

Bases de Beca Culinary Challenge / Junior Chef 2023

Descripción:

La Beca Culinary Challenge / Junior Chef 2023 es otorgada por la Universidad San Francisco de Quito a través de su Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo CHAT a un aspirante a la Licenciatura en Gastronomía, que haya ganado el concurso.

El ganador del concurso será acreedor de una beca para estudiar la Licenciatura en Gastronomía en el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. La Beca Culinary Challenge / Junior Chef 2023 cubre hasta el 50% del valor del arancel durante los cuatro años de la carrera. La beca no cubre el valor de la matrícula.

Pueden participar únicamente estudiantes de tercer año de bachillerato o aspirantes graduados en el año 2022 que no se hayan matriculado en otra Institución de Educación Superior, dentro o fuera del país.

A continuación se encuentran especificados los requerimientos que deben cumplirse para ser acreedores de la beca.

1. Proceso de inscripción:

La inscripción del concurso será del 20 de septiembre de 2022 al 11 de febrero de 2023. Para inscribirse, la persona interesada deberá:

- Registrar los datos este <https://forms.office.com/r/EiGia9JUa2>. Una vez completado el registro el postulante recibirá un correo de confirmación.
- Rendir el examen durante las fechas programadas por la Oficina de Admisiones de la USFQ hasta máximo el 11 de febrero del 2023.
- Obtener un puntaje de admisión mínimo de 2000/2400 en el examen de ingreso a la USFQ.

2. Vídeo:

Enviar un video a gastronomia@usfq.edu.ec, hasta el 10 de febrero de 2023, con el contenido detallado a continuación:

2.1 El aspirante deberá grabar un video en el que aparezca, frente a la cámara, contándonos sobre la preparación de 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 en la USFQ?
- ¿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 minutos

- El video no podrá ser grabado en cocinas industriales o profesionales. Queremos conocer cómo crea el postulante en su propio entorno

2.3 Además, sugerimos:

- Grabar el video en un espacio con suficiente luz.
- Evitar movimientos que puedan afectar la calidad del video.
- Grabar al frente de ventanas u otras fuentes de iluminación, para evitar la contraluz.
- Implementar diferentes formas creativas en la realización del video, ¡admiramos la creatividad!

3. Concurso:

- El concurso que se realizará el 25 de febrero del 2023, en las instalaciones de la USFQ en Cumbayá será grabado. En caso de que exista un cambio de fecha, esto será comunicado previamente a los postulantes inscritos.
- 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
- Los postulantes deberán Completar exitosamente todas las etapas del concurso. Cada etapa involucrará una serie de diversas de actividades prácticas con distintas modalidades: canasta de mercado, receta propia, réplica de una receta, entre otras.

4. Políticas de participación:

- 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.
- 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 de los ganadores de la beca se dará a conocer el último día de grabación. Fecha máxima de anuncio de resultados: 28 de febrero del 2023.

Cualquier inquietud favor referirla a gastronomia@usfq.edu.ec o a María José Castro a mjcastro@usfq.edu.ec

El ganador debe confirmar la aceptación de la beca, dentro de los siete días posteriores a haber recibido la notificación, enviando un correo a la dirección gastronomia@usfq.edu.ec y a Susana Coronel a scoronel@usfq.edu.ec

6. Políticas generales de Becas por concurso

- No se permite tomar un examen de recuperación para mejorar el puntaje u obtener el puntaje requerido.
- No se pueden reservar becas.
- No se pueden acumular becas.

7. Link de Inscripción:

<https://forms.office.com/r/EiGia9JUa2>

8. Cronograma:

Fecha o Periodo	Actividad
Desde: 20 de septiembre del 2022. Hasta: 11 de febrero del 2023	Inscripción: Registro de datos en la sección 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: 10 de febrero del 2023. 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 febrero del 2023.	Convocatoria a grabación Junior Chef 2023.
Desde: 25 de febrero del 2023. Hasta: 26 de febrero del 2023 Hora: se especificará más adelante.	Grabación Junior Chef 2023 – duración de grabación aproximada 1-2 días.
Fecha: 28 de febrero del 2023.	Anuncio del ganador.

NOTA ACLARATORIA:

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 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 la 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.