

CONCURSOS Académicos PREUNIVERSITARIOS



CULINARIO

2° Concurso
de Gastronomía



CULINARIO

2º CONCURSO DE GASTRONOMÍA

INTRODUCCIÓN

Con motivo del aniversario número 45 de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México y considerando la importancia de la gastronomía del mundo, hemos decidido fomentar el talento de todos aquellos interesados en incursionar en el ámbito gastronómico, participando en un concurso culinario.

OBJETIVOS

- Seleccionar a la persona que tenga las cualidades necesarias para ingresar a cualquiera de las Licenciaturas de la Facultad y Turismo en la Universidad Anáhuac México por medio de la elaboración de una receta videograbada que contenga una explicación clara y precisa de los procesos que se deben llevar a cabo y con ello ser acreedor a una beca universitaria.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

El concursante debe:

- Ser estudiante de bachillerato de alguna institución pública o privada del país.
- Tener entre 16 y 20 años a la fecha inicial del concurso
- No estar ligado familiarmente con los miembros del jurado.
- No haberse inscrito a ningún programa de educación superior.
- No podrán concursar estudiantes que, en versiones anteriores de este concurso, o de algún otro concurso académico organizado por la Universidad Anáhuac, hayan sido premiados con una beca del 100%.
- Llenar el formato de inscripción vía web, registrándose en línea en la dirección: <https://mexico.anahuac.mx/licenciaturas/concursos> antes del 29 de enero de 2021.
- Estar interesado en cursar una licenciatura de la **Facultad de Turismo y Gastronomía en la Universidad Anáhuac México**.
- Firmar el formato de aceptación de las bases del concurso que vienen al final de este documento.

En caso de no contar con un mínimo de 10 participantes registrados no se podrá realizar el concurso.

ETAPA CERO – SESIÓN DE INDUCCIÓN

Fecha: 18 de enero 2021, a las 17:00 hrs.

Se tendrá una sesión informativa para explicar los detalles del concurso por medio de ZOOM. El enlace se les enviará por correo electrónico tres días antes de la fecha. **Favor de confirmar su asistencia respondiendo a ese mismo correo.**

PRIMERA ETAPA – ELABORACIÓN DE UN PLATO FUERTE

Dentro de esta etapa el alumno tendrá el tiempo de realizar su receta y enviar su vídeo.

De todos los vídeos enviados, se seleccionarán a 10 finalistas a los que se les avisará el 16 de febrero del 2021 que han pasado a la siguiente etapa.

Fecha límite para enviar el video: 29 de enero del 2021 a las 12:00 hrs.

El concursante realizará un video de máximo 8 minutos, en el primer minuto del video deberá argumentar porqué quiere estudiar en la Facultad de Turismo y Gastronomía, los minutos restantes serán dirigidos en la elaboración de la receta.

Las recetas deben corresponder a un plato fuerte y cumplir con los siguientes criterios:

1. Elaborar un platillo a base de los siguientes ingredientes:

- Una pasta oriental o italiana (Fusili, Tagliatelle, Spaguetti, Linguini, Farfale, fideos de arroz, ramen, udon). Obligatorio
- Proteína (Res, pollo, pescado, cerdo). Obligatorio
- Verduras las que tengan en el refrigerador (frescas o congeladas). Libre
- Especias y condimentos. Libre.
- Lácteos (quesos en todas sus variedades, mantequilla, crema, leche). Libre

2. No se permitirán ingredientes y técnicas de vanguardia como: gomas, geles, aditivos, espumas, nubes, aires, etc.

3. Toma final del platillo emplatado.

El video tendrá que subirse a YouTube y enviar la liga (misma que no se debe compartir, pues será para uso exclusivo del concurso) junto con el formato de inscripción lleno, a la siguiente dirección electrónica: yaguilar@anahuac.mx

Se podrá enviar el video previo a esta fecha, cualquier video enviado después de la fecha y hora indicada no se tomará en cuenta para el concurso.

SEGUNDA ETAPA – ELABORACIÓN DE UN POSTRE

Fecha límite para enviar el video: sábado 27 de febrero de 2021 a las 23:59 hrs.

1. Deberán elaborar un postre emplatado o al vaso frío o caliente con los siguientes ingredientes:

- Fruta (la que tengan en refrigeración)
- Elemento seco (galletas, pan, bizcocho, crepa que pueden ser elaborado en casa o ya comprados) Lácteos (leche, queso crema, requesón, crema para batir)
- Especias y saborizantes de su elección
- Hierbas (menta, yerbabuena, romero etc. lo que tengan en su refrigerador)
- Cereales (avena, arroz, quínoa, cebada, amaranto etc.)
- Sin colorantes
- Puede tener chocolate amargo, semi amargo, leche o blanco

El video tendrá que subirse a *YouTube* y enviar la liga (misma que no se debe compartir, pues será para uso exclusivo del concurso) junto con el formato de inscripción lleno, a la siguiente dirección electrónica: yaguilar@anahuac.mx

Se podrá enviar el video previo a esta fecha, cualquier video enviado después de la fecha y hora indicada no se tomará en cuenta para el concurso.

El jurado valorará el producto realizado por el participante utilizando una rúbrica que se anexará el día de la preparación.

Se premiará a los tres primeros lugares de acuerdo con el mayor número de criterios obtenidos en la rúbrica de la fase 2. La decisión de los finalistas se hará pública vía correo electrónico el martes 15 de marzo de 2021. La premiación será el 25 de marzo del 2021.

Es muy importante tomar en cuenta que las distintas etapas del concurso comienzan a la hora señalada, asimismo que no hay margen de tolerancia alguna. Por lo que se recomienda llegar 30 minutos antes de la hora indicada.

EL JURADO

El jurado estará conformado por miembros expertos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México. Las resoluciones del jurado son inapelables. Los participantes serán notificados por escrito (vía correo electrónico) si sus trabajos fueron elegidos para la segunda etapa del concurso y/o si fueron ganadores del mismo.

Los alumnos de la Universidad Anáhuac que apoyen en logística dentro de cada concurso no tienen injerencia en el jurado y en la auditoría del cumplimiento del reglamento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para la selección del ganador entre los finalistas se tomarán los siguientes criterios:

- 4. Cumplimientos de los tiempos en el video.**
- 5. Argumentación del por qué quieren estudiar en la Universidad Anáhuac México.**
- 6. Evaluación de los jueces:**
 - Control de su receta
 - *Mise en place*
 - Paso a paso de la receta
 - Técnicas utilizadas
 - Higiene al trabajar
 - Cortes, cocciones, decoración, originalidad, etc.

PREMIACIÓN

Fecha: 25 de marzo del 2021

Lugar: Sala de Exposiciones, Universidad Anáhuac Campus Norte.

Hora: 19:00 hrs.

Beca Válida: para cualquier licenciatura de la Facultad de Turismo y Gastronomía en la Universidad Anáhuac México.

- **1^{er} Lugar:** 90%
- **2^o Lugar:** 70%
- **3^{er} Lugar:** 50%

En caso de empate se notificará a los alumnos correspondientes la modificación de porcentaje de beca para asignar de acuerdo con la decisión de los jueces.

Es importante que los ganadores sepan que tienen que activar su beca a más tardar el 15 de mayo del año de ingreso a la universidad. Así como también hay que mencionar que únicamente tienen 1 año después de graduarse de la preparatoria para hacer uso de la beca en el campus y licenciatura correspondiente.

CONTACTO

Campus Sur:

Mtra. María Teresa Hernández del Pando

teresa.hernandez@anahuac.mx

Tel. 55 5628 8900 ext. 286

Campus Norte:

Mtro. Alexander Scherer

ascherer@anahuac.mx

55 5328 8047 ext. 7641

Mtra. Yazmín Aguilar

yaguilar@anahuac.mx

55 5328 8047 ext. 8152

CALENDARIO

- **Etapa 0 (Sesión de inducción):** 18 de enero del 2021, a las 17:00 hrs.
- **1ª etapa (Elaboración de Plato Fuerte):** del 29 de enero al 10 de febrero al del 2021, vía online.
- **2ª etapa (Elaboración de un postre):** el sábado 27 de febrero de 2021, vía online

**FORMATO DE ACEPTACIÓN
DE LAS BASES DEL CONCURSO
PARA PREUNIVERSITARIOS
CULINARIO**

Yo
alumno(a) del Colegio/Instituto
he decidido participar en el Concurso académico para Preuniversitarios
«Culinario», organizado por la Universidad Anáhuac México.

Por este medio confirmo que he leído y acepto en su totalidad las Bases
del Concurso «Culinario»

Fecha:

Nombre:

Firma:

