

# Concurso de cocina comprometida por el clima

2 categorías: profesional y amateur



+ Info y bases:

[www.ecodes.org/cocinaporelclima](http://www.ecodes.org/cocinaporelclima)

#cocinaporelclima

[cocinaporelclima@ecodes.org.es](mailto:cocinaporelclima@ecodes.org.es)



## Bases del Concurso “Cocina Comprometida por el Clima”

Noviembre 2015

Organiza:

**ecodes**  
tiempo de actuar

Con el apoyo de:



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



Fundación Biodiversidad



## Bases del “Concurso de Cocina Comprometida por el Clima” C<sup>4</sup>

### 1. CONTEXTO GENERAL DE LA CONVOCATORIA Y ORGANIZADORES

**Alimentación Comprometida por el Clima** es una iniciativa de **ECODES** (Fundación Ecología y Desarrollo) que cuenta con el apoyo de la **Fundación Biodiversidad** del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y que busca sensibilizar a los ciudadanos y a todos los actores de la cadena alimentaria sobre cómo poner en práctica una alimentación que suponga una reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero en todas las fases de la cadena alimenticia. En definitiva, una alimentación con una menor huella de carbono y responsable con el clima. Este concurso de recetas de cocina denominado “**Concurso de cocina comprometida con el clima**” es una de las acciones concretas de esa iniciativa.

### 2. OBJETIVO DEL CONCURSO

El objetivo del concurso es visibilizar y poner de manifiesto la reducción del impacto sobre el clima que podemos conseguir con algo tan cotidiano como la alimentación diaria y los alimentos, recetas y platos que preparamos y cocinamos cada día.

La meta final es recopilar una serie de recetas, nuevas, habituales o tradicionales, elaboradas de forma más responsable con el clima. No solo se buscan recetas que tengan como único objetivo las bajas emisiones, sino recetas de toda la vida, pensadas, o repensadas, de forma más sostenible para el clima.

Para ello las recetas de cocina presentadas al concurso incluirán en sus ingredientes, modo de preparación, etc., criterios que reduzcan su huella de carbono respecto a la preparación habitual del plato. A título de ejemplo, como mera orientación, y de forma no excluyente, se citan los siguientes:

- en cuanto a productos: ingredientes frescos, locales, cercanos, de proximidad, km 0, de temporada, poco envasados, con alto contenido de vegetales...
- en cuanto a la preparación: que implique ahorro de energía y uso eficiente de la misma en todas las fases: planificación (compra, conservación, reducción de despilfarro alimentario...), hábitos (descongelado en frigorífico para aprovechar frío...), técnicas y procesos de cocinado (cocinado tapado, olla a presión, baja temperatura...), tecnologías (uso de electrodomésticos eficientes A+++...), etc.
- y cualquier otra que se pueda justificar desde el punto de vista del ahorro, la eficiencia energética, la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y, por tanto, la protección de clima, haciendo que la receta tenga una menor huella de carbono que otras equivalentes y por tanto se pueda considerar “cocina comprometida por el clima”.

Organiza:



Con el apoyo de:



### 3. CATEGORÍAS Y PARTICIPANTES

Pueden participar en el "Concurso de cocina comprometida por el clima" todas las personas físicas mayores de edad que quieran mostrar sus dotes culinarias y contribuir a los objetivos del concurso. Las bases del concurso con toda la información se pueden descargar de la página web [www.ecodes.org/cocinaporelclima](http://www.ecodes.org/cocinaporelclima)

Se establecen 2 categorías de participantes:

- **categoría profesional:** integrada por todas aquellas personas vinculadas de forma profesional al mundo de la cocina y la restauración: chefs, cocineros, profesores de cocina...
- **categoría amateur:** integrada por cualquier ciudadano no profesional de la restauración.

Los participantes deben residir en España y tener posibilidad de recoger el premio en persona.

Cada persona podrá proponer un número ilimitado de recetas, pero el número de premios está limitado a uno por persona.

### 4. INSCRIPCIONES Y PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

La inscripción es gratuita.

