



## GALARDON ATLANTICO DE GASTRONOMIA Y TURISMO

El **Foro Internacional de Turismo Maspalomas Costa Canarias** junto a la **Cátedra Atlántica de Gastronomía**, promueven el **GALARDON ATLANTICO** de gastronomía y turismo, en sus distintas modalidades, recayendo en esta la responsabilidad de organización de los mismos

El galardón es concebido como un reconocimiento o premio, generalmente honorífico, que se concede a alguien por sus méritos o por haber prestado determinados servicios. Pretenden estos galardones contribuir a un reconocimiento de la gastronomía como valor cultural, a mejorar nuestra calidad de vida tanto como consumidores como también la de los productores que nos aportan productos de calidad y contribuyen al mantenimiento de nuestros espacios de una manera sostenible, igualmente los galardones desean reconocer y estimular la innovación, la investigación y la creatividad gastronómica, tanto la desarrollada en los espacios académicos y de centros de investigación como la que tiene lugar en los espacios de trabajo de los establecimientos gastronómicos, especialmente de restauración incluyendo en ellos a la que se produce en el área de servicios a los clientes, destacando la oferta saludable y medioambiental y socialmente responsable; contribuyendo a un turismo sostenible que promueve y destaca la cultura gastronómica distinta y singular, expresión y valor de nuestra comunidad.

La OMT señala que en la apuesta por un turismo sostenible, la gastronomía local no solo es patrimonio cultural que además de potenciar la identidad culinaria, los productos locales y la gastronomía del destino turístico, sino que es fuente de empleo y emprendimiento, de innovación del destino pues estimula la creación y desarrollo de productos y experiencias capaces de atraer turistas y posicionar al territorio presentándose como herramienta para avanzar en la sostenibilidad del destino y para contribuir a las estrategias de desarrollo sostenible.

El valor de la gastronomía en el turismo excede de la degustación de un plato o el conocimiento de una receta, forma parte de innovar para “remotivar” a los visitantes una vez están en el lugar de destino.

Así pues, estos galardones quieren reconocer la creciente convergencia entre los sectores de la **gastronomía**, la **cultura** y el **turismo** con la finalidad y pretensión de que sirvan de acicate y reconocimiento en favor de la evolución y el progreso en CANARIAS de la gastronomía, la sana alimentación y la seguridad alimentaria que protege a nuestra población y a nuestros visitantes.



## BASES

### 1. Categorías de Galardones.

En cada edición se establecerán las categorías de los galardones. En la presente edición las categorías son:

- ***Galardón Atlántico al impulso gastronómico en instalación hotelera***
- ***Galardón Atlántico gastronomía y sostenibilidad***
- ***Galardón Atlántico “Toda una vida” a la trayectoria profesional***
- ***Galardón Atlántico al establecimiento gastronómico extrahotelero***
- ***Galardón Atlántico al Productor***
- ***Galardón Atlántico a I+D+I Gastronómica***
- ***Galardón Atlántico al establecimiento de cocina popular a criterio de los internautas***
- ***Galardón Atlántico al blog gastronómico emergente***
- ***Galardón Atlántico a la excelencia en servicio de sala***

2. La **composición del jurado** será determinada por la **Cátedra Atlántica de Gastronomía** y el **Foro internacional de Turismo Maspalomas Costa Canaria** entre destacados especialistas del mundo de la gastronomía, el turismo y la sociedad canaria.

**En su edición 2023 está compuesto por:**

- Miguel Ángel Rodríguez Martínez, Director general de Ordenación, formación y promoción turística
- Miguel Hidalgo Sánchez, Consejero insular del sector primario y soberanía alimentaria, Cabildo de Gran Canaria
- Ylenia Vega Macías, Concejala de Turismo de S. Bartolomé de Tirajana
- Javier Franco Hormiga, Director de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información
- Alberto Cabré de León, Presidente de la Fundación universitaria de Las Palmas
- Juan Manuel Benítez, decano de la Facultad de Economía, Empresa y Turismo de la ULPGC y presidente del Foro Internacional de Turismo Maspalomas Costa canaria
- Francisco Almeida Ossa, director de la Cátedra Atlántica de Gastronomía

3. Cada uno de los galardones consistirá en una mención como ganador de la categoría, y en la entrega de una placa.
4. La entrega de galardones de los internautas tendrá lugar en el mismo día y lugar que para la entrega de los galardones elegidos por el jurado.
5. Las candidaturas podrán ser promovidas por entidades educativas o culturales, asociaciones profesionales, instituciones públicas y organizaciones empresariales que las harán llegar a la organización cumplimentando el formulario disponible en la página web de la Cátedra Atlántica de Gastronomía.
6. Las **Candidaturas propuestas** deberán completar el formulario de registro. Los responsables de los datos personales que se faciliten como consecuencia de su participación en el concurso son la Cátedra Atlántica de Gastronomía y Omnivero gestiones y productos sl, quienes los tratarán de conformidad con la normativa aplicable y según la Política de Privacidad.



7. Para ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición se pueden dirigir al siguiente mail: [info@gastronomíatlantica.com](mailto:info@gastronomíatlantica.com)
8. El equipo de especialistas de la **Cátedra Atlántica de Gastronomía** determinará un máximo de 3 candidatos/as de cada una de las categorías de entre las candidaturas recibidas, que entrarán en la votación del jurado.
9. Dichos finalistas se harán públicos en esa misma web antes del **30 de octubre** correspondiente a la edición.
10. **Votación.** Para determinar los galardones de entre la terna propuesta en cada una de las categorías, se realizará una votación entre los miembros del jurado
11. Se establecerá una modalidad de galardón al establecimiento más votado por los internautas, pudiendo estos votar **una sola vez**. Para fomentar la participación de los usuarios.
12. El plazo de presentación de candidaturas **finaliza** el 1 de septiembre del año en curso a las 0.00 h.
13. Está expresamente prohibida la participación de menores de edad, no haciéndose responsable los organizadores en caso de que se infrinja esta prohibición.
14. La participación en este certamen, tanto de establecimientos o personas que opten a cualquiera de los galardones como de los usuarios que propongan candidaturas o emitan sus votos, es de carácter totalmente gratuito y no obliga ni supone efectuar compra alguna.
15. El candidato/a solo podrá serlo en una sola de las categorías.
16. La Cátedra Atlántica de Gastronomía se reserva el derecho de rechazar la participación de cualquier candidatura que no cumpla las condiciones y términos de participación establecidos en estas bases o contravenga el espíritu del certamen. Así mismo, si alguna candidatura decide no participar una vez iniciado el certamen, la organización anulará los votos recibidos por este establecimiento, así como la participación del mismo en el concurso.
17. La participación en los **Galardones Atlánticos de Gastronomía y Turismo** supone la aceptación de las bases e instrucciones de este certamen, así como el criterio de la organización en lo que respecta a cualquier resolución derivada tanto de los galardones como del sorteo.
18. La organización se reserva el derecho de modificar los plazos de recepción de propuestas, votaciones y/o publicación de candidatos y premiados.
19. Todos los derechos sobre el certamen **Galardones Atlánticos de Gastronomía y Turismo** son propiedad de la Cátedra Atlántica de Gastronomía y Omnivero Gestiones y Productos SL
20. La organización se reserva el derecho a modificar, suspender o interrumpir este certamen por causas justificadas o que contravengan el espíritu de los galardones sin que de ello pueda derivarse responsabilidad alguna para la misma.
21. Será responsabilidad de las Participantes haber obtenido las autorizaciones y cesiones de derechos de imagen de cuantas personas aparezcan en los comentarios que presenten, para poder presentar las mismas a este concurso, así como para permitir al Organizador su difusión en los medios de comunicación y redes sociales.
22. En caso de que no hubiera participantes los galardones podrían declararse desiertos. Así mismo, este certamen podrá cancelarse, incluso una vez empezado, por circunstancias de fuerza mayor, a consideración del Organizador.
23. Para toda cuestión litigiosa que pudiera dimanar de la presente promoción, tanto la organización como los participantes, hacen expresa renuncia a cualquier fuero que pudiera corresponderles, y expresamente se someten a los Juzgados y Tribunales de Las Palmas de Gran Canaria.



