

CONCURSO CULINARIO DIGITAL

Concursos
Académicos

125 LE CORDON BLEU
1895-2020

1^{er} Concurso de Gastronomía

El talento
hecho
delicia



 @vidanahuac
 Preuniversitario Vida Anáhuac

Grandes líderes y mejores personas

ANÁHUAC 

CONCURSO CULINARIO DIGITAL

No 1^o Concurso de Gastronomía Culinario Digital

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.

Objetivo

- Seleccionar a la persona que tenga las cualidades necesarias para ingresar a las licenciaturas de la Facultad de Turismo y Gastronomía en la Universidad Anáhuac México por medio de la elaboración de una receta videograbada que contenga una explicación clara y precisa para ser acreedor a una beca universitaria.

Requisitos de Inscripción

El concursante debe:

- Ser estudiante de último año de bachillerato de alguna institución pública o privada del país, o haberla concluido satisfactoriamente.
- 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.
- Estar interesado en cursar una licenciatura de la Facultad de Turismo y Gastronomía en la Universidad Anáhuac México.
- Registrarse en línea en la dirección: <https://licenciaturas.anahuac.mx/concursos> antes del 31 de mayo de 2020.
- No se podrá realizar cambio de carrera.
- En caso de no contar con un mínimo de 10 participantes registrados no se podrá realizar el concurso.

Descripción del concurso

El concursante realizará un video de máximo 8 minutos, en el primer minuto del video deberá argumentar porque quiere estudiar 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:

- a) 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
 - Especies y condimentos. Libre.
 - Lácteos (quesos en todas sus variedades, mantequilla, crema, leche). Libre
- b) No se permitirán ingredientes y técnicas de vanguardia como: gomas, geles, aditivos, espumas, nubes, aires, etc.
- c) Toma final del platillo emplatado.

Etapas

1° Etapa: Elaboración de un plato fuerte

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

Lapso: Del 31 de mayo de 2020 al 10 de junio de 2020.

Fecha límite para enviar el video: 10 de junio de 2020 a las 23:59 hrs.

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 y fernanda.monter@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 junio que han pasado a la siguiente etapa.

2° Etapa: Elaboración de un postre.

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 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, quinoa, cebada, amaranto etc)
- Sin colorantes
- Puede tener chocolate amargo, semi amargo, leche o blanco

Fecha límite para enviar el video: 22 de junio de 2020 a las 23:59 hrs

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 y fernanda.monter@anahuac.mx el 22 de junio del 2020.

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.

Se premiará a los tres primeros lugares de acuerdo con el mayor número de criterios obtenidos en el video de la etapa 2. Su decisión se hará pública vía correo electrónico el martes 30 de junio de 2020, por medio de Zoom. La liga se enviará via correo

**** La decisión de los jueces es inapelable. ****

El Jurado

El jurado estará conformado miembros expertos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México.

Criterios de Evaluación

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

1. Cumplimientos de los tiempos en el video.
2. Argumentación del por qué quieren estudiar Gastronomía en la Universidad Anáhuac México.
3. Evaluación de los jueces:
 - a. Control de su receta
 - b. Mise en place
 - c. Paso a paso de la receta
 - d. Técnicas utilizadas
 - e. Higiene al trabajar
 - f. Cortes, cocciones, decoración, originalidad, etc.

Grandes líderes y mejores personas

Premiación:

Fecha: 30 de junio del 2020

Hora: 17:00 hrs.

Becas: 1° Lugar: 80%

2° Lugar: 60%

3° Lugar: 40%

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 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 estar preparado 30 minutos antes de la hora indicada.

Contacto Sur

Mtra. María Teresa Hernández del Pando

Correo teresa.hernandez@anahuac.mx

Teléfono, Ext. 5556288900 ext. 286

Contacto Norte

Mtro. Alexander Scherer

Correo ascherer@anahuac.mx

Teléfono, Ext. 5553288047 ext.7641

Contacto

Mtra. Yazmín Aguilar

Correo: yaguilar@anahuac.mx

Teléfono, Ext. 5553288047 ext.8152

Calendario

- 31 de mayo del 2020: **Fecha límite para registro**
- 10 de junio del 2020: **Envío del video de la 1ª etapa**
- 16 de junio del 2020: **Aviso de finalistas.**
- 22 de junio del 2020: **Envío del video de la 2ª etapa.**
- 29 de junio del 2020: **Aviso de participantes para la premiación**
- 30 de junio del 2020: **Premiación via Zoom**