

BASES DEL CONCURSO

# EL MENÚ DE CHILE, RECONOCIMIENTO A LAS COCINAS PATRIMONIALES

CONVOCATORIA 2024



Servicio Nacional Del Patrimonio Cultural



**SERPAT**  
Ministerio de las  
Culturas, las Artes  
y el Patrimonio

Gobierno de Chile

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 De la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

El año 2008 Chile ratificó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en adelante también “la Convención”, la cual entró en vigencia en Chile el año 2009, mediante Decreto N°11 de fecha 13 de marzo de 2009, siendo en la actualidad el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, en virtud de la Ley 21.045, el organismo que asume institucionalmente la implementación de ésta.

La Convención otorga a los Estados Partes un marco normativo internacional vinculante que ha permitido reorientar la comprensión del patrimonio cultural inmaterial hacia un enfoque de salvaguardia, y la presencia de las comunidades como actor protagónico en la identificación de este ámbito del patrimonio cultural.

La Convención indica que “se entiende por patrimonio cultural inmaterial’ los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible” (artículo 2 número 1 de la Convención).

En el cumplimiento de su misión institucional y de acuerdo a los compromisos internacionales suscritos por el Estado de Chile, para la promoción y visibilización de conocimiento locales de productos y preparaciones patrimoniales, a partir del año 2017 se implementó el concurso “El Menú de Chile, reconocimiento a las cocinas patrimoniales”.

### 1.2 Sobre las cocinas patrimoniales

Las cocinas patrimoniales tienen como rasgo distintivo el que han sido transmitidas transgeneracionalmente (al menos tres o cuatro generaciones), e identifican a una región, localidad o familia a partir de los productos empleados, sus técnicas de transformación, sus modos de consumo, las ocasiones cotidianas o festivas de su ingesta, y los sistemas simbólicos que las legitiman al interior de una comunidad. Asimismo, forman parte de un sistema alimentario que se afianza en un área cultural que muchas veces trasciende las divisiones político-administrativas y geográficas y arrancan sus raíces en periodos precoloniales, coloniales y republicanos (poseen una larga data en su preparación y consumo). Sus antecedentes deben ser documentados, con base en testimonios o datos históricos-antropológicos, familiares. Muchas veces esos sistemas alimentarios integran un conjunto de materialidades ligadas a las técnicas de cocción

(cocinas, fogones, utensilios, ollas, etc.), a las formas de consumo (platos, vasijas, cuchillos, tenedores, mesas, manteles, entre otros), y a la producción y conservación de alimentos (zarandas, recipientes, contenedores, entre otros).

Las cocinas patrimoniales forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial presente en el territorio nacional, como parte de las tradiciones y expresiones orales, usos sociales, rituales y actos festivos, y conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, de las comunidades y grupos que las recrean y comparten.

## Definiciones

- **Patrimonio culinario:** acervo de conocimientos, prácticas y técnicas de transformación de los productos en alimentos a través del trabajo (agrícola, pecuario, de recolección marina y terrestre), de las preparaciones (recetas) y de las formas de consumo que operan dentro de un sistema alimentario. Comprende los productos y las preparaciones patrimoniales.
- **Producto patrimonial:** animales, vegetales, hongos, algas o peces, que suponen una producción y consumo de larga duración en las comunidades, cuyos procesos productivos entrañan saberes transmitidos de manera transgeneracional (es decir, por al menos 4 generaciones) y sistemas de símbolos que forman parte de los acervos culinarios de sus productores(as), recolectores(as) y consumidores(as). Pueden ser alimentos que son producidos por un pequeño grupo, que se están perdiendo, o bien, que están vigentes de manera colectiva.
- **Preparación patrimonial:** transformación de materias primas en productos alimentarios que involucra técnicas (recetas), principios de condimentación (gustos) y símbolos asociados a su factura y consumo, de larga data y transmitida transgeneracionalmente (deseable 4 generaciones), que es considerada como propia o tradicional por sus cultores(as) y consumidores(as). Pueden ser preparaciones familiares, locales, regionales o nacionales, o compartidas por áreas culturales más allá de las fronteras administrativas.
- **Sistema alimentario:** conjunto de fases y procesos vinculados a la alimentación humana. Contempla una fase de producción, correspondiente a la base productiva, de crecimiento y de recolección de los productos alimenticios, que considera conocimientos asociados al universo agrícola, oficios, formas de producción y extracción tradicionales y/o artesanales, que generalmente contribuyen a mantener la biodiversidad alimentaria; una fase de transformación, que considera técnicas y operaciones simbólicas mediante las cuales los productos son transformados en alimentos; una fase de distribución, que refiere a las formas de comercialización y circulación de los productos y preparaciones a nivel familiar, local y regional, conocimientos asociados a las prácticas de distribución, y formas de aprovisionamiento; y una fase de consumo, que comprende maneras y rituales de mesa, estilos y dietas alimentarias, menús cotidianos y/o rituales asociados a las memorias culinarias de las comunidades.

