

tapa pollo



VI Concurso de Cocina

"En ASPACE cocinamos juntos"

¡El pollo será la base de tu tapa!

El resto de ingredientes los eliges tú.

¡Anímate a participar!

Inscripciones hasta:

14
abril

ÍNDICE

✦ PRESENTACIÓN.....	Página 3
✦ OBJETIVOS.....	Página 4
✦ BASES DE PARTICIPACIÓN.....	Páginas 5 - 6
✦ PROCESO DE SELECCIÓN	Página 7
✦ CALENDARIZACIÓN.....	Página 8

PRESENTACIÓN

ASPACE-Galicia (Federación Gallega de Asociaciones de Atención a Personas con Parálisis Cerebral y/o Patologías Afines) pone en marcha la **sexta edición del Concurso de Cocina “en ASPACE cocinamos juntos”**. Un certamen para personas con parálisis cerebral de nuestras entidades miembro que tiene como objetivo premiar la mejor receta en formato tradicional y en formato triturado/texturizado de la **comunidad ASPACE-Galicia**.

También consideramos fundamental fomentar y promocionar la alimentación saludable y equilibrada que promueva los productos de temporada.

En esta nueva edición, retamos a los participantes a presentar **una tapa de pollo como ingrediente principal más un número libre de ingredientes añadidos**. ¡Tú decides cómo prepararla! Además de cómo acompañarla y presentarla. Nosotros pondremos a tu disposición los ingredientes básicos (aceite, huevos y pollo) para que elabores tu receta, mientras que los ingredientes adicionales corren por tu cuenta.

Si estás convencido de que tu receta es la mejor, no lo dudes ¡y participa en nuestro concurso de cocina!

OBJETIVOS

- ✦ Fomentar la realización de actividades conjuntas de ocio que refuercen el vínculo afectivo y familiar.
- ✦ Fomentar la creatividad, responsabilidad y autonomía de las personas con parálisis cerebral a través de una actividad en familia y con amigos.
- ✦ Concienciar sobre una alimentación saludable.
- ✦ Familiarización y degustación con los diferentes alimentos, conocimiento de las diferentes texturas, sabores y colores de los alimentos, así como de los procesos culinarios.
- ✦ Dar visibilidad a las capacidades de las personas con personas con parálisis cerebral.

BASES DE PARTICIPACIÓN

- ✦ Podrán participar las personas con parálisis cerebral y/o otras discapacidades afines, de las entidades miembro de ASpace-Galicia acompañados por un familiar (preferentemente) o por un profesional de su entidad.
- ✦ En cada semifinal podrán participar un máximo de 10 parejas o tríos compuestos por una persona con parálisis cerebral de las entidades miembro de ASpace-Galicia, un familiar (preferentemente) o un profesional de su entidad.
- ✦ La inscripción se realizará a través de las entidades hasta el 14 de abril de 2023 (incluido). El responsable de comunicación de cada asociación enviará el listado definitivo al correo electrónico: comunicacion@aspacegalicia.org
- ✦ Cada equipo podrá participar con una única receta. Centrándose en elaborar una tapa con pollo en formato tradicional, en formato triturado/texturizado o ambos.
- ✦ Los participantes deberán llevar los ingredientes adicionales que consideren necesarios para su receta, además de los utensilios necesarios para la realización de su plato.
- ✦ Los participantes podrán pedir asesoramiento a los profesionales de logopedia y otros profesionales de las entidades participantes para poder adaptar sus platos de la mejor manera posible a la opción texturizada y para presentar sus recetas en pictogramas o lectura fácil.
- ✦ Las parejas o tríos participantes deberán entregar a la organización el día de la semifinal una pequeña descripción de su receta donde figuren los nombres de los participantes y el nombre del plato. A mayores podrán mostrar en otro documento el modo de elaboración de su receta con pictogramas y/o lectura fácil, aspecto que sumará puntos en la valoración del jurado.
- ✦ En cada semifinal habrá dos categorías de premios:
 - ✓ La mejor tapa de pollo en formato tradicional.
 - ✓ La mejor tapa de pollo en formato triturado/texturizado.

Ambos platos competirán en la gran final, en la que un jurado profesional, presidido por una figura relevante del mundo de la gastronomía gallega, será el encargado de premiar la mejor receta hecha por la comunidad ASPACE-Galicia tanto en formato tradicional como en formato triturado/texturizado.

- 🍷 Concurso adicional a través de Facebook. Los finalistas de cada semifinal podrán participar en un concurso al mejor emplatado de tapa de pollo a través de esta red social. El concurso se realizará entre el 15 y el 21 de mayo de 2023. El ganador o ganadora se conocerá el 22 de mayo de 2023 a través de las redes sociales de la Federación ASPACE GALICIA. Ganará el concursante que obtenga más me gustas en la foto del emplatado de su tapa. Habrá dos categorías de premios:
 - ✔ El mejor emplatado de tapa de pollo en formato tradicional.
 - ✔ El mejor emplatado de tapa de pollo en formato texturizado.
- 🍷 Ganadores y finalistas recibirán un premio por parte de la organización.

PROCESO DE SELECCIÓN

La organización del **VI Concurso de Cocina “en ASPACE cocinamos juntos”** designará un jurado profesional, presidido por una figura relevante del mundo de la gastronomía gallega, que tendrá la responsabilidad de seleccionar en la semifinal de cada entidad la mejor tapa de pollo en formato tradicional y en formato triturado/texturizado que competirán en la gran final. De igual manera, un jurado profesional seleccionará en la gran final la mejor receta de la comunidad ASPACE-Galicia en formato tradicional y en formato triturado/texturizado entre los tres finalistas de cada semifinal.

Ganará la receta en formato tradicional y en formato triturado/texturizado que más puntos acumule por los miembros del jurado. Los criterios de evaluación de cada plato serán los siguientes:

- 🍷 Sabor y aroma.
- 🍷 Presentación del plato.
- 🍷 Originalidad y armonía en la receta.
- 🍷 Participación activa de la persona con parálisis cerebral en las fases del proceso de elaboración de la receta, empleando las adaptaciones necesarias para crear su plato.
- 🍷 Aplicación de técnicas, uso de materiales adaptados.
- 🍷 Descripción de la receta en pictogramas y/o en lectura fácil.

CALENDARIZACIÓN

El certamen tendrá lugar en los meses de **abril y mayo de 2023** en las ciudades donde ASPACE-Galicia tiene presencia a través de sus entidades miembro (A Coruña, Pontevedra, Vigo y Lugo). Se celebrarán **cuatro semifinales** para seleccionar las **tapas de pollo** en formato tradicional y en formato triturado/texturizado que competirán en la gran final. La calendarización queda de la siguiente manera:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
27	28	29	30	31 Lanzamiento. Inicio Período Inscripción		

MARZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
10	11	12	13	14 Fin Período Inscripción	15	16
17	18	19	20 Semifinal Lugo	21	22	23
24	25 Semifinal Vigo	26	27	28	29	30

ABRIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1	2	3	4 Semifinal Coruña	5	6	7
8	9 Semifinal Pontevedra	10	11	12	13	14
15	16	17	18 Gran final en Lugo	19	20	21

MAYO

