



15º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS 2019

GRAN PREMIO GASTROCANARIAS® – CABILDO INSULAR DE TENERIFE

Reglamento Oficial de Bases

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® 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 el respaldo y la inestimable colaboración institucional del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, a través de su Consejería Insular del Área de Turismo, Internacionalización y Acción Exterior; la Consejería Insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, así como la Consejería Insular del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Socioeconómico.
- 1.2. Además, paralela y simultáneamente, el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® cuenta con la inestimable colaboración de las posibles instituciones, entidades y empresas, públicas o privadas que participan con la condición de patrocinadores oficiales del mismo.
- 1.3. Actualmente, el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se hace realidad en el marco del programa de actividades del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias®, promovido y organizado conjuntamente por la empresa pública 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®.
- 1.4. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, se desarrollará en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebrándose la jornada oficial de competición el día 21 de mayo de 2019 (con la jornada previa de compra de productos en el Supermercado Oficial el lunes, día 20 de mayo).

2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. La organización general del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® - GastroCanarias®, 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 del Certamen está formado por el Director General de GastroCanarias® y el Director de Ferias de la Institución Ferial de Tenerife, además de las personas que, en su caso, indique la Institución Ferial de Tenerife, S.A. o los patrocinadores principales del evento.
- 2.3. 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 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 en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, los cocineros y cocineras profesionales, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.
- 3.2. Como ha venido siendo habitual en todas las anteriores ediciones del Campeonato, 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. La inscripción y participación en este Campeonato (tanto del o la cocinera, como la de su ayudante) es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía del Salón Gastronómico de Canarias®, inspirado en el Plan de Gastronomía de Tenerife y la plataforma GastroCanarias®
- 3.4. 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.)
- 3.5. 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 cuestionario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* profesional.
- 3.6. Las personas participantes, además de su *currículum* y **SÓLO A EFECTOS DE LA SELECCIÓN** de los 10 finalistas, deberán entregar las recetas de **DOS** platos. Una primera con ingrediente principal “obligatorio” (indicado por la Organización) y una segunda (que no podrá ser de postre) con ingrediente principal “libre”.
- 3.7. Estas dos recetas se solicitan **SÓLO** para realizar la **SELECCIÓN** de los 10 finalistas y **NO HABRÁ QUE ELABORARLAS** en la jornada de competición
- 3.8. En la receta que deberá tener un ingrediente principal “obligatorio”, éste deberá entenderse que será el básico y fundamental de la misma. Dicho ingrediente lo fija la Organización y, solo para la selección de finalistas en la presente edición de este año 2019 este ingrediente básico y principal será **QUESO DE EL HIERRO**.

- 3.9. Las cocineras y cocineros concursantes deberán entregar las dos recetas especificando claramente el nombre o título de cada una de ellas, 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. La inscripción del cocinero o cocinera concursante (así como la de su ayudante de cocina) deberá formalizarse, obligatoriamente, online vía internet, ante la Organización del Campeonato, entrando en la página web de GastroCanarias® (www.gastrocanarias.com) o de la Institución Ferial (www.recintoferialdetenerife.com) y, una vez dentro, dirigiéndose al enlace que lleva al Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias®.
- 4.2. Excepcionalmente, dicha inscripción podrá formalizarse físicamente en las oficinas de la Institución Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constitución, Nº12 (Avenida Marítima), Código Postal 38005, de Santa Cruz de Tenerife y teléfono 921 228 400, en horario de oficina al público, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando allí el oportuno Formulario Oficial de Inscripción disponible en las mismas.
- 4.3. Para cualquier información de este campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripción, la Organización pone a disposición de cualquier persona interesada las siguientes páginas web:

www.Gastrocanarias.com
www.recintoferialdetenerife.com
www.salongastronomicodecanarias.com

Y también a las siguientes direcciones de correo electrónico:

campeonatos@gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

- 4.4. El plazo de inscripción quedará abierto el día **01 de abril de 2019** (domingo) y se cerrará, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **22 de abril de 2019** (lunes), a las 14:00 horas.
- 4.5. 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 Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, y declaran que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.

