



# 9º CAMPEONATO ABSOLUTO DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR 2024

## GRAN PREMIO

# FRED. OLSEN *Express*

## 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)

**9º Salón Gastronómico de Canarias**  
**GastroCanarias 20234**  
Del 21 al 23 de mayo de 2024  
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 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

## INTRODUCCIÓN

La convocatoria del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** tiene como objetivo, entre otros: ·

1. Valorizar el bocadillo como plato principal, así como sus atributos nutricionales, gastronómicos funcionales y de conveniencia.
2. Sensibilizar a los establecimientos especializados como panaderías y pastelerías para que mejore su oferta en materia de bocadillos y sándwiches.
3. Fomentar su presencia en los menús de los distintos tipos de bares cafeterías y restaurantes, así como hoteles y otros establecimientos de restauración.
4. Incentivar la creatividad en la oferta tipo de panes y tipo de ingredientes para cubrir la demanda, según los momentos y motivos de consumo.
5. Recuperar recetas perdidas y reinventadas a partir de las nuevas variedades de pan e ingredientes con los que se cuenta en el mercado.
6. Fomentar la utilización de productos agroalimentarios de las Islas Canarias, como producto fundamental o complementario de un bocadillo o sándwich.

## 1. ORGANIZACIÓN

- 1.1. El denominado **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**, 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

## **Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**

Económico del Cabildo Insular de Tenerife y la empresa privada Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias®.

- 1.2. El certamen se enmarca en el programa de actividades del 9º **Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® 2024**, contando con el inestimable respaldo y apoyo institucional del Cabildo Insular de Tenerife.
- 1.3. Este campeonato cuenta con el patrocinio de FRED. OLSEN EXPRESS es por ello por lo que su denominación oficial es: **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**.
- 1.4. La organización general del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**, está desarrollada por la empresa 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).
- 1.5. El Comité Organizador del Certamen está formado por el Director General de GastroCanarias y la 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).
- 1.6. 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 proceda, así como, en su caso, de los técnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

# Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

## 2. CELEBRACIÓN

- 2.1. El **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** y su convocatoria tienen como principal objetivo contribuir a valorar el pan como soporte de especialidades gastronómicas, así como incentivar la creatividad de los profesionales en estas elaboraciones a todos los niveles: ingredientes, recetas, presentaciones, etc.
- 2.2. El **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** se celebrará en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebrándose la jornada oficial de competición a lo largo del **jueves, día 23 de mayo de 2024**.
- 2.3. La jornada de competición se desarrollará de forma ininterrumpida durante **3 HORAS**, entre las 10:00 y las 13:00 horas.

## 3. PARTICIPANTES

- 3.1. El **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**, 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 libre y voluntariamente acepten el presente Reglamento de Bases y cumplimenten el oportuno y preceptivo formulario de inscripción.
- 3.2. 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®**.

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

- 3.3. Los participantes inscritos lo hacen 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.).
- 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 un formulario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *currículum vitae* profesional.
- 3.5. Los participantes, además de su *currículum* y para el proceso de selección de los finalistas, deberán entregar **UNA** receta de **BOCADILLO** (o mini-bocadillo) que **deberá tener "espíritu" y "sabor" canario**, por sus ingredientes, por el concepto de la receta, por su forma de elaboración y/o la presentación del mismo y que, en ningún caso, debería costar más de **15,00 euros la unidad** (precio de **costo** en bares, cafeterías y restaurantes).
- 3.6. Para formalizar su inscripción, los concursantes deberán presentar y aportar una **ficha técnica con la receta y foto del bocadillo terminado** del mencionado bocadillo o mini-bocadillo, elaborado con un pan de su elección y deberán especificar claramente el nombre o título del bocadillo, así como todos los ingredientes del mismo, las cantidades necesarias de ingredientes para confeccionarlo y su forma de elaboración. Los seleccionados que participen en el campeonato deberán elaborar su receta de bocadillo con una de las opciones de pan que le ofrecerá la organización.
- 3.7. Además del formulario de inscripción, el currículum vitae profesional y la ficha técnica con la receta, el concursante deberá **aportar una o varias fotografías de dicha elaboración**, así como una o varias fotos de la presentación final del bocadillo. Las fotos serán digitales, con alta resolución y se enviarán en formato JPEG, al correo electrónico: [info@salongastronomicodecanarias.com](mailto:info@salongastronomicodecanarias.com)

# Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

## 4. 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 de GastroCanarias ([www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)) o en [www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com).