### 1.3 Presentación del concurso

El Servicio Nacional del Patrimonio Cultural convoca a la ciudadanía a participar en el quinto concurso "El Menú de Chile, reconocimiento a las cocinas patrimoniales".

Podrán participar equipos compuestos por un mínimo de tres (3) integrantes, en razón de su representación o relación con los diversos oficios y saberes vinculados a las cocinas patrimoniales, que, en conjunto, presenten un menú patrimonial, compuesto por una sucesión de platos y sus bebidas asociadas. Además, se deberá adjuntar una investigación, recopilación o dossier que sustente el carácter patrimonial y transgeneracional de la preparación y de sus productos, y una breve descripción del rol que cumple cada uno de los integrantes del equipo dentro de las fases de la propuesta de menú patrimonial.

#### **1.4. Objetivo del concurso**

El presente concurso tiene por objetivo otorgar un reconocimiento de carácter nacional a quienes, de acuerdo a las exigencias de las presentes bases, presenten la propuesta de menú integral y colaborativa que mejor represente el valor patrimonial de las cocinas, sus saberes, su transmisión, sus productos, sus recetas y modos de consumo, dentro del ámbito culinario.

Mediante ello se busca destacar la importancia cultural de las cocinas patrimoniales regionales, locales o familiares presentes en el territorio nacional, y sus prácticas asociadas, como un sistema de técnicas de producción, consumo y significados sociales que dan lugar a la existencia de una cocina que hunde sus raíces en la historia de las comunidades y/o grupos que la mantienen. Específicamente se pretende:

1. Generar una instancia de sensibilización y aprecio de las cocinas como un elemento ligado a la cultura y al patrimonio.
2. Reconocer a personas o grupos que pongan en valor el patrimonio culinario regional, local o familiar presente en el territorio nacional.
3. Evidenciar la diversidad y riqueza de las cocinas patrimoniales arraigadas en el territorio nacional, fomentar su registro y difusión.

## **2. CONVOCATORIA**

### **2.1 Forma de entrega de las postulaciones**

Las postulaciones a esta convocatoria deberán presentarse exclusivamente en formato digital a través de correo electrónico, adjuntando todos los antecedentes obligatorios para postular señalados en el numeral 3.2 de las presentes bases.

El correo electrónico para enviar las postulaciones es el siguiente:  
[menudechile@patrimoniocultural.gob.cl](mailto:menudechile@patrimoniocultural.gob.cl)

### **2.2 Plazo de entrega de las postulaciones**

La presente convocatoria estará abierta por un plazo de 120 días hábiles (de lunes a viernes sin contar los feriados) desde la publicación de las bases en el sitio web del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural ([www.patrimoniocultural.cl](http://www.patrimoniocultural.cl)). Los postulantes podrán presentar sus postulaciones de conformidad con lo establecido en las presentes bases, hasta la fecha de cierre de la convocatoria. No se aceptarán postulaciones presentadas fuera de plazo.

Las postulaciones deberán ser entregadas o enviadas hasta las 17:00 horas de Santiago de Chile del último día hábil para postular.

La Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial informará dónde serán publicadas las bases, y la fecha de inicio y de término de la convocatoria, de conformidad con lo precedentemente señalado.

Las postulaciones que no cumplan con las condiciones establecidas en el presente numeral serán declaradas inadmisibles.

### **2.3 Notificaciones de la convocatoria**

El o la responsable de la postulación deberá indicar, en la Ficha de Postulación, el correo electrónico de notificación de las distintas etapas concursales, esto es, para la declaración de admisibilidad, la selección del ganador y de las menciones honoríficas, los recursos interpuestos, y la declaración de fuera de concurso.

Para efectos de asegurar la debida comunicación de los resultados de la postulación, el o la responsable de la postulación deberá indicar dos direcciones distintas (según indicación de formulario de postulación), siendo su responsabilidad el mantener dichos correos en buen estado para su recepción.

Se hace presente que la notificación por correo electrónico se entenderá practicada el día y hora de su envío al notificado/a.

## **2.4 Orientación e información**

La Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial, entregará orientación e información a quienes lo requieran, a objeto de facilitarles su postulación a la presente convocatoria. Asimismo, podrán realizar sus consultas a través de correo electrónico a la siguiente dirección: [menudechile@patrimoniocultural.gob.cl](mailto:menudechile@patrimoniocultural.gob.cl)

## **2.5 Constatación del cumplimiento de bases**

La constatación del cumplimiento de las bases será realizada por la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial desde la recepción de las postulaciones hasta la entrega de los premios al ganador y a las menciones honrosas inclusive, es decir, opera durante todo el concurso.

De constatarse algún incumplimiento con posterioridad a la etapa de admisibilidad, la postulación será declarada fuera del concurso. Dicha circunstancia, en caso que se constate antes de la selección del ganador y de las menciones honrosas, operará a través del respectivo acto administrativo dictado por la subdirectora de Patrimonio Cultural Inmaterial. Dicho acto administrativo se notificará a los interesados en conformidad a lo dispuesto en estas bases. Si fuera con posterioridad a la selección antedicha, se realizará a través de resolución administrativa dictada por la jefatura superior del Servicio, previa audiencia de la persona interesada, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 53 de la Ley N°19.880.

## **2.6 Aceptación de condiciones y declaración de autoría**

Por la sola presentación de postulaciones a esta convocatoria se entiende para todos los efectos legales que el postulante conoce y acepta el contenido íntegro de las presentes bases. Quienes postulen deberán dar estricto cumplimiento a la normativa legal y reglamentaria vigente en Chile, específicamente en lo aplicable a la presente convocatoria.

Al momento de presentar su propuesta, el o la postulante declara bajo juramento que toda información contenida en su postulación es verídica, dando fe de su autoría. El Servicio Nacional del Patrimonio Cultural se encuentra habilitado para declarar inadmisibles cualquier postulación que incumpla el presente punto.

### 3. PRESENTACIÓN DE POSTULACIONES

#### 3.1. De los equipos concursantes

Podrán participar equipos compuestos por un mínimo de tres (3) integrantes representantes de diversos oficios y saberes relacionados con las cocinas patrimoniales<sup>1</sup> de acuerdo a los ejemplos de perfiles señalados en la nota al pie, y que en conjunto presenten un menú, compuesto por una sucesión de platos y sus bebidas asociadas

Se deberá adjuntar una investigación, recopilación o dossier que sustente y fundamente el carácter patrimonial y transgeneracional de las recetas, preparaciones y de sus productos, y una breve descripción del rol que cumple cada integrante del equipo dentro de las fases de la propuesta de menú.

Los equipos podrán estar integrados por:

##### **Personas naturales:**

De nacionalidad chilena o extranjeros con cédula de identidad otorgada por el Servicio de Registro Civil e Identificación de Chile, que sean mayores de 18 años.

##### **Personas jurídicas:**

Chilenas de derecho público, no obstante las restricciones establecidas en el punto 3.1.1. de las presentes bases, o de derecho privado sin fines de lucro. Quedan expresamente excluidas las sociedades de hecho.

Ninguna persona natural o jurídica podrá participar en más de un equipo, de lo contrario sólo será válida la primera postulación que se tenga por presentada, según el orden de recepción; las demás serán declaradas fuera de concurso.

Las personas naturales o personas jurídicas que hayan participado en versiones anteriores del Menú de Chile, lo podrán hacer nuevamente en esta nueva versión 2024. Así también podrán ser repostulados menús postulados en versiones anteriores, corregidos y mejorados de acuerdo a estas bases.

#### **3.1.1. Restricciones para postular, constatación del cumplimiento de bases y deber de abstención**

No podrán postular a esta convocatoria:

- a) Los equipos que tengan como integrantes a autoridades y/o trabajadores(as) del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, la Subsecretaría del Patrimonio Cultural o el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, cualquiera sea su situación contractual (personal de planta, a contrata, honorarios o contratados/as conforme al Código del Trabajo). Al momento de postular, deberá individualizarse al equipo de trabajo.
- b) Los equipos que tengan como integrantes a un/a cónyuge o conviviente civil, o un pariente por consanguinidad hasta segundo grado en línea recta y hasta segundo grado en línea colateral, con cualquiera de los integrantes del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, Subsecretaría

<sup>1</sup> Los equipos pudieran estar integrados, a modo de ejemplo, por los siguientes perfiles:

- Productores(as) agropecuarios, recolectores(as), pescadores(as), mariscadores(as).
- Cocineros(as) portadores(as) de la tradición culinaria de las distintas regiones de nuestro país, transmitida de generación en generación.
- Estudiosos(as) de las ciencias sociales, quienes pueden evidenciar cómo la selección de los ingredientes, las técnicas de elaboración y la presentación de los productos están relacionados con el contexto cultural de la región del país en el que se inscribe y arraiga esta tradición culinaria; la apropiación social, los modos de transmisión del conocimiento vinculados a estos, y la excelencia en el saber hacer, vinculada con los alimentos utilizados. Se puede relacionar el menú con los procesos de generación de memoria colectiva, con el fortalecimiento de las identidades locales, regionales o nacionales y con la configuración histórica a escala local, regional o nacional.
- Estudiosos(as) en las áreas de biodiversidad y conservación ambiental, quienes podrán identificar los riesgos, o amenazas, que se ciernen sobre los recursos naturales utilizados en la receta, documentando transformaciones ambientales que hayan tenido repercusiones en cuanto al cambio en los productos utilizados tradicionalmente en las recetas, el uso de la biodiversidad local para fines alimentarios o culinarios o el buen manejo o uso sostenible de los recursos utilizados por parte de las comunidades locales.

del Patrimonio Cultural o Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, o con funcionarios/as directivos/as hasta el equivalente al grado cuatro (4º) en la escala funcionaria.

- c) Personas que integren el comité evaluador de esta convocatoria.
- d) Los Ministerios, Intendencias, Gobernaciones, Órganos y Servicios Públicos (incluyendo la Contraloría General de la República, el Banco Central, las Fuerzas Armadas y las Fuerzas de Orden y Seguridad Pública, los Gobiernos Regionales y las Empresas Públicas creadas por Ley). Se exceptúan de esta restricción las Municipalidades y Establecimientos de Educación Superior Estatales.

Si durante el periodo de presentación de postulaciones cesa la incompatibilidad que afecta a algún equipo, éste se considerará hábil para postular, pudiendo presentar su postulación mientras se encuentre abierto el periodo de recepción de postulaciones, siempre y cuando no haya postulado con antelación al cese de la incompatibilidad.

El Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, a través de la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial, revisará durante todo el proceso que los equipos no estén afectados a ninguna de las causales de incompatibilidad señaladas. En caso de incumplimiento de lo anterior, es decir, que los equipos estén afectados a alguna incompatibilidad, la postulación respectiva será declarada fuera de concurso.

Lo anterior, sin perjuicio del deber de abstención que compete a las autoridades y trabajadores del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural que intervengan en el proceso, cuando se configure alguna de las causales establecidas en el artículo 12 de la Ley N° 19.880, respecto de alguno de los/as postulantes.

### 3.2 Antecedentes obligatorios para postular

Las postulaciones deberán incluir los siguientes antecedentes obligatorios y la información que a continuación se indica:

- a) Ficha de postulación completa según formato de **Anexo N° 1** que forma parte integrante de las presentes bases, donde se individualizará a él o la responsable del equipo, y se identificará a cada uno(a) de sus integrantes: nombre completo, número de cédula de identidad, dirección, correo electrónico. Esta ficha deberá ser firmada por el o la responsable del equipo, quien además entregará una autorización simple a favor del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, para la publicación del menú y la investigación, en el formato dispuesto en el Anexo N°2 o N°3, según corresponda.
- b) Descripción del perfil de los(as) integrantes del equipo, indicando con claridad el rol que desempeñan dentro del equipo.
- c) Propuesta de menú patrimonial. Se entiende por menú patrimonial una secuencia de platos al interior de un acto alimentario. Este menú puede obedecer a reglas, donde se desplieguen diversos servicios (entrada - sopa - plato de fondo - postre) y las bebidas asociadas si las hay (desde agua a aperitivos, chichas, vinos destilados, etc.). Este menú puede estar relacionado con los horarios de consumo (desayuno, almuerzo, onces, comida), eligiendo uno de ellos, o con ocasiones festivas (como el 18 de septiembre, fiestas religiosas, etc.). En el caso de algunos de los pueblos originarios o de ciertos actos alimentarios de otras comunidades, cuyas tradiciones de consumo no contemplen secuencias tipo menú, se considerará igualmente válida la postulación, la cual incluirá un solo servicio que mezcle bebidas y comidas, dulces o saladas, en caso de que sean pertinentes.

