



1^{er} Concurso de Recetas “Cocinamos BIEN”

Córdoba
**GASTRONOMÍA
SOSTENIBLE**



SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

Categoría: Profesional Estudiante de cocina y/o restauración Abierta

Nombre: Apellidos:

D.N.I.: Fecha de nacimiento: C.P.:

Dirección postal:

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
Tel. 957 42 20 02

LA RECETA

Título de la receta:

Temática (marcar la que corresponda)

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

Si necesita más espacio para rellenar los siguientes apartados,
puede adjuntar una hoja y graparla a esta inscripción.

DESARROLLO DE LA RECETA

Título de la receta:

Ingredientes para 4 personas

Elaboración

Terminación y presentación

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