

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 serán:

- **Mejor oferta gastronómica en instalación hotelera**
- **Premio al impulso gastronómico**
- **Premio gastronomía y sostenibilidad**
- **Premio “*Toda una vida*” a la trayectoria profesional**
- **Mejor Establecimiento gastronómico extrahotelero**
- **Premio Productor**
- **Premio I+D+I Gastronómica**
- **Premio mejor establecimiento en opinión de los internautas**

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 2021 está compuesto por:

- Rafael Ansón Oliart, Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía
- Yaiza Castilla Herrera, Consejera de Turismo, industria y comercio del Gobierno de Canarias
- Carlos Álamo Cabrera, Consejero de turismo de Gran Canaria
- Concepción Narváez Vega, Alcaldesa de S. Bartolomé de Tirajana
- José M^a Mañaricúa, Presidente de la FEHT
- Lluís Serra Majem, Rector Magnífico de la ULPGC
- 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. 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.
4. Las candidaturas podrán ser promovidas por entidades educativas o culturales, asociaciones profesionales, instituciones públicas y organizaciones empresariales que las harán llegar la organización cumplimentando el formulario disponible en la página web de la Cátedra Atlántica de Gastronomía.
5. 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.

6. Para ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición se pueden dirigir al siguiente mail: info@gastronomíatlantica.com
7. 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.
8. Dichos finalistas se harán públicos en esa misma web antes del 30 de noviembre de 2021.
9. 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
10. 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, se sortearán 3 premios entre todas aquellas personas que tomen parte en la votación.
11. El plazo de presentación de candidaturas finalizará el 30 de octubre de 2021 a las 00.00 h.
12. Está expresamente prohibida la participación de menores de edad, no haciéndose responsable los organizadores en caso de que se infrinja esta prohibición.
13. 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.
14. El candidato/a solo podrá serlo en una sola de las categorías.
15. 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.
16. 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.
17. La organización se reserva el derecho de modificar los plazos de recepción de propuestas, votaciones y/o publicación de candidatos y premiados.
18. 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
19. 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.
20. 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.
21. En caso de que no hubiera participantes los galardones podrían declararse desiertos. Así mismo, este concurso podrá cancelarse, incluso una vez empezado, por circunstancias de fuerza mayor, a consideración del Organizador.
22. 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.
23. 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:

- *Mejor oferta gastronómica en instalación hotelera*, se valorará el conjunto de servicios que recoge la misma, su completud, ambientación, coherencia y adecuación
- *Galardón al impulso gastronómico*, valorando las mejoras, iniciativas, actividades temáticas,
- *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



- *Premio Productor*, reconocimiento a los valores de calidad, sostenibilidad, excelencia, colaboración, participación en el desarrollo del producto local y de proximidad.
- *Premio 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
- *Premio mejor establecimiento en opinión de los internautas*, mediante votación por parte de los usuarios

Anexo 1.

Reglas de participación del sorteo de “Fomento de la participación”

ORGANIZADOR: Cátedra atlántica de gastronomía, titular de www.gastronomiatlantica.com (en adelante, también el «Organizador» y el «Site», respectivamente).

FINALIDAD: Publicitaria del Site y del Organizador, siendo la participación voluntaria y gratuita.

1.- Requisitos para Participantes. Concurso.

Los Participantes deberán ser PERSONAS FÍSICAS, mayores de edad, con una dirección de correo electrónico que, en su caso, se publicite para asumir su participación.

En relación con la participación de menores de edad, el Organizador comunica que serán los padres y tutores los únicos responsables de controlar y asistir a los menores en la navegación por las páginas del Site y habilitar cualesquiera otros mecanismos necesarios que vigilen y, en su caso, impidan el acceso por parte de los menores a las páginas del Organizador, no admitiendo el Organizador o su Grupo y/o cualesquiera otras entidades relacionadas con el Concurso ninguna reclamación al respecto.

No podrán participar en el Concurso empleados del Organizador o de su Grupo, ni cualquier persona que haya participado en modo alguno en la organización del Concurso.

El concurso consistirá en completar los pasos que aparecen en la página web del concurso, dentro de los límites de la legislación y sin afectar a la imagen del Organizador ni de ningún otro tercero. Los Participantes podrán seguir tan sólo una vez el recorrido marcado en el concurso. Al finalizar el sorteo se comprobará que el usuario ha completado cada uno de los pasos correctamente.

2.- Forma de Participación. Datos Personales.

Los Participantes deberán completar el formulario de registro con una serie de datos. 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 S.L., quienes los tratarán de conformidad con la normativa aplicable y según la Política de Privacidad.

Está expresamente prohibida la participación de menores de edad, no haciéndose responsable la organización en caso de que se infrinja esta prohibición.

3.- Fechas de comienzo y finalización del Concurso.

Solo se admitirán como válidos los usuarios que participen del 1 al 30 de octubre de 2021.

El Organizador se reserva el derecho a cancelar el Concurso en cualquier momento, así como a ampliar y/o reducir el plazo de duración antes indicado, si así se considera conveniente por producirse cambios en las circunstancias en las que se lleva a cabo este Concurso. De tener lugar el supuesto aquí previsto, el Organizador lo comunicará oportunamente a través del Site.

4.- Selección y Premio.

Los participantes deberán acceder a la página del concurso y cumplimentar correctamente todos los pasos para validar su participación. Entre los usuarios que hayan votado correctamente en el concurso, un sistema aleatorio seleccionará a los 3 ganadores.

PREMIO: 1 de lote de productos selectos canarios, 1 alojamiento hotelero de fin de semana, 1 menú de cena para dos personas.

COMUNICACIÓN: la notificación de los premiados se realizará a partir de la celebración del sorteo mediante notificación por correo electrónico. Los ganadores dispondrán de un plazo de 48 horas para confirmar a través de la misma vía, correo electrónico, la confirmación de la aceptación del premio.

Asimismo, se informa de que el premio no es canjeable en metálico.



En caso de que no hubiera Participantes, o los designados como ganadores no cumplieran los requisitos establecidos en estas bases, el premio correspondiente se declarará desierto.

El premio se entregará en la fecha, horario y punto de recogida especificado en el mail de comunicación, presentando su DNI. Si el ganador no pudiera recoger el premio en el lugar que se determine, perderá el derecho al premio quedando desierto. Los Participantes y los ganadores consienten gratuitamente y sin limitación temporal ni material en la utilización por cualquier persona o entidad del contenido de su correo en cualquier tipo de publicidad, promoción, publicación o cualquier otro medio de la naturaleza que sea, con fines comerciales o informativos siempre que estos estén relacionados con este concurso o con contenidos o servicios del Site, del Organizador y de su Grupo.

5.- Otros aspectos.

El Organizador queda exonerado de toda responsabilidad en caso del mal funcionamiento de Internet que impida el adecuado desarrollo del concurso, y no será responsable de los problemas de transmisión o pérdida de e-mails no imputables a sí mismo.

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.

FORMULARIO DE CANDIATURAS

[FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE CANDIATURAS A LOS GALARDONES](#)

VOTACIÓN GALARDÓN AL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO, RECONOCIDO POR LOS INTERNAUTAS

[Voto al establecimiento gastronómico reconocido por los internautas](#)

ORGANIZA



CÁTEDRA
ATLÁNTICA DE GASTRONOMÍA

PATROCINA



Gobierno de Canarias
Consejería de Turismo,
Industria y Comercio



COLABORAN



SELECTOS  CANARIOS



TOMATICKET
www.tomaticket.es