Esta propuesta debe incluir:

- i. Un título de la propuesta de menú.
  - ii. El menú a presentar.
  - iii. La preparación y la receta de cada uno de los platos que conforman el menú, incluyendo sus productos, sus técnicas de elaboración, los condimentos y los tiempos de cocción y montaje requeridos. Queda establecido mediante estas bases que cada menú, en cuanto a sus ingredientes, modo de preparación, contexto patrimonial (conexión, composición y contenido de la historia y discurso) y resultado, es de exclusiva responsabilidad de los postulantes.
  - iv. En el caso de que se incluyan bebidas (frías y calientes) asociadas a los platos, éstas deberán especificar si son artesanales o industriales. En el primer caso, se describirá su preparación y servicio (vaso asociado, temperatura, entre otros).
  - v. Fotografías, dibujos o bocetos de cada uno de los platos y de su elaboración y preparación. En caso de ser seleccionado se solicitará archivos en alta resolución para la impresión con las respectivas autorizaciones de uso de imagen.
- d) Investigación y/o recopilación
- i. En la que se expongan los fundamentos y la sustentación analítica acerca del carácter patrimonial del menú, y que dé cuenta de un relato histórico de las preparaciones, su narrativa simbólica e identitaria, su carácter de acervo, y sus formas de transmisión y vigencia.
  - ii. Deberá contar con la especificación de los platos y sus productos (las formas de producción y una breve historia de los principales alimentos presentes en las recetas).
  - iii. Debe incorporar descripciones de su consumo (maneras de mesa, ocasiones, modos de ingerirlos, quienes lo consumen y preparan).
  - iv. Debe incorporar descripciones de sus significados sociales, haciendo especial énfasis en las prácticas que se mantienen vigentes y transmitidas y, si es pertinente, indicando cuáles de ellas se han perdido.

El carácter interdisciplinario de la participación en esta convocatoria debe ser evidenciado en la investigación. Se solicita que este documento tenga una extensión mínima de 10 páginas y máximo de 20, fuente calibri o arial 11, interlineado 1,5, margen justificado y hoja tamaño carta.

- e) Declaración jurada simple y autorización suscrita por cada integrante del equipo concursante, indicando estar en conocimiento y de acuerdo con la postulación, y no estar afecto(a) a restricción alguna para postular; autorizando al Servicio Nacional del Patrimonio Cultural la publicación del menú y de la investigación; y designando a la persona responsable de recibir el premio en dinero que corresponda, en caso de resultar ganadora o reconocida con mención honrosa, de acuerdo al formato del Anexo N° 2.
- f) En caso de que participen personas jurídicas, deberán presentar los siguientes documentos:
  - i. Declaración jurada simple y autorización suscrita por el representante legal, indicando el nombre de quien participará como miembro en el equipo; señalando estar en conocimiento y de acuerdo con la postulación, y no estar afecto(a) a restricciones para postular; autorizando al Servicio Nacional del Patrimonio Cultural a publicar el menú y la investigación; y designando a la persona responsable de recibir el premio en dinero que corresponda, en caso de resultar ganadora o reconocida con mención honrosa la postulación, de acuerdo al formato del Anexo N° 3.



- ii. Copia simple de certificado de vigencia actualizado, del año 2024, de la persona jurídica; y
- iii. Acta de directorio u otro instrumento en el que conste el nombre de el o los representantes legales de la persona jurídica y las facultades de que están investidos para representarla y obligarla. Este documento no podrá tener una antigüedad superior a un año contado desde la fecha de presentación.
- g) Copia simple de la cédula nacional de identidad, otorgada por el Servicio de Registro Civil e Identificación de Chile, de todos los integrantes del equipo postulante y del representante de la persona jurídica participante si fuere el caso. En el caso de postulantes de nacionalidad chilena se podrá adjuntar copia del pasaporte vigente.

### **3.3 Idioma de la postulación**

Toda postulación deberá ser presentada en idioma español. Los documentos que se presenten en otro idioma, sin la debida traducción, se entenderán como no presentados. Basta con traducción simple.

## **4. ADMISIBILIDAD**

### **4.1. Examen de admisibilidad**

Recibidas las postulaciones, la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, procederá a determinar si la postulación cumple con los siguientes requisitos formales obligatorios:

- Que el equipo esté conformado por al menos tres (3) integrantes que cuenten con las características señaladas en el punto 3.1 y que no estén afectos a ninguna restricción para postular establecida en el punto 3.1.1;
- Que la postulación haya sido enviada o presentada dentro del plazo establecido, en el lugar indicado y con las formalidades señaladas en el numeral 2; y
- Que se hayan acompañado los antecedentes obligatorios para postular establecidos en el punto 3.2.

### **4.2. Declaración de inadmisibilidad**

La inadmisibilidad de una postulación será formalizada mediante resolución administrativa dictada por la jefatura de la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial. Esta resolución será notificada a los interesados en conformidad a lo dispuesto en estas bases.

De constatarse algún incumplimiento con posterioridad a la etapa de admisibilidad, la postulación será declarada fuera de concurso en la forma establecida en el apartado 2.5 de estas bases.

