

Bases de Concurso Culinary Challenge / Junior Chef 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 acreedor de la Beca Culinary Challenge para estudiar una Licenciatura en Gastronomía en el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Esta beca cubrirá hasta el 50% 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 2021 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 acreedores 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 **5 de febrero del 2022**.
- 1.4. Obtener un puntaje mínimo de 1600/2400 en el examen de admisión virtual.
- 1.5. Enviar un video 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. Asistir a las instalaciones de la USFQ en las fechas indicadas una vez enviado el correo con la información. Tener disponibilidad para asistir al concurso que se realizará entre los meses de febrero y marzo
- 3.2. Completar exitosamente todas las etapas del concurso. Cada etapa involucrará una serie de diversas actividades prácticas con distintas modalidades como, por ejemplo: canasta de mercado, receta propia, réplica de una receta, entre otras. En cada etapa un panel de jueces evaluará presentación, temperatura, texturas, sabores, técnicas y métodos de cocción de cada preparación.

4. Políticas de participación:

- Los estudiantes participantes deberán asistir a una reunión informativa antes del concurso. El lugar y fecha será indicado vía correo.
- Se penalizará el atraso al concurso con 3 puntos en el promedio final. En caso que el atraso exceda los 20 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 genere cada estudiante, calificación que tendrá un peso en la evaluación final.
- Los 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 aspirantes 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 de los acreedores de la beca se dará a conocer el último día de grabación.
Fecha máxima: **30 de marzo de 2022**

El ganador tiene que confirmar la aceptación de la beca en 7 días 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

6. Políticas generales de Becas por concurso

- No se permite tomar un examen de recuperación para obtener el puntaje requerido.
- No se pueden reservar becas.
- No se pueden sumar a otras becas.

7. Cronograma:

Fecha o Periodo	Actividad
Desde: 15 de octubre del 2021. Hasta: 5 de febrero 2022	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
Fecha: 18 de febrero 2022 Hora: hasta las 5pm.	Fin del plazo para envío del video. Entregar vía email, formato mp4 a: gastronomia@usfq.edu.ec
Fecha: Durante la semana del 21 de febrero 2022	Convocatoria a grabación Junior Chef 2021.
Desde: 25 de febrero 2022 Hasta: 6 de marzo 2022 Hora: se especificará más adelante.	Grabación Junior Chef 2022 – duración de grabación aproximada 1-2 días.
Fecha: 30 de marzo del 2022.	Anuncio del ganador.