

BASES DEL CONCURSO  
“EL MENÚ DE CHILE”  
**RECONOCIMIENTO A LAS  
COCINAS PATRIMONIALES**

CONVOCATORIA 2018



Ministerio de  
las Culturas,  
las Artes y  
el Patrimonio

Gobierno de Chile

## I. ANTECEDENTES GENERALES

### 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, siendo el Consejo el organismo que asume institucionalmente la implementación de ésta.

La Convención otorga a los Estados Partes un marco normativo internacional 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.

En el cumplimiento de su misión institucional y de acuerdo a los compromisos internacionales suscritos por el Estado de Chile, desde el año 2006 se han desarrollado acciones en pos de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Chile, y a partir del año 2017 se ha implementado, a través del Consejo, el concurso "El Menú de Chile", Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales.

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).

### 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 afina 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 tienen que poder ser documentados, en base a 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.

La valoración de las cocinas patrimoniales nace del impulso que el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes ha iniciado en pro del conocimiento, mantención y conservación del universo culinario arraigado

en identidades de larga duración y que restituyen las historias regionales, locales y familiares, su resistencia y sus transformaciones dentro de estructuras alimentarias que especifican modos de producción, de consumo y lenguajes que les son propios y reconocibles.

Con esta iniciativa no solo se busca el reconocimiento del valor de determinadas manifestaciones culturales, sino que también procurar su incorporación en el "proceso para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial", que permite establecer las mejores herramientas para una eficaz puesta en valor de nuestro patrimonio, promover su registro, investigación, difusión, transmisión y salvaguardia.

### 1.3 Presentación del Concurso

El Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, en adelante "el Consejo" o "CNCA" indistintamente, convoca a la ciudadanía a participar en el segundo concurso "El Menú de Chile", Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales.

Podrán participar equipos compuestos por un mínimo de tres (3) integrantes representantes de diversos oficios y saberes relacionados a las cocinas patrimoniales, y que en conjunto presenten un menú patrimonial, compuesto por una sucesión de platos y sus bebidas características. Además, se deberá adjuntar una investigación 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.

Se instituye este reconocimiento como un modo de valorar el acervo culinario presente en el territorio nacional, como parte fundamental de su patrimonio cultural inmaterial.

### 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, hagan la propuesta de menú integral y colaborativa que mejor represente el valor histórico-patrimonial de las cocinas, sus saberes, su transmisión, sus productos, sus recetas y modos de consumo, dentro de un estándar de calidad culinaria.

Mediante ello el CNCA busca relevar 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.

## II. CONVOCATORIA

### 2.1 Forma de entrega de las postulaciones

Las postulaciones a esta convocatoria deberán presentarse en formato papel adjuntando todos los antecedentes obligatorios para postular señalados en el numeral 3.2 de las presentes bases.

Las postulaciones podrán entregarse directamente en las Direcciones Regionales del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (en el sitio web del concurso se informan las direcciones y horarios de atención del Consejo) o remitirse por correo postal a "Departamento de Patrimonio Cultural, Plaza Sotomayor N° 233, Valparaíso", debiendo consignar el timbre postal, la fecha y hora de su recepción en correos.

El sobre con la postulación deberá contener el siguiente texto: "Postulación concurso 'El Menú de Chile', Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales". El costo de envío deberá ser cubierto por el postulante, de manera que las postulaciones que hayan sido enviadas por pagar se considerarán como no presentadas.

### 2.2 Plazo de entrega de las postulaciones

La presente convocatoria estará abierta por un plazo de sesenta y ocho (68) días hábiles (de lunes a viernes sin contar los feriados) desde la publicación de las bases en el sitio web <http://www.cultura.gob.cl/menudechile/>. 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 17:00:00 horas de Santiago de Chile del último día hábil para postular. En caso de envío de la postulación mediante correo postal se considerará como fecha y hora de ingreso de la postulación la que indique el timbre de la empresa de correos al momento de su recepción.

El Departamento de Patrimonio Cultural informará en la respectiva página web donde estarán publicadas las bases, 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 responsable de la postulación deberá indicar en la Ficha de Postulación el medio preferente de notificación de las distintas etapas concursales, esto es, para la declaración de inadmisibilidad, la selección del ganador y menciones honoríficas en su caso, los recursos interpuestos y la declaración de fuera de concurso. Para esto, podrá señalar como forma de notificación el envío del respectivo acto administrativo a través de correo electrónico o mediante carta certificada. En caso que nada indique, se entenderá que optan por notificación por carta certificada.

Para efectos de asegurar la debida comunicación de los resultados de la postulación, si el responsable de la postulación opta por notificación vía correo electrónico deberá indicar dos direcciones distintas, siendo su responsabilidad el mantener dichos correos en buen estado para su recepción. Asimismo, si opta por notificación vía carta certificada, deberá indicar su domicilio, siendo su responsabilidad el informar cualquier cambio del mismo.

Se hace presente que en el caso de la notificación por carta certificada, ésta 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.

## 2.4 Orientación e información

El CNCA, a través del Departamento de Patrimonio Cultural, 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: [areapatrimonio@cultura.gob.cl](mailto:areapatrimonio@cultura.gob.cl)

## 2.5 Constatación del cumplimiento de base

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

De constatare algún incumplimiento con posterioridad a la etapa de admisibilidad, la postulación será declarada fuera de concurso. Dicha circunstancia, en caso que se constate antes de la selección del ganador y las menciones honrosas operará a través del respectivo acto administrativo dictado por la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural. 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 del interesado, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 53 de la Ley N°19.880.

Si se constata alguna conducta de un postulante que a juicio del CNCA atenta contra el correcto funcionamiento de cualquiera de los concursos públicos administrados por el CNCA, las postulaciones quedarán fuera de concurso de forma automática a través del mismo proceso arriba señalado.

A los postulantes declarados fuera de convocatoria, conforme al artículo 59 de la Ley 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado, les asiste el derecho de interponer, en contra de la respectiva resolución, alguno de los siguientes recursos, según corresponda: (i) recurso de reposición ante quien firme la resolución que los declare fuera de convocatoria; (ii) recurso de reposición con jerárquico en subsidio, para que conozca el superior jerárquico de quien firme la resolución que los declare fuera de convocatoria, en caso que el recurso de reposición sea rechazado; y (iii) recurso jerárquico ante el superior jerárquico de quien firme la resolución que los declare fuera de convocatoria. El plazo de presentación de los referidos recursos es de cinco días hábiles administrativos (de lunes a viernes, sin contar los días festivos) a contar de la notificación de la resolución al postulante. Todo lo anterior, sin perjuicio de los demás recursos que establezca la ley.

## 2.6 Aceptación de condiciones y deber de veracidad

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. Los postulantes

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 postulante declara bajo juramento que toda la información contenida en su postulación es verídica y da fe de su autenticidad. El CNCA se reserva el derecho de verificar dicha información y en caso que constate que contiene elementos falsos, la postulación será declarada fuera de convocatoria. Sin perjuicio de lo anterior, en caso que una propuesta presentase información que pudiese revestir caracteres de delito, el CNCA remitirá los antecedentes al Ministerio Público.

## III. PRESENTACIÓN DE POSTULACIONES

### 3.1 De los Concursantes

Podrán participar equipos compuestos por un mínimo de tres (3) integrantes representantes de diversos oficios y saberes relacionados a las cocinas patrimoniales<sup>1</sup>, y que en conjunto presenten un menú patrimonial, compuesto por una sucesión de platos y sus bebidas características.

Se deberá adjuntar una investigación 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.

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 o 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.

<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.
- 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 y el buen manejo o uso sostenible de los recursos utilizados por parte de las comunidades locales.

### 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 CNCA, cualquiera sea su situación contractual (personal de planta, a contrata, o contratados/as conforme al Código del Trabajo). Tampoco podrán postular los(as) trabajadores(as) del CNCA contratados bajo el régimen de honorarios, siempre y cuando sus contratos a honorarios prohíban su participación en convocatorias públicas del CNCA. Al momento de postular, deberá individualizarse al equipo de trabajo.
- b. Los equipos que tengan como integrantes al/la cónyuge o conviviente civil; o pariente por consanguinidad hasta segundo grado en línea recta y hasta segundo grado en línea colateral, con cualquiera de los integrantes del Directorio Nacional del Consejo, o con funcionarios/as directivos/as del Consejo hasta el equivalente a grado cuarto (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 CNCA, a través de su Departamento de Patrimonio Cultural, 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 CNCA 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 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 al Responsable del Equipo, y se identificará a cada uno de sus integrantes: nombre completo, n° de RUT, dirección, correo electrónico. Esta ficha deberá ser firmada por el Responsable del Equipo, quien además entregará una autorización simple a favor del CNCA, 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 desempeña dentro del equipo cada uno(a) de sus integrantes.
- 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 a los



