

Bases de Beca Excellence in Service 2023

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 Hospitalidad y Hotelería, organizan el Concurso Excellence in Service.

El ganador del concurso será acreedor de una beca para estudiar una Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería 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 2022 y que no hayan estado matriculado en otro instituto de educación superior. La beca aplica para el ingreso a clases en agosto del 2023.

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:

- I. Elaboración de un video de duración de 2 minutos contándonos por qué quieres estudiar hospitalidad.
- II. Presentación creativa de un tema alrededor de la hospitalidad
- III. Desafío Práctico.

1. Proceso de inscripción:

- 1.1. Registrar sus datos en la página web de la USFQ sección Beca Excellence in Service. Una vez completado el registro recibirás un correo de confirmación de tu inscripción.
- 1.2. **La inscripción del concurso será del 5 de septiembre de 2022 al 25 de febrero de 2023.**
- 1.3. Rendir el examen durante las fechas programadas por la oficina de Admisiones de la USFQ hasta máximo el **11 de marzo del 2023**
- 1.4. Obtener un puntaje mínimo de 1800/2400 en el examen de admisión
- 1.5. Enviar un video contándonos por qué quieres estudiar hospitalidad a **hospitalidad@usfq.edu.ec** con el contenido detallado a continuación.

2. Contenido del Video:

El postulante deberá grabar un video en el que aparezca contándonos por qué quiere estudiar hospitalidad en un máximo de dos minutos. El video deberá ser claro y el aplicante deberá salir en el mismo hablando de frente a la cámara.

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 2 min

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. Presentación creativa de hospitalidad:

Como futuros estudiantes de la carrera de hospitalidad, es necesario su interés y capacidad de investigación en relación a los factores directos o indirectos que puedan influenciar a la industria. En esta siguiente fase cada uno de los participantes deberá preparar una **presentación creativa de un destino turístico** ante un jurado asignado por el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.

Dentro de la presentación, se espera que se tomen en cuenta las áreas estratégicas de la operación como lo son: ventas, marketing, localidad, conocimiento del destino, entre otras, que implican la promoción de un sitio turístico. Cada una de estas áreas son indispensables para que una empresa de hospitalidad se desarrolle de manera óptima. El participante deberá presentar de manera creativa el sitio turístico de su elección con todos estos detalles posteriormente mencionados más otros que considere que aportarán con su presentación.

4. Desafío Práctico

Simultáneamente a la presentación creativa, los aspirantes serán convocados al desafío práctico presencial en donde pondrán a prueba sus destrezas y capacidades de servicio adaptándolas a las situaciones que encontrarán en la vida real en la industria de la hospitalidad. Este desafío pondrá a prueba su atención al detalle, proactividad, cordialidad y potencial para ser acreedores a la Beca Excellence in Service.

5. Resultado:

El resultado de los acreedores de la beca se dará a conocer después de la evaluación completa de los distintos desafíos, en caso de existir un empate en puntaje, se convocarán a entrevistas personales con los finalistas.

Fecha máxima de anuncio de resultados: **31 de marzo de 2023**

El ganador tiene que confirmar la aceptación de la beca hasta el 7 de abril del 2023 hospitalidad@usfq.edu.ec y Susana Coronel a scoronel@usfq.edu.ec



Cualquier inquietud favor referirla a hospitalidad@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. Link de Inscripción

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

8. Cronograma:

Fecha o Periodo	Actividad
Desde: 5 de septiembre del 2022. Hasta: 25 de febrero del 2023	Inscripción: Registro de datos en la sección Beca Excellence in Service Envío de comprobante de pago del paquete de admisiones a la USFQ vía email a hospitalidad@usfq.edu.ec .
Fecha: 3 de marzo del 2023 Hora: hasta las 11:59p.m.	Fin del plazo para envío del video. Entregar vía email a: hospitalidad@usfq.edu.ec
Fecha: Hasta el 4 de marzo del 2023	Convocatoria a presentaciones
Fecha: 10 de marzo 2023 Hora: Se especificará más adelante	Presentaciones presenciales al jurado asignado por el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.
Fecha: 25 de marzo del 2023 Hora: Se especificará más adelante	Desarrollo del reto práctico
Fecha: 31 de marzo 2023	Anuncio del ganador