



DISFAGIA CHEF

CONCURSO DE RECETAS

Jornada Disfagia en el paciente Neurológico
Hospital Nacional de Paraplégicos, Toledo

17
OCTUBRE
2025

■ OBJETIVOS DEL CONCURSO

- Acercar la buena cocina a las personas con disfagia, evitando dietas tristes y monótonas.
- Fomentar menús adaptados en restaurantes y comedores.



■ ¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

- Asociaciones de pacientes, personas interesadas, estudiantes y no profesionales de la cocina, individualmente o en equipos (máximo 4 personas).
 - Al menos un miembro del equipo debe estar inscrito en la jornada.
- Profesionales de la cocina pueden enviar recetas fuera de concurso para incluir en el libro digital.

■ MODALIDADES DEL CONCURSO

1 MENÚ PRINCIPAL:

- Mínimo 4 elaboraciones: primer plato, segundo plato o plato único con guarnición, y postre.

2 DESAYUNO / APERITIVO / MERIENDA:

- Mínimo 4 elaboraciones

■ REQUISITOS DE LAS RECETAS

- Deben adaptarse a texturas para disfagia (picada húmeda, triturada o licuada espesa).
- Sin pieles, espinas, huesos ni elementos que dejen residuos o representen riesgo de atragantamiento.
- Se permiten espesantes, gelatinas, espumas, etc. No se aceptan líquidos claros.
- Se deberá indicar el nombre del plato, ingredientes con cantidades, elaboración, y modalidad en la que participa.

ENVÍO DE RECETAS

> Por correo a: jornadadisfagiadlm@gmail.com

> Fecha límite: 30 de septiembre de 2025

VALORACIÓN

- > Un jurado formado por expertos y pacientes valorará las recetas.
- > Todos los equipos recibirán un diploma de participación.
- > La aceptación de las recetas se confirmará por email.



PREMIO

El premio del concurso consiste en una **experiencia gastronómica para 2 personas** en el **Restaurante Raíces** de Carlos Maldonado.

PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

- > Los equipos dispondrán de 40 minutos para ultimar preparaciones, calentar y emplatar.
- > Deberán traer sus utensilios y vajilla de presentación.



FontActiv®



NutriMed
— Clinical Nutrition —

