

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® es un certamen gastronómico de carácter regional, que promueve el Cabildo Insular de Tenerife, a través del Plan de Gastronomía de Tenerife, dependiente de la sociedad pública SPET, Turismo de Tenerife, S.A., en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias
- 1.2. El 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”, se celebrará los días 15, 16 Y 17 de abril de 2012.
- 1.3. El certamen se desarrollará en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (Recinto Ferial de Tenerife), dentro del marco y programa de actividades de la muestra monográfica regional “Expohostel + Gastronomía 2012” dedicada al sector de la Hotelería, el Turismo y la Alimentación

2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. El 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012” está organizado por la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (IFTSA) con la colaboración del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, integrado en la sociedad SPET - Turismo de Tenerife, S.A. y dependiente del Área de Economía, Competitividad, Movilidad y Turismo del Cabildo Insular de Tenerife.
- 2.2. El Comité Organizador del Certamen está formado por los miembros del equipo coordinador del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife y los técnicos designados por la sociedad SPET, Turismo de Tenerife, S.A. y la Institución Ferial de Tenerife (IFTSA)
- 2.3. El Comité Organizador contará con el asesoramiento y la colaboración de miembros de las asociaciones profesionales de cocineros en su delegación de Canarias, el equipo técnico de Turismo de Tenerife y de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (I.F.T.S.A.), así como la asistencia técnica de la empresa Interideas, S.L.U.

3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podrán inscribirse y participar en el 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012” los cocineros profesionales, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

- 3.2. La inscripción y participación en este Campeonato es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife (integrado en la sociedad SPET, Turismo de Tenerife, S.A.)
- 3.3. Los participantes inscritos lo hacen a título particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, pública o privada (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.)
- 3.4. Los participantes inscritos deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador. Para proceder a dicha selección, los participantes deberán inscribirse en el Campeonato entregando un formulario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* personal y profesional.
- 3.5. Los participantes, además, deberán entregar las recetas de los platos (uno “obligatorio” cuyo ingrediente fundamental lo fija la Organización y el otro “libre”, que no puede ser un postre) que pretenden elaborar cara al público durante los días de competición del campeonato, especificando claramente su nombre, el título de la receta, los ingredientes para 6 personas y su forma de elaboración, lo más detalladamente posible.
- 3.6. Los concursantes inscritos podrán estar asistidos por un ayudante de cocina, mayor de edad, quien, asimismo, deberá ser residente en las Islas Canarias.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripción del chef concursante (así como la de su ayudante de cocina o asistente) deberá formalizarse ante el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, integrado en la sociedad SPET, Turismo de Tenerife, S.A., dependiente del Área de Turismo y Planificación del Cabildo Insular de Tenerife.
- 4.2. Dichas inscripción debe formalizarse cumplimentando el Formulario Oficial de Inscripción, disponible en las oficinas del Plan, ubicada en la sede de la sociedad SPET -Turismo de Tenerife, S.A., avenida de La Constitución, Nº12 – 38005 Santa Cruz de Tenerife. Teléfono: **922 237 879**. Telefax: **922 237 872**. El horario de atención al público en dicha oficina está fijado de las 9:00 a las 14:00 horas.
- 4.3. De igual manera, la inscripción podrá realizarse a partir de la página web de Turismo de Tenerife ubicada en:

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

www.webtenerife.com/plandegastronomia

Y también a través de la dirección del correo electrónico:

plandegastronomia@webtenerife.com

- 4.4. El plazo límite para la presentación de inscripciones finaliza el día, **28 de marzo de 2012** (miércoles), a las 14:00 horas.
- 4.5. Los inscritos, por el mero hecho de hacerlo libre, voluntaria y gratuitamente, aceptan de antemano y sin condiciones el presente Reglamento Oficial de Bases, por el que se rige este Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.

5. FINALISTAS

- 5.1. Los participantes finalistas en el 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012” (Hasta un número máximo de 10) serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre todos los cocineros profesionales debidamente los inscritos, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y las recetas presentadas por los mismos para el certamen.
- 5.2. Los diez participantes finalistas, seleccionados en tiempo y forma, recibirán con la debida antelación la comunicación oficial desde el Comité Organizador y el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, que les informará de su designación oficial como finalistas del Campeonato.
- 5.3. Los participantes finalistas (tanto el chef concursante, como su ayudante de cocina o asistente) concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, pública o privada (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).
- 5.4. La Organización del 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012, subvencionará a los posibles cocineros finalistas –y a sus correspondientes ayudantes de cocina o asistentes- 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), así como el alojamiento (tres noches) en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.

6. DESARROLLO

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

- 6.1. Cada uno de los 10 cocineros finalistas del 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”, estará obligado a ejecutar cara al público, en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, la elaboración de un plato de obligado cumplimiento y un plato de libre elección.
- 6.2. El plato de obligado cumplimiento, que denominaremos coloquialmente “Plato Obligatorio”, se deberá confeccionar ajustándose a la receta presentada previamente en el momento de su inscripción, utilizando como ingrediente básico y fundamental el que, en su momento, sea indicado por la Organización. En el 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”, el ingrediente básico y fundamental será: **COCHINO NEGRO CANARIO**
- 6.3. El llamado plato de libre elección, que denominaremos coloquialmente “Plato Libre”, no podrá ser un postre y podrá ejecutarse con los ingredientes que libremente decida el cocinero finalista, ajustándose a la receta presentada previamente en el momento de su inscripción.

7. INSTALACIÓN

- 7.1. El 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012” se desarrolla 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.

8. EQUIPAMIENTO

- 8.1. 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.
- 8.2. 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.

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

- 8.3. Tras la prueba, los puestos de trabajo y el material aportado por la Organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados.
- 8.4. 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.
- 8.5. 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.

9. MATERIAL

- 9.1. Los chefs concursantes deberán llevar TODOS los restantes materiales y utensilios y productos que precisen (adecuados para el fuego de INDUCCIÓN) para la elaboración de los platos de concurso (cuchillos, batidoras, tabla de trinchar y cortar, cacerolas, sartenes, planchas, etc.)
- 9.2. Asimismo, los concursantes deberán llevar de forma personal el material espacial tipo “Thermomix”, “PacoJet”, “Ronner”, etc. que, en su caso, precisaran. Para su uso, la Organización dispondrá en cada módulo de tomas de enchufe para corriente eléctrica, tipo estándar y debidamente protegidas.
- 9.3. Dicho material, asimismo, deberá quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar cada actuación del concursante, y también podrá ser inspeccionado por el Jurado y el Comité Organizador.
- 9.4. El 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.

10. UNIFORMIDAD

- 10.1. Obligatoriamente, tanto los 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.

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

- 10.2. 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 a título absolutamente personal).
- 10.3. 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 empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ningún tipo).
- 10.4. 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 habrá que anotar las tallas que habitualmente el chef concursante utiliza para esas prendas.
- 10.5. En ese caso, dichas prendas sí podrán llevar incorporadas los nombres, marcas, eslóganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. La utilización de éstas, cuando la Organización lo requiera, será absolutamente obligatoria.

11. PRODUCTOS

- 11.1. Aparte del producto fundamental para la elaboración del plato de obligado cumplimiento (“Plato Obligatorio”), que aporta la Organización a todos y cada uno de los concursantes, éstos tendrán que aportar y utilizar por su cuenta los restantes ingredientes y productos que estimen oportunos y convenientes para la completa elaboración del mencionado plato a presentar.
- 11.2. Para la elaboración de la receta del “Plato Obligatorio”, la Organización podrá a disposición de cada cocinero finalista y de acuerdo con el mismo, desde 24 horas antes del día de celebración del certamen, UNA pieza de la misma parte de COCHINO NEGRO CANARIO (Chuletero de lomo incluyendo piel, hueso y carne de lomo) de las mismas características y del mismo tamaño (aproximadamente) para cada finalista.
- 11.3. Para la elaboración de la receta del “Plato Libre”, cada cocinero finalista deberá traer consigo todos los ingredientes que estime necesarios, corriendo su compra y el pago de la misma por cuenta del propio participante.
- 11.4. 15 días antes de la celebración del Campeonato, en el caso de que las hubiera, se enviará a los participantes una relación de las marcas de productos de uso obligatorio, para la elaboración

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

de platos y guarniciones, en base a posibles acuerdos con empresas y/o marcas patrocinadoras del certamen.

- 11.5. Tanto para la ejecución del Plato de Obligado Cumplimiento como para el Plato de Libre Elección, los cocineros participantes no podrán traer ingredientes fundamentales previamente elaborados.

12. CONSIGNA

- 12.1. Tanto el “Plato de Obligatorio” como el “Plato Libre Elección” se confeccionarán según la receta aportada previamente en el momento de la inscripción, y dispondrá de **90 minutos** para la elaboración de cada uno de estos platos.
- 12.2. El primer día del certamen se elaborará el plato de obligado cumplimiento o “Plato Obligatorio”, y el segundo día el plato de libre elección o “Plato Libre”. Se elaborarán y presentarán al Jurado 4 raciones de cada uno de dichos platos.
- 12.3. Previamente (unos 7 días) a la celebración de la primera jornada de concurso, la Comisión Organizadora realizará en la sede del Plan de Gastronomía de Tenerife un sorteo por el que se designarán los módulos de trabajo y el orden de “consigna” de platos por el que se regirá el Concurso.
- 12.4. En el orden de “Consigna” se especificarán los horarios exactos de comienzo de elaboración, así como de presentación y entrega de los distintos platos de cada concursante. Tras el mencionado sorteo, los concursantes finalistas serán informados de los respectivos módulos adjudicados, así como los horarios de entrega.
- 12.5. El segundo día del certamen (Plato Libre) el orden de presentación y entrega de platos por parte de los concursantes se realizará en orden inverso al del primer día.
- 12.6. 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.
- 12.7. 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 (en esa mañana o en esa tarde del concurso).

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

- 12.8. 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 Calificador.

13. JURADO

- 13.1. El 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012” será fallado por un Jurado Único, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización.
- 13.2. 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 y la restauración.
- 13.3. 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”.
- 13.4. En ese caso, el llamado “Jurado Técnico”, evaluará los apartados de Organización, Técnica, Presentación y Receta. Por su parte, el “Jurado de Degustación” puntuará los apartados de Receta, Presentación, y Degustación.
- 13.5. Tras las oportunas puntuaciones y el proceso informático 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”, que será único e inapelable.
- 13.6. El “Jurado Técnico”, además, valorará paralelamente el trabajo específico de los ayudantes de cocina o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.
- 13.7. El Jurado se regirá en todo momento por las normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”.

14. VALORACIÓN

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

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

- 1.- ORGANIZACIÓN (Higiene y orden)
- 2.- TÉCNICA (Habilidad y Destreza)
- 3.- RECETA (Originalidad e ingredientes)
- 4.- PRESENTACIÓN (Decoración y estética) y
- 5.- DEGUSTACIÓN (Aroma y Sabor)

- 14.2. 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 les corresponda calificar.
- 14.3. 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 14.1. del presente Reglamento de Bases.
- 14.4. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán:

Organización,	15%
Técnica,	25%
Receta,	10%
Presentación,	15% y
Degustación,	35%

Queriendo decir esto 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.

- 14.5. 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”
- 14.6. El resultado final del 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012” se dará a conocer tras la finalización de 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 del Jurado.

15. PREMIOS

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

- 15.1. La Organización del 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”, a través de su Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas ganadores del certamen:
- 15.2. Primer Premio: 1.500,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, al primer clasificado, que ostentará el título de Campeón del Certamen y/o Medalla de Oro.
- 15.3. Segundo Premio: 1.000,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampeón del Certamen y/o Medalla de Plata.
- 15.4. Tercer Premio: 600,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce
- 15.5. 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 y un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 15.6. Se establece un único premio al “Mejor Ayudante de Cocina” dotado con 500,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 15.7. Los cocineros finalistas, podrán ser invitados por el Comité Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el ámbito regional o nacional, representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

16. DERECHOS

- 16.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, libre y voluntariamente, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, etc.) a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®
- 16.2. 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

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)

- 16.3. 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.

17. PROMOCIÓN

- 17.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados y sujetos a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 17.2. En ese sentido, los concursantes (tanto los chefs como sus ayudantes o asistentes) deberán estar presentes el primer día del certamen, a la hora que oportunamente se indicará (En esta edición y en principio, el día 15 de abril de 2011 (domingo), a las 18:00 horas, aproximadamente.
- 17.3. 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.
- 17.4. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización del Campeonato, 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.

18. LEGALIDAD

- 18.1. La celebración del 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”, se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 18.2. 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.

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

- 18.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”, serán inapelables.
- 18.4. 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 la persona de los participantes 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.
- 18.5. Los 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 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 posteriormente.

19. CAMBIOS

- 19.1. El Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros 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 los distintos concursantes.
- 19.2. Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 19.3. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® de cualquier tipo de responsabilidad.

20. FINAL

- 20.1. La participación en el 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”, supone para los cocineros inscritos y finalistas, así como para sus ayudantes o asistentes, su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 20.2. La Organización 8º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® “Tenerife 2012”, se reserva el derecho

8º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Reglamento Oficial de Bases

de modificar el presente reglamento de bases y los concursantes otorgan su conformidad al mismo con su mera participación.

- 20.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 5 de marzo de 2012

Por el Comité Organizador,

Manuel Iglesias García y José Carlos Marrero González

Coordinadores del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.