Las recetas que se presenten al concurso deberán ser originales y de elaboración propia, considerando que cualquier receta habitual o tradicional realizada por el concursante que incorpore los criterios marcados en los objetivos de estas bases será admitida.

Los concursantes enviarán su receta de cocina al correo electrónico [cocinaporelclima@ecodes.org.es](mailto:cocinaporelclima@ecodes.org.es) en idioma castellano, en el formato que se indica en los documentos anexos de estas bases, que incluyen:

- Anexo 1: formulario de participación al concurso, firmado y escaneado.
- Anexo 2: descripción de la receta, con nombre de la misma, ingredientes para 4 personas, pasos de elaboración y preparación, terminación, y fotografía, al menos, del plato final emplatado. Igualmente contendrá un apartado de los aspectos y criterios de cocina comprometida por el clima que incorpora, lo más detallado posible.

Solo se admitirán recetas que incluyan toda la información requerida, se presenten en los plazos establecidos, los formularios estén correctamente cumplimentados y se ajusten a los modelos indicados. Cualquier receta no presentada de esta manera será descalificada. No se admitirán recetas cuyos contenidos no se ciñan a la temática del concurso o no se consideren adecuados para su publicación.

Se realizará acuse de recibo de la recepción de la receta por parte de la organización del concurso desde el correo electrónico [cocinaporelclima@ecodes.org.es](mailto:cocinaporelclima@ecodes.org.es)

Las recetas pueden presentarse a concurso hasta las 21:00 horas del día **20 de diciembre de 2015.**

Cualquier otra duda sobre el concurso de recetas de cocina podrá ser formulada mediante correo electrónico a la dirección [cocinaporelclima@ecodes.org.es](mailto:cocinaporelclima@ecodes.org.es), desde donde intentará responderse en el plazo más breve posible. Los datos personales de contacto de los participantes y ganadores serán tratados con la máxima confidencialidad y de conformidad con las disposiciones de las leyes de protección de datos personales.

Organiza:



Con el apoyo de:



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



## 5. VALORACIÓN DE LAS RECETAS Y JURADO

Un comité técnico de ECODES realizará un análisis previo y evaluación inicial de las recetas para descartar aquellas que no cumplan las bases y criterios del concurso y preparar la información para facilitar el trabajo al jurado.

El jurado que valorará las recetas estará constituido por 6 personas

- 1 cocinero profesional
- 1 miembro de una asociación de profesionales de la hostelería y/o la restauración
- 1 miembro de una asociación de supermercados
- 1 experto en comunicación en cambio climático
- 1 miembro de ECODES experto en cálculo de huella de carbono
- 1 técnico facilitador de apoyo de ECODES, con voz pero sin voto.

El jurado valorará las distintas recetas, cada uno 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 el clima, según marcan los objetivos de las bases.

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

ECODES podrá declarar desierto el premio cuando, a juicio del jurado, las recetas presentadas no reúnan las cualidades o el nivel requerido o no cumplan los criterios establecidos en los objetivos.

La decisión del jurado será siempre inapelable.

## 6. PREMIOS

- Inclusión de las recetas ganadoras de ambas categorías en el libro “*Cocina comprometida por el clima*”

Las recetas ganadoras del concurso en cada una de las dos categorías (profesional y amateur) tendrán como premio aparecer en el libro electrónico de recetas de cocina “*Cocina comprometida por el clima*”, o título similar, que editará ECODES en los próximos meses, teniendo dicha publicación amplia difusión nacional e internacional.

- Grabación de vídeo de las recetas ganadoras en ambas categorías

La receta ganadora del concurso en su *categoría profesional* tendrá además como premio la grabación de un vídeo en su establecimiento cocinando su receta ganadora, con amplia difusión en redes sociales y canales de vídeo.

La receta ganadora del concurso en su *categoría amateur* tendrá además como premio la grabación de un vídeo cocinando su receta ganadora, en una escuela de hostelería o en restaurante, junto con un chef, con amplia difusión en redes sociales y canales de vídeo.

