



Consejo
Nacional de
la Cultura y
las Artes

Gobierno de Chile

**BASES CONCURSO DE
RESCATE GASTRONÓMICO
Y ARTE CULINARIO
"TU RECETA, TU HISTORIA"**

CONVOCATORIA 2016

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1 Presentación del Concurso

El Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, en adelante "el Consejo", convoca a participar en el primer concurso de rescate gastronómico y arte culinario denominado "Tu receta, tu historia", el que busca reconocer y rescatar identidades y prácticas culinarias que se han ido perdiendo en el tiempo, además de relevar y compartir recetas que han permanecido en el almanaque colectivo de la cultura oral.

Dado que la gastronomía es una disciplina que estudia la comida en general, y el arte culinario es una rama de la misma, que aborda las formas de preparación de alimentos que posee cada cultura y su pueblo, este concurso desea abordar ambos aspectos.

En este sentido "Tu receta, tu historia" busca premiar las mejores recetas chilenas y los mejores relatos asociados.

1.2 Objetivos del Concurso

Esta actividad busca dar continuidad al trabajo realizado por el Consejo respecto del turismo cultural basado en la experiencia culinaria. Su objetivo es relevar, tanto el rescate de ingredientes típicos de cada zona de Chile, como las tradiciones que se ponen de manifiesto a la hora de escoger los ingredientes y convertirlos en un plato.

1.3 Aceptación de Bases

La postulación de proyectos a esta convocatoria acredita, para todos los efectos legales, que el responsable conoce y acepta el contenido íntegro de las presentes bases y se sujetará al concurso público, tanto en el procedimiento como en el resultado.

Asimismo, el envío de postulaciones al concurso autoriza, para todos los efectos legales, la publicación por parte del Consejo, de las recetas e historias que resulten seleccionadas como ganadoras.

1.4 De los Concursantes

Podrán participar todas las personas naturales chilenas, o extranjeras que cuenten con cédula de identidad -R.U.N.-, mayores de 18 años y que quieran promover, compartir y difundir la identidad cultural de su región a través de una receta de cocina y un relato sobre la misma.

1.5 Restricciones e Inhabilidades de los Concursantes

No podrán postular a esta convocatoria las personas que se encuentren en alguna de las siguientes situaciones:

- a. Autoridades y funcionarios/as del Consejo, cualquiera sea su situación contractual (personal de planta, a contrata, a honorarios o contratado conforme al Código del Trabajo).
- b. Ser cónyuge o conviviente civil, o tener parentesco por consanguinidad hasta el segundo grado en línea recta y hasta el segundo grado en línea colateral con cualquiera de las autoridades y funcionarios/as directivos/as del Consejo hasta el nivel de jefe/a de departamento o su equivalente hasta el grado octavo (8º) inclusive.

La existencia de las inhabilidades señaladas precedentemente podrá ser constatada en cualquier etapa de la convocatoria, en cuyo caso el/la postulante quedará fuera del concurso, lo que será certificado por la Jefatura del Departamento de Comunicaciones.

1.6 Publicación de las Bases

Las bases completas del concurso se encuentran a disposición de los interesados en la página web del concurso: <http://turecetatuhistoria.cultura.gob.cl>

Los interesados que no dispongan del servicio internet, pueden solicitar copia impresa de las bases en las Direcciones Regionales del Consejo.

1.7 Constatación del cumplimiento de Bases

La constatación del cumplimiento de los requisitos de postulación será realizada por la Jefatura del Departamento de Comunicaciones del Consejo, durante todo el proceso concursal.

De constatarse algún incumplimiento la postulación quedará fuera de concurso, lo cual operará de la siguiente forma:

- A través de la Jefatura del Departamento de Comunicaciones, si se comprueba incumplimiento antes de la selección de la postulación, mediante acto administrativo dictado por dicha jefatura y notificado en conformidad a las presentes bases.
- Por la autoridad competente, si fuera con posterioridad a la selección, a través de la dictación de la respectiva resolución administrativa, en conformidad a lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley N° 19.880.

1.8 Informaciones

Toda solicitud de información relativa a las bases de la presente convocatoria deberá ser efectuada a través del correo electrónico comunicaciones@cultura.gob.cl.

2. PRESENTACIÓN DE POSTULACIONES

2.1 Formalidades de presentación de postulaciones

Las postulaciones deberán cumplir con las siguientes formalidades de presentación, debiendo señalar la información que a continuación se indica:

- a. Identificación del postulante:** nombre completo, R.U.N. -en caso de postulación en formato papel se deberá acompañar copia de la cédula de identidad-, dirección postal, teléfono y correo electrónico.
- b. Receta de cocina tradicional:** la receta debe pertenecer a la historia de un lugar, ya sea que se mantuvo viva entre sus habitantes o que ha desaparecido por no utilización.

Respecto de la receta, el "Catálogo Alimentario Patrimonial Arca del Gusto" contiene un listado de productos y preparaciones de valor patrimonial, y una larga lista de ingredientes separados por su origen (agrícola, pecuario, pesca, de recolección, caza o elaborados), los que son de carácter referencial para la preparación de las recetas a ser elaboradas, pudiendo los participantes elegir ingredientes del mismo y/o incluir ingredientes que se identifiquen con sus respectivas zonas de origen. El "Catálogo Alimentario Patrimonial Arca del Gusto" se puede descargar de la página web www.cultura.gob.cl/arcadelgusto.

La presentación y redacción de la receta debe seguir el siguiente esquema:

- Título de la receta: aquí se alude al título tradicional de la preparación.
- Ingredientes: se listan los ingredientes seleccionados del catálogo -si los hay-, y se añaden los que se desee incorporar. La receta debe contemplar todos los ingredientes que se utilicen, incluidos los relativos a la sazón.
- Preparación: en este punto se evalúan las capacidades de sintetizar y explicar la forma de cocinar la receta propuesta y las técnicas culinarias empleadas. Asimismo, se debe identificar el tiempo requerido en la elaboración de la receta.

c. Historia relativa a la preparación y recolección de ingredientes utilizados para la elaboración de la receta, la que debe contener una extensión máxima de 300 palabras.

La narración debe tener cuatro dimensiones:

- Histórica: es importante rescatar el origen de la receta y/o sus ingredientes, o la historia personal que une al participante con la misma -valor patrimonial de la preparación-.
- Territorial: se debe añadir una descripción del lugar de origen o ciclo productivo y de abastecimiento de los ingredientes seleccionados. Dónde y cómo se cultiva o se pesca, según corresponda.
- Física: las recetas deben identificar los utensilios y el equipamiento que requieren para su preparación.
- Social: cada receta deberá indicar si está asociada a una celebración en particular, si es un plato típico de una familia, un barrio o de una conmemoración específica.

Tanto la receta como la historia, deberán ser enviadas a través del sitio web <http://turecetatuistoria.cultura.gob.cl> o entregadas físicamente en dependencias del Consejo, siguiendo las instrucciones descritas en el punto 2.5 de estas bases.

2.2 Idioma de la Postulación

Toda postulación deberá ser presentada en idioma español. Los documentos que se presenten en otro idioma, se entenderán como no presentados.

2.3 Autenticidad de los datos aportados

En caso que un postulante no haya sido veraz, a estimación del Consejo, respecto de la información contenida en su postulación, el Consejo se reserva la facultad de remitir los antecedentes al tribunal competente a objeto de determinar las responsabilidades civiles o penales que pudieran caberle al postulante.

2.4 Plazo de entrega

El plazo de entrega de postulaciones para la presente convocatoria, se extiende desde la fecha de publicación de estas bases hasta las 17:00 horas de Chile continental del día miércoles 30 de marzo de 2016, para todas las regiones del país.

Toda postulación efectuada con posterioridad a la fecha y hora de cierre será rechazada.

2.5 Modalidades de postulación

La postulación al concurso será vía internet, o mediante su entrega física.

La postulación vía web se realizará a través del portal <http://turecetatuhistoria.cultura.gob.cl>, y el/la postulante deberá:

- a. Registrarse en la plataforma, creando un perfil de usuario, ingresando el nombre, R.U.N., dirección postal y correo electrónico.
- b. Ingresar en la página web la historia y la receta, cumpliendo con las formalidades expresadas en el punto 2.1, y siguiendo las instrucciones que se indicarán en la misma página.
- c. Una vez enviados los antecedentes, el postulante recibirá en su cuenta de correo electrónico un aviso de confirmación de recepción. De no tener este correo de acuso de recibo, la postulación se tendrá por no presentada. Cada postulante deberá verificar que su postulación haya sido recibida conforme y conservar el correo de confirmación. Si el postulante no indicare correo electrónico, las notificaciones serán efectuadas mediante carta certificada al domicilio que informare en su postulación.

Además, las postulaciones podrán ser entregadas en formato papel, cumpliendo las formalidades y entregando los antecedentes expresados en el punto 2.1, personalmente o mediante correo certificado en las Direcciones Regionales del Consejo.

En caso de envío de la postulación mediante correo certificado se considerará como fecha y hora de recepción la que indique el timbre de la empresa de correos al momento del envío. Dicha modalidad de postulación deberá ser enviada con la siguiente leyenda: **"CONCURSO DE RESCATE GASTRONÓMICO Y ARTE CULINARIO TU RECETA, TU HISTORIA, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes"**.

3. EVALUACIÓN, JURADO Y SELECCIÓN

3.1 Cómo se seleccionan las recetas ganadoras. Etapas de evaluación

Las postulaciones serán evaluadas y seleccionadas en dos etapas:

- **Evaluación y selección a través del portal <http://turecetatuhistoria.cultura.gob.cl>.** En esta primera etapa, las recetas y sus historias estarán sujetas a la votación ciudadana a través del portal, y aquellas que posean la mayor cantidad de votos pasarán a la siguiente etapa de evaluación por parte de un jurado -máximo 100 postulaciones-.
- **Evaluación y selección por parte de jurado.** Según se indica en el apartado siguiente.

3.2 El Jurado

El jurado estará conformado por al menos cinco especialistas: reconocidos chef y/o reconocidos expertos en comida tradicional o ancestral.

La nómina definitiva de los/as miembros del jurado será fijada mediante resolución administrativa de la Jefatura del Departamento de Comunicaciones del Consejo y será publicada en el sitio web <http://turecetatuhistoria.cultura.gob.cl> y <http://www.cultura.gob.cl>.

3.3 Incompatibilidades e inhabilidades aplicables a los miembros del jurado

El jurado realizará la labor con absoluta transparencia, independencia y prescindencia de factores externos que puedan restarle imparcialidad. Además estarán obligados a guardar la debida confidencialidad sobre las postulaciones que les corresponde conocer.

Los miembros del Jurado se encontrarán sujetos a las siguientes incompatibilidades e inhabilidades:

- a. Ser cónyuges, hijos, tener parentesco por consanguinidad en línea recta y en colateral hasta el tercer grado inclusive o en segundo grado de afinidad con los seleccionados.
- b. Tener interés directo o indirecto respecto de alguna de las postulaciones presentadas, que le reste imparcialidad a su intervención.
- c. Será incompatible tener contacto e intercambio de información referente a la convocatoria con las / los participantes del mismo durante su desarrollo.

Si se produce cualquier incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente o se produce un hecho que le reste imparcialidad al evaluador, debe ser informado a la Jefatura del Departamento de Comunicaciones, absteniéndose de conocer cualquier evaluación que afecte al participante, 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 Jurado haya debido abstenerse sin que lo hiciera, la postulación afectada será declarada fuera de la convocatoria.

La Jefatura del Departamento de Comunicaciones del Consejo deberá velar por la no ocurrencia de incompatibilidades e inhabilidades que puedan afectar a los integrantes del Jurado.

3.4 Selección de las recetas e historias ganadoras

El Jurado será el responsable de definir 3 postulaciones ganadoras, así como 3 menciones honorosas, según los siguientes criterios:

- **Intención de rescate patrimonial inmaterial 25%**
Es importante especificar el origen de la receta y/o sus ingredientes, que la historia de cuenta de una tradición local o familiar, definiendo su identidad y pertenencia.
- **Relato personal, familiar o contextual y su vínculo con la receta 25%**
Es relevante que se describa el lugar de origen o contexto donde se desarrolla la receta y la historia.
- **Rescate de técnicas culinarias en la preparación 25%**
Serán mejor puntuadas aquellas recetas que incluyan en su modo de preparación mecanismos tradicionales y/o en peligro de desaparición.
- **Originalidad del relato 25%**
El relato debe ser coherente y creativo.

El cumplimiento de estos criterios de evaluación será evaluado con notas de 3 (tres) a 7 (siete), de acuerdo a la siguiente escala:

Nota	
7	Excelente
6	Destacado
5	Bueno
4	Satisfactorio
3	Insuficiente

El jurado seleccionará, de conformidad con los criterios de evaluación y escala de notas referida, por mayoría absoluta de sus integrantes 3 postulaciones ganadoras y 3 menciones honoríficas. De las decisiones del jurado y sus fundamentos se dejará constancia en acta, la que deberá ser suscrita por todos los/as miembros del jurado.

En caso de empate en las evaluaciones entre dos o más postulaciones, el criterio que definirá la selección será la obtención de mayor puntaje ponderado en el criterio "Intención de rescate patrimonial inmaterial", y en caso de mantenerse el empate, será el mayor puntaje en el criterio "Rescate de técnicas culinarias en la preparación".

El jurado podrá declarar desierto todo o parte del concurso, por motivos fundados, en caso que ninguna postulación cumpla con los objetivos del concurso.

La nómina definitiva de postulaciones seleccionadas como ganadoras y aquellas no seleccionadas será fijada por acto administrativo del Consejo, que será publicado en el sitio web <http://turecetatuistoria.cultura.gob.cl> y <http://www.cultura.gob.cl>.

3.5 De los recursos

Téngase presente que 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 recepción por parte del notificado.

4. BENEFICIOS DE LOS POSTULANTES SELECCIONADOS GANADORES

4.1 Premio

- a. El primer lugar será premiado con un tour gastronómico para 2 personas a elección del participante, según opciones que le comunicará el Consejo, que incluye pasajes, alojamiento y una canasta de productos gourmet locales.
- b. El segundo lugar recibirá una tarjeta equivalente a la suma de \$100.000 (cien mil pesos) que el ganador podrá canjear en locales que determinará el Consejo, y una canasta de productos gourmet locales.
- c. El tercer lugar recibirá una tarjeta equivalente a la suma de \$50.000 (cincuenta mil pesos) que el ganador podrá canjear en locales que determinará el Consejo, y una canasta de productos gourmet locales.

Se entregarán 3 menciones honoríficas, por las que cada participante recibirá una tarjeta equivalente a la suma de \$30.000 (treinta mil pesos) que podrá canjear en locales que determine el Consejo.

4.3 Publicación

Las recetas mejor puntuadas –máximo 100– serán recopiladas en una publicación ilustrada, a cargo del Consejo, que se distribuirá a nivel nacional, consistente en un libro que contendrá el nombre del plato, ingredientes, modo de preparación, historia e imágenes.

5. NOTIFICACIONES

El responsable de la postulación deberá indicar en su postulación el medio preferente de notificación de las distintas etapas de la convocatoria, esto es, **para la selección o no selección, los recursos interpuestos y la declaración de fuera de convocatoria**. 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 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 recepción por parte del notificado.**

6. SITUACIONES NO PREVISTAS

Toda aquella situación no prevista en las presentes bases, ya sea en cuanto a la postulación, evaluación y/o selección, será conocida y resuelto por la Jefatura del Departamento de Comunicaciones del Servicio, comprendiendo aquellas, entre otras, los eventuales cambios de cronograma y rectificación de errores de cálculo, numeración y/o referencia.

7. OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR:

- a. Queda establecido mediante estas bases, que cada receta, en cuanto a sus ingredientes, modo de preparación, contexto patrimonial y resultado, es de exclusiva responsabilidad del postulante.
- b. Se recomienda respetar la estacionalidad de los productos e ingredientes, ya que permite tener resultados más saludables y deliciosos.
- c. Las recetas postuladas no pueden considerar productos o ingredientes en veda o extinción al momento de su postulación. Para más información, revisar los siguientes links:
 - Vedas de recursos pesqueros https://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=1422&Itemid=1047.
 - Listado de especies amenazadas
 - http://especies.mma.gob.cl/CNMWeb/Web/WebCiudadana/WebCiudadana_busquedaGrilla.aspx?especies=amenazadas.