



## 6º CAMPEONATO DE CANARIAS DE PASTELERIA 2023

### GRAN PREMIO



### Reglamento Oficial de Bases



**INSTITUCI6N FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.**  
**Jonay L6pez Soto**  
Direcci6n T6cnica y Comercial del Sal6n  
Avenida de la Constituci6n, 12  
38005 Santa Cruz de Tenerife  
Tel6fonos: 922 238 412 y 666 546 530  
[www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[info@recintoferialdetenerife.com](mailto:info@recintoferialdetenerife.com)

**8º Sal6n Gastron6mico de Canarias**  
**GastroCanarias 2023**  
Del 23 al 25 de mayo de 2023  
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**  
**Jos6 Carlos Marrero Gonz6lez**  
Direcci6n Gastron6mica del Sal6n  
Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna)  
38296 Santa Cruz de Tenerife  
Tel6fono: 629 518 085  
[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[info@gastrocanarias.com](mailto:info@gastrocanarias.com)



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

### 1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El 6º 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 Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias, con el respaldo y la colaboraci6n institucional del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.
- 1.2. Adem6s, paralela y simult6neamente, el 6º Campeonato de Canarias de Pastelería® - Gran Premio Grupo HARINALIA cuenta con la colaboraci6n de las posibles instituciones, entidades y empresas, p6blicas o privadas que participan con la condici6n 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 Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias, promovido y organizado conjuntamente por la Instituci6n Ferial de Tenerife (IFTSAU), dependiente del 6rea de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Socioecon6mico del Cabildo Insular de Tenerife, y la empresa privada Interideas, S.L.U., a trav6s de su plataforma GastroCanarias®
- 1.4. El 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, se desarrollar6 en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebr6ndose la jornada oficial de competici6n el día 25 de mayo de 2023.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

### 2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. La organizaci6n general del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA est6 desarrollada la Organizaci6n de Sal6n Gastron6mico de Canarias (I.F.T.S.A.U. conjuntamente con Interideas, S.L.U.) contando para su organizaci6n en la edici6n de este año, con la colaboraci6n y el Patrocinio Oficial en exclusiva del Grupo HARINALIA.
- 2.2. El Comit6 Organizador del Certamen est6 formado por el Director Gastron6mico del Sal6n, el Director de Ferias del Recinto Ferial y el Director Comercial de Grupo HARINALIA (ejerciendo la funci6n de Director T6cnico del campeonato), adem6s de la o las personas que, en su caso, indique la Instituci6n Ferial de Tenerife, S.A, Interideas, S.L.U. y el Grupo HARINALIA.
- 2.3. El Comit6 Organizador podr6 contar con el posible asesoramiento y la colaboraci6n de miembros de las asociaciones profesionales del sector de la Pastelería, la Hostelería y la Restauraci6n en Canarias, de los t6cnicos de la Instituci6n Ferial de Tenerife, S.A.U., de los t6cnicos de las 6reas del Cabildo Insular de Tenerife que proceda, as6 como, en su caso, de los t6cnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

### 3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podr6n inscribirse en el 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, los profesionales de Pastelería, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

- 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.).
- 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 *curriculum 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.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

- 3.7. Los pasteleros finalistas, en el momento de su selecci3n, deber3n informar a la organizaci3n si acuden al campeonato con su propio ayudante y aportar los datos que se le requieran de este/a, o si requieren a la organizaci3n que les asigne uno.

### 4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripci3n del chef pastelero o la chef pastelera deber3 formalizarse, obligatoriamente, online v3a internet, ante la Organizaci3n del Campeonato, entrando en la p3gina web del Grupo HARINALIA ([www.harinaliacanarias.es](http://www.harinaliacanarias.es)), GastroCanarias ([www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)) yendo al enlace que lleva al Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias.
- 4.2. Para cualquier informaci3n de este Campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripci3n, la Organizaci3n pone a disposici3n de cualquier persona interesada las siguientes p3ginas 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 tambi3n a las siguientes direcciones de correo electr3nico:

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



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

- 4.1. El plazo de inscripci3n quedar3 abierto el d3a **06 de marzo de 2023** y se cerrar3, como tiempo l3mite para la presentaci3n de inscripciones, el d3a **10 de abril 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 extensi3n el presente Reglamento de Bases, por el que se rige el Campeonato de Canarias de Pasteler3a y declaran que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.
- 4.4. Los pasteleros finalistas, en el momento de su selecci3n, deber3n informar a la organizaci3n si acuden al campeonato con su propio ayudante y aportar los datos que se le requieran de este/a, o si requieren a la organizaci3n que les asigne uno.

