CONCURSOS Académicos PREUNIVERSITARIOS

Culinario

Concurso de Gastronomía

Grandes líderes y mejores personas

ANÁHUAC

CULINARIO

5to 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 17 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 31 de octubre del 2023.
- 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: 23 de octubre de 2023 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 POSTRE

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

Lapso: 31 de octubre al 8 de noviembre de 2023.

Fecha límite para enviar el video: 8 de noviembre de 2023 a las 23:59 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 postre y cumplir con los siguientes criterios:

- **Deberán elaborar un postre emplatado o al vaso frio o caliente con los siguientes ingredientes:**
  - **Fruta (la que tengan en refrigeración)**
  - **Elemento seco (galletas, pan, bizcocho, crepa que pueden ser elaborado en casa)**
  - **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, quinoa, cebada, amaranto etc.)**

- **Sin colorantes**
- **Puede tener chocolate amargo, semi amargo, leche o blanco**

NOTA: debe contener un elemento seco creado por ustedes, fruta y chocolate como base lo demás es libre

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

De todos los videos enviados, se seleccionarán a 10 finalistas a los que se les avisará el 16 de noviembre de 2023 que han pasado a la siguiente etapa.

SEGUNDA ETAPA – ELABORACIÓN DE RECETA EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD

Fecha: sábado 25, de noviembre de 2023, a las 9:00 hrs. Se avisará con tiempo, así como el campus de reunión (norte o sur)

Los 10 finalistas asistirán a las instalaciones de la Universidad Anáhuac México deberán elaborar un platillo.

Se les darán las instrucciones y posteriormente se les entregará los ingredientes para que puedan desarrollar la receta en las instalaciones de LCB (*Le Cordon Bleu*).

- Favor de acudir considerando las medidas de higiene y de protocolo en una cocina.
- Traer cuchillos, cucharas y aquellos elementos que les permitan realiza un buen montaje, trapo, mandil o filipina.
- Usar zapatos anti derrapantes, tacón bajo y cabello recogido.
- Considerar 5 horas a partir de las 9:00 hrs.
- Favor de presentarse 15 minutos antes de la hora.

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 29 de noviembre de 2023. La premiación será el 6 o 7 de diciembre del 2023 se realizará en las instalaciones de la Universidad Anáhuac México (se avisará el campus).

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:

3. **Cumplimientos de los tiempos en el video.**

4. **Argumentación del por qué quieren estudiar en la Universidad Anáhuac México.**

5. **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: 6 o 7 de noviembre de 2023

Lugar: Universidad Anáhuac México campus Norte

Hora: 19:00 hrs.

- **1er Lugar: 80% Beca Válida:** para cualquier licenciatura de la Facultad de Turismo y Gastronomía en la Universidad Anáhuac México.

- **2º Lugar: 50% Beca Válida:** para cualquier licenciatura en la Universidad Anáhuac México.

- **3er Lugar: 30% Beca Válida:** para cualquier licenciatura en la Universidad Anáhuac México.

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 en el periodo de Agosto 2024 antes del 1º de marzo de 2024.

La beca NO se puede guardar un año después de salir de la preparatoria, deberán entrar a la Universidad en el mismo año que se gradúan.

CONTACTO

Mtra. Yazmín Aguilar
yaguilar@anahuac.mx
55 5328 8047 ext. 8152

CALENDARIO

- **Etapa 0 (Sesión de inducción):** 23 de octubre 2023 a las 17:00 hrs.
- **1ª etapa (Elaboración de Plato Fuerte):** del 31 octubre al 8 de noviembre 2023, vía online. Aviso a finalistas 16 nov.
- **2ª etapa (Elaboración de un postre):** el sábado 25 noviembre de 2023, campus por definir. Aviso a ganadores 29 de noviembre

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: .....