5. FINALISTAS

- 5.1. Las 10 personas finalistas en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre las cocineras y los cocineros profesionales debidamente inscritos, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y las dos recetas presentadas por los mismos, sólo para el proceso de selección.
- 5.2. Las 10 personas participantes que definitivamente sean seleccionadas como finalistas, recibirán con la debida antelación, la comunicación oficial en tiempo y forma desde la Organización, que les informará de su designación como tales finalistas del Campeonato.
- 5.3. Las personas finalistas (tanto el cocinero o la cocinera concursante, como su respectivo ayudante de cocina o asistente) concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a institución, entidad o empresa, pública o privada alguna (Escuela de cocina, institutos de formación profesional, restaurante, hotel, asociaciones gastronómicas, etc)
- 5.4. La Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, subvencionará a los posibles cocineros y cocineras 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 (dos noches) en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada una de las 10 personas finalistas del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, estará obligado a ejecutar cara al público y en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, la elaboración de DOS platos de obligado cumplimiento, pero con dinámicas de desarrollo y elaboración diferentes.
- 6.2. El denominado “Plato Común” tendrá UN ingrediente principal y fundamental (en principio secreto), designado por la Organización, teniendo que elaborarlo cada concursante finalista en base a la receta que ellos mismos diseñen, redacten y desarrollen.
- 6.3. Para ello, el día anterior al primero de competición oficial, los concursantes finalistas se reunirán a una hora previamente establecida (que se anunciará y avisará 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 30,00 euros. A partir de ese momento cada finalista (y su ayudante) dispondrá de UNA HORA para comprar los restantes ingredientes que estime oportuno y conveniente, para elaborar al día siguiente la receta que haya pensado.
- 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 elegido con su “Tarjeta de Compra” y los ingredientes comprados serán

guardados en cajas selladas con el nombre y apellidos de la respectiva persona finalista.

- 6.6. Al día siguiente (jornada única de competición) los cocineros y las cocineras finalistas deberán estar a las 9:00 de la mañana (en punto) en el escenario de celebración del Campeonato, dentro del 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 que elaborará con el ingrediente obligatorio y el resto de los ingredientes comprados por él mismo el día anterior en el Supermercado Oficial.
- 6.8. A continuación, a las 9:30, los y las cocineras finalistas descubrirán la denominada “Caja Sorpresa” facilitada por la Organización, con una serie de productos iguales para todo y seleccionados previamente en el Supermercado Oficial, donde se esconden los ingredientes del segundo plato, que denominaremos “Plato Libre”, a elaborar en la misma jornada.
- 6.9. A partir de ese momento, los cocineros y las cocineras finalistas dispondrán de 30 MINUTOS para pensar, diseñar y redactar la receta (para 4 personas) del segundo plato, el llamado “Plato Libre”, que elaborarán utilizando los ingredientes contenidos en la “Caja Sorpresa”.
- 6.10. Seguidamente, 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. Finalmente, a partir de las 10:30 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, los y las chefs finalistas contarán con el equipamiento técnico, utensilios y menaje, una “Despensa Común” con una serie de ingredientes de uso habitual, y un “Almacén Común” con aparatos y utensilios iguales para todos. La relación de estos ingredientes y utensilios comunes se pondrá en conocimiento de los finalistas en el momento de comunicarles su selección para disputar la gran final del Campeonato.
- 6.13. 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 (uno de los platos se dispondrá en una mesa especial para ser fotografiados y/o grabados por los profesionales de Prensa).

7. INSTALACIÓN

- 7.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® 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, 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 los platos elaborados 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.

8. MATERIAL

- 8.1. Aparte del material y utensilios propios de cada módulo, los concursantes finalistas dispondrán, además, de una serie de equipos y utensilios para utilización de forma común, así como una “Despensa General” facilitada por el Supermercado Oficial y otros proveedores oficiales del Campeonato, con ingredientes y productos de uso habitual en la cocina.
- 8.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso común, así como los ingredientes de la “Despensa Común” será entregado y puesto

en conocimiento de los 10 concursantes finalistas el día en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.

