



Bases del 1er. Concurso de recetas de cocina “Cocinamos BIEN”

El Ayuntamiento de Córdoba, en sesión plenaria de 11 de noviembre de 2016, se comprometió con los acuerdos contenidos en el **Pacto de política alimentaria urbana de Milán (Pacto de Milán)** para lograr un sistema alimentario sostenible en la ciudad, promoviendo, entre otras acciones, *dietas sostenibles (saludables, seguras, culturalmente adecuadas, ambientalmente sostenibles y fundadas en los derechos)*.

Con esta intención se plantea el proyecto “Córdoba, Gastronomía Sostenible”, cuya finalidad es promover la incorporación de dietas sostenibles en la alimentación, tanto por la ciudadanía como en la restauración colectiva y en la hostelería, apoyando las cadenas de suministro cortas, las organizaciones de productores, las redes y las plataformas de productor/a a consumidor/a.

Es en el contexto del proyecto “Córdoba, Gastronomía Sostenible” donde se enmarca el presente concurso de recetas de cocina sostenibles “Cocinamos BIEN”.

1. OBJETIVOS DEL CONCURSO

El objetivo del concurso es poner de manifiesto la relación entre los distintos modelos de alimentación a los que podemos optar como consumidores y consumidoras (la elección de los alimentos, recetas y platos que preparamos y cómo los cocinamos) y los impactos ambientales y sociales que conllevan dichos modelos.

La meta final es recopilar una serie de recetas, elaboradas aplicando conceptos de sostenibilidad (producción local y ecológica de los alimentos, eficiencia en el consumo de energía y agua en la cocina, reducción en la producción de residuos y correcta gestión de los mismos...), que preserven la biodiversidad y apuesten por la justicia social.

Se podrán presentar tanto recetas innovadoras como recetas tradicionales de la cocina cordobesa, pensadas y repensadas desde un enfoque sostenible.

Entendemos como GASTRONOMÍA SOSTENIBLE, aquella que:

- Emplea productos de cercanía y de temporada, preferentemente productos agroecológicos.
- Utiliza productos procedentes de Comercio Justo y Responsable, en caso de no haber producción de cercanía.
- Tiene en cuenta el impacto ambiental en la producción de los alimentos empleados, eligiendo los que producen menor huella de carbono.
- Reduce el consumo de energía, empleando utensilios de cocina como el hierro, la cerámica o el cristal que retienen mejor el calor, utilizando la energía lo estrictamente necesario y los electrodomésticos que menos consumen.
- Usa el agua de forma eficiente, reduciendo la cantidad a lo imprescindible y reutilizándola si es posible.
- Recicla los envases y evita el uso de plásticos o los reutiliza.
- Procura el desperdicio cero reduciendo, reutilizando y reciclando los restos de comida.



Para ello las recetas de cocina presentadas al concurso incluirán información sobre por qué sus ingredientes, modo de preparación, etc., responden a criterios que reduzcan su impacto ambiental respecto a la preparación habitual.

2. CATEGORÍAS DE PARTICIPANTES

Pueden participar en el “Concurso de recetas de cocina Cocinamos BIEN” todas las personas físicas residentes en la ciudad de Córdoba que quieran mostrar sus dotes culinarias y contribuir a los objetivos de concurso y del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán.

Se establecen 3 categorías de participantes:

- Profesional: integrada por todas aquellas personas, mayores de edad, vinculadas de forma profesional al mundo de la cocina y la restauración en la ciudad de Córdoba: chefs, cocineros, responsables de bares y restaurantes, profesores de cocina...
- Estudiantes de cualquiera de los módulos de Formación en Cocina y Gastronomía que se imparten en la ciudad de Córdoba.
- Abierta a toda la ciudadanía. En esta categoría podrá participar cualquier persona mayor de edad, residente en la ciudad de Córdoba e inscrita en el padrón municipal.

3. TEMÁTICAS

El concurso se estructura en las siguientes temáticas:

- Cocina cordobesa tradicional de temporada.
- Innovando en cocina sostenible con productos cordobeses.
- Elaboración de conservas y mermeladas.
- Menús sostenibles para las grandes ocasiones.

Cualquier participante podrá proponer un número ilimitado de recetas en una o varias temáticas, si bien sólo podrá optar a un único premio.

