



Slow Food®

Alianza de Cocineros

Solicitud de membresía para la Alianza de Cocineros

La Alianza de Cocineros de Slow Food es una red que reúne a cocineros de todo el mundo que están comprometidos con la defensa de la biodiversidad alimentaria y de los saberes gastronómicos tradicionales, así como a los productores que los protegen.

La Alianza actualmente está formada por 1000 cocineros de restaurantes, puestos callejeros, camiones de comida, casas rurales, y otros establecimientos que apoyan diariamente a los productores a pequeña escala (los protectores de la biodiversidad) cocinando productos de los Baluartes y del Arca del Gusto, así como productos locales y artesanales.

Un cocinero que se una a la Alianza opta por:

- cocinar ingredientes locales de buena calidad , proporcionados por agricultores, ganaderos, queseros, pescadores, carniceros, panaderos y otros artesanos alimentarios que conserven técnicas y saberes locales y tradicionales y que trabajen respetando el medio ambiente, el paisaje y el bienestar animal.
- dar a conocer los productos de los Baluartes de Slow Food, del Arca del Gusto y de las comunidades de Terra Madre y dar visibilidad, dignidad y un valor justo a los productores y a su trabajo.
- minimizar el impacto medioambiental de sus actividades y reducir los desechos alimenticios.
- difundir la filosofía Slow Food y sus campañas, y colaborar con sus iniciativas.

Para evaluar tu solicitud de membresía, necesitamos saber más de ti y de tu local.

*Campo obligatorio

INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Si la solicitud de membresía es aceptada, el nombre del cocinero escrito en esta sección y el nombre y los detalles del restaurante aparecerán en la lista oficial de miembros de la Alianza de Cocineros de Slow Food, disponible aquí: www.fondazionielowfood.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance

1. NOMBRE*

2. APELLIDOS*

3. Fecha de nacimiento

*(día/mes/año)

4. Sexo

* Señalar lo que corresponda:

Masculino

Femenino

5. Teléfono (este número de teléfono se usará para comunicaciones relacionadas con los proyectos de la Alianza de Cocineros de SF, pero no se publicará en la lista)*

6. Correo electrónico (este correo se usará para mandar comunicaciones relacionadas con proyectos de la Alianza de Cocineros de SF, pero no se publicará en la lista)*

7. ¿Cuál es tu papel en el establecimiento alimentario?

* Señalar lo que corresponda:

cocinero en un restaurante

propietario/gerente/director de un restaurante

Gerente de compras / comunicación en un establecimiento alimentario

docente en una escuela de hostelería u otro instituto de formación

cocinero freelance

cocinero a domicilio

otro:

8. Si no eres el cocinero/chef, ¿puedes decirnos el nombre del cocinero/chef de tu restaurante o establecimiento alimentario?

9. ¿Eres miembro de alguna comunidad Slow Food?

Sí

No

10. ¿Cómo se llama dicha comunidad?

11. ¿Eres miembro de Slow Food?

** Señalar lo que corresponda:*

Sí

No

12. ¿El restaurante o establecimiento colabora con Slow Food a nivel local?

** Señalar lo que corresponda:*

Sí

No

13. En caso afirmativo, ¿quién es tu contacto local de Slow Food?

14. ¿Qué idiomas hablas con fluidez?

** Señalar lo que corresponda:*

inglés

francés

alemán

español

otro:

INFORMACIÓN LOCAL

El nombre y los detalles del restaurante/establecimiento alimentario se mostrarán en un listado oficial de los miembros de la Alianza de Cocineros de Slow Food, disponible aquí:

www.fondazioni Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance

15. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO *

16. Calle *

17. Número *

18. Código postal *

19. Ciudad *

20. Provincia/Región *

21. País *

22. Teléfono * (...)

23. Dirección de correo electrónico*

24. Enlace a su página web (si la tuviera)

26. ¿Dónde está ubicado el local ? Especifica las coordenadas GPS (latitud y longitud)*

27. Tipo de establecimiento alimentario

**Señalar lo que corresponda:*

- restaurante
- taberna
- cafetería-restaurante
- vinoteca
- hostel/hotel/pensión
- masía/casa rural/granja/finca
- refugio de montaña
- pizzería
- catering
- comida para llevar camión de comida
- puesto callejero comida para llevar
- instituto de formación o escuela de cocina
- catering escolar
- catering laboral cocina comunitaria otro:

28. Propietario del local (especificar si es familiar, asociación, corporativo, de una empresa social o si pertenece a una cadena y, en caso afirmativo, especificar cuál)

29. Capacidad *

30. Precio medio de una comida por persona (sin incluir la bebida)*

31. ¿Qué tipo de cocina se sirve en el local?

