



BASES DEL CONCURSO

OBJETIVOS

1. Identificar a los futuros emprendedores e influencers en el rubro gastronómico.
2. Incentivar el arte y la práctica culinaria con la preparación de una receta y su difusión por redes sociales.

ALCANCE

El concurso está dirigido a escolares, de entre 14 y 17 años, que viven en Perú.

ORGANIZADOR

La 2.^a edición del concurso Cheftuber está organizada por la carrera de Arte Culinario de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía de la Universidad San Ignacio de Loyola (USIL).

PARTICIPANTES

- Pueden inscribirse escolares de forma individual.
- También, equipos conformados por un escolar y un adulto (padre, madre o tutor).

REQUISITOS GENERALES

- El escolar debe tener entre 14 y 17 años.
- El escolar debe encargarse de la preparación de la receta. El acompañante (adulto) solo puede participar como asistente de cocina.
- Se debe realizar un video de máximo 2 minutos y 30 segundos, en el que se muestre la preparación de una receta.

INSCRIPCIONES

- Hasta el sábado 7 de noviembre del 2020.
TOMA NOTA: Se debe subir el video a Youtube. Con el enlace que se obtiene en esta plataforma, **inscribirse aquí: <https://cheftuber.usil.edu.pe/>**

ETAPAS

El concurso tiene 2 etapas:

1. Etapa clasificatoria

El participante o equipo debe grabarse mientras prepara una receta. Luego, debe subir el video a Youtube y usar el enlace que se obtiene en esta plataforma para inscribirse en el concurso.

El jurado elige las recetas más originales y creativas, así como a los concursantes más desenvueltos frente a la cámara. De todos los participantes o equipos se seleccionan solo 5 finalistas.

Requisitos técnicos audiovisuales

- En el video se debe mostrar el paso a paso de la preparación de un plato. Los concursantes deben interactuar frente a la cámara, como si existiera una audiencia.
- El video debe estar editado y durar 2 minutos y 30 segundos.
- El video debe estar en formato horizontal.
- Se debe contar con, al menos, un plano general en el que se aprecie al participante principal y a su asistente de cocina.
- Se recomienda grabar en un espacio bien iluminado para apreciar todos los elementos del entorno.
- Es ideal estar en ambientes sin ruido para escuchar claramente al participante o equipo.

Requisitos de la receta

- Puede ser un plato salado o dulce.
- Deben prepararse 4 porciones.
- Las unidades de medida deben ser expresadas en kilos, litros o unidades.

IMPORTANTE: Tomar las precauciones para evitar accidentes en la cocina.

Criterios de evaluación

#	CRITERