



**Bases del Concurso
Junior Chef**
Para estudiar Gastronomía

INFORMACIÓN GENERAL:

- **Descripción de la beca**

Con el fin de fomentar la creatividad gastronómica, la Universidad San Francisco de Quito USFQ y el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo CHAT están organizando el **Concurso de Becas Junior Chef** para estudios en Gastronomía, *conforme a lo estipulado en el presente reglamento.*

- **Fecha de apertura y cierre de inscripción:** 1 de octubre de 2025 / 9 de marzo de 2026

- **Dirigida a:**

Podrán participar en el concurso todos los estudiantes residentes en el Ecuador que se encuentren matriculados en tercer año de bachillerato de todos los colegios legalmente reconocidos por el Ministerio de Educación de la República del Ecuador y estudiantes graduados en 2025 que no estén matriculados o estudiando en ninguna otra universidad o instituto de educación superior.

- **Premios:**

- Primer Premio: Una beca Junior Chef parcial del 70% sobre aranceles, no incluye matrícula, para estudios en la carrera de Gastronomía en la USFQ durante 8 semestres.

Estas becas podrán ser utilizadas exclusivamente para estudiar la carrera de Gastronomía de la USFQ y no podrán sumarse a otras becas. Las becas deberán utilizarse comenzando los estudios en agosto de 2026.

- **Inscripción:**

- Link para inscripción en el Concurso Junior Chef: [aquí](#)
- **Importante:** antes de completar el formulario, revisa las bases del concurso para saber qué documentos adicionales debes subir durante la inscripción.

- **Admisión:**

- Para tomar el examen de admisión ingresa a: <https://admission.usfq.edu.ec>

- **Contacto:**

- Marthina Troncoso gastronomia@usfq.edu.ec



REGLAMENTO DEL CONCURSO

Requisitos para los aspirantes a la Beca por Concurso Junior Chef:

1. Inscribirse en el Concurso Junior Chef hasta el 9 de marzo 2026.
 - Al inscribirse se deberá cargar:
 - Copia de cédula
 - Correo electrónico recibido de la Oficina de Admisiones con el puntaje de admisión obtenido.
2. Examen de admisión: Rendir el examen de admisión dentro de las fechas establecidas, y conseguir un puntaje mínimo de admisión de 2000/2400 puntos.
3. Video de postulación: Enviar un video a gastronomia@usfq.edu.ec, hasta el 16 de marzo de 2026 incluyendo lo siguiente:
 - Crea tu propio escenario de fondo y sé creativo.
 - Graba el video en formato horizontal, en un espacio bien iluminado.
 - Evita movimientos que puedan afectar la calidad del video.
 - Asegúrate de que la resolución mínima sea de 1080 x 720 píxeles (puede ser grabado con un celular o una cámara).
 - El video no debe exceder los 5 minutos de duración. No se permitirá grabar el video en cocinas industriales o profesionales.
 - El aspirante debe aparecer frente a la cámara durante toda la grabación y contarnos sobre la preparación de una receta de su preferencia y todo el proceso de elaboración. Sé natural, la gastronomía es una pasión que se va cultivando con la experiencia a medida que se inicia la carrera.

Al inicio del video el aspirante deberá responder las siguientes preguntas:

- ¿Por qué deseas estudiar Gastronomía en la USFQ?
 - ¿Por qué deberías ser tú el próximo ganador de la beca?
 - Muéstranos tu cocina y menciona historias curiosas sobre ti que tengan relación a la gastronomía.
4. El concurso presencial se desarrollará el día viernes 20 y sábado 21 de marzo de 2026.
 - Los estudiantes participantes recibirán un correo de confirmación de la participación en el concurso.
 - Dentro de este correo, se encontrará toda la información necesaria para el día del concurso.
 - Cada etapa del concurso involucra una serie de diversas actividades prácticas con distintas modalidades: canasta de mercado, receta propia, réplica de una receta, entre otras. Políticas de participación:
 - Se penalizará el retraso al concurso con 3 puntos en el promedio final.
 - En caso de que el atraso exceda los 10 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 genera 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. Fechas y lugares para tomar examen de admisión:

Fecha de Examen Admisión	Ciudad
13 de septiembre 2025	Quito / Ibarra
27 de septiembre 2025	Quito / Ibarra / Guayaquil
04 de octubre 2025	Quito / Ibarra
18 de octubre 2025	Quito / Ibarra / Guayaquil
29 de noviembre 2025	Quito / Ibarra / Guayaquil
13 de diciembre 2025	Quito / Ibarra / Guayaquil
17 de enero 2026	Quito / Ibarra
31 de enero 2026	Quito / Ibarra / Guayaquil
7 de febrero 2026	Quito / Ibarra
21 de febrero 2026	Quito / Ibarra / Guayaquil
07 de marzo 2026	Quito / Ibarra / Guayaquil
09 de marzo 2026 (online)	Todas las provincias que no sean Pichincha, Guayas e Imbabura

Para tomar el examen debes crear tu cuenta en: <https://admission.usfq.edu.ec> .

6. Puntaje mínimo de admisión que debe obtener: 2000/2400 puntos.
7. El ganador del Concurso Junior Chef deberá enviar un correo electrónico a gastronomia@usfq.edu.ec, y a Susana Coronel, Coordinadora de Becas, a scoronel@usfq.edu.ec, confirmando la aceptación de la beca hasta el 14 de abril del 2026.
8. El ganador del Concurso Junior Chef será premiado en un evento especial el 27 de abril del 2026.

INFORMACION IMPORTANTE:

- La participación en el concurso es individual.
- Los ganadores de las becas deben ingresar a la USFQ en agosto 2026.
- La Beca no se reserva.
- La Beca no se suma a otras becas.
- La Beca no cubre el valor de la matrícula.
- La Beca cubre el número de semestres que establece la malla académica y no permite extensión de vigencia.
- No admite tomar examen de remediación.
 - Solo se permite tomar un examen de recuperación y dentro de las fechas establecidas en las bases de este concurso a quienes rindieron el examen de admisión por primera vez estando en segundo de bachillerato.
- En caso de no alcanzar los puntajes requeridos, la USFQ se reserva el derecho de no entregar la beca.



CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	DESDE	HASTA
Examen de admisión	13 de septiembre de 2025	7 de marzo de 2026 (Pichincha, Guayas e Imbabura) 9 de marzo de 2026, virtual (provincias que no sean Pichincha, Guayas e Imbabura)
Inscripción	1 de octubre de 2025	9 de marzo de 2026
Envío de elementos entregables	1 de octubre de 2025	16 de marzo de 2026
Evaluación de video	1 de octubre de 2025	16 de marzo de 2026
Confirmación de participación al reto práctico	16 de marzo de 2026	19 de marzo de 2026
Concurso presencial	20 de marzo de 2026	21 de marzo de 2026
Anuncio de ganadores		31 de marzo de 2026
Aceptación de becas	31 de marzo de 2026	14 de abril de 2026
Premiación ganador del Concurso Junior Chef		27 de abril de 2026

NOTA ACLARATORIA:

- La inscripción en el concurso no tiene ningún costo.
- Presentarse al Concurso implica la conformidad expresa 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 las 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.