** Señalar lo que corresponda:*

32. ¿Cada cuánto se cambia el menú? *

33. Horario de apertura

** Señalar lo que corresponda:*

- abierto para desayunar
- abierto solo para comer
- abierto solo para cenar
- abierto para comer y cenar

34. Periodos de cierre

** Señalar lo que corresponda:*

- abierto todo el año
- abierto solo en determinados periodos

35. Si está abierto solo durante algunos periodos del año, especificar cuándo está cerrado:

36. ¿Qué día(s) de la semana cierra?

** Señalar lo que corresponda:*

- lunes
- martes
- miércoles
- jueves
- viernes
- sábado
- domingo

37. Otras combinaciones (por ejemplo, abierto el domingo solo para la comida):

38. Además del negocio del restaurante, ¿hay otras actividades?

** Señalar lo que corresponda:*

- huerto (donde se cultivan algunos ingredientes)
- producción de verduras (también para la venta)
- ganadería
- producción de quesos (también para la venta)
- producción de conservas (también para la venta)
- producción de embutidos (también para la venta)
- producción de panes/pasteles/ pasta
- granja educativa
- centro cultural
- se contrata a trabajadores desfavorecidos

39. En caso de que el restaurante ofrezca alojamiento, ¿de cuántas camas dispone? Añadir cualquier información adicional a estos servicios:

40. ¿Dónde compráis los productos normalmente?

** Señalar lo que corresponda:*

- directamente de los productores
- de los Mercados de la Tierra de Slow Food
- de los mercados locales
- de distribuidores y especialistas
- por internet
- supermercados y outlets industriales
- grupos/cooperativas de compra o grupos de apoyo a la agricultura
- producción propia
- otro:

41. ¿Utilizas los productos locales de forma rutinaria? *

* Señalar lo que corresponda:

- Sí, habitualmente
- Sí, de vez en cuando
- Nunca, o casi nunca

42. Para ti, ¿a qué distancia están los comercios que consideras «locales»?

42. ¿Qué porcentaje total de los ingredientes son locales? *

43. ¿Qué productos se ofrecen regularmente? *

44. ¿Compras productos orgánicos o productos de agricultura sostenible? ¿Cuáles? *

BALUARTE DE SLOW FOOD

45. ¿Utilizas algún producto de los Baluartes?

* Señalar lo que corresponda:

- Sí, normalmente Sí, a veces
- No

46. En caso afirmativo, indicar el nombre del Baluarte utilizados y su procedencia .

47. Comentarios sobre el uso de los productos de los Baluartes:

ARCA DEL GUSTO

48. ¿Utilizas algún producto del Arca del Gusto?

* Señalar lo que corresponda:

- Sí, normalmente Sí, a veces
- No

49. En caso afirmativo, indicar el nombre de los productos del Arca utilizados y su procedencia:

50. Comentarios sobre el uso de los productos del Arca del Gusto:

51. ¿Formas parte de alguna red de cocineros o alguna asociación? En caso afirmativo, indica el nombre:

52. ¿El restaurante forma parte de alguna guía local o nacional de comida y restaurantes?

** Señalar lo que corresponda:*

SÍ

NO

¿Cuál?

53. ¿Hay algún tema que trate Slow Food que te resulte especialmente interesante?

** Señalar lo que corresponda:*

biodiversidad

carne y bienestar animal pesca sostenible

leche cruda y productos naturales en general desechos alimenticios

comida y salud

semillas locales y variedades de plantas crisis climática

otro:

54. ¿Llevas a cabo alguna de estas actividades? Señalar todas las respuestas que correspondan:

- actividades alimentarias educativas
- cursos de cocina
- degustaciones para dar a conocer productos y productores
- actividades infantiles
- otros:

55. ¿Qué decisiones sostenibles con el medio ambiente has tomado? (Por ejemplo, utilizar paneles solares, prescindir de los platos o utensilios de plástico de un solo uso, utilizar detergentes biodegradables, etcétera).

56. ¿Qué haces para reducir los desechos alimenticios en tu restaurante/establecimiento alimentario?

57. ¿Por qué estás interesado en el proyecto de la Alianza de Cocineros de Slow Food?

