



1º CAMPEONATO DE TAPAS DE CANARIAS 2023 GastroCanarias® 2023 – MAKRO



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
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
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
info@gastrocanarias.com



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

INTRODUCCIÓN

La convocatoria del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023** - tiene como objetivo, entre otros:

1. Fomentar la utilización de productos agroalimentarios de las Islas Canarias como ingrediente principal de una tapa.
2. Valorizar la tapa como propuesta gastronómica en la que plasmar dominio de técnicas y creatividad.
3. Fomentar su presencia en todo tipo de establecimientos de restauración.
4. Recuperar recetas perdidas y reinventadas a partir de las nuevas variedades de ingredientes con los que se cuenta en el mercado.

1. ORGANIZACIÓN

- 1.1. El denominado **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023** , es un certamen gastronómico que se desarrolla en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, promovido y organizado conjuntamente por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) dependiente del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Económico del Cabildo Insular de Tenerife y la empresa privada Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias® en el marco del programa de actividades del **8º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2023**.
- 1.2. Este campeonato cuenta con MAKRO como proveedor oficial. Es por ello por lo que su denominación oficial es: **1º Campeonato de Tapas de Canarias GastroCanarias® 2023 - MAKRO**.



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

- 1.3. El Comité Organizador del Certamen está formado por el Director General de GastroCanarias y o las personas que, en su caso, indique la Institución Ferial de Tenerife, S.A., así como, si procede, algún representante de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE Canarias) y/o de la Academia de Gastronomía de Santa Cruz de Tenerife (AGT) y representantes de Makro.
- 1.4. 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., de los técnicos de las áreas del Cabildo Insular de Tenerife que procedan, así como, en su caso, de los técnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

2. CELEBRACIÓN

- 1.1. El **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023-MAKRO** se celebrará en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife a lo largo del **miércoles, día 24 de mayo de 2023**.
- 1.2. La jornada de competición se desarrollará de forma ininterrumpida durante **4 HORAS**, entre las 15:00 y las 19:00 horas.

2. PARTICIPANTES

- 2.1. El **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023- MAKRO**, se dirige y podrán inscribirse en el mismo los y las profesionales de la hostelería y la restauración, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que acepten el presente Reglamento de Bases y cumplimenten el formulario de inscripción.

Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

- 2.2. La inscripción y participación en este Concurso por parte del chef o la chef es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía de la plataforma **GastroCanarias®**.
- 2.3. Los participantes inscritos lo hacen a título particular.
- 2.4. Las personas inscritas deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador.
- 2.5. Para proceder a dicha selección, las personas deberán inscribirse en el Campeonato completando el formulario de la web <http://www.salongastronomicodecanarias.com> enviando la siguiente documentación:
- Breve **currículum vitae profesional**.
 - Receta de **UNA TAPA** con "espíritu" y "sabor" canario, detallando ingredientes, forma de elaboración y presentación. Esta receta será la que elaboren en el Campeonato de ser seleccionados como finalistas.
 - Adjuntar también **una o varias fotografías** de la presentación de la tapa.
- 2.6. Los finalistas contarán con una "**Tarjeta de Compra de MAKRO**" por importe máximo de **50 euros** para comprar todos los ingredientes para elaborar la receta que hayan presentado con su inscripción.

3. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripción del chef o la chef concursante deberá formalizarse obligatoriamente online vía internet ante la Organización del Concurso, a través de la página web [Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias](#).



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

Para cualquier información o consulta, la Organización pone a disposición de cualquier persona interesada las siguientes páginas web y direcciones de correo electrónico:

www.gastrocanarias.com

www.recintoferialdetenerife.com

www.salongastronomicodecanarias.com

Y también a través de la siguiente dirección de correo electrónico:

info@gastrocanarias.com

- 4.2. El plazo de inscripción quedará abierto el día **10 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.
- 4.3. 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 este **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO**

4. FINALISTAS

- 5.1. El Comité Organizador del certamen seleccionará a **SEIS (6) finalistas** de entre los chefs profesionales debidamente inscritos, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae*, las recetas y fotos presentadas por los mismos para el certamen.
- 5.2. Las SEIS personas participantes, que sean seleccionadas como finalistas, recibirán en tiempo y forma, con la debida antelación, la comunicación oficial desde la Organización, que les informará de su designación oficial como finalistas del Concurso.



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

- 5.3. La Organización del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 MAKRO** subvencionará a los cocineros y cocineras de otras islas que no fueran Tenerife y resulten seleccionados como finalistas los gastos del viaje para participar en el evento.

5. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 6 cocineros finalistas del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 MAKRO** estará obligado a ejecutar **6 unidades** de la tapa que elabore en el certamen. Cinco tapas serán el Jurado Calificador y una irá al set de fotografía del certamen.
- 6.2. La tapa a elaborar en la jornada de competición por parte de cada concursante finalista deberá ser la misma que ellos mismos presentaron en el momento de inscribirse.
- 6.3. El día de la competición los y las chefs finalistas deberán estar a las **14:00 (en punto) en el escenario** de celebración del Campeonato.
- 6.4. 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 y entrega de la receta al Jurado de Degustación.
- 6.5. Desde las 15:00 hasta 17:00 horas podrán avanzar pre elaboraciones que necesiten para sus tapas. Para ello dispondrán de una zona de trabajo común equipada con placas de inducción, horno y microondas.

Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

6.6. A las 17:00 horas comenzará la competición oficial sobre el escenario. Cada chef finalista dispondrá de **10 MINUTOS** en el módulo de cocina instalado en el escenario para terminar de elaborar, emplatar delante del Jurado y el público asistente las 6 **unidades** de su tapa.

ORDEN DE TRABAJO	HORA DE ENTRADA EN COCINA COMÚN	HORA DE SALIDA AL ESCENARIO	TIEMPO EMPLATAR EN ESCENARIO	HORA MÁX. DE ENTREGA
Finalista 1	15:00	17:00	10 Minutos	17:10
Finalista 2	15:15	17:15	10 Minutos	17:25
Finalista 3	15:30	17:30	10 Minutos	17:40
Finalista 4	15:45	17:45	10 Minutos	17:55
Finalista 5	15:50	18:00	10 Minutos	18:10
Finalista 6	16:10	18:15	10 Minutos	18:25

6.7. Cada finalista deberá finalizar y presentar las 6 unidades de su tapa elaboradas por completo en la hora previamente establecida por la Organización para cada uno de ellos. Excepcionalmente, se concederá una prórroga de **cinco** (5) minutos.

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

6. INSTALACIÓN

7.1. El certamen **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 -MAKRO** 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.

Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto que contará con 6 módulos de trabajo a modo debidamente equipados para este tipo de concurso.
- 7.3. La zona común de trabajo estará equipada con placas de inducción, un horno eléctrico convencional, un horno microondas tipo doméstico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, tomas de corriente, todo de uso común.
- 7.4. Tras cada tiempo de competición, el módulo de cocina del escenario y todo el material aportado por la Organización se deberán dejar **perfectamente limpios y ordenados por parte de cada finalista**.
- 7.5. 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/o del Comité Organizador.
- 7.6. 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 puestos de trabajo antes de la mencionada inspección.

7. MATERIAL

- 8.1. Los concursantes finalistas deberán traer y aportar **TODOS** los ingredientes y el material auxiliar necesario para elaborar las 6 unidades de tapa que cada uno de ellos presentarán al Jurado.
- 8.2. Este material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por ellos mismos tras su actuación en



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

la jornada del concurso, no responsabilizándose la Organización del Concurso de las posibles pérdidas o extravíos del mismo.

