



## 5º CAMPEONATO DE CANARIAS DE PASTELERIA 2022

### GRAN PREMIO



### Reglamento Oficial de Bases



**INSTITUCIÓN FERIA DE TENERIFE, S.A.U.**  
Jonay López Soto  
Dirección Técnica y Comercial del Salón  
Avenida de la Constitución, 12  
38005 Santa Cruz de Tenerife  
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 530  
[www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[info@recintoferialdetenerife.com](mailto:info@recintoferialdetenerife.com)

**7º Salón Gastronómico de Canarias  
GastroCanarias 2022**  
Del 27 al 29 de septiembre de 2022  
Recinto Ferial de Tenerife  
Gran Nave  
[www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com)  
[info@salongastronomicodecanarias.com](mailto:info@salongastronomicodecanarias.com)

**INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS**  
José Carlos Marrero González  
Dirección Gastronómica del Salón  
Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)  
38296 Santa Cruz de Tenerife  
Teléfono: 629 518 085  
[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[info@gastrocanarias.com](mailto:info@gastrocanarias.com)



## **Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022**

### **1. CELEBRACIÓN**

- 1.1. El Campeonato de Canarias de Pastelería® - Gran Premio Grupo HARINALIA, es un certamen gastronómico de carácter en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, que promueve la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias, con el respaldo y la colaboración institucional del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.
- 1.2. Además, paralela y simultáneamente, el Campeonato de Canarias de Pastelería® - Gran Premio Grupo HARINALIA cuenta con la colaboración de las posibles instituciones, entidades y empresas, públicas o privadas que participan con la condición de patrocinadores oficiales del mismo. En este caso, el Patrocinio Oficial en exclusiva del Grupo HARINALIA.
- 1.3. El Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, se hace realidad en el marco del programa de actividades del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias, promovido y organizado conjuntamente por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU), dependiente del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Socioeconómico del Cabildo Insular de Tenerife, y la empresa privada Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias®
- 1.4. El 5º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, se desarrollará en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebrándose la jornada oficial de competición el día 29 de septiembre de 2022.

### **2. ORGANIZACIÓN**

- 2.1. La organización general del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA está desarrollada la Organización de Salón



## **Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022**

Gastronómico de Canarias (I.F.T.S.A.U. conjuntamente con Interideas, S.L.U.) contando para su organización en la edición de este año, con la colaboración y el Patrocinio Oficial en exclusiva del Grupo HARINALLIA.

- 2.2. El Comité Organizador del Certamen está formado por el Director Gastronómico del Salón, el Director de Ferias del Recinto Ferial y el Director Comercial de Grupo HARINALLIA (ejerciendo la función de Director Técnico del campeonato), además de la o las personas que, en su caso, indique la Institución Ferial de Tenerife, S.A, Interideas, S.L.U. y el Grupo HARINALLIA.
- 2.3. El Comité Organizador podrá contar con el posible asesoramiento y la colaboración de miembros de las asociaciones profesionales del sector de la Pastelería, la Hostelería y la Restauración en Canarias, de los técnicos de la Institución Ferial de Tenerife, S.A.U., de los técnicos de las áreas del Cabildo Insular de Tenerife que proceda, así como, en su caso, de los técnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

### **3. PARTICIPANTES**

- 3.1. Podrán inscribirse en el Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALLIA, los profesionales de Pastelería, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.
- 3.2. La inscripción y participación en este Campeonato (tanto el o la chef pastelero/a) es voluntaria, libre y gratuita.
- 3.3. Las personas participantes debidamente inscritas, lo hacen a título particular, no pudiendo representar oficialmente a entidad o empresa, pública o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

3.4. Las personas inscritas deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador. Para proceder a dicha selección, las personas deberán inscribirse en el Campeonato entregando el Formulario Oficial de Inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *currículum vitae* profesional.

3.5. Las personas inscritas, además de su *currículum vitae profesional* y **SÓLO A EFECTOS DE LA SELECCIÓN** de las 5 finalistas y la vacante suplente, deberán entregar las recetas de DOS elaboraciones de pastelería: un “POSTRE” y una “TARTA”.

**Estas dos recetas se solicitan SÓLO para realizar la SELECCIÓN de los 5 finalistas y NO HABRÁ QUE ELABORARLAS en la jornada de competición**

3.6. Las personas candidatas a ser participantes y concursantes finalistas, deberán entregar las dos recetas especificando claramente el nombre o título de cada una de ellas y una fotografía de cada una de las elaboraciones, así como todos los ingredientes de las mismas, las necesarias cantidades de los mismos para 4 personas y su forma de elaboración.

3.7. Los pasteleros finalistas, en el momento de su selección, deberán informar a la organización si acuden al campeonato con su propio ayudante y aportar los datos que se le requieran de este/a, o si requieren a la organización que les asigne uno.

## 4. INSCRIPCIONES

4.1. La inscripción del chef pastelero o la chef pastelera deberá formalizarse, obligatoriamente, online vía internet, ante la Organización del Campeonato, entrando en la página web del Grupo HARINALIA ([www.harinaliacanarias.es](http://www.harinaliacanarias.es)), GastroCanarias ([www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)) o



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

de la Institución Ferial ([www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)) yendo al enlace que lleva al Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias.

- 4.2. Excepcionalmente, dicha inscripción podrá formalizarse físicamente en las oficinas de la Institución Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constitución, Nº12 (Avenida Marítima), Código Postal 38005, Santa Cruz de Tenerife y teléfono 922 238 400, en horario de oficina al público, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripción disponible en las mismas.
- 4.3. Para cualquier información de este Campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripción, la Organización pone a disposición de cualquier persona interesada las siguientes páginas web:

[www.harinaliacanarias.es](http://www.harinaliacanarias.es)  
[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com)

Y también a las siguientes direcciones de correo electrónico:

[campeonatos@gastrocanarias.com](mailto:campeonatos@gastrocanarias.com)  
[info@gastrocanarias.com](mailto:info@gastrocanarias.com)  
[info@salongastronomicodecanarias.com](mailto:info@salongastronomicodecanarias.com)

- 4.1. El plazo de inscripción quedará abierto el día **15 de mayo de 2022** y se cerrará, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **15 de junio de 2022**, a las 14:00 horas.
- 4.4. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensión el presente Reglamento de Bases, por el que se rige el Campeonato de Canarias de Pastelería y declaran que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

- 4.4. Los pasteleros finalistas, en el momento de su selección, deberán informar a la organización si acuden al campeonato con su propio ayudante y aportar los datos que se le requieran de este/a, o si requieren a la organización que les asigne uno.

### 5. FINALISTAS

- 5.1. Las 5 personas finalistas, así como la vacante suplente en el Campeonato de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo HARINALIA, serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre los y las chefs pasteleros/as profesionales debidamente inscritas, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y las dos recetas presentadas por los mismos, **sólo para el proceso de selección.**
- 5.2. Las 5 personas participantes, seleccionadas como finalistas, y la persona que ocupe la plaza de suplente recibirán con la debida antelación la comunicación oficial en tiempo y forma desde la Organización, que les informará de su designación como tales finalistas del Campeonato.
- 5.3. Las personas finalistas (tanto el o la chef pastelero/a concursante), concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, pública o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).
- 5.4. La Organización del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, subvencionará a los posibles profesionales de Pastelería finalistas, que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, así como a sus correspondientes ayudantes de cocina o asistentes, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta) y el alojamiento (una noche) en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