- 8.3. Los concursantes finalistas sólo deberán llevar los habituales utensilios y accesorios propios de uso personal de cada chef (estuche de cuchillos, termómetros, sifones, cronómetro, pesa individual etc.) Este material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuación en cada una de las jornadas del concurso, no responsabilizándose la Organización del Campeonato de las posibles pérdidas o extravíos del mismo.
- 8.4. Dicho material, asimismo, deberá quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuación del 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. Sobre dicha vestimenta profesional, tanto el chef concursante como su ayudante de cocina o asistente, podrán llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace siempre a título absolutamente personal).
- 9.3. En ningún caso los uniformes (ni el del chef finalista ni el de su ayudante de cocina o asistente) podrán llevar publicidad de ningún tipo (ni

nombres de empresa, ni marca de productos, ni de servicios de ningún tipo que les pudieran patrocinar individualmente).

- 9.4. 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.
- 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. Para la elaboración de la receta del “Plato Común”, la Organización entregará a cada cocinero finalista, una cantidad concreta de un determinado producto (preferentemente canario y facilitado por el Supermercado Oficial) que será de las mismas características y del mismo tamaño (aproximadamente) para cada finalista. Este producto deberá ser el ingrediente fundamental del mencionado “Plato Común”.
- 10.1. Todos los restantes ingredientes del “Plato Común” deberán ser productos comprados con la “Tarjeta de Compra” de 30,00 euros o cogidos de la “Despensa Común”, siendo todos ellos ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.
- 10.1. De igual modo, para la elaboración del “Plato Libre” todos los ingredientes estarán contenidos en la “Caja Sorpresa” que le dará por igual a todos los finalistas y que contendrán productos ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.
- 10.1. Quince días antes de la celebración del Campeonato se enviará a los finalistas seleccionados un listado con la relación de todos los productos

que se van a encontrar en la “Despensa Común” ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.

11. CONSIGNA

- 11.1 Tanto el “Plato Común” como el “Plato Libre” se confeccionarán según la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes dispondrán de un total de **135 MINUTOS** para la elaboración y presentación simultánea 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.

- 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 Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® 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 5 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. Este Jurado Único, sólo 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”.
- 12.4. 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).
- 12.5. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso informático de recuento de las mismas, los dos equipos de jurado se reunirán, como Jurado Único que son, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”.
- 12.6. El “Jurado Técnico”, además, valorará paralelamente el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.

- 12.7. El Jurado se regirá en todo momento por las normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®.

13. VALORACIÓN

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

1.- HIGIENE ALIM.	(Organización, limpieza y orden)
2.- TÉCNICA	(Habilidad y Destreza)
3.- RECETA	(Originalidad e ingredientes)
4.- PRESENTACIÓN	(Decoración y estética) y
5.- DEGUSTACIÓN	(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 plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que corresponda calificar.

- 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, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento de Bases.

- 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 “Jurado Técnico” valorará paralelamente, además, el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes y, al final, propondrá al Jurado Único el nombre del que, de ser ratificado por dicho Jurado Único, recibirá el premio específico al “Mejor Ayudante de Cocina”.
- 13.6. El resultado final del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se dará a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

14. PREMIOS

- 14.1. La Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, 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 único premio al “Mejor Ayudante de Cocina” dotado con **300,00 euros**, Trofeo y Diploma. El/la “Mejor Ayudante de Cocina”, además, quedará oficialmente invitado para, si lo desea, libre y voluntariamente, acceder de forma automática y ser uno de los 10 finalistas del siguiente Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®
- 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 a las Islas Canarias.

15. DERECHOS

- 15.1. Todas personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización del Campeonato 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 Campeonato (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 sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 16.2. En ese sentido, los y las concursantes (tanto chefs como sus ayudantes o asistentes) deberán estar presentes el primer día del certamen, a la hora que oportunamente se indicará (El lunes, día 21 de mayo, a las 16:00 horas, EN PUNTO).
- 16.3. 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.
- 16.4. 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. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se registrará y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 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 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 Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, 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 recetas del concurso, la 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.
- 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 Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, 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 Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® 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 Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se reserva el derecho de cancelar el Campeonato 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

Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

- 19.1. La participación en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, 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, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organización Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, 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, 31 de marzo de 2019

Por el Comité Organizador,
José Carlos Marrero González



Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®®