4. INSCRIPCIONES Y PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

La inscripción es gratuita. Las recetas se presentarán en el formato que se indica en el anexo a las presentes bases, que incluye:

- Formulario de participación al concurso en el que se recogen los datos personales y se marcará la categoría a la que pertenece el/la participante.
- Descripción de la receta, con nombre de la misma, ingredientes para 4 personas, pasos de elaboración y preparación.
- Aspectos de sostenibilidad, para exponer, de la forma más detallada posible, los aspectos y criterios de sostenibilidad que incorpora la receta respecto a: origen y temporada de producción de los principales ingredientes, medidas de ahorro de agua y



energía en la cocina, consejos prácticos que busquen el desperdicio cero de alimentos e indicaciones para la correcta gestión de los residuos generados.

Las personas que deseen presentar varias recetas al concurso deberán cumplimentar y entregar una solicitud de participación para cada una de ellas.

Solo se admitirán las recetas que se presenten en el modelo indicado y que tengan cumplimentados todos los apartados del mismo.

Únicamente se admitirán a concurso las recetas cuyos contenidos se ciñan a la temática del concurso o se consideren adecuados para su publicación. Se excluirán las recetas que no cumplan estos requisitos.

5. PRESENTACIÓN DE INSCRIPCIONES Y RECETAS

El formulario de inscripción en el concurso (Anexo I de las presentes bases de convocatoria) así como las recetas que opten al mismo (Anexo II) se podrán presentar a través de cualquiera de las siguientes vías:

- En el Registro General de Entrada del Ayuntamiento de Córdoba (Avda. de Gran Capitán, n.º 6).
- En los Centros Cívicos Municipales.
- En el Centro de Educación Ambiental (Avda. Linneo, s/n).
- A través de la sede electrónica del Ayuntamiento (<https://sede.cordoba.es/medio-ambiente>).
- A través del correo electrónico medioambiente@ayuncordoba.es, al cual se deberán enviar los Anexos I y II debidamente cumplimentados, firmados y escaneados.

En el caso de dudas sobre las presentes bases del concurso de recetas de cocina “Cocinamos BIEN” se pueden dirigir al Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba, al teléfono 957 42 20 02, o a la dirección de correo electrónico medioambiente@ayuncordoba.es.

6. PLAZO DE PRESENTACIÓN

Las recetas pueden presentarse a concurso hasta las 15:00 horas del día 23 de noviembre de 2017.

7. VALORACIÓN DE LAS RECETAS Y JURADO

Una comisión técnica del Centro de Educación Ambiental realizará un análisis previo y evaluación inicial de las recetas para asegurar el cumplimiento de las bases y criterios del concurso y preparar la información para facilitar el trabajo al Jurado.

El Jurado que valorará las recetas estará presidido por la Concejala Delegada de Medio Ambiente e Infraestructuras o capitular en quien delegue y estará compuesto por:



- Un/una profesional del ámbito de la cocina o gastronomía.
- Dos Chefs de Córdoba de reconocido prestigio.
- Una persona representante de los colectivos ciudadanos presentes en la mesa de coordinación del Pacto de Milán.
- Un/a representante del equipo docente de las especialidades de Gastronomía y Restauración del IES Gran Capitán.

Actuará como Secretario/a un/a funcionario/a del Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba.

El jurado valorará las distintas recetas, cada persona fundamentalmente en su área de conocimiento, teniendo en cuenta la receta en todas sus vertientes: tanto culinarias en todos sus aspectos, como responsables y comprometidas con la sostenibilidad, según marcan los objetivos de las bases.

El jurado realizará una sesión de deliberación y emitirá su fallo en el plazo aproximado de una semana desde la fecha de fin de plazo de presentación de recetas.

Para cada categoría de participantes (profesional, estudiantes y abierta) se seleccionará una receta ganadora y varias recetas destacadas por su originalidad y cumplimiento de criterios de sostenibilidad.

Tanto las recetas ganadoras como las destacadas se incluirán en un recetario que el Ayuntamiento de Córdoba publicará en el marco del programa Gastronomía Sostenible, incluyendo los nombres de los/as autores/as y, en el caso de los/as profesionales, el nombre de sus establecimientos.

Los nombres de las personas ganadoras y sus recetas serán ampliamente difundidos en medios de comunicación y redes sociales.

8. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Para la valoración de las recetas presentadas al concurso se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Originalidad de la receta presentada.
- Indicación del origen de los principales ingredientes.
- Indicación de la estación o estaciones en la/s que se producen de forma natural los principales ingredientes frescos de la receta.
- Criterios de sostenibilidad aplicados a la elaboración de las recetas que impliquen, por ejemplo, medidas de ahorro y eficiencia en el uso del agua y la energía.
- Inclusión de consejos prácticos sobre cómo conservar, recalentar y reutilizar los restos de los platos cocinados.
- Indicaciones sobre cómo reducir los residuos generados a lo largo de la elaboración de la receta, reutilización y correcta eliminación de los mismos.



9. PREMIOS

Los/as ganadores/as en cada una de las categorías (profesional, estudiante y abierta) recibirán una invitación para dos personas para disfrutar de un menú degustación de alta cocina en un restaurante de reconocido prestigio de la ciudad de Córdoba.

Todas las personas participantes en el concurso cuyas recetas sean premiadas y también aquellas que obtengan una mención especial recibirán un ejemplar del recetario del programa Gastronomía Sostenible.

10. ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios se realizará en un acto en el Centro de Educación Ambiental cuya fecha se comunicará directamente a las personas premiadas y se difundirá públicamente.

11. CONDICIONES GENERALES

Los datos personales de contacto de las personas participantes y ganadoras serán tratados con la máxima confidencialidad y de conformidad con las disposiciones de las leyes de protección de datos personales.

Los/as participantes aceptan la publicación de su nombre y la receta premiada así como de las imágenes tomadas en la entrega de premios. El Centro de Educación Ambiental del Ayuntamiento de Córdoba se reserva el derecho de uso de las recetas para materiales y campañas de sensibilización y comunicación citando siempre al autor/a de la misma, y a la entidad o establecimiento al que pertenece en el caso de la categoría “profesionales”, así como indicando el contexto en que se realizó la receta, es decir, el “Concurso de cocina Cocinamos BIEN”.

La participación en el concurso “Cocinamos BIEN” supone la aceptación de las presentes bases.



Anexo

Solicitud de participación en el Concurso "Cocinamos BIEN"

Categoría: Profesional Estudiante de cocina y/o restauración Abierta

Nombre: _____ Apellidos: _____

D.N.I.: _____

Fecha de nacimiento: _____

Dirección postal: _____

C.P.: _____

Teléfono: _____ Teléfono móvil: _____

Correo electrónico: _____

Establecimiento (solo profesionales): _____

Centro académico para estudiantes de cocina y/o restauración (adjuntar copia de la matrícula): _____

Título de la receta: _____

-

El/la abajo firmante manifiesta su conformidad con las bases de la convocatoria, declara que son ciertos los datos contenidos en este impreso y AUTORIZA al Ayuntamiento de Córdoba a comprobar su domicilio padronal.

En _____ a _____ de _____ de 2017

Firma

Solicitud dirigida al Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba.
Centro de Educación Ambiental. Avda. Linneo s/n, 14004. Córdoba
medioambiente@ayuncordoba.es Telf. 957 42 20 02



Receta presentada al Concurso “Cocinamos BIEN”

Título de la receta:

Temática (marcar la que corresponda)

- ⊙ Cocina cordobesa tradicional de temporada.
- ⊙ Innovando en cocina sostenible con productos cordobeses.
- ⊙ Elaboración de conservas y mermeladas.
- ⊙ Menús sostenibles para las grandes ocasiones.

Ingredientes para 4 personas:

Elaboración:

Terminación y presentación:

*Nota. Si necesita más espacio para rellenar algún epígrafe, adjunte una hoja de papel adicional indicando en la misma el título de la receta a la que corresponde.



Aspectos de sostenibilidad

Origen de los principales ingredientes:

Estación en la que se producen de forma natural los principales ingredientes:

Criterios de sostenibilidad aplicados a la elaboración de las recetas que impliquen medidas de ahorro y eficiencia en el uso del agua y la energía:

Consejos prácticos sobre cómo conservar, recalentar y reutilizar los restos de los platos cocinados:

Indicaciones sobre cómo reducir los residuos generados a lo largo de la elaboración de la receta, reutilización y correcta eliminación de los mismos:

En a de de 2017
Firma

Convoca el Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba.

Centro de Educación Ambiental. Avda. Linneo s/n, 14004. Córdoba

medioambiente@ayuncordoba.es 957 42 20 02