



2° ENCUENTRO de Cocineras Tradicionales de Oaxaca 2018

TESORO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

FORMATO 1. INSCRIPCIÓN

FECHA:	
Datos Generales	
REGIÓN GEOGRÁFICA:	ETNIA:
MUNICIPIO:	LENGUA MADRE:
AGENCIA:	DIALECTO:

Datos Personales	
NOMBRE COMPLETO:	FOTO infantil a color a color
DIRECCIÓN:	
TELÉFONO FIJO:	
TELÉFONO CELULAR:	
CORREO ELECTRÓNICO (PROPIO O DE ALGÚN ALLEGADO)	

Descripción de la vestimenta REGIONAL que portará durante el evento:
--

Datos de los ayudantes		
1. NOMBRE COMPLETO:	H	M
TELÉFONO:		
2. NOMBRE COMPLETO:	H	M
TELÉFONO:		

Lista de Platillos		Lista de equipo Mayor	
COTIDIANO	CEREMONIAL	TIPO	CANTIDAD

Participación en "Mercado Oaxaca"	SI	NO
Participación en "Concurso culinario"	SI	NO

NOMBRE, FIRMA Y HUELLAS DE AMBOS PULGARES JUNTOS



2° ENCUENTRO de Cocineras Tradicionales de Oaxaca 2018

TESORO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

FORMATO 2. HISTORIA DE VIDA

NOMBRE COMPLETO:		EDAD:
Datos Generales		
MUNICIPIO PROCEDENCIA:	ETNIA:	
AGENCIA:	LENGUA MADRE:	
LUGAR DONDE RESIDE:	DIALECTO:	
ACTIVIDAD PREPONDERANTE: (ama de casa, cocinera tradicional durante las fiestas comunitarias, mayordoma o autoridad tradicional, restaurantera, pequeña comerciante, artesana, etc.)		
DESCRIPCIÓN DE CÓMO APRENDIÓ A COCINAR:		
¿QUIÉN LE ENSEÑÓ A COCINAR?		
¿A QUIÉN LE HA TRANSMITIDO SUS CONOCIMIENTOS?		
NOMBRE DEL PLATILLO QUE ESCOGIÓ PARA PRESENTAR		
RAZONES DEL PORQUÉ ESCOGIÓ ESE PLATILLO		
FORMA EN QUE SE PREPARA		
FORMA DE CONSUMIR EL PLATILLO		

Cedo los derechos para el uso de los datos registrados en este formato a la Asociación de Cocineras Tradicionales A. C. para que sean usados en la recopilación "MEMORIAS DEL ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES 2018"

NOMBRE, FIRMA Y HUELLAS DE AMBOS PULGARES

NOMBRE Y FIRMA
TESTIGO 1

NOMBRE Y FIRMA
TESTIGO 2



2° ENCUENTRO de Cocineras Tradicionales de Oaxaca 2018

TESORO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

FORMATO 3. RECETA

Nombre de la receta: Nombre en español, en la lengua y escritura de la comunidad a la que pertenece	Tipo de preparación: Especificar si es plato fuerte, sopa, postre, tamal, pan, agua fresca, etc.
Origen: Región gastronómica o nombre de la comunidad y/o grupo étnico	Rendimiento: Número de porciones
Consumo: Platillo de celebración, vida diaria, de rescate, etc.	
Ingredientes: El ingrediente principal, encabeza la lista. El resto deberán respetar el orden del procedimiento	Cantidad: Expresada en Kilogramos o Litros
MODO DE PREPARACIÓN:	
CUÉNTAME LA HISTORIA DE ÉSTA RECETA:	

Cedo los derechos de uso de la receta denominada " _____ " misma que es de mi autoría, para uso de la Asociación de Cocineras Tradicionales A. C.

Nombre de puño y letra, firma y huellas de ambos pulgares juntos del Cedente (Cocinera Tradicional)

Nombre completo del Cesionario (Asociación de Cocineras Tradicionales A.C.)

NOMBRE Y FIRMA
TESTIGO 1

NOMBRE Y FIRMA
TESTIGO 2



2° ENCUENTRO de Cocineras Tradicionales de Oaxaca 2018

TESORO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

FORMATO 4. CONCURSOS

INSCRIPCIÓN A LOS CONCURSOS

FECHA DE INSCRIPCIÓN:

DATOS PERSONALES DE LA COCINERA

NOMBRE:

TELÉFONO FIJO:

TELÉFONO CELULAR:

CORREO ELECTRÓNICO:

CATEGORÍA

- a) DECORACIÓN DE STAND
- b) PLATILLO CEREMONIAL
- c) PLATILLO DE RESCATE

NOMBRE DEL PLATILLO

RECETA

INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD

MODO DE PREPARACIÓN

Nombre, Firma y huellas de ambos pulgares