Organiza:



Con el apoyo de:



## 7. COMUNICACIÓN DE LOS GANADORES

La organización se comunicará con los ganadores de forma inmediata para informarles del fallo del jurado. Si no se logra contactar con los ganadores en un plazo de 3 días, se nombrará un nuevo ganador de entre los finalistas mejor valorados por el jurado.

Los nombres de los ganadores y sus recetas serán ampliamente difundidos en medios de comunicación y redes sociales.

## 8. ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios se realizará en un acto que organizará ECODES en el lugar, ciudad y día que se comunicará oportunamente, y en el que se entregará un diploma acreditativo a los ganadores de ambas categorías.

## 9. CONDICIONES GENERALES

Los participantes se hacen responsables del contenido de sus recetas y fotografías. Las recetas y fotografías deben ser originales y no se admitirá el plagio. Aquellas recetas y/o fotografías que no cumplan con el copyright o con cualquier otro derecho de imagen serán eliminadas del concurso. En caso de que se presente una receta o una foto plagiada, de la que el participante no sea el autor, y el verdadero autor presente reclamación, dicho participante será responsable legal de los daños y perjuicios que pudiera haber.

Las decisiones adoptadas por la organización sobre todo aquello que no haya quedado recogido en estas bases serán inapelables.

No podrá participar en el concurso ninguna persona vinculada directamente a ECODES o Fundación Biodiversidad.

Los participantes aceptan la publicación de su nombre, la receta e imágenes enviadas, así como de las imágenes tomadas en la entrega de premios. ECODES se reserva el derecho de uso de las recetas e imágenes recibidas para materiales y campañas de sensibilización y comunicación citando siempre al autor 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 comprometida por el clima".

La participación en el concurso "Cocina comprometida por el clima" supone la aceptación de las presentes bases.

En Zaragoza, a 19 de noviembre de 2015

Organiza:



Con el apoyo de:







**Anexo 1. "Concurso de cocina comprometida por el clima".  
Hoja de inscripción. Datos personales**

Para participar debe enviarse al correo electrónico [cocinaporelclima@ecodes.org.es](mailto:cocinaporelclima@ecodes.org.es) este anexo 1 y la/s receta/s según modelo del anexo 2

**NO OLVIDE FIRMAR ESTA HOJA DE INSCRIPCIÓN**

Categoría:  Profesional  Amateur

D/D<sup>a</sup>

D.N.I.

Fecha de nacimiento:

Dirección

C.P

Localidad

Provincia

Teléfono

Móvil

Correo electrónico

Establecimiento (solo profesionales):

Título de la receta:

El abajo firmante declara que son ciertos los datos contenidos en este impreso y manifiesta su conformidad con las bases de la convocatoria.

En

a

de

de 2015

Firma

Sí, quiero recibir información sobre las actividades que desarrolla ECODES, FUNDACIÓN ECOLOGÍA Y DESARROLLO. (marcar)

Sus datos forman parte de ficheros responsabilidad de FUNDACIÓN ECOLOGÍA Y DESARROLLO, único destinatario de la información aportada voluntariamente por usted. Estos ficheros se utilizan con la finalidad exclusiva de la resolución del concurso al que se presenta. Los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición podrán ser ejercidos mediante escrito dirigido a PLAZA SAN BRUNO 9, 1º OF.1 - 50001, [ecodes@ecodes.org](mailto:ecodes@ecodes.org). El tratamiento de datos personales en FUNDACIÓN ECOLOGÍA Y DESARROLLO, cuenta con las medidas de seguridad establecidas legalmente.

Organiza:



Con el apoyo de:



**Modelo de Anexo 2. "Concurso de cocina comprometida por el clima". Receta**

Para participar en el concurso debe enviarse al correo electrónico [cocinaporelclima@ecodes.org.es](mailto:cocinaporelclima@ecodes.org.es) un documento con los apartados de este anexo 2, junto con el anexo 1 de datos personales

Título de la receta	Foto del plato acabado
Autor de la receta	
Ingredientes para 4 personas	
Elaboración (pasos)	
Terminación y presentación	
Aspectos de compromiso con el clima. Detallar al máximo.	

Organiza:



Con el apoyo de:

