   

**FORMULARIO DE POSTULACIÓN**

**CONCURSO DE RECETAS “SABORES EN CHILLÁN”**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE.**

**Nombres**

|  |
| --- |
|  |

**Apellidos**

|  |
| --- |
|  |

**Dirección**

|  |
| --- |
|  |

**Teléfono Celular**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Correo electrónico**

|  |
| --- |
|  |

**2. HISTORIA Y ORIGEN DE LA RECETA.**

Responda en el espacio señalado las siguientes preguntas (usar letra calibri cuerpo, tamaño 11)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Marque con una X el origen de la receta (cocina campesina, urbana (barrios) o inmigrante).**  |  | | --- | |  |  |  | | --- | |  |  |  | | --- | |  |   Campesina Urbana Extranjera |
| 1. **Nombre de la receta :** |
| 1. **¿Por qué su receta posee el origen indicado?** |
| 1. **¿Señale de quién heredo la receta?** |
| 1. **¿Hace cuantos años se prepara esta receta al interior de su familia?** |
| 1. **¿Cómo, cuándo y dónde la aprendió a cocinar?** |
| 1. **Si es que existe, ¿en qué celebración específica prepara usted la receta?** |
| 1. **¿Dónde obtiene los principales ingredientes para su preparación?** |
| 1. **¿Cuál es la importancia de la receta para su familia?** |

**3. PREPARACIÓN DE LA RECETA**

Señale ingredientes y luego la preparación (tiempo de cocción, cantidades y mezcla de los ingredientes)

|  |
| --- |
| 1. **Detalle a continuación los ingredientes empelados en la receta.** |
| 1. **Preparación: Describir los pasos en la secuencia en que se hace la preparación indicando tiempos de cocción, mezcla de los ingredientes, cortes (delgados/gruesos; juliana/trozos grandes/chicos) y cantidades (pequeñas/grandes).** |
| 1. **Refiérase a las técnicas utilizadas: cocido (agua, vapor, ahumado, asado, grillado, frito, etc.); Si se observa la preparación: dar cuenta del movimiento en cuanto a uso de tecnologías (movimientos lentos, circulares, rápidos, etc.)** |
| 1. **Indique el tipo de cocina (a leña o gas, horno de barro, eléctrico o a gas, etc.) y ubicación de esta (interior o exterior de una casa/habitación, etc.).** |
| 1. **Mencione el equipamiento y utensilios utilizados como ollas, cuchillos, cucharas, morteros, fuentes (describir su materialidad y si son patrimoniales preguntar por los modos de obtención –herencia- y/o producción).** |

**4. REGISTRO FOTOGRÁFICO:**

Adjunte registro fotográfico de la receta que presenta a concurso.

|  |
| --- |
| 1. **Una fotografía de la preparación de la receta (elaboración en proceso)** 2. **Una fotografía de la preparación lista para ser consumida.** |