



Universidad San Francisco de Quito

Bases de Beca Culinary Challenge / Junior Chef 2024

Descripción general del concurso:

La Universidad San Francisco de Quito USFQ y el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo (CHAT) de la USFQ. Con el fin de estimular el desarrollo intelectual e impulsar el ingenio y la creatividad de los jóvenes ecuatorianos interesados en el estudio de la carrera de Gastronomía, organizan el concurso Junior Chef.

El ganador del concurso será acreedor de una beca para estudiar una licenciatura en Gastronomía. Se otorgará hasta dos becas del 50% sobre el valor del arancel durante los cuatro años de la carrera. Sin embargo, la beca no cubrirá el costo de la matrícula.

Únicamente podrán participar estudiantes de tercer año de bachillerato o aspirantes graduados en el año 2023 que no se hayan matriculado en otra Institución de Educación Superior, tanto dentro como fuera del país.

A continuación se especifican los requisitos que deben cumplirse para ser acreedores de la beca.

1. Proceso de inscripción:

La inscripción para el concurso se llevará a cabo desde el 18 de septiembre de 2023 hasta el 12 de abril de 2024. Para participar, la persona interesada deberá:

- 1.1 Registrar sus datos en el enlace de inscripción. Una vez completado el registro, el postulante recibirá un correo de confirmación.
- 1.2 Realizar el examen en las fechas programadas por la Oficina de Admisiones de la USFQ, que son las siguientes:
 - 23 de septiembre de 2023
 - 14 y 28 de octubre de 2023
 - 11 de noviembre de 2023
 - 09 y 16 diciembre de 2023
 - 04 y 20 enero de 2024
 - 03 y 24 de febrero de 2024
 - 02, 09 y 16 de marzo de 2024
 - 6 de abril de 2024



Universidad San Francisco de Quito

- Obtener una puntuación mínima de admisión de 2000/2400 en el examen de ingreso a la USFQ.

2. Vídeo:

Enviar un video a gastronomia@usfq.edu.ec, hasta el 12 de abril de 2024 con el contenido detallado a continuación:

2.1 Antes de grabar el vídeo, se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Crear tu propio escenario de fondo y sé creativo.
- Graba el video en formato horizontal y en un espacio iluminado. Evita movimientos que puedan afectar la calidad del video.
- Asegúrate de que la calidad mínima sea de 1080 x 720 píxeles (puede ser grabado con un celular o una cámara).
- El video no debe exceder los 5 minutos de duración.
- No se permitirá grabar el video en cocinas industriales o profesionales.

2.2 Al inicio del vídeo el aspirante deberá responder las siguientes preguntas:

- ¿Por qué deseas estudiar Gastronomía en la USFQ?
- ¿Por qué deberías ser tú el próximo ganador de la beca?
- Muéstranos tu cocina y menciona historias curiosas sobre ti que tengan relación a la gastronomía.

2.3 Durante la grabación, el aspirante deberá filmar un video en el que aparezca frente a la cámara, contándonos sobre la preparación de una receta de su preferencia y todo el proceso de elaboración. Sé natural, la gastronomía es una pasión que se va cultivando con la experiencia a medida que se inicia la carrera.

2.4 Una vez culminado el video, asegúrate de haber respondido todas las preguntas y haber cumplido con los requerimientos detallados al inicio de las instrucciones.

3. Concurso:

- Los estudiantes participantes deberán asistir a una reunión informativa vía zoom antes del concurso. El link, hora y fecha será indicado vía correo electrónico previamente.



Universidad San Francisco de Quito

- El concurso **se realizará el 20 y 21 de abril de 2024**. En caso de que exista un cambio de fecha, esto será comunicado previamente a los postulantes inscritos.
- Cada etapa del concurso involucra una serie de diversas actividades prácticas con distintas modalidades: canasta de mercado, receta propia, réplica de una receta, entre otras.

4. Políticas de participación:

- Se penalizará el retraso al concurso con 3 puntos en el promedio final. En caso que el atraso exceda los 10 minutos, el participante será descalificado.
- Un juez de piso evaluará el orden y limpieza del espacio de trabajo. Además, valorarán la cantidad de desperdicio que genera cada estudiante, calificación que tendrá un peso en la evaluación final.
- Dos jueces evaluarán el resultado final en cada etapa basándose en los siguientes criterios: presentación, temperatura, texturas, sabores, técnicas y métodos de cocción de cada preparación.
- La USFQ se encargará de proveer un uniforme de cocina para todos los concursantes al igual que todos los ingredientes, equipos y utensilios requeridos para cada etapa.
- Al finalizar, los estudiantes deberán entregar todo el menaje utilizado como también los sobrantes de insumos al encargado del laboratorio.
- Cada participante es responsable de entregar su área de trabajo limpia y en perfecto estado, la limpieza posterior a la presentación del plato también será parte esencial de la calificación.

5. Resultado:

- El resultado del ganador de la beca se dará a conocer el último día de grabación. La cual se anunciará con fecha máxima el 30 de abril del 2024.
- Cualquier inquietud favor referirse a gastronomia@usfq.edu.ec o con Camila Estrella cestrella@usfq.edu.ec
- El ganador debe confirmar la aceptación de la beca, hasta el 28 de abril del 2024 enviando un correo a la dirección gastronomia@usfq.edu.ec y a Susana Coronel a scoronel@usfq.edu.ec



Universidad San Francisco de Quito

6. Políticas generales de becas por concurso:

- No se permite tomar un examen de recuperación para mejorar el puntaje u obtener el puntaje requerido.
- El examen de admisión es obligatorio para el otorgamiento del premio.
- No se pueden reservar becas.
- No se pueden acumular becas.

7. Link de Inscripción:

<https://forms.office.com/r/zb7iG4CmLY>

8. Cronograma:

Fecha o periodo	Actividad
Desde: 18 de septiembre de 2023 Hasta: 6 de abril de 2024	Inscripción: Registro de datos en la sección beca Cullinary Challenge/ Junior Chef Envío de comprobante de pago del paquete de admisiones a la USFQ vía email a gastronomia@usfq.edu.ec
Desde: 12 abril de 2024 Hora: hasta las 11:59 p.m.	Fin del plazo para envío del video Entregar vía email a: gastronomia@usfq.edu.ec
Fecha: 15 de marzo del 2024	Notificación oficial a los participantes Junior Chef 2024
Fecha: 20 y 21 de abril de 2024	Grabación Junior Chef 2024
Fecha: 30 de abril del 2024	Anuncio del ganador Junior Chef 2024

Nota aclaratoria para el concurso:

- El hecho de presentarse al concurso implica la conformidad expresa de los autores con estas bases.
- Los organizadores no se harán cargo de ningún gasto extra y/o adicional, a los expresamente contemplados en las presentes bases, y quedan liberados de toda responsabilidad



Universidad San Francisco de Quito

contractual o extracontractual que pudiera serle imputada con motivo o en ocasión de la utilización del premio por el ganador.

- Los premios no incluyen ningún otro bien distinto al indicado en la cláusula de las presentes bases. Cada premio es personal del ganador y no podrá exigirse el canje del mismo por ninguna prestación.
- Los premios deberán hacerse efectivos inexcusablemente en la fecha que establezcan los Organizadores, caso contrario, el ganador perderá todo derecho sobre el mismo.