



17º CAMPEONATO ABSOLUTO DE CANARIAS DE COCINA 2023

GRAN PREMIO CABILDO DE TENERIFE



Reglamento Oficial de Bases



INSTITUCI3N FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.
Jonay L3pez Soto
Direcci3n T3cnica y Comercial del Sal3n
Avenida de la Constituci3n, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Tel3fonos: 922 238 412 y 666 546 530
www.recintoferialdetenerife.com
info@recintoferialdetenerife.com



8º Sal3n Gastron3mico de Canarias
GastroCanarias 2023

Del 23 al 25 de mayo de 2023
Recinto Ferial de Tenerife
Gran Nave

www.salongastronomicodecanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS
Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez

Direcci3n Gastron3mica del Sal3n
Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)
38296 Santa Cruz de Tenerife
Tel3fono: 629 518 085

www.gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife es un certamen gastronómico de carácter regional que se desarrolla en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, que promueve la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias®, con la colaboración institucional del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.
- 1.2. Además, el Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife cuenta con la colaboración de otras instituciones y empresas que participan como productos oficiales del Salón.
- 1.3. Actualmente, el campeonato está organizado conjuntamente por la empresa pública Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU), dependiente del Cabildo Insular de Tenerife, y la empresa privada Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias®.
- 1.4. Este certamen se desarrollará en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife el día 23 de mayo de 2023 (con una jornada previa de compra de productos en el Supermercado Oficial el lunes, día 22 de mayo).

2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. La organización general del Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife, está desarrollada por la empresa Interideas, S.L.U., en el marco de su proyecto GastroCanarias®, contando con la asistencia técnica y la comercialización por parte de la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU).
- 2.2. El Comité Organizador podrá contar con el posible asesoramiento y la colaboración de miembros de las asociaciones profesionales del sector de la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración en Canarias, de los técnicos de la Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. y, en su caso si se estimara oportuno y procediera, de los técnicos de las áreas del Cabildo



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

Insular de Tenerife que se estime, así como de los técnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podrán inscribirse los cocineros y cocineras profesionales, mayores de edad y residentes en Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.
- 3.2. Los concursantes deberán inscribirse acompañados por un o una ayudante de cocina mayor de edad, quien, asimismo, deberá ser residente en las Islas Canarias.
- 3.3. Las personas participantes inscritas lo hacen a título particular, no pudiendo representar oficialmente a institución, entidad o empresa pública o privada alguna (escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.)
- 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 responder un formulario, adjuntando un breve *currículum vitae* profesional.
- 3.5. Las personas participantes, además de su *currículum* y **SOLO A EFECTOS DE LA SELECCIÓN** de los 10 finalistas, deberán entregar una receta con un ingrediente designado por la organización.
- 3.6. Esta receta se solicita SOLO para realizar la SELECCIÓN de los 10 finalistas y **NO HABRÁ QUE ELABORARLA** en la jornada de competición.
- 3.7. La receta deberá tener un ingrediente obligatorio, ya sea el ingrediente básico, el ingrediente principal, como ingrediente complementario o como parte de la presentación del plato. Dicho ingrediente lo fija la Organización y, solo para la selección de finalistas en la presente edición de este año 2023, este ingrediente será **CARNE DE CABRA**.



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

- 3.8. Las cocineras y cocineros concursantes deberán entregar la receta especificando claramente el nombre o título, así como todos los ingredientes y las necesarias cantidades de los mismos, para elaborar la receta para 4 personas, así como su forma de preparación.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. Las inscripciones se harán en <https://salongastronomicodecanarias.com/> seleccionando de la lista de campeonatos en el que desea inscribirse.
- 4.2. Para cualquier información complementaria de este campeonato o consulta adicional puede consultar las webs:

www.gastrocanarias.com
www.recintoferialdetenerife.com

Y también puede contactar con nosotros en:
info@gastrocanarias.com

- 4.3. El plazo de inscripción quedará abierto el día **06 de marzo de 2023** y se cerrará, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **31 de marzo de 2023**, 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 Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife, y declaran que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.

5. FINALISTAS

- 5.1. Las 10 personas finalistas en el Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina®- Gran Premio Cabildo de Tenerife serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre las cocineras y los cocineros profesionales



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

debidamente inscritos, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y la receta presentada por los mismos, solo para el proceso de selección.

- 5.2. Las 10 personas seleccionadas como finalistas, serán notificadas con la debida antelación.
- 5.3. La Organización subvencionará los viajes y la estancia a los cocineros y cocineras finalistas que vengan 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 en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada una finalista estará obligado a ejecutar cara al público en los módulos de trabajo del Escenario Cabildo la elaboración de **DOS platos**.
- 6.2. El denominado “**Plato Común**” tendrá un ingrediente principal (secreto hasta el lunes 22 de mayo), designado por la Organización, que será obligatorio utilizar para elaborar una receta redactada por los/las finalistas.
- 6.3. Para ello, el día anterior de la competición oficial, los finalistas se reunirán (el horario se comunicará con la debida antelación) en el recinto donde se va a celebrar el Campeonato, desde donde serán llevados en un transporte común al Supermercado Oficial del Campeonato.
- 6.4. Allí se entregará a cada finalista el ingrediente principal del “Plato Común” (hasta ese momento secreto) y una “**Tarjeta de Compra**” por importe máximo de 30 euros. A partir de ese momento cada finalista (y su ayudante) dispondrá de **UNA HORA** para comprar otros ingredientes que estime oportuno utilizar para elaborar su receta de Plato Común.
- 6.5. Al finalizar la hora de compra, los finalistas pasarán por la oportuna caja del Supermercado Oficial que se indique, abonarán los productos que hayan



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

elegido con su “Tarjeta de Compra” y los ingredientes comprados serán guardados en cajas selladas con el nombre y apellidos del o la chef finalista.

