

FERIA
GRAN
CANARIA
me gusta

Los sabores
de la biodiversidad

Del 29 de abril al 1 de mayo



II Concurso Regional de Cocina
Gran Canaria Me Gusta 2022

Modalidad Nuevos Talentos
y Profesionales

Inscríbete en:

FeriaGranCanariaMeGusta.es

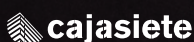
Promueve
y Financia :



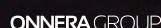
Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

BASES II CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA 2022

CONDICIONES GENERALES

Base 1ª- OBJETO

Por las presentes bases, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR), con domicilio en Avenida de la Feria, 1 35012 Las Palmas de Gran Canaria, y NIF Q3500398-G, (en adelante, el "ORGANIZADOR"), organiza el **II CONCURSO REGIONAL DE COCINA GRAN CANARIA ME GUSTA 2022** (en adelante, el "CONCURSO"), dirigido a cocineros profesionales y nuevos talentos, promovido por la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria y por la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria en el marco de la **9ª Feria Gran Canaria Me Gusta**, que se celebrará del 29 de abril al 1 de mayo (en adelante el "PROMOTOR").

El CONCURSO se desarrollará en dos modalidades **Modalidad Nuevos Talentos y Modalidad Profesional** (consultar las CONDICIONES PARTICULARES correspondiente a cada modalidad).

Base 2ª- DURACIÓN Y ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El CONCURSO se desarrollará a nivel regional (Comunidad Autónoma de Canarias).

FECHA DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

El CONCURSO dará comienzo el **jueves 3 de febrero de 2022** y tendrá vigencia hasta la finalización de la 9ª Feria Gran Canaria Me Gusta, con la entrega de los premios que realizará el PROMOTOR en la final del Concurso (consultar las CONDICIONES PARTICULARES correspondiente a cada modalidad).

El ORGANIZADOR se reserva el derecho de suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen.

Promueve
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

Así mismo, el ORGANIZADOR se reserva el derecho de emprender las acciones necesarias para evitar que, sobre este concurso, se establezcan sistemas de especulación o de negocios. A tal fin, podrá ejercitar las acciones legales que estime oportunas.

Base 3ª- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

A cada una de las modalidades le será de aplicación sus respectivas CONDICIONES PARTICULARES (CONDICIONES PARTICULARES MODALIDAD NUEVOS TALENTOS y CONDICIONES PARTICULARES MODALIDAD PROFESIONAL), con el detalle de las condiciones de participación correspondiente.

La competición consistirá en la elaboración y presentación de un plato que identifique y resalte el uso de materia prima local.

La organización podrá realizar las comprobaciones necesarias para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos y, por lo tanto, solicitar a los participantes la aportación de la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos de participación.

La participación en el concurso implica necesariamente la aceptación de las presentes bases, así como la cesión al ORGANIZADOR y/o al PROMOTOR de las fotografías y vídeos de los concursantes y sus derechos de imagen para su uso y difusión en sus diferentes canales de promoción y en los medios que crea oportunos (redes sociales, web, prensa, etc.), de forma gratuita, indefinida y sin limitación alguna, así como la autorización a mencionar los nombres, fotografías y vídeos de los concursantes.

El ORGANIZADOR y/o el PROMOTOR se reservará el derecho de incluir las recetas, imagen de las mismas y de sus creadores en sus medios de comunicación corporativos: catálogos, folletos, web, etc.; así como, a reproducir las recetas en sesiones de fotos u otros eventos, mencionando siempre al autor de las mismas.

Base 4ª- PREMIOS

A cada una de las modalidades le será de aplicación su respectivas CONDICIONES PARTICULARES (CONDICIONES PARTICULARES MODALIDAD NUEVOS TALENTOS y CONDICIONES PARTICULARES MODALIDAD PROFESIONAL), con el detalle de los premios correspondientes.

Promueve e
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

Base 5ª- MECÁNICA DEL CONCURSO

5.1 FASES DEL CONCURSO

FASE DE SELECCIÓN

Apertura del CONCURSO: **jueves 3 de febrero de 2022 a las 13:00 horas.**

Recepción de recetas: **hasta jueves 10 de marzo de 2022 a las 23:59 horas.**

Los interesados que deseen participar en el CONCURSO deberán cumplimentar el FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN a través de la página web de la feria www.feriagrancanariamegusta.es y agregar en el buzón de entrega de contenido un vídeo presentación y muestra de sus conocimientos de cocina y habilidades técnicas. Además, se incluirá la receta pormenorizada y una foto presentación, en la que el producto de la **Comunidad Autónoma de Canarias sea protagonista del plato.**

FASE FINALISTAS

El Comité Seleccionador se reunirá el **jueves 17 de marzo de 2022**, o en otra fecha que se determine, para elegir a los tres finalistas de cada modalidad de entre todos los participantes y recetas recibidas.

Estos finalistas pasarán a la FINAL DEL CONCURSO en sus distintas modalidades y fechas previstas.

MIEMBROS DEL COMITÉ SELECCIONADOR

El Comité Seleccionador*, común para ambas modalidades, estará formado por los siguientes representantes:

- Presidente del Comité Seleccionador: Miembro representante FEGASTROCAN
- Miembro representante FEHT
- Chef de Gran Canaria
- Miembro representante Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria

*Por razones de fuerza mayor o motivos justificados, la organización podrá modificar a los miembros del Comité Seleccionador en cualquier momento.

Promueve
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

PROCEDIMIENTO Y PUNTUACIÓN PARA LA SELECCIÓN

Cada uno de los miembros del Comité Seleccionador asignará a cada receta una puntuación del 1 al 10, según los méritos de los participantes, que se determinarán bajo estos **criterios: ingredientes, técnicas empleadas en la elaboración, estética y mensaje.**

Las tres recetas finalistas serán aquellas que más puntos obtengan según el Comité. Las recetas finalistas serán comunicadas a los concursantes a partir del lunes **21 de marzo de 2022** y pasarán a disputar la FINAL, según su modalidad y fechas previstas.

GRAN FINAL

Los tres finalistas contarán con **60 minutos** para preparar la mise en place; pasado este tiempo, se procederá a la presentación del plato ante el jurado, para la que dispondrán de un máximo de **10 minutos**. Se tendrá que adaptar contenido de la receta del plato al tiempo establecido, tanto para su elaboración como su presentación ante el jurado. En caso de que parte del contenido de la receta requiera de más tiempo para su elaboración, se deberá justificar en la descripción de la misma y se podrá traer elaborada con el fin de completar el plato en el tiempo fijado.

Una vez presentada ante el jurado, este valorará el plato de cada chef finalista y lo evaluará basándose en los siguientes **cinco criterios:**

1.- Ingredientes:

Seleccionar exitosamente (o saber cómo seleccionar) lo mejor que ofrezca el mercado, en cuanto a calidad y frescura y originalidad.

2.- Habilidades:

Manipular y transformar (saber cómo manipular y transformar) la materia prima en un plato terminado que respete su esencia original.

3.- Talento:

Explorar exitosamente, con un estilo personal y contemporáneo, posibilidades inéditas, inspiradoras e inesperadas, relacionadas con la buena cultura culinaria, manteniendo a la vez un balance perfecto de formas y sabores.

4.- Estética:

Presentación y limpieza del plato.

5.- Mensaje:

Comunicar exitosamente (o saber cómo comunicar efectivamente) un mensaje claro, a través del trabajo y la visión personal.

Promueve
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

Presentación del plato: cada concursante debe realizar un total de **cinco réplicas de su plato creativo**, cuatro para el jurado que hará la degustación y una para mostrar a la prensa y fotógrafos.

Cada una de las modalidades tendrá asignado un jurado responsable de valorar las recetas de los finalistas y la asignación de unos premios correspondientes, por lo que le será de aplicación su respectivas **CONDICIONES PARTICULARES (CONDICIONES PARTICULARES MODALIDAD NUEVOS TALENTOS y CONDICIONES PARTICULARES MODALIDAD PROFESIONAL)**.

5.2 REGLAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DEL PLATO

- No están permitidos ingredientes tales como animales en peligro de extinción, sangre y oro.
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad.
- Fondos o caldos base pueden traerse envasados y preparados.
- El pescado debe ser desespinado y fileteado durante el concurso.
- La carne debe ser deshuesada y racionada durante el concurso.
- El chef finalista debe llevar consigo los ingredientes necesarios para cocinar todas las réplicas indicadas para la presentación del plato.

La ORGANIZACIÓN dispondrá de un listado de menaje básico de cocina para todos los concursantes. Cualquier material específico requerido para la elaboración de la receta deberá ser aportarlo por el propio concursante. Si algunos de los aspectos expresados anteriormente no se cumplen, restarán puntos en la puntuación final del jurado.

5.3 CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN

Será motivo de descalificación automática del concursante:

1. Se descartarán inmediatamente de la fase de selección por la imposibilidad de ser valoradas con garantía, aquellas solicitudes que contengan vídeos o fotografías de mala calidad, mal enfocadas, cortadas o movidas, pixeladas y de una estética deficiente o con detalles ornamentales digitales, susceptibles de no ser elaboraciones auténticas realizadas por los participantes, además de aquellas que no se presenten a través de la página web de la feria www.feriagrancanariamegusta.es y siguiendo las pautas establecidas.
2. Si el plato no cumple los requisitos expuestos en las reglas del concurso.
3. Si el plato no está elaborado dentro del tiempo establecido por las reglas del concurso.

Promueve
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

Base 6ª- TRATAMIENTOS DE DATOS

De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y con el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas (RGPD), la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) le informa:

INFORMACIÓN BÁSICA DE PROTECCIÓN DE DATOS

Responsable:

INSTITUCIÓN FERIAL DE CANARIAS

Avenida De La Feria 1, 35012 - Las Palmas De Gran Canaria (Las Palmas)

Tlf.: 828010203

Mail: info@infecar.es Web: infecar.es

Puede contactar con el Delegado de Protección de Datos en la siguiente dirección de correo-e dpd@infecar.es

Finalidad: Los datos serán utilizados para la correcta gestión de las solicitudes de inscripción como participantes en el concurso de referencia y la tramitación del mismo.

Legitimación: El tratamiento de sus datos está legitimado según el artículo 6.1. del RGPD:

- a) El interesado dio su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales para uno o varios fines específicos.
- b) El tratamiento necesario para la ejecución de un contrato en el que el interesado es parte o para la aplicación a petición de este de medidas precontractuales.

El inscrito acepta y consiente inequívocamente el tratamiento de sus datos profesionales y/o personales y la recepción de comunicaciones electrónicas para los fines indicados.

Los finalistas aceptan que la entidad organizadora y/o el promotor publique sus recetas, junto con su nombre, una vez acabado el concurso, en la web de Gran Canaria Me Gusta, con el fin de dar difusión pública y que los seguidores del evento puedan replicarla en casa, fomentando así el consumo de producto de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Conservación: Los datos proporcionados se conservarán mientras no sea revocado el consentimiento o durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones legales.

Destinatarios: Los datos proporcionados y obtenidos durante la celebración del concurso se cederán al jurado según la modalidad del concurso realizado y al organizador del evento para la gestión y entrega de los premios a los agraciados. De igual manera, podrán ser cedidos en los casos en que exista una obligación legal.

Promueve e
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

Derechos: Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, portabilidad y limitación u oposición o retirar el consentimiento en la dirección arriba indicada.

Si considera que no hemos tratado sus datos personales de acuerdo con la normativa vigente, puede contactar directamente con el Delegado de Protección de Datos (DPD) en la dirección dpd@infecar.es.

Asimismo, los interesados tienen derecho a reclamar ante la Autoridad de Control (Agencia Española de Protección de Datos en www.aepd.es)

Información Adicional: Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en los carteles informativos expuestos en las oficinas de INSTITUCIÓN FERIAL DE CANARIAS o solicitar una copia en INSTITUCIÓN FERIAL DE CANARIAS.

Base 7ª- ASPECTOS LEGALES Y OTRAS CONSIDERACIONES

La mera participación en el CONCURSO implica la aceptación de las presentes bases sin reserva de ningún tipo.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) quedará eximida de toda obligación o compensación con los participantes, si por causa de fuerza mayor o imperativo legal hubiera de ser anulada o suspendido el CONCURSO, situación que se pondría en conocimiento de los participantes.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho a realizar modificaciones sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas, comprometiéndose a comunicar las nuevas condiciones a los participantes a través de la página web.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquier participante que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario del presente Concurso. Asimismo, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho a emprender las acciones necesarias para evitar que sobre este Concurso se establezcan sistemas de especulación o de negocios. A tal fin, podrá ejercitar las acciones legales que estime oportunas.