58. Añade cualquier otro comentario o información que quieras comunicarnos y que no haya aparecido en las preguntas anteriores:

POLÍTICA DE PRIVACIDAD

Los datos personales se tratan de conformidad con el Reglamento (UE) 2016/679 (RGDP) y de acuerdo con la Política de Privacidad de Slow Food, que el responsable del tratamiento ha puesto a disposición en el enlace privacy.slowfood.com./englishand y que el interesado declara que ha leído y entendido.

Al firmar el formulario de solicitud, en caso de aceptación de la solicitud, el interesado consiente la publicación de sus datos personales en la página web www.fondazionielowfood.com/es/ y declara expresamente que no se opone al tratamiento especificado en las secciones «Destinatarios de temáticas o proyectos, correos electrónicos de campañas o recaudación de fondos» y «Cocineros y restauradores miembros del proyecto Alianza de Cocineros de Slow Food» de la Política de Privacidad Alimentaria de Slow Food.

Si no se acepta la solicitud de membresía, el interesado, habiendo leído y entendido el apartado de Política de Privacidad «Destinatarios del boletín de la asociación» (si no lo ha recibido ya en base al interés legítimo del titular o por consentimiento explícito): *Señalar la respuesta que se corresponda:

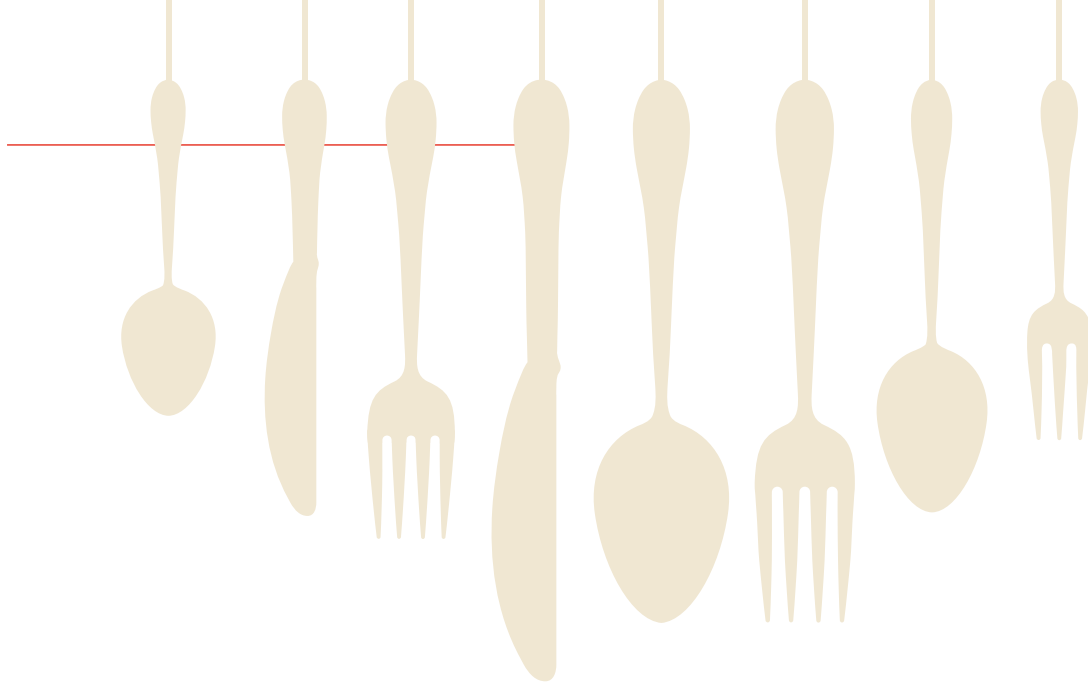
- acepta recibir el boletín de la asociación Slow Food
- no acepta recibir el boletín de la asociación Slow Food

Habiendo leído y comprendido el apartado Política de Privacidad «Destinatarios de boletines y comunicaciones comerciales, promocionales y de venta» relativo a entidades vinculadas a Slow Food indicadas como copropietarios en la información, o los socios del proyecto Alianza de Cocineros de Slow Food, el interesado: *Señalar la respuesta que se corresponda:

- acepta recibir comunicaciones comerciales, promocionales o de ventas
- no acepta recibir comunicaciones comerciales, promocionales o de ventas

Al enviar mi solicitud de membresía, confirmo que he leído y aceptado las regulaciones de la Alianza (si aún no lo ha hecho, puede encontrar las regulaciones completas aquí:

https://a2e5c2y9.stackpathcdn.com/wp-content/uploads/2015/04/ING_regolamento_alleanza.pdf



alleanzacuochi@slowfood.it
www.slowfoodfoundation.com