4.2. 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](http://www.gastrocanarias.com)  
[www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com)

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

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

4.3. El plazo de inscripción quedará abierto el día **22 de marzo de 2024** y se cerrará, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **11 de abril de 2024**, a las 14:00 horas.

4.4. Con carácter general, el formulario de inscripción deberá ser cumplimentado online vía internet, en la página web oficial del Salón en: <http://www.gastrocanarias.com> y la receta y las fotos (en formato jpg) deberán ser enviadas al correo: [info@gastrocanarias.com](mailto:info@gastrocanarias.com)

4.5. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensión el presente

# Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

Reglamento de Bases, por el que se rige este **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS.**

## 5. FINALISTAS

- 5.1. El Comité Organizador del certamen seleccionará a **CINCO (5) 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 CINCO 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.
- 5.3. Las 5 personas finalistas competirán 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, asociación gastronómica...)
- 5.4. La Organización del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** subvencionará a los posibles cocineros y cocineras finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta).

## 6. DESARROLLO

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

- 6.1. Cada uno de los 5 cocineros finalistas del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** estará obligado a ejecutar **7 unidades** del bocadillo con el que se ha inscrito y ha sido seleccionado, el cual presentará en tiempo y forma al Jurado Calificador.
- 6.2. Como se ha dicho, obligatoriamente el bocadillo (o mini bocadillo) a presentar deberá tener como base uno de los panes seleccionados, y que elabora, comercializa y distribuye la marca a determinar; recomendándose y valorándose muy positivamente que contenga ingredientes netamente canarios.
- 6.3. El bocadillo (o mini bocadillo) a presentar en la jornada de competición tendrá que ser elaborado por parte de cada concursante finalista en base y de acuerdo con la receta que ellos mismos diseñaron, redactaron y presentaron en el momento de inscribirse.
- 6.4. El día de la competición los y las chefs finalistas deberán estar a las **10:00 de la mañana (en punto) en el escenario** de celebración del Campeonato, donde, a las 10:15 se celebrará un sorteo para decidir el orden de entrega de bocadillos al Jurado.
- 6.5. Finalmente, 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 **UNA HORA** (60 minutos) para elaborar y presentar al Jurado **7 unidades** de su bocadillo.

## 7. INSTALACIÓN

- 7.1. El certamen **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** se desarrollará en las instalaciones de



## **Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**

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 este tipo de concurso.
- 7.3. La zona común de trabajo estará equipada con una cocina eléctrica 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. Para su uso por los 5 finalistas, la Organización dispondrá en cada módulo de tomas de enchufe para corriente eléctrica, tipo estándar y debidamente protegidas.
- 7.5. 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.
- 7.6. 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.
- 7.7. 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.

## **8. MATERIAL**

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

- 8.1. La Organización del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** pondrá a disposición de cada uno de los 5 concursantes finalistas 10 unidades de la variedad de pan elegida dentro de la selección (3 más de las necesarias) para la elaboración de su bocadillo o mini bocadillo.
- 8.2. Los concursantes finalistas deberán traer y aportar, excepto el pan, el resto de **TODOS** los ingredientes y el material auxiliar necesario para elaborar las 7 unidades del bocadillo que cada uno de ellos presentarán al Jurado.
- 8.3. Este material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por ellos mismos tras su actuación en 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 5 chefs concursantes en el **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** deberán ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantalón, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. Sobre dicha vestimenta profesional, el chef concursante podrá llevar bordado, serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

(aunque se recuerda que el concursante lo hace siempre a título absolutamente personal).

- 9.3. En ningún caso los uniformes podrán llevar publicidad de ningún tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ningún tipo) excepto, en su caso, la del establecimiento donde trabaje la persona.
- 9.4. 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.
- 9.5. En ese caso, dichas prendas sí podrán llevar incorporado los nombres, marcas, eslóganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilización de la uniformidad oficial será absolutamente obligatoria cuando la Organización lo requiera y así lo indique.

### 10. PRODUCTOS

- 10.1. Como ya se ha dicho, para la elaboración del bocadillo (o mini bocadillo) a presentar al Jurado, cada concursante finalista deberá utilizar, obligatoriamente, una de las variedades de pan que se hayan seleccionado para el campeonato y que elabora, comercializa y distribuye la empresa y marca a determinar.
- 10.2. Para facilitar el trabajo de los seleccionados, la empresa, hará llegar a los **5 seleccionados** información sobre los panes elegidos para la fase final del campeonato.

# Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

## 11. CONSIGNA

11.1 Los bocadillos (o mini bocadillo) se confeccionarán según la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes (tras el oportuno sorteo de módulo de trabajo y hora de comienzo) procederán a la elaboración de los bocadillos escalonadamente (con 10 minutos de diferencia) y dispondrán cada uno de un total de **UNA HORA** (60 minutos) para la elaboración y presentación de las 7 unidades.

ORDEN DE TRABAJO	MÓDULO DE COCINA PARA TRABAJAR	HORA DE COMIENZO ELABORACIÓN	TIEMPO PARA ELABORAR 7 BOCADILLOS	HORA DE ENTREGA DE 7 BOCADILLOS
Finalista 1	1	11:15	60 Minutos	12:15
Finalista 2	2	11:25	60 Minutos	12:25
Finalista 3	3	11:35	60 Minutos	12:35
Finalista 4	4	11:45	60 Minutos	12:45
Finalista 5	5	11:55	60 Minutos	12:55

11.2 Cada finalista deberá finalizar y presentar sus 7 unidades de bocadillos elaborados por completo en la hora previamente establecida por la Organización para cada uno de ellos. 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 bocadillo 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.

11.4 La no presentación de los bocadillos a la hora oficial que corresponde (salvo por causas excepcionales ajenas al finalista) supondrá al

## **Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**

concurante una importante penalización en la valoración que del mismo haga el Jurado.

### **12. JURADO**

- 12.1. El **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** será fallado por un Jurado Único, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización.
- 12.2. El Jurado Único estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 3 y máximo de 9), será designado por el Comité Organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico.
- 12.3. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso informático de recuento de las mismas, el jurado (solo si lo estimara necesario) se reunirá en una sala anexa para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”.
- 12.4. El Jurado se regirá en todo momento por las normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**.

### **13. VALORACIÓN**

- 13.1. Los miembros componentes del Jurado Único valorarán los bocadillos (o mini bocadillos) presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <b>1.- HIGIENE ALIMENTARIA</b> | (Limpieza, Orden, Organización) |
| <b>2.- TÉCNICA</b>             | (Habilidad y Destreza)          |

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

<b>3.- RECETA</b>	(Originalidad e ingredientes)
<b>4.- PRESENTACIÓN</b>	(Decoración y estética) y
<b>5.- DEGUSTACIÓN</b>	(Aroma y Sabor)

13.2. Cada miembro del jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada cocinero finalista y a cada bocadillo 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. Estos criterios de ponderación establecen el orden, el nivel y el porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento.

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

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

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.

13.5. El resultado final del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** 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.

## 14. PREMIOS

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

- 14.1. La Organización del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** a través del Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **500 euros** y Diploma al primer clasificado que ostentará el título de Campeón del Certamen y/o Medalla de Oro.

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

Tercer Premio: **100 euros**, y Diploma al tercer clasificado que ostentará el título de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce.

El ganador será premiado con 2 noches en el **Hotel Jardín Tecina**, para 2 personas, en régimen de alojamiento y desayuno, en habitación doble standard. Previa consulta de disponibilidad. Además, los 3 primeros clasificados serán obsequiados con un viaje para dos personas y vehículo, en clase oro, en cualquiera de las rutas interinsulares en las que opera la compañía patrocinadora del campeonato, **FRED. OLSEN EXPRESS**.

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

## 15. DERECHOS

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

- 15.1. 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 **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS.**
- 15.2. 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.)
- 15.3. La Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** 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 Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**, 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 posibles medios de comunicación que ostenten



## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

el estatus de “Periódico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisión Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Concurso.

- 16.3. 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.

### 17. LEGALIDAD

- 17.1. En todo momento el **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 17.2. 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.
- 17.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** deberán ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.4. 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

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

- 17.5. Las cocineras y cocineros 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 partir de ellas a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS**, 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

- 18.1. El Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** 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 del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** se reserva el derecho de cancelar el concurso si las circunstancias lo exigieran.
- 18.3. 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 **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** de cualquier tipo de responsabilidad.

## Bases del 9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS

### 19. FINAL

- 19.1. La participación en el Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y en el **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros) finalistas su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **9º Campeonato Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor® - Gran Premio FRED. OLSEN EXPRESS** 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, 19 de marzo de 2024.

Por el Comité Organizador,



**José Carlos Marrero González**  
Director del Campeonato  
Director de GastroCanarias®