

Bases de Concurso Culinary Challenge / Junior Chef 2021 - 2022

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 las Artes Culinarias, organizan el Concurso Culinary Challenge.

El ganador del concurso será ganador de una Beca Culinary Challenge para estudiar una Licenciatura en Gastronomía en el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Esta beca cubrirá hasta el 100% de aranceles durante los cuatro años de duración de la carrera. La beca no incluye el valor de la matrícula.

Solo podrán participar estudiantes de tercer año de bachillerato o aspirantes graduados en el año 2020 y que no hayan estado matriculado en otro instituto de educación superior.

En el presente reglamento se encuentran especificados los requerimientos que deben cumplirse para ser ganador/a de la beca. El proceso consta de las siguientes fases:

1. Proceso de inscripción:

- 1.1. Registrar sus datos en la página web de la USFQ sección [Beca Culinary Challenge/ Junior Chef](#).
- 1.2. Una vez completado el registro recibirás un correo de confirmación de tu inscripción.
- 1.3. Rendir el examen durante las fechas programadas por la oficina de Admisiones de la USFQ hasta máximo el **27 de marzo del 2021**.
- 1.4. Obtener un puntaje mínimo de 1600/2400 en el examen de admisión virtual.
- 1.5. Enviar un video en formato mp4 a gastronomia@usfq.edu.ec con el contenido detallado a continuación.

2. Contenido del Vídeo:

- 2.1. En el vídeo el aspirante deberá preparar una receta de su preferencia y grabar todo el proceso de elaboración. Al inicio del vídeo el aspirante deberá responder las siguientes preguntas:
 - ¿Por qué deseas estudiar Gastronomía?
 - ¿Quién es tu mayor inspiración en la vida y por qué?
 - Muéstranos tu cocina y lo que comes diariamente.
- 2.2. Antes de grabar el vídeo se deberá tomar en consideración los siguientes requerimientos:
 - Calidad mínima de 1080 x 720 (Puede ser grabado en celular o cámara)
 - El video debe tener una duración máxima de 5 min. No es necesario mostrar el paso a paso de la receta sino rápidamente el proceso y presentación del plato.
 - Nos interesa conocer al aspirante por lo tanto el video debe ser grabado en su casa.
- 2.3. Tomar en cuenta las siguientes consideraciones:
 - Mantén el espacio de grabación con suficiente luz.
 - Evita movimientos que puedan afectar la calidad del video.

- Evita filmar en contraluz
- Graba al frente de ventanas u otras fuentes de iluminación.
- Admiramos la creatividad, no dudes en implementar diferentes formas creativas en la realización tu video.

3. Concurso:

- 3.1. Debido a la situación actual, la modalidad del concurso será en línea. A pesar de esto mantendremos la misma exigencia para poner a prueba tu determinación, creatividad y pasión.
- 3.2. Este año el concurso constará de 3 retos que se realizarán desde tu hogar. Se podrán hacer a conveniencia de horario y deberás presentar los resultados de cada uno en una presentación de 15 minutos. Luego habrá una ronda de preguntas de 5 minutos en la primera semana de mayo.
- 3.3. Cada reto se divide de la siguiente manera:

Reto #1: Cocina recursiva

La gastronomía se compone de varias partes más allá de la cocina, uno de ellos es el componente de la sostenibilidad y la importancia de la reducción de los desperdicios. Por esta razón, dentro de este reto deberás realizar un plato para tu familia usando **únicamente** los ingredientes que tengas disponibles en tu alacena y refrigerador.

Reto #2: Experiencia en casa

La experiencia dentro de un restaurante o evento no termina cuando el plato está servido en la mesa, ni comienza al momento de saborearlo, existen muchos factores que pueden convertir una experiencia en inolvidable. Durante este reto deberás crear una experiencia para los integrantes de tu casa, puede ser culinaria o de cualquier índole, para demostrar que la creatividad es el componente principal para crear una experiencia inolvidable en nuestros invitados.

Reto #3: Producto de identidad

Muchos chefs reconocidos basan sus platos en un producto o concepto que los identifica, la importancia de la investigación del origen y características de este brindan la oportunidad de jugar con sus componentes y llevar al máximo la creatividad. En este reto deberás seleccionar un producto que te identifique por cultura, ascendencia o algún otro motivo, e investigar para conocer más sobre sus características, usos, y otros factores que puedan servirte para entenderlo a profundidad. Luego presentarás un plato y nos explicarás por qué elegiste dicho producto.

4. Políticas de la presentación:

Tendrás 15 minutos para exponer al panel de jurados los resultados de los 3 retos. Como parte de los entregables debe constar:

Reto 1:

- Foto de los ingredientes que tenías disponibles
- Foto del plato realizado
- Explicación del plato realizado

Reto 2:

- Fotos que evidencien la experiencia creada
- Explicación de la Experiencia

Reto 3:

- Nombre del producto elegido
- Razón de la elección del producto
- Resultado de la investigación y creación realizada por el estudiante.

Recuerda que la presentación tiene un tiempo limitado, administra tu tiempo para poder explicar los resultados de una forma clara y que abarque todos los puntos requeridos. Puedes utilizar cualquier plataforma a tu preferencia como Powerpoint, Keynote, Canvas, Genially, etc. en la cual puedas presentar a través de la plataforma Zoom.

5. Resultado:

El resultado de los acreedores de la beca se dará a conocer el **14 de mayo de 2021**

El Jurado Calificador tomará su decisión final e inapelable con base en la siguiente tabla de calificación:



Categoría	Ponderación
Video	20%
Presentación	30%
Reto #1: Cocina Recursiva	10%
Reto #2: Experiencia	10%
Reto #3: Investigación	10%
Entrevista	20%
Total	100%

El ganador tiene que confirmar la aceptación de la beca máximo hasta 7 días después de la fecha de publicación del resultado final a gastronomia@usfq.edu.ec y Susana Coronel a scoronel@usfq.edu.ec

Cualquier inquietud favor referirla a gastronomia@usfq.edu.ec o a Camila Higuera a mhiguera@usfq.edu.ec

Fecha o Periodo	Actividad
Desde: 30 de noviembre del 2020. Hasta: 27 de marzo del 2021.	Inscripción: Registro de datos en la sección sección Beca Culinary Challenge/ Junior Chef Envío de comprobante de pago del paquete de admisiones a la USFQ vía email a gastronomia@usfq.edu.ec
Fecha: 11 de abril del 2021. Hora: hasta las 5pm.	Fin del plazo para envío del video. Entregar vía email , formato mp4 a: gastronomia@usfq.edu.ec
Desde: 23 de abril del 2021. Hasta: 30 de abril del 2021 Hora: se especificará más adelante.	Tiempo para realizar los 3 Retos + el envío de la Presentación.
Desde: 3 de mayo del 2021. Hasta: 7 de mayo del 2021 Hora: se especificará más adelante.	Presentación ante el jurado
Fecha: 14 de mayo del 2021.	Anuncio del ganador.