### 6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 5 pasteleros/as finalistas del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, estará obligado a ejecutar cara al público, en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, la elaboración de TRES recetas de pastelería de obligado cumplimiento, pero con dinámicas de desarrollo y elaboración diferentes.
- 6.2. La PRIMERA receta denominada **“Postre”** tendrá UN ingrediente principal designado por la Organización que será **Gofio de Quañarian®**, teniendo que elaborarlo cada concursante finalista en base a la receta que ellos mismos diseñen, redacten y desarrollen. La presentación de esta receta debe realizarse en plato o en vaso, según lo que la Organización designe.
- 6.3. La SEGUNDA receta consta de la elaboración de una tarta y tendrá un ingrediente principal designado por la organización que será el Puré de frutas de Ponthier.
- 6.4. La TERCERA y última receta será una **“Pieza Artística”** (azúcar, isomalt o chocolate).
- 6.5. En la Jornada de Competición, los y las chefs pasteleros/as finalistas deberán estar a las 12:00 de la mañana en punto en el escenario de celebración del Campeonato.
- 6.6. A las 12:15 horas, los y las chefs pasteleros/as finalistas se les hará entrega de una caja, facilitada por la Organización, con una serie de productos iguales para todos.



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

- 6.7. Seguidamente se celebrará un sorteo de participación por el que se decidirá el orden de ocupación de los módulos de trabajo, con los respectivos horarios de comienzo de elaboración.
- 6.8. A partir de las 14:30 horas, comenzará la competición oficial en los módulos de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs pasteleros/as finalistas de TRES HORAS (180 minutos) para elaborar y presentar al Jurado las TRES recetas.
- 6.9. Para ello, los y las chefs pasteleros/as finalistas contarán con el equipamiento técnico, utensilios y menaje, una “Despensa Común” con una serie de ingredientes de uso habitual, y un “Almacén Común” con aparatos y utensilios iguales para todos. La relación de estos ingredientes y utensilios comunes se pondrá en conocimiento de los finalistas en el momento de comunicarles su selección para disputar la gran final del Campeonato.
- 6.10. Tras los 180 minutos de tiempo para su elaboración, los y las chefs pasteleros/as finalistas deberán presentar y entregar al Jurado las RACIONES según se detallan en los puntos de las bases 6.2 y 6.3. Éstas se presentarán en una mesa para exposición y el interés de los profesionales de Prensa y, a continuación, serán degustados por el Jurado.

## 7. INSTALACIÓN

- 7.1. El Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA se desarrollará en las instalaciones de la Institución ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto que contará con 5 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente





## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

iguales y debidamente equipados para el Campeonato, dispuestos frente a una grada que será ocupada por el público en general que decida asistir para ver la competición oficial.

- 7.3. Los módulos de trabajo estarán equipados con una cocina eléctrica de **INDUCCIÓN**, un horno eléctrico convencional, un horno microondas tipo doméstico, una batidora amasadora de 3L, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, así como nevera tipo “combi” (refrigerador y congelador), que, en algún caso, podrá ser compartida con algún otro finalista. Además, dispondrán de un abatidor de frío de uso común.
- 7.4. Para su uso, la Organización dispondrá en cada módulo de tomas de enchufe para corriente eléctrica, tipo estándar y debidamente protegidas.
- 7.5. Además, en cada módulo y para el servicio de mesa, la organización ofrecerá una serie de platos y bandejas (generalmente de color BLANCO), de cara al emplatado y presentación de las recetas elaboradas para el concurso.
- 7.6. Tras cada tiempo de competición, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la Organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados, por parte de cada finalista y su respectivo ayudante.
- 7.7. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organización serán inspeccionados, antes y después de la participación de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comité Organizador.
- 7.8. Tras la inspección el equipo de trabajo ofrecido por la Organización será devuelto y se hará el oportuno inventario por parte de un miembro del



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

Comité Organizador. Los concursantes no podrán abandonar sus módulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspección.