## 5. FINALISTAS

- 5.1. Las 5 personas finalistas, as3 como la vacante suplente en el 6º Campeonato de Pasteler3a de Canarias - Gran Premio Grupo HARINALIA, ser3n seleccionados por parte del Comit3 Organizador de entre los y las chefs pasteleros/as profesionales debidamente inscritas, tras el oportuno an3lisis de su *curr3culum vitae* y las dos recetas presentadas por los mismos, **solo para el proceso de selecci3n**.
- 5.2. Las 5 personas participantes, seleccionadas como finalistas, y la persona que ocupe la plaza de suplente recibir3n con la debida antelaci3n la comunicaci3n oficial en tiempo y forma desde la Organizaci3n, que les informar3 de su designaci3n como tales finalistas del Campeonato.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

- 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 6º 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.

## 6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 5 pasteleros/as finalistas del 6º 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.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

- 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.
- 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





## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

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 6º 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 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,



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

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



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

### 8. MATERIAL

- 8.1. Aparte del material y utensilios propios de cada m6dulo, los concursantes finalistas dispondr6n, adem6s, de una serie de equipos y utensilios para utilizaci6n de forma com6n, as6 como una “Despensa General” facilitada por la Organizaci6n.
- 8.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso com6n, los productos de la caja, as6 como los ingredientes de la “Despensa Com6n” ser6 entregado y puesto en conocimiento de los 5 concursantes finalistas el d6a en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.
- 8.3. Los concursantes finalistas s6lo deber6n llevar los habituales utensilios y accesorios propios de uso personal de cada chef pastelero/a (estuche de cuchillos, term6metros, sifones, cron6metro, pesa individual etc.) Este material personal aportado por los concursantes deber6 ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuaci6n en cada una de las jornadas del concurso, no responsabiliz6ndose la Organizaci6n del Campeonato de las posibles p6rdidas o extrav6os del mismo.
- 8.4. Dicho material, asimismo, deber6 quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuaci6n del/la concursante y tambi6n podr6 ser inspeccionado por el Jurado y el Comit6 Organizador.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

### 9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, tanto los y las chefs concursantes, como sus ayudantes o asistentes, deber3n ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de pasteleros profesionales, incluyendo pantal3n, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. En ning3n caso los uniformes (ni el del chef pastelero/a finalista ni el de su ayudante o asistente) podr3n llevar publicidad de ning3n tipo (ni nombres de empresa, ni marca de productos, ni de servicios de ning3n tipo que les pudieran patrocinar individualmente).
- 9.3. No obstante, la Organizaci3n del Campeonato podr3 obligar a equiparse con una chaquetilla oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripci3n, cada concursante deber3 anotar las tallas que habitualmente utiliza para esa prenda.
- 9.4. En ese caso, dichas prendas s3 podr3n llevar incorporado los nombres, marcas, esl3ganes, etc. de posibles instituciones, entidades o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen.

### 10. PRODUCTOS

- 10.1. Para la elaboraci3n de la receta denominada "Postre", la Organizaci3n entregar3 a cada pastelero finalista, una cantidad concreta del producto **Gofio de Quanarian®**, que ser3 de las mismas caracter3sticas para cada



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

finalista. Este producto deber3 ser el ingrediente fundamental de esta receta.

- 11.2. Todos los restantes ingredientes de la receta "Postre" ser3n cogidos de la "Despensa Com3n", siendo todos ellos ofrecidos por la Organizaci3n.
- 11.3. De igual modo, para la elaboraci3n de la segunda y tercera receta, "Pieza art3stica", todos los ingredientes estar3n contenidos en la "Caja" que se le dar3 por igual a todos los finalistas y que contendr3n productos ofrecidos por el Organizador.
- 11.4. Una vez realizada la selecci3n de finalistas se le enviar3 a cada uno de ellos un listado con la relaci3n de todos los productos que se van a encontrar en la "Despensa Com3n".

## 11. CONSIGNA

- 11.2. Todas las elaboraciones se confeccionar3n seg3n la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes dispondr3n de un total de **180 MINUTOS** para la elaboraci3n y presentaci3n simult3nea de las recetas.
- 11.3. Las elaboraciones deber3n estar finalizadas por completo a las **TRES HORAS** de que comience la competici3n. Excepcionalmente, se conceder3 una pr3rroga de **cinco (5)** minutos.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

11.4. La no presentaci3n de la elaboraci3n a la hora oficial que corresponda podr3 suponer una penalizaci3n en la valoraci3n que del mismo haga el Jurado.