horarios de consumo (desayuno, almuerzo, once, comida) eligiendo uno de ellos o a ocasiones festivas (como el 18 de septiembre, fiestas religiosas, etc.). En el caso de algunos de los pueblos originarios u otros 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 receta de cada uno de los platos que conforman el menú, incluyendo sus productos, sus técnicas de preparación, 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 y resultado, es de exclusiva responsabilidad del postulante.
  - iv. En el caso que se incluyan bebidas (frías y calientes) asociadas a los platos, éstas deberán especificar si son artesanales o industriales. En el primer caso describir 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.
- d. Investigación que exponga los fundamentos y la sustentación analítica acerca del carácter patrimonial del menú (la historicidad de las preparaciones y su carácter de acervo). 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). Asimismo, debe incorporar descripciones de su consumo (maneras de mesa, ocasiones, modos de ingerirlos, quienes lo consumen y preparan) y de sus significados sociales. El carácter interdisciplinario de la participación en esta convocatoria debe ser evidenciado en la investigación. Se recomienda que este documento tenga una extensión mínima de 10 páginas y máximo de 20, en tamaño carta.
- e. Declaración jurada simple y autorización suscrita por cada uno de los miembros del equipo concursante, indicando estar en conocimiento y de acuerdo con la postulación, no estar afecto/a a restricción alguna para postular, autorizando al CNCA la publicación del 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° 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, indicando estar en conocimiento y de acuerdo con la postulación, no estar afecto/a a restricciones para postular, autorizando al CNCA la publicación del menú y la investigación, y designando al 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, del año 2018, de la persona jurídica; y
  - iii. acta de directorio u otro instrumento en el que conste el nombre de él 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 hacia atrás desde la fecha de presentación al Consejo).
- 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.

## IV. ADMISIBILIDAD

### 4.1 Examen de admisibilidad

Recibidas las postulaciones, el Departamento de Patrimonio Cultural del CNCA 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 del Departamento de Patrimonio Cultural del CNCA. 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.

## V. EVALUACIÓN, NOMINACIÓN DE FINALISTAS Y SELECCIÓN

### 5.1 Comisión 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 realizada por un Comité de Evaluación y Selección, en adelante "el Comité".

El Comité estará por una persona designada por el Ministro/a Presidente del CNCA; 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 cultores/as).

Los integrantes del Comité de Evaluación y Selección serán designados por la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural, 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/as miembros del Comité será fijada mediante resolución administrativa de la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural del Consejo y será publicada en el sitio web <http://www.cultura.gob.cl/menudechile/>

Para sesionar válidamente, la Comisión debe contar, indefectiblemente, con la presencia de la mayoría de sus integrantes designados. Los acuerdos del Comité deben 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 como presidente/a del Comité. Para ello, previo a iniciar su evaluación, la Comisión elegirá a su presidente/a de entre sus integrantes.

Los miembros 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 y en el artículo 12 de la ley N° 19.880. Además estarán obligados a guardar la debida confidencialidad sobre las postulaciones que les corresponde conocer.

Los miembros 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 las/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 miembro del Comité, éste debe informarlo al Comité y a la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural, 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 miembro del Comité haya debido abstenerse sin que lo hiciera, la postulación afectada será declarada fuera de la convocatoria.

La Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural del Consejo 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, que se expone a continuación:

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

CRITERIOS		INDICADORES	PUNTAJE
<b>Puesta en valor del Patrimonio Inmaterial</b>  50%	<b>Origen del menú, de sus recetas e ingredientes y de sus elementos históricos culturales y sociales</b>  20%	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 y pertenencia.	3
		Los antecedentes presentados acreditan que la propuesta de menú se trata de una tradición regional, local o familiar, definiendo su identidad y pertenencia, 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.	1
		El menú carece de elementos históricos culturales y sociales que den cuenta de que se trata de una tradición regional, local o familiar.	0
	<b>Rescate</b>  20%	Acredita de forma clara y completa que el menú presentado constituye un rescate de las preparaciones patrimoniales, considerando sus productos y técnicas.	3
		El menú presentado constituye un rescate 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 un rescate de las preparaciones patrimoniales, considerando sus productos y técnicas, los antecedentes no permiten acreditarlo.	1
		El menú no constituye un rescate de las preparaciones patrimoniales.	0
	<b>Valores Asociados</b>  10%	Acredita los valores asociados al menú y justifica completamente su significancia.	3
		Acredita los valores asociados al menú, pero los antecedentes presentados no justifican suficientemente su significancia.	2
		Si bien el menú tiene valores asociados y estos son significativos, los antecedentes presentados no permiten acreditarlo.	1
		La idea cuenta con el compromiso de la dirección del establecimiento educacional y la comunidad escolar.	0

CRITERIOS	INDICADORES	PUNTAJE
<b>Asociatividad de la Propuesta</b>  30%	La descripción del equipo propuesto da cuenta de una labor multidisciplinaria 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 del relato</b>  20%	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 del patrimonio inmaterial", 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.

### 5.4.1 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:

CRITERIOS	INDICADORES	PUNTAJE
<b>Selección de los alimentos y proceso de elaboración</b> 30%	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 receta con su entorno</b> 35%	El menú presentado se estructura en base a recetas que tienen una alta relación y relevancia con su entorno.	3
	El menú presentado acredita que se estructura en base a recetas que tienen relación y relevancia con su entorno, pero insuficiente en algún ámbito.	2
	El menú presentado se estructura en base a 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 en base a recetas que no tienen relación y relevancia con su entorno.	0



CRITERIOS	INDICADORES	PUNTAJE
<b>Aportes de la investigación a las cocinas patrimoniales</b> 35%	La investigación realizada constituye un alto aporte a la investigación a las cocinas patrimoniales.	3
	La investigación realizada constituye un aporte a la investigación a las cocinas patrimoniales, pero insuficiente en algún ámbito.	2
	La investigación realizada constituye un alto aporte a la investigación de elementos patrimoniales, pero no de la cocina propiamente tal.	1
	La investigación realizada no constituye un aporte a la investigación a las cocinas patrimoniales.	0

#### 5.4.2. 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 honorosas.

En caso de empate en esta etapa entre dos o más propuestas, el criterio que definirá la selección será el mayor puntaje obtenido en el criterio "Aportes de la investigación a 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/as miembros del Comité presentes. 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 CNCA.

#### 5.4.3. Publicación de resultados

El resultado de la selección del Comité se publicará en la página web institucional <http://www.cultura.gob.cl/menudechile/>, indicando el nombre de la propuesta ganadora y del equipo correspondiente, así como el nombre de las propuestas acreedoras de menciones honorosas y los nombres de sus equipos correspondientes. Asimismo, el CNCA notificará los resultados 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.

#### 5.4.4. 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 \$4.000.000.- (cuatro millones de pesos).

Los equipos autores de las propuestas que obtengan menciones honorosas serán reconocidos con un diploma y un monto único de \$600.000.- (seiscientos mil pesos) para cada equipo.

Además, las propuestas finalistas serán parte de una publicación (impresa o digital) que elaborará el CNCA en la cual se incluirán las preparaciones y la investigación asociada.

### **5.5. Deberes de los ganadores y menciones honorosas**

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

## VI. RECURSOS

Conforme al artículo 59 de la Ley 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado, a los postulantes les asiste el derecho de interponer, en contra de cada resolución dictada en el marco de la presente Convocatoria, alguno de los siguientes recursos según corresponda: (i) recurso de reposición ante quien firma la resolución; (ii) recurso de reposición con jerárquico en subsidio, para que conozca el superior jerárquico de quien firma la resolución en caso que el recurso de reposición sea rechazado; y (iii) recurso jerárquico ante el superior jerárquico de quien firma la resolución. El plazo de presentación de los referidos recursos es de cinco días hábiles administrativos (de lunes a viernes, sin contar los días festivos) a contar de la notificación de la respectiva resolución. Todo lo anterior, sin perjuicio de los demás recursos que establezca la ley.

Se hace presente que conforme la Ley N° 19.880, en el caso de la notificación por carta certificada, ésta 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.

## VII. SITUACIONES NO PREVISTAS

La Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural 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.

