   

**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.**
 |