**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN**

**CONCURSO PARA JÓVENES ESTUDIANTES DE COCINA DE PANAMÁ**

**DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN 2018**

Este año el Día Mundial de la Alimentación hace un llamado a la acción para corregir el rumbo hacia la consecución del Hambre Cero en 2030. Todavía es posible alcanzar este objetivo mundial si unimos fuerzas entre sectores y profesiones, naciones y continentes. Esto significa adoptar un estilo de vida Hambre Cero a través de las elecciones y acciones que hacemos a diario para construir juntos un mundo mejor.

La Oficina Subregional para Mesoamérica de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) lanza un concurso de cocina dirigido a jóvenes panameños de entre 18 y 25 años que actualmente se encuentren cursando estudios de gastronomía en alguna institución panameña. Puede consultar las bases del concurso aquí.

Asegúrese de llenar todos los campos del formulario y registrar debidamente los datos de cada integrante del equipo. Tiene **hasta el 16 de septiembre (inclusive)** para inscribirse al concurso. ¡Buena suerte!

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Estudiante 1** | **Estudiante 2** |
| **Nombre completo** |  |  |
| **Fecha de nacimiento** |  |  |
| **Documento de identidad** |  |  |
| **Correo electrónico** |  |  |
| **Teléfono** |  |  |
| **Institución educativa a la que pertenecen** |  |
| **Programa académico que están cursando** |  |

|  |
| --- |
| **ENTRADA - Nombre, ingredientes, utensilios y justificación**Justificación del plato, de la elección de los ingredientes y su contribución a la recuperación y/o preservación de las tradiciones culinarias panameñas y al fomento de la alimentación saludable. |
|  |

|  |
| --- |
| **PLATO PRINCIPAL - Nombre, ingredientes, utensilios y justificación**Justificación del plato, de la elección de los ingredientes y su contribución a la recuperación y/o preservación de las tradiciones culinarias panameñas y al fomento de la alimentación saludable. |
|  |

|  |
| --- |
| **POSTRE - Nombre, ingredientes, utensilios y justificación**Justificación del plato, de la elección de los ingredientes y su contribución a la recuperación y/o preservación de las tradiciones culinarias panameñas y al fomento de la alimentación saludable. |
|  |

|  |
| --- |
| **MOTIVACIÓN Y CONTRIBUCIÓN DEL PLATO AL HAMBRE CERO**¿Cómo contribuye el menú elaborado al combate a la malnutrición y al fomento de la alimentación saludable? |
|  |

|  |
| --- |
| **PRESUPUESTO ESTIMADO POR COMENSAL**Valor del menú completo por comensal |
|  |