9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, los y las 6 chefs concursantes en el **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO** deberán llevar la chaquetilla oficial del campeonato que le facilitaremos al comienzo del campeonato. Para ello, se solicitarán previamente las tallas de los finalistas.
- 9.2. No obstante, la Organización del Concurso 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.

10. JURADO

- 10.1 El **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO** será fallado por un Jurado Único, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización.

11. COMPOSICIÓN DEL JURADO Y SISTEMA DE PUNTUACIÓN

- 11.1. El Jurado Único estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 3 y máximo de 5), será designado por el Comité Organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico.

Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

- 11.2. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso informático de recuento de las mismas, el jurado se reunirá en una sala anexa para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”.
- 11.3. El Jurado se regirá en todo momento por las normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO**.

12. VALORACIÓN

- 12.1. Los miembros componentes del Jurado Único valorarán las tapas presentadas en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:
- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1.- HIGIENE ALIMENTARIA | (Limpieza, Orden, Organización) |
| 2.- TÉCNICA | (Habilidad y Destreza) |
| 3.- RECETA | (Originalidad e ingredientes) |
| 4.- PRESENTACIÓN | (Decoración y estética) y |
| 5.- DEGUSTACIÓN | (Aroma y Sabor) |
- 12.2. Cada miembro del jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada cocinero finalista y a cada tapa con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior.
- 12.3. 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, el nivel y el porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados a continuación.
- 12.4. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán:
- | | |
|----------------|------------|
| Higiene | 15% |
|----------------|------------|

Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

Técnica	25%
Receta	10%
Presentación	15%
Degustación	35%

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

- 12.5. El resultado final del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 -MAKRO** se dará a conocer al finalizar la competición del concurso (aproximadamente 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.

13. PREMIOS

- 13.1. La Organización del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - Gran Premio MAKRO** a través del Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: tarjeta de compra de 600 euros y Diploma al primer clasificado que ostentará el título de Campeón del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: tarjeta de compra de 300 euros y Diploma al segundo clasificado que ostentará el título de Subcampeón del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: tarjeta de compra de 200 euros, y Diploma al tercer clasificado que ostentará el título de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce.



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

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.

- 13.2. 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 a las Islas Canarias.
- 13.3. Los finalistas ganadores de algún premio en metálico estarán sujetos, en su caso, a las preceptivas retenciones legalmente establecidas.

14. DERECHOS

- 14.1. Todas las personas participantes, por el solo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, vídeos, etc.) a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **1º Campeonato de Tapas de Canarias® - GastroCanarias 2023 - MAKRO**
- 14.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Concurso (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.)
- 14.3. La Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO** 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.



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

15. PROMOCIÓN

- 15.1. Las personas participantes, por el solo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO**, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 15.2. 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 cocineros concursantes.

16. LEGALIDAD

- 16.1. En todo momento el **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO** se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 16.2. Si en algún momento del desarrollo del Concurso se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del propio Campeonato, estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.
- 16.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del **1º Campeonato de Tapas de Canarias -**



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

GastroCanarias® 2023 - MAKRO deberán ser aceptadas de forma inapelable.

- 16.4. La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos de 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, las imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.
- 16.5. Los participantes ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 -MAKRO**, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización haga de los mismos antes, durante y después del certamen.

17. CAMBIOS

- 17.1. El Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO** 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.
- 17.2. Asimismo, el Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO** se reserva el derecho de cancelar el concurso si las circunstancias lo exigieran.



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

17.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo **no** tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 -MAKRO** de cualquier tipo de responsabilidad.

18. FINAL

18.1. La participación en el Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y en el **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO** supone para las personas inscritas su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.

18.2. La Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **1º Campeonato de Tapas de Canarias - GastroCanarias® 2023 - MAKRO** 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 estas bases.

18.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 10 de marzo de 2023.

Por el Comité Organizador,



Bases del 1º Campeonato de Tapas de Canarias Gran Premio MAKRO

José Carlos Marrero González

Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®