

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 25 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 marzo 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 26 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 se realizará el 12 de marzo 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: 31 de marzo 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, hasta el 7 de abril del 2023** 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: 25 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: 26 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: 01 de marzo del 2023.	Convocatoria a grabación Junior Chef 2023.
Desde: 12 de marzo del 2023 Hora: se especificará más adelante.	Grabación Junior Chef 2023 – duración de grabación aproximada 1-2 días.
Fecha: 31 de marzo 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.