## 12. JURADO

12.2. El 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA ser3 fallado por un Jurado, que dirimir3 y otorgar3 los premios previstos por la Organizaci3n del certamen.

12.3. El Jurado estar3 compuesto por un determinado y limitado n3mero impar de personas (mínimo de 5 y máximo de 7), ser3 designado por el Comit3 Organizador y estar3 integrado por reconocidos expertos y profesionales de la pastelería, la restauraci3n y el periodismo gastron3mico.

12.4. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso inform3tico de recuento de las mismas, el jurado se reunir3, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su "Fallo Final y Definitivo".

12.5. El Jurado valorar3 paralelamente el trabajo específcico de los ayudantes de pastelería o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.

12.6. El Jurado se regir3 en todo momento por las normas de r3gimen interior aprobadas por el Comit3 Organizador para este 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

### 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.

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>



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

Quiere decir que la puntuaci3n de cada apartado ser3 multiplicada as3: Higiene por 15, T3cnica por 15, Receta por 10, Presentaci3n por 25 y Degustaci3n por 35.

- 13.6. El Jurado valorar3 paralelamente el trabajo espec3fico de los ayudantes de pasteler3a o asistentes y decidir3 el nombre del que recibir3 el premio espec3fico al "Mejor Ayudante de Pasteler3a".
- 13.7. El resultado final del 6º Campeonato de Canarias de Pasteler3a - Gran Premio Grupo HARINALIA se dar3 a conocer al finalizar el concurso (aproximadamente unos 30 minutos m3s tarde), despu3s de la oportuna deliberaci3n de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

## 14. PREMIOS

- 14.2. La Organizaci3n del 6º Campeonato de Canarias de Pasteler3a - Gran Premio Grupo HARINALIA, a trav3s del Comit3 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **800,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el t3tulo de Campe3n del Certamen.

Segundo Premio: **300,00 euros**, Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el t3tulo de Subcampe3n del Certamen.

Tercer Premio: **Lote de utensilios**, Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el t3tulo de Tercer Clasificado.

A partir del tercer clasificado, no se proceder3 a dar el orden de clasificaci3n de los restantes finalistas.





## **Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023**

14.3. Se establece un 3nico 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 s3lo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o t3tulo, ingredientes, proceso de elaboraci3n, fotos, etc.) a la Organizaci3n del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA.

15.3. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres d3as en los que se desarrolla el Campeonato (fotograf3as y/o tomas de im3genes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci3n de las recetas, presentaci3n de las mismas, durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf3as oficiales del certamen, etc., etc.)

15.4. La organizaci3n se reserva de forma permanente todos los derechos de difusi3n de las recetas y las im3genes de los concursantes presentados, la elaboraci3n de las recetas presentadas a concurso y la presentaci3n de las mismas, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.

### **16. PROMOCI3N**

16.2. Las personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, estar3n obligados a colaborar con el Comit3 Organizador del 6º



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, 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 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

- 17.3. Si en alg6n momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci6n de las mismas, el Comit6 Organizador estudiar6 y solventar6 las mismas en tiempo y forma.
- 17.4. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comit6 Organizador del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, deber6n ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.5. La Organizaci6n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, as6 como la grabaci6n y difusi6n 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 ejecuci6n de las elaboraciones a concurso y la presentaci6n de las mismas, a trav6s de cualquier medio de difusi6n.
- 17.6. Los profesionales de Pastelería participantes y los ayudantes o asistentes ceden TODOS los derechos de imagen, as6 como los de las recetas presentadas, sus nombres o t6tulos y las elaboraciones presentadas a partir de ellas a la Organizaci6n del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA, sin que por ello tengan derecho a percibir ning6n tipo de compensaci6n por el uso que la Organizaci6n pueda hacer de los mismos antes, durante y despu6s del certamen.



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

### 18. CAMBIOS

- 18.2. El Comité Organizador del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA 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
- 18.3. Asimismo, el Comité Organizador del 6º 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 6º Campeonato de Canarias de Pastelería - Gran Premio Grupo HARINALIA de cualquier tipo de responsabilidad.

### 19. FINAL

- 19.2. La participación en el 6º 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 6º 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



## Bases del 6º Campeonato de Canarias de Pastelería 2023

conformidad al mismo con su mera aceptaci3n 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, 08 de marzo de 2023

Por el Comit6 Organizador,

**Jos6 Carlos Marrero**

Director del Sal6n Gastron6mico  
de Canarias - GastroCanarias

**Ricardo Armas Garc6a**

Director T6cnico del Campeonato y  
representante del Grupo HARINALIA