

Ficha:

<b>Título</b>	<b>Taller Chef - Cruz: Sabores de África</b>
<b>Objetivo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reivindicar el potencial humano del continente africano y difundir la riqueza y la diversidad de sus recursos naturales y cultura, en concreto su cultura gastronómica.</li><li>• Reflexión: La gastronomía es una herramienta para acercarnos más a África, conocer su fuerza, sus tradiciones, sus valores, profundizar sobre la relación de la comida y la sociedad africana. Un instrumento fundamental para fomentar las relaciones entre España y los países africanos.</li></ul>
<b>Recursos Materiales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cartel convocatoria de concurso a distribuir en centros escolares y prensa escrita</li><li>• Ficha-conocimientos e inquietudes sobre el continente Africano</li><li>• Mandiles y gorros chef para niños/as premiados</li><li>• Tablets para premios</li></ul>
<b>Recursos Humanos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tutores de los centros educativos</li><li>• Personal técnico y voluntario del Departamento de Cooperación Internacional</li><li>• Miembros del jurado:<ul style="list-style-type: none"><li>-Nativos de países africanos</li><li>- Miembros de la Asociación de Gastronomía Leonesa</li><li>-Participante en concurso Máster Chef Junior 1</li><li>-Representante de Cruz Roja Española en León</li></ul></li></ul>

<p><b>Duración</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Difusión convocatoria del concurso : <ul style="list-style-type: none"> <li>1 día ( aproximadamente en la semana del 25 de marzo)</li> <li>1 día recogida y cata de de menús elaborados (previsible 11 de mayo)</li> <li>1 día publicación del resultado del concurso (previsiblemente el 13 de mayo)</li> <li>1 día: 18 de mayo: Elaboración de menús ganadores en las Instalaciones de la Academia Ateneo Leonés y posterior entrega de premios.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Descripción</b></p>	<p>Se trata de la convocatoria de un concurso de cocina para niños/as de Enseñanza Primaria y Secundaria , siguiendo la siguiente metodología:</p> <p>1.-Nos dirigiremos a los centros de Enseñanza Primaria y Secundaria de la ciudad de León, a través de la Dirección Provincial de Educación, poniendo en su conocimiento la celebración del Día de África, e invitándoles a difundir entre sus alumnos el contenido de la ficha explicativa, y el cartel que se adjuntará sobre el indicado continente, tratando de animar a los niños/as a participar en el concurso de recetas de comida africana y/o productos africanos.</p> <p>Se informará sobre el concurso además a través de anuncios en prensa escrita y redes sociales.</p> <p>Cada receta elaborada deberá ir acompañada de una carta escrita por el niño/a indicando la motivación hacia el continente africano. Será decisiva para otorgar los premios.</p> <p>2.-El concurso tendrá tres modalidades</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Modalidad 1: De Enseñanza Primaria.</li> <li>-Modalidad 2: De Enseñanza Secundaria.</li> <li>-Modalidad 3: Receta más original y novedosa realizada con ingredientes de origen africano.</li> </ul> <p>3.-Con una/dos semanas de antelación al 25 de mayo se recogerán los platos de cada modalidad, elaborados por los alumnos de cada centro previamente preseleccionados por los tutores de los cursos que participen en el concurso.</p> <p>4.-Los platos identificados con nombre y apellido, curso y centro escolar, serán entregados al jurado constituido al efecto, integrado por nativos de diferentes países africanos, miembros de la Asociación de Gastronomía</p>

Leonesa, niña participante en el concurso Máster Chef Junior 1 de TV Española, un representante de cada uno de los dos periódicos de mayor circulación en León y un representante de Cruz Roja Española en León.

Tras la cata procederán a deliberar para decidir los platos ganadores.

5.- El día 18 de mayo, se procederá a elaborar por parte de los niños/as ganadores/as los platos premiados en las instalaciones de la Academia Ateneo Leonés, y posteriormente ante los medios de comunicación, se procederá a la entrega de los premios:

- Un mandil y un gorrito de chef, salpicados de Cruces Rojas,
- Un Diploma en el que constará su nombre y apellidos, Centro Escolar al que pertenece y la categoría del premio.
- Una tablet para los primeros premios de cada categoría
- Un pen-drive de Cruz Roja Española

Además, el resultado con los ganadores del concurso, y las recetas novedosas premiadas, se publicarán en los dos diarios de mayor circulación en la ciudad de León, el día 23 de mayo.