Las presentes bases se interpretarán conforme a la legislación en vigor. Para todo lo relativo a interpretación, cumplimiento y ejecución de las presentes condiciones, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) y los participantes, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o privilegio que pudiera corresponderles, se someten a la jurisdicción de los Juzgados y

Promueve e
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

Tribunales de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria.

CONDICIONES PARTICULARES.

MODALIDAD NUEVOS TALENTOS:

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

REQUISITOS:

Dirigido a estudiantes, mayores de edad, que estén cursando el último curso de sus estudios en el presente año académico, en escuelas y centros de formación profesional, pública o privada, de la rama de hostelería de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Las y los estudiantes participantes serán seleccionados por las propias escuelas y centros de formación profesional, acreditando que están matriculados en el presente año académico.

No podrán participar en esta modalidad del CONCURSO, ni directores, ni profesores de las escuelas y centros de formación.

PREMIOS:

- 1er clasificado: Programa de Formación online en la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center (valorado en 1.500,00 €) Asimismo, el ganador tendrá la posibilidad de realizar prácticas, durante dos meses, en una de las cocinas de un restaurante de prestigio de Gran Canaria*
- Distinciones para 2º y 3er clasificado, así como la posibilidad de realizar prácticas, durante dos meses, en una de las cocinas de un restaurante de prestigio de Gran Canaria*

*La realización de las prácticas estará condicionada, en su caso, a que previamente se alcance un acuerdo entre las escuelas o centros de formación al que pertenezcan los ganadores y los restaurantes seleccionados.

En caso de que las prácticas no pudieran realizarse, por cualquier causa, el Organizador y/o el Promotor, se comprometen a encontrar una alternativa satisfactoria para ambas partes, junto al ganador del mismo.

MECÁNICA DEL CONCURSO

GRAN FINAL:

Viernes **29 de abril de 2022 a partir de las 17:00 horas** en el marco de la

Promueve e
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



ONNERA GROUP

Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

9ª Feria Gran Canaria Me Gusta.

Presentación del plato: cada concursante debe realizar un total de **cinco réplicas** de su plato creativo, cuatro para el jurado que valorará los platos y una para mostrar a la prensa y fotógrafos.

El Jurado* estará formado por los siguientes representantes:

- Presidente del Jurado: Miembro representante Basque Culinary Center
- Miembro representante FEGASTROCAN
- Miembro representante FEHT
- Miembro representante Alcampo Telde
- Miembro representante Prensa Gastronómica

*Por razones de fuerza mayor o motivos justificados, la organización podrá modificar a los miembros del Jurado en cualquier momento.

CONDICIONES PARTICULARES.

MODALIDAD PROFESIONAL:

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

REQUISITOS:

Dirigido a cocineros profesionales mayores de edad, que hayan trabajado a tiempo completo al menos un año, como jefe de cocina, jefe de partida o cocinero de un restaurante (no necesariamente en el mismo restaurante por el período entero).

PREMIOS:

- 1er clasificado: Programa de Formación en la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center (valorado en 3.000,00 €)
- Distinciones para 2º y 3er clasificado

MECÁNICA DEL CONCURSO

GRAN FINAL:

Domingo 1 de mayo de 2022 a partir de las 11:00 horas, en el marco de la 9ª Feria Gran Canaria Me Gusta.

Presentación del plato: cada concursante debe realizar un total de cinco réplicas de su

Promueve e
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



ONNERA GROUP

Proveedor oficial
de producto:



Del 29 de abril al 1 de mayo

plato creativo, cuatro para el jurado que valorará los platos y una para mostrar a la prensa y fotógrafos.

Los participantes de la GRAN FINAL, en la modalidad profesional, podrán proyectar al finalizar su presentación ante el jurado, un vídeo de su cocina y su restaurante, de no más de 1 minuto de duración¹.

El Jurado* estará formado por los siguientes representantes:

- Presidente del Jurado**: Miembro representante Basque Culinary Center
- Miembro representante FEGASTROCAN
- Chef invitado
- Miembro representante Guía Michelin

*Por razones de fuerza mayor o motivos justificados, la organización podrá modificar a los miembros del Jurado en cualquier momento.

**En caso de empate, el Presidente del Jurado ostentará el voto de calidad para dirimir el desempate.

¹ Proyección del vídeo supeditada a la supervisión y autorización expresa por parte de la organización.

Promueve
y Financia :



Organiza :



Colaborador Oficial:



Colaboran:



Proveedor oficial
de producto:

