



Ministerio de las Culturas abre convocatoria para la VI versión de El Menú de Chile 2026

Posted on Julio 24, 2026

El concurso del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural recibirá postulaciones hasta el 7 de noviembre. Además, esta edición incorpora nuevos requisitos para facilitar la participación de comunidades, familias e investigadores que buscan rescatar las tradiciones culinarias chilenas.

El **Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio**, a través del **Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (Serpat)**, abrió la convocatoria para la sexta versión de **El Menú de Chile**, un concurso que busca reconocer las cocinas patrimoniales y poner en valor los productos, recetas, saberes y prácticas tradicionales que forman parte de la identidad gastronómica del país.

Las postulaciones estarán abiertas **hasta el 7 de noviembre, a las 17:00 horas**. Asimismo, los trabajos solo podrán enviarse mediante el correo electrónico indicado en las bases del concurso.

El Menú de Chile incorpora cambios para ampliar la participación

En esta nueva versión, el certamen flexibilizó sus requisitos para facilitar la participación ciudadana.

Ahora, los equipos podrán estar conformados por solo dos integrantes, cuando en versiones anteriores se exigía un número mayor.

El subsecretario del Patrimonio Cultural, **Emilio de la Cerda**, explicó que este cambio busca fortalecer la participación de familias, cultores e investigadores locales.

“Seguimos validando la participación ciudadana como estrategia de rescate y puesta en valor de las memorias y tradiciones vigentes”, señaló la autoridad.

Además, destacó que esta modificación permitirá que más personas puedan presentar propuestas y visibilizar las tradiciones culinarias de sus territorios.

Cómo participar en el concurso

Una vez conformado el equipo, los postulantes deberán elaborar una propuesta de menú acompañada de un relato con antecedentes históricos, testimonios y fotografías de las preparaciones.

Asimismo, el documento deberá explicar los usos sociales, la transmisión entre generaciones y el sistema alimentario asociado a las recetas presentadas.

El criterio de evaluación privilegiará el origen territorial y la identidad cultural de cada propuesta por sobre el domicilio administrativo de sus integrantes. **De esta manera**, el jurado buscará resguardar la autenticidad de cada tradición culinaria.

Premios y reconocimiento al patrimonio culinario

El equipo ganador recibirá un premio de **\$3 millones**.

Por otra parte, el concurso mantendrá tres menciones honrosas de **\$1 millón** cada una.

Además, el jurado entregará un puntaje adicional a las propuestas que demuestren un mayor compromiso

con la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, especialmente aquellas que integren cultores o manifestaciones inscritas en el Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial de Chile.

Un concurso que rescata la identidad gastronómica del país

Desde su creación, **El Menú de Chile** ha reconocido **37 menús en 15 regiones**, destacando las memorias alimentarias y el patrimonio culinario desde Arica hasta Punta Arenas.

Por ello, el concurso se ha consolidado como una de las principales iniciativas destinadas a preservar las tradiciones gastronómicas del país y fortalecer la identidad de las comunidades.

Ministerio realizará actividades informativas

Finalmente, el Ministerio informó que próximamente realizará lanzamientos regionales y sesiones virtuales de asistencia técnica para orientar a quienes deseen participar.. **Las bases del concurso puede revisarlas acá.**