## **5. EVALUACIÓN, NOMINACIÓN DE FINALISTAS Y SELECCIÓN**

### **5.1. Comité de evaluación y selección**

La evaluación de las propuestas admisibles y la selección de la propuesta ganadora del concurso “El Menú de Chile, Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales”, y aquellas reconocidas con menciones honrosas, será realizado por un comité de evaluación y selección, en adelante “el comité”.

El comité será conformado por una persona designada por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural; dos expertos(as) regionales y dos expertos(as) nacionales de destacada trayectoria en la investigación (Ciencias, Ciencias Sociales y Humanas), difusión (cronistas) y/o preparación de comidas y cocinas patrimoniales (chefs y o cocineras/os tradiciones), más algún representante de equipo ganador de El Menú de Chile de versiones anteriores.

Los y las integrantes del comité de evaluación y selección serán designados por la Directora Nacional del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, conforme a la propuesta realizada por la Jefatura de la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial, tomando en consideración los siguientes criterios: experiencia, conocimiento y/o sensibilidad en temas de patrimonio culinario y enfoque de género.

La nómina definitiva de los miembros del comité será fijada mediante resolución administrativa de la jefatura de la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial y será publicada en el sitio web: [www.patrimoniocultural.gob.cl](http://www.patrimoniocultural.gob.cl)

Para sesionar válidamente, el comité deberá contar, indefectiblemente, con la presencia de la mayoría de sus integrantes designados, física o virtualmente. Los acuerdos del comité deberán contar con el voto conforme de la mayoría de los asistentes a la(s) sesión(es) de evaluación. En caso de empate, dirimirá quien haya sido elegido/a como presidente/a del comité. Para ello, previo a iniciar su evaluación, el comité elegirá de su seno a un/a presidente/a.

Los(as) integrantes del comité realizarán su labor con absoluta transparencia, independencia y prescindencia de factores externos que puedan restarle imparcialidad, y estarán sujetos a las normas de probidad y abstención establecidas, respectivamente, en los artículos 52 y 53 de la Ley N° 18.575, el principio establecido en el artículo 12 de la Ley N° 19.880, y la Ley N° 20.880 sobre Probidad en la Función Pública y Prevención de los Conflictos de Intereses. Además, estarán obligados/as a guardar la debida confidencialidad sobre las postulaciones que les corresponda conocer.

Los(as) integrantes del comité se encontrarán sujetos a las siguientes incompatibilidades:

- Ser cónyuge o conviviente civil, hijo, o pariente de consanguinidad hasta el cuarto grado o de afinidad hasta el segundo grado con algún miembro de los equipos concursantes y/o representante legal.
- Ser administrador, representante o mandatario de una persona jurídica que forme parte de uno de los equipos.
- Tener interés directo o indirecto respecto de alguna de las propuestas concursantes, que le reste imparcialidad a su intervención.
- Haber participado, a título gratuito u oneroso, en la elaboración de la postulación a evaluar.
- Tener contacto e intercambio de información referente a la convocatoria con los miembros de los equipos concursantes durante su desarrollo.

Si se configura cualquier incompatibilidad o se produce un hecho que le reste imparcialidad a algún(a) integrante del comité, éste deberá informarlo al comité y a la jefatura de la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial, absteniéndose de evaluar la postulación que le afecte, de todo lo cual se deberá dejar constancia en el acta respectiva.

De constatarse durante la convocatoria, o aún después de la publicación de los seleccionados, la existencia de una situación en que un(a) integrante del comité haya debido abstenerse sin que lo hiciera, la postulación afectada será declarada fuera de la convocatoria.

La jefatura de la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial deberá velar por la no ocurrencia de incompatibilidades que puedan afectar a los integrantes del comité.

## 5.2 Primera etapa: evaluación de las propuestas

La evaluación será realizada colectivamente por el comité en función de la escala de puntajes, los criterios de evaluación y su ponderación, según se expone a continuación:

Cada criterio será puntuado de 0 a 3 puntos, de acuerdo a los rangos de puntuación especificados el cuadro siguiente:

Criterio		Puntaje	
<b>Puesta en valor de las cocinas patrimoniales 50%</b>	<b>Origen del menú (recetas, preparaciones y productos) y sus vínculos históricos, culturales, sociales y simbólicos 30%</b>	Los antecedentes presentados acreditan de forma clara y completa que la propuesta de menú se trata de una tradición regional, local o familiar, definiendo su identidad, pertenencia y vigencia.	3
		Los antecedentes presentados acreditan que la propuesta de menú se trata de una tradición regional, local o familiar, definiendo su identidad, pertenencia y vigencia, pero son incompletos en alguno de sus ámbitos.	2
		Si bien el menú posee elementos históricos, culturales y sociales, los antecedentes presentados no permiten acreditar que se trata de una tradición regional, local o familiar que sea vigente.	1
		El menú carece de elementos históricos culturales y sociales que den cuenta de que se trata de una tradición regional, local o familiar y carece de vigencia en la actualidad.	0
	<b>Valorización 20%</b>	Los antecedentes permiten acreditar de forma clara y completa que el menú presentado constituye una revitalización-valorización de las preparaciones patrimoniales, considerando sus productos y técnicas.	3
		El menú presentado constituye un de las preparaciones patrimoniales, considerando sus productos y técnicas, pero los antecedentes son incompletos en alguno de sus ámbitos.	2
		Si bien el menú presentado constituye una preparación patrimonial, considerando sus productos y técnicas, los antecedentes no permiten acreditarlo.	1
		El menú no constituye una preparación patrimonial.	0
		El menú carece de valores significativos.	0
	<b>Asociatividad de la propuesta 30%</b>	La descripción del equipo propuesto da cuenta de una labor interdisciplinaria en un alto espectro.	3
La descripción del equipo propuesto da cuenta de una labor multidisciplinaria, pero de menor envergadura.		2	
La descripción del equipo da cuenta de una labor multidisciplinaria, pero de forma insuficiente.		1	
No presenta descripción de equipo o la descripción presentada no da cuenta de una labor multidisciplinaria.		0	

<b>Creatividad, Coherencia y Relevancia del relato</b> <b>20%</b>	Se presenta un relato creativo y coherente en todos sus aspectos, tanto de las bases histórico-patrimoniales, como de las recetas de cada plato o bebida y que expone su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas.	3
	Presenta un relato creativo y coherente, tanto de las bases histórico-patrimoniales, como de las recetas de cada plato o bebida y expone su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas, pero los antecedentes son incompletos en alguno de sus ámbitos	2
	Presenta un relato de las bases histórico-patrimoniales, como de las recetas de cada plato o bebida y su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas, pero no es creativo o no es totalmente coherente o no expone su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas.	1
	No presenta un relato, o presenta un relato que no es coherente o no es creativo, o no expone su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas, en ninguno de sus ámbitos.	0

### 5.3 Nominación de propuestas finalistas

Las cinco propuestas que obtengan las mejores evaluaciones pasarán a la fase final de evaluación en la que se definirá la propuesta ganadora del concurso “El Menú de Chile, Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales”.

En caso de empate entre dos o más postulaciones, el paso a la etapa siguiente será definido por el mayor puntaje obtenido en el criterio “Puesta en valor de las cocinas patrimoniales”, y en caso de mantenerse el empate, por el mayor puntaje en el criterio “Asociatividad de la propuesta”.

### 5.4 Etapa final de evaluación: selección de la propuesta ganadora

Para sesionar y adoptar acuerdos válidamente en esta fase final de evaluación, el comité deberá cumplir con los quorum establecidos en el apartado 5.1 de estas bases.

#### 1. Criterios de selección

La selección será realizada colectivamente por el comité en función de la escala de puntajes, los criterios de selección y su ponderación, según se expone a continuación:

Cada criterio será puntuado de 0 a 3 puntos, de acuerdo a los rangos de puntuación especificados en el cuadro siguiente:

<b>Criterio</b>	<b>Puntaje</b>	
<b>Selección de productos y sus preparaciones</b> <b>30%</b>	La selección de los alimentos y el proceso de elaboración descrito son adecuados, coherentes y de alto contenido patrimonial en toda su extensión..	3
	La selección de los alimentos y el proceso de elaboración descrito son adecuados y de alto valor patrimonial, pero no es coherente.	2
	La selección de los alimentos y el proceso de elaboración descrito es insuficiente en algún aspecto.	1
	La selección de los alimentos y el proceso de elaboración descritos son deficientes.	0
<b>Relación y relevancia de la preparación con su entorno</b> <b>35%</b>	El menú presentado se estructura con base en recetas que tienen una alta relación y relevancia con su entorno.	3
	El menú presentado acredita que se estructura con base en recetas que tienen relación y relevancia con su entorno, pero insuficiente en algún ámbito.	2
	El menú presentado se estructura con base en recetas que tienen una baja relación y relevancia de con su entorno, o la relación no está adecuadamente acreditada.	1
	El menú presentado se estructura con base en recetas que no tienen relación y relevancia con su entorno.	0
<b>Aportes de la investigación y/o recopilación a la comprensión de cocinas patrimoniales</b> <b>35%</b>	La investigación y/o recopilación realizada constituye un alto aporte a la investigación de las cocinas patrimoniales.	3
	La investigación y/o recopilación realizada constituye un aporte a la investigación de las cocinas patrimoniales, pero insuficiente en algún ámbito.	2
	La investigación y/o recopilación realizada constituye un alto aporte a la investigación de elementos patrimoniales, pero no de la cocina propiamente tal.	1
	La investigación y/o recopilación realizada no constituye un aporte a la investigación a las cocinas patrimoniales.	0

## 2. Selección

La propuesta que obtenga el más alto puntaje en esta etapa recibirá el premio “El Menú de Chile, Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales”. Las restantes recibirán menciones honoríficas.

En caso de empate entre dos o más propuestas, el criterio que definirá la selección será el mayor puntaje obtenido en el criterio “Aportes de la investigación y/o recopilación a la comprensión de las cocinas patrimoniales”, y en caso de mantenerse el empate, será el mayor puntaje en el criterio “Relación y relevancia de la receta con su entorno”.

El comité podrá declarar desierto todo o parte del concurso, por motivos fundados, en caso que ninguna propuesta obtenga un puntaje mayor a 1 (un) punto.

De las decisiones del comité y sus fundamentos se dejará constancia en acta, la que deberá ser suscrita por todos los miembros del comité. La nómina de propuestas reconocidas con mención honrosa y aquella ganadora del premio “El Menú de Chile, Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales”, será formalizada por resolución del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural.

### **3. Publicación de resultados**

El resultado de la selección del comité se publicará en la página web institucional del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural ([www.patrimoniocultural.cl](http://www.patrimoniocultural.cl)), indicando el nombre de la propuesta ganadora y del equipo correspondiente, así como el nombre de las propuestas acreedoras de menciones honrosas y los nombres de sus equipos correspondientes. Asimismo, se notificará el resultado de esta etapa de la convocatoria dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la dictación de la resolución respectiva, a los equipos finalistas, de acuerdo a la forma señalada en el punto 2.3 de las presentes bases, incluyendo en dicha ocasión los puntajes obtenidos por la propuesta.

### **4. Premio**

La propuesta ganadora recibirá el premio “El Menú de Chile, Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales”. El equipo autor de la propuesta recibirá un diploma y un monto único de \$2.000.000.- (dos millones de pesos).

Los equipos autores de las propuestas que obtengan menciones honrosas, en total 4, serán reconocidos con un diploma y un monto único de \$1.000.000.- (un millón de pesos) para cada equipo.

Además, las propuestas finalistas serán parte de una publicación (impresa o digital) que elaborará la Subdirección Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial, en la cual se incluirán las preparaciones y la investigación asociada. Para estos efectos, las propuestas ganadoras pueden ser sujetas a corrección de estilo para efectos de la publicación.

### **5. Deberes de los ganadores y menciones honrosas**

Además de los contemplados en los requisitos generales de participación, los equipos finalistas se comprometen a colaborar con todo lo relacionado con la difusión del premio y la publicación de las preparaciones.

Se informará a todos los participantes el estado final de su postulación, sea ganadora, mención honrosa y/o no calificado.

En relación con el equipo ganador y las menciones honrosas, se considerará el territorio asociado al menú (conforme al relato respectivo), como el válido y correspondiente, para fines de la difusión y prensa, y no el domicilio de los participantes.

### **6. Recursos administrativos procedentes en contra de resoluciones dictadas en el marco de la presente convocatoria**

A los postulantes les asiste el derecho de interponer, en contra de la respectiva resolución, los recursos de reposición y jerárquico consagrados en el artículo 59 de la Ley 19.880. El plazo legal para la interposición de los referidos recursos es de cinco días hábiles administrativos (de lunes a viernes, sin contar los días festivos) a contar desde la notificación de la resolución al postulante. Todo lo anterior, sin perjuicio de los demás recursos que disponga la ley.

Se hace presente que conforme la Ley N° 19.880, en el caso de la notificación por carta certificada, esta se entenderá practicada a contar del tercer día siguiente a su recepción en la oficina de correos del domicilio del notificado; y en el caso de la notificación por correo electrónico, ésta se entenderá practicada el día y hora de su envío al notificado.

## **7. SITUACIONES NO PREVISTAS**

La jefatura de la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial velará por la observancia del procedimiento concursal, así como por la imparcialidad con que deben desarrollarse los procesos de admisibilidad, evaluación y selección, y resolverá aquellas situaciones no previstas sobre eventuales cambios de cronograma y rectificación de errores de cálculo, numeración y/o referencia.