### 8. MATERIAL

- 8.1. Aparte del material y utensilios propios de cada módulo, los concursantes finalistas dispondrán, además, de una serie de equipos y utensilios para utilización de forma común, así como una “Despensa General” facilitada por la Organización.
- 8.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso común, los productos de la caja, así como los ingredientes de la “Despensa Común” será entregado y puesto en conocimiento de los 5 concursantes finalistas el día en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.
- 8.3. Los concursantes finalistas sólo deberán llevar los habituales utensilios y accesorios propios de uso personal de cada chef pastelero/a (estuche de cuchillos, termómetros, sifones, cronómetro, pesa individual etc.) Este material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuación en cada una de las jornadas del concurso, no responsabilizándose la Organización del Campeonato de las posibles pérdidas o extravíos del mismo.
- 8.4. Dicho material, asimismo, deberá quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuación del/la concursante y también podrá ser inspeccionado por el Jurado y el Comité Organizador.

### 9. UNIFORMIDAD



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

- 9.1. Obligatoriamente, tanto los y las chefs concursantes, como sus ayudantes o asistentes, deberán ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de pasteleros profesionales, incluyendo pantalón, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. En ningún caso los uniformes (ni el del chef pastelero/a finalista ni el de su ayudante o asistente) podrán llevar publicidad de ningún tipo (ni nombres de empresa, ni marca de productos, ni de servicios de ningún tipo que les pudieran patrocinar individualmente).
- 9.3. No obstante, la Organización del Campeonato podrá obligar a equiparse con una chaquetilla oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripción, cada concursante deberá anotar las tallas que habitualmente utiliza para esa prenda.
- 9.4. En ese caso, dichas prendas sí podrán llevar incorporado los nombres, marcas, eslóganes, etc. de posibles instituciones, entidades o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen.

## 10. PRODUCTOS

- 10.1. Para la elaboración de la receta denominada “Postre”, la Organización entregará a cada pastelero finalista, una cantidad concreta del producto **Gofio de Quanarian®**, que será de las mismas características para cada finalista. Este producto deberá ser el ingrediente fundamental de esta receta.
- 10.2. Todos los restantes ingredientes de la receta “Postre” serán cogidos de la “Despensa Común”, siendo todos ellos ofrecidos por la Organización.



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

- 10.3. De igual modo, para la elaboración de la segunda y tercera receta, “Pieza artística”, todos los ingredientes estarán contenidos en la “Caja” que se le dará por igual a todos los finalistas y que contendrán productos ofrecidos por el Organizador.
- 10.4. Una vez realizada la selección de finalistas se le enviará a cada uno de ellos un listado con la relación de todos los productos que se van a encontrar en la “Despensa Común”.

### 11. CONSIGNA

- 11.2. Todas las elaboraciones se confeccionarán según la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes dispondrán de un total de **180 MINUTOS** para la elaboración y presentación simultánea de las recetas.
- 11.3. Las elaboraciones deberán estar finalizadas por completo a las **TRES HORAS** de que comience la competición. Excepcionalmente, se concederá una prórroga de **cinco (5)** minutos.
- 11.4. La no presentación de la elaboración a la hora oficial que corresponda podrá suponer una penalización en la valoración que del mismo haga el Jurado.

### 12. JURADO

- 12.2. El Campeonato de Canarias de Pastelería será fallado por un Jurado, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización del certamen.



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

- 12.3. El Jurado estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 5 y máximo de 7), será designado por el Comité Organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la pastelería, la restauración y el periodismo gastronómico.
- 12.4. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso informático de recuento de las mismas, el jurado se reunirá, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”.
- 12.5. El Jurado valorará paralelamente el trabajo específico de los ayudantes de pastelería o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.
- 12.6. El Jurado se regirá en todo momento por las normas de régimen interior aprobadas por el Comité Organizador para este Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA.

## 13. VALORACIÓN

- 13.2. Los miembros componentes del Jurado valorarán las elaboraciones presentadas en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

<b>1.- HIGIENE</b>	(Organización, limpieza y orden)
<b>2.- TÉCNICA</b>	(Habilidad y Destreza)
<b>3.- RECETA</b>	(Originalidad e ingredientes)
<b>4.- PRESENTACIÓN</b>	(Decoración y estética)
<b>5.- DEGUSTACIÓN</b>	(Aroma y Sabor)

- 13.3. Cada miembro del Jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada pastelero finalista y a cada receta con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que corresponda calificar.



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

13.4. La puntuación emitida por cada miembro del Jurado será ponderada en función de unos Criterios de Ponderación establecidos internamente por el Comité Organizador. Estos criterios de ponderación establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 13.1 del presente Reglamento de Bases.

13.5. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán:

<b>Higiene,</b>	<b>15%</b>
<b>Técnica,</b>	<b>15%</b>
<b>Receta,</b>	<b>10%</b>
<b>Presentación,</b>	<b>25%</b>
<b>Degustación,</b>	<b>35%</b>

Quiere decir que la puntuación de cada apartado será multiplicada así: Higiene por 15, Técnica por 15, Receta por 10, Presentación por 25 y Degustación por 35.

13.6. El Jurado valorará paralelamente el trabajo específico de los ayudantes de pastelería o asistentes y decidirá el nombre del que recibirá el premio específico al “Mejor Ayudante de Pastelería”.

13.7. El resultado final del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA se dará a conocer al finalizar el concurso (aproximadamente unos 30 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

## 14. PREMIOS

14.2. La Organización del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, a través del Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

Primer Premio: **800,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el título de Campeón del Certamen.

Segundo Premio: **300,00 euros**, Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampeón del Certamen.

Tercer Premio: **Lote de utensilios**, Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado.

A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificación de los restantes finalistas.

- 14.3. Se establece un único premio al “Mejor Ayudante de Pastelería” dotado con un Curso de Pastelería impartido por nuestro chef pastelero y Diploma.

### 15. DERECHOS

- 15.2. Todas personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización del Campeonato de Canarias de Pastelería.
- 15.3. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Campeonato (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboración de las recetas, presentación de las mismas, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)
- 15.4. La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, la elaboración de las recetas presentadas a concurso y la presentación de las mismas, a través de cualquier medio de difusión.



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

### 16. PROMOCIÓN

- 16.2. Las personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALLIA, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 16.3. En ese sentido, los y las concursantes (tanto chefs pasteleros/as como sus ayudantes o asistentes) deberán estar presentes el día del certamen, a la hora que, previa y oportunamente, se les indique.
- 16.4. En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de “Periódico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisión Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- 16.5. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los pasteleros/as concursantes.

### 17. LEGALIDAD

- 17.2. El Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALLIA se registrará y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.





## **Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022**

- 17.3. Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.
- 17.4. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALLIA, deberán ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.5. La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la imagen del desarrollo de las mismas, la ejecución de las elaboraciones a concurso y la presentación de las mismas, a través de cualquier medio de difusión.
- 17.6. Los profesionales de Pastelería participantes y los ayudantes o asistentes ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y las elaboraciones presentadas a partir de ellas a la Organización del Campeonato de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo HARINALLIA, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen.

## **18. CAMBIOS**

- 18.2. El Comité Organizador del Campeonato de Canarias de Pastelería Gran Premio Grupo HARINALLIA se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de las personas concursantes



## Bases del 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería 2022

- 18.3. Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 18.4. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo NO tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato de Canarias de Pastelería Gran Premio Grupo HARINALIA de cualquier tipo de responsabilidad.

## 19. FINAL

- 19.2. La participación en el Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, supone para las personas inscritas (pasteleros y pasteleras), para las finalistas, así como para sus ayudantes o asistentes, su conocimiento y plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.3. La Organización del Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y las personas concursantes inscritas otorgarán su conformidad al mismo con su mera aceptación de este Reglamento de Bases.
- 19.4. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 15 de mayo de 2022

Por el Comité Organizador,

**José Carlos Marrero**

Director del Salón Gastronómico  
de Canarias - GastroCanarias

**Ricardo Armas García**

Director Técnico del Campeonato y  
representante del Grupo HARINALIA