

III Concurso de Cocina

“en **ASPACE** cocinamos juntos”



harina



filloas



huevos

La filloa será la base de tu receta.

Dulce o salado, ¡tú decides el relleno!

Inscríbete hasta el 3 de Noviembre.

Índice

Presentación	2
Bases de participación	3
Proceso de selección	4
Objetivos y fechas.....	5

PRESENTACIÓN

ASPACE-Galicia (Federación Gallega de Parálisis Cerebral) pone en marcha la tercera edición del Concurso 'En ASPACE Cocinamos Juntos'. Un certamen diferente para personas con parálisis cerebral de las entidades miembros que tiene como objetivo premiar a la mejor receta hecha por la comunidad ASPACE - Galicia.

En esta edición, el plato estrella será la filloa. Nosotros pondremos a tu disposición los ingredientes básicos: huevos, leche, azúcar, sal, harina y aceite para que elabores tu menú. No será obligatorio que los utilices todos.

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

BASES DE PARTICIPACIÓN

- Podrán participar las personas con parálisis cerebral de las asociaciones ASPACE Galicia acompañados por un familiar, preferentemente, o por un profesional de su entidad.
- Cada equipo podrá participar con un único menú centrándose en la filloa como elemento principal de la receta.
- Los participantes deberán llevar los ingredientes adicionales que consideren oportunos para su receta, además de los utensilios.
- En el concurso podrán participar de 8 a 10 parejas o tríos compuestos por un persona con parálisis cerebral de las asociaciones de Federación ASPACE-Galicia, sus familiares o un profesional de la entidad.
- La inscripción se realizará a través de las asociaciones hasta el 3 de noviembre (incluído). El responsable de comunicación de cada asociación enviará el listado definitivo al correo electrónico (comunicación@aspacegalicia.org)
- Las parejas participantes deberán entregar a la organización el día de la semifinal, una pequeña descripción de su filloa donde figuren los nombres de los participantes y nombre de la filloa. A mayores, podrán mostrar en otro documento el modo de elaboración de su plato con pictogramas, aspecto que sumará puntos en la valoración del jurado.
- En el certamen se podrá presentar la filloa en modo texturizado, aspecto que no será obligatorio pero que sumará puntos en la valoración del jurado
- En la semifinal de cada centro se seleccionará la mejor filloa que competirá en la final. Un jurado profesional, presidido por una figura relevante del mundo de la cocina gallega, será el encargado de premiar a la mejor filloa ASPACE.
- Los finalistas serán premiados con un lote de productos gastronómicos.

PROCESO DE SELECCIÓN

La organización del III Concurso 'En ASPACE Cocinamos Juntos' designará un jurado formado por profesionales del sector de la hostelería, que serán los responsables de seleccionar la mejor filloa de cada asociación.

Ganará la receta que más puntos acumule por los miembros del jurado. Cada aspecto a valorar tendrá una puntuación máxima de 4 puntos.

Los criterios de evaluación serán:

- Sabor y aroma.
- Presentación del plato.
- Originalidad y armonía en la receta.
- Aplicación de técnicas.
- 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 menú.
- Descripción de la receta en pictogramas.
- Presentación de la filloa en texturizado.

Se celebrará en cada asociación una fase preliminar en la que participarán las personas con parálisis cerebral y sus acompañantes, entre los que se seleccionará la mejor filloa del centro.

Los ganadores de las semifinales se enfrentarán en una final. Un jurado profesional, presidido por una figura relevante del mundo de la cocina gallega, será el encargado de premiar a la mejor filloa ASPACE.

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.

FECHAS

La iniciativa tendrá lugar en el mes de noviembre de 2017 en las tres ciudades donde ASPACE - Galicia está presente mediante sus entidades.

Se celebrarán tres semifinales para seleccionar las filloas finalistas que competirán en la gran final.

- 8 de noviembre: semifinal de ASPACE-Coruña.
- 14 de noviembre: semifinal AMENCER (Pontevedra)
- 23 de noviembre: semifinal APAMP (Vigo)
- 29 de noviembre: final (Pontevedra)