24. EL HECHO DE PARTICIPAR O INTENTAR PARTICIPAR EN EL CONCURSO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE LAS REGLAS DE PARTICIPACIÓN. EN CASO DE SITUACIONES NO PREVISTAS EL ORGANIZADOR DECIDIRÁ EN CADA MOMENTO.

### JURADO PROFESIONAL

Criterios de valoración para la elección de los galardones concedidos por el Jurado profesional.

Los criterios de valoración que tendrá en cuenta el jurado para elegir el ganador del premio en cada una de las cinco categorías son los siguientes:

- *Impulso gastronómico en instalación hotelera*, se valorará el conjunto de servicios que recoge la misma, su completud, ambientación, coherencia y adecuación
- *Premio gastronomía y sostenibilidad*, al establecimiento que destaca por la ejecución de acciones e iniciativas que atienda a los principios de sostenibilidad en consonancia con los objetivos de desarrollo sostenible de la agenda 2030 de la ONU.
- *Galardón “Toda una vida” a la trayectoria profesional*, en atención a aquél o aquella profesional que ha destacado por su profesionalidad, cuidado por la excelencia, atención al cliente y valores humanos, desarrollados en su trayectoria profesional.
- *Establecimiento gastronómico extrahotelero*, reconociendo la oferta gastronómica extra alojativa, estimando su valor diferencial, su aportación a la imagen del destino, la singularidad y calidad de su oferta
- *Galardón Atlántico al Productor/a*, reconocimiento a los valores de calidad, sostenibilidad, excelencia, colaboración, participación en el desarrollo del producto local y de proximidad.
- *Galardón Atlántico I+D+I Gastronómica*, al investigador/a o académico/a que trabaje, promueva, o desarrolle contenidos de valor o transferencia de conocimientos en los ámbitos de la gastronomía o de trabajos transversales con afectación a la misma, en procesos, productos, desarrollos, etc efectuados en centros académicos, de investigación o empresas ubicados en las islas o por canarios/as que desarrollen su actividad fuera de ellas
- *Galardón Atlántico al establecimiento de cocina popular a criterio de los internautas*, mediante votación por parte de los/as usuarios/as.
- *Galardón Atlántico al blog gastronómico emergente*, valorando las mejoras, iniciativas, carácter novedoso, actividades temáticas, equilibrio, calidad de contenidos y expositiva, frecuencia de publicación interacción, estética y diseño.
- *Galardón Atlántico a la excelencia en servicio de sala*, por ejercer de anfitriones de los comensales, ser prescriptores del producto, y orientadores de la bodega, por su presencia en la preparación de los platos, su integración con la cocina y su facilitación de la experiencia inmersiva del comensal.



**ANEXOS**

**FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN**

**PROPUESTA DE CANDIDATURA**

**Entidad o persona proponente:**

**Mail de proponente:**

**Móvil:**

**Establecimiento, entidad o en su caso persona propuesta:**

**Categoría:**

**Méritos que le avalan:**

**Persona de contacto:**

**Mail de candidato/a:**

**Móvil de candidato/a:**

Acepto las reglas y bases de participación en el certamen y AUTORIZO la incorporación de mis datos en los diferentes soportes por esta empleado para el desarrollo de sus objetivos e incorporación en los correspondientes ficheros acorde a la Ley Orgánica 7/2021y el Reglamento UE 2016/679 general de protección de datos (RGPD)

**FORMULARIO VOTACIÓN INTERNAUTAS AL ESTABLECIMIENTO DE COCINA POPULAR**

**Apellidos:**

**Nombre:**

**Profesión:**

**Fecha de nacimiento:**

**Mail:**

**Móvil:**

**Doy mi voto a:**

Acepto las reglas y bases de participación en el certamen y AUTORIZO la incorporación de mis datos en los diferentes soportes por este empleado para el desarrollo de sus objetivos e incorporación en los correspondientes ficheros acorde a la Ley Orgánica 7/2021y el Reglamento UE 2016/679 general de protección de datos (RGPD)