- 6.6. Al día siguiente (jornada de competición) los cocineros y las cocineras finalistas deberán presentarse a las **9:00 horas de la mañana** (en punto) en el escenario del campeonato, en el Recinto Ferial de Tenerife.
- 6.7. A las 9:15 horas, cada uno de los finalistas deberá entregar al director o directora del campeonato la receta con la que elaborará el ingrediente obligatorio y el resto de los ingredientes comprados el día anterior por él/ella, y su ayudante, en el Supermercado Oficial.
- 6.8. A las 9:30 horas, se repartirán 10 “**Cajas Sorpresa**” entre los finalistas. Todas serán iguales y contendrán un surtido de productos que deberán utilizar para elaborar su segundo plato, que denominaremos “**Plato Libre**”.
- 6.9. A partir de ese momento, los cocineros y las cocineras finalistas y sus ayudantes dispondrán de **30 MINUTOS** para pensar y redactar la receta (para 4 personas) del segundo plato, el llamado “Plato Libre”, que elaborarán con el contenido de la “Caja Sorpresa”.
- 6.10. A las 10:15 horas, 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 y entrega de la receta al Jurado de Degustación.
- 6.11. A partir de las 11:00 horas comenzará la competición oficial en los módulos/cocinas de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs finalistas de **DOS HORAS Y CUARTO** (135 minutos) para elaborar y presentar al jurado los **DOS platos**.
- 6.12. Para ello, contarán con equipamiento técnico, utensilios y menaje, y una “Despensa Común” con una serie de productos básicos de uso habitual



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

- 6.13. Tras los 135 minutos de tiempo para su elaboración, los y las chefs finalistas deberán presentar y entregar al jurado **CUATRO RACIONES** de cada uno de los dos platos elaborados (tres serán para el jurado de Degustación y la restante se dispondrá en una mesa especial para ser fotografiados y/o grabados por los profesionales de los medios de comunicación).

7. INSTALACIÓN

- 7.1. El Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife 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 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, 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.
- 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, cada módulo dispondrá de una selección de platos (generalmente de color BLANCO), para el emplatado y presentación de las recetas elaboradas para el concurso.



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

- 7.6. Tras la competición, los finalistas y sus ayudantes deberán **limpiar y ordenar** su puesto de trabajo y todo el material aportado por la organización.
- 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. Los concursantes podrán abandonar sus módulos de trabajo sólo cuando la organización haya realizado esta **inspección y control de inventario**.

8. MATERIAL

- 8.1. Los concursantes finalistas solo deberán llevar a la competición sus **accesorios de uso personal** (cuchillos, termómetros, sifones, cronómetro, pesa individual, etc.) Este material deberá ser custodiado debidamente por los propios concursantes tras su actuación, no responsabilizándose la organización de posibles pérdidas o extravíos.
- 8.2. Asimismo, dicho material deberá quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuación del concursante y también podrá ser inspeccionado por el Jurado y el Comité Organizador.

9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, tanto los y las chefs concursantes, como sus ayudantes o asistentes, deberán ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantalón, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. No obstante, la organización del campeonato podrá obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripción, cada concursante deberá anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

10. PRODUCTOS

10.1. Quince días antes de la celebración del Campeonato se enviará a los finalistas seleccionados un listado con todos los productos de la “Despensa Común” ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.

11. CONSIGNA

11.1 Tanto el “Plato Común” como el “Plato Libre” se confeccionarán según las recetas aportadas previamente por los concursantes finalistas, quienes dispondrán de un total de **135 MINUTOS** para la elaboración de ambos platos.

ORDEN DE TRABAJO	MÓDULO DE COCINA	HORA DE COMIENZO	TIEMPO PARA PLATO COMÚN	ENTREGA DE PLATO COMÚN	TIEMPO PARA PLATO LIBRE	ENTREGA DE PLATO LIBRE
Finalista 1	1	11:00	60 Minutos	12:00	+ 75 Minutos	13:15
Finalista 2	2	11:15	60 Minutos	12:15	+ 75 Minutos	13:30
Finalista 3	3	11:30	60 Minutos	12:30	+ 75 Minutos	13:45
Finalista 4	4	11:45	60 Minutos	12:45	+ 75 Minutos	14:00
Finalista 5	5	12:00	60 Minutos	13:00	+ 75 Minutos	14:15
TIEMPO DE DESCANSO PARA FINALISTAS, JURADO, STAFF Y EQUIPO DE TELEVISIÓN						
Finalista 6	1	16:30	60 Minutos	17:30	+ 75 Minutos	18:45
Finalista 7	2	16:45	60 Minutos	17:45	+ 75 Minutos	19:00
Finalista 8	3	17:00	60 Minutos	18:00	+ 75 Minutos	19:15
Finalista 9	4	17:15	60 Minutos	18:15	+ 75 Minutos	19:30
Finalista 10	5	17:30	60 Minutos	18:30	+ 75 Minutos	19:45

11.2. Los platos deberán estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organización para cada concursante. Excepcionalmente, se concederá una prórroga de **cinco (5)** minutos.

11.3. Para evitar que el retraso de un participante afecte en cascada al resto de los concursantes, si tras los 5 minutos de prórroga el plato no estuviera listo para presentar a concurso en ese momento, perderá su turno y pasará al final de los concursantes que resten por presentar platos.



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

- 11.4. La no presentación del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podrá suponer una penalización en la valoración que del mismo haga el jurado.

12. JURADO

- 12.1. El Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife será fallado por un Jurado compuesto por un número impar de personas (mínimo de 5 y máximo de 9), designado por el Comité Organizador e integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico.
- 12.2. Este Jurado Único, solo a efectos de puntuación inicial, podrá dividirse (si se decidiera en su momento) en dos equipos de calificación, conformando un “Jurado Técnico” y un “Jurado de Degustación”.
- 12.3. En ese caso, el llamado “Jurado Técnico”, evaluará cuatro apartados (Organización, Técnica, Presentación y Receta). Por su parte, el “Jurado de Degustación” puntuará tres apartados (Receta, Presentación y Degustación).
- 12.4. El “Jurado Técnico” valorará paralelamente el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes y, al final, propondrá al resto del jurado su propuesta para elegir a la/el “Mejor Ayudante de Cocina”.
- 12.5. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso informático de recuento de las mismas, los dos equipos de jurado se reunirán y tras las oportunas deliberaciones otorgarán su “Fallo”.

13. VALORACIÓN

- 13.1. Los miembros componentes del jurado valorarán los platos en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

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

13.2. Cada miembro del jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada cocinero/a finalista y a cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior.

13.3. La puntuación emitida por cada miembro del Jurado será ponderada en función de unos criterios de ponderación establecidos internamente por el Comité Organizador.

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

Higiene,	20 %
Técnica,	20 %
Receta,	10 %
Presentación,	15 %
Degustación,	35 %

Quiere decir que la puntuación de cada apartado será multiplicada así: Higiene por 20, Técnica por 20, Receta por 10, Presentación por 15 y Degustación por 35.

13.5. El resultado final del Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife se dará a conocer al finalizar la fase de competición (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



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

- 14.1. La Organización del Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife, a través del Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **1.500,00 euros**, Trofeo y Diploma al primer clasificado que ostentará el título de Campeón del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: **1.000,00 euros**, Trofeo y Diploma al segundo clasificado que ostentará el título de Subcampeón del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: **500,00 euros**, Trofeo y Diploma al tercer clasificado que ostentará el título de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce.

A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificación de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial.

- 14.2. Se establece un premio al “Mejor Ayudante de Cocina” dotado con **300,00 euros**, Trofeo y Diploma. Además, el ganador o ganadora quedará oficialmente invitado/a para, si lo desea, ser uno/a de los 10 finalistas del siguiente Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife.
- 14.3. Los cocineros y cocineras finalistas, podrán recibir la invitación del Comité Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el ámbito nacional representando a Tenerife y/o Canarias.
- 14.4. Los premios económicos de este certamen están sujetos a las oportunas y preceptivas retenciones impuestas por la legislación vigente.

15. DERECHOS

- 15.1. Todas las personas participantes, por el solo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título,



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®

- 15.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Salón Gastronómico (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboración de los platos, presentación de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)
- 15.3. 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 los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

16. PROMOCIÓN

- 16.1. Las personas participantes, por el solo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 16.2. En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los medios de comunicación que ostenten el estatus de “Medio Oficial” del certamen o del Salón Gastronómico.
- 16.3. 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 siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen.

17. LEGALIDAD

- 17.1. El Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife se regirá por estas Bases.



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

- 17.2. 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 la resolverá.
- 17.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife, deberán ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.4. 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 imágenes de la ejecución de los platos y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.
- 17.5. Las cocineras y cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organización del Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen.

18. CAMBIOS

- 18.1. El Comité Organizador del Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife 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 distintas personas concursantes.
- 18.2. Asimismo, el comité organizador se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.



Bases del 17º Campeonato Absoluto de Cocina de Canarias 2023

- 18.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la organización de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

- 19.1. La participación en el Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife, supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros), para las finalistas, así como para sus ayudantes o asistentes, el conocimiento y su plena aceptación, sin condiciones, de estas bases.
- 19.2. La organización Campeonato Absoluto de Canarias de Cocina® - Gran Premio Cabildo de Tenerife, 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.
- 19.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 06 de marzo de 2023

Por el Comité Organizador,
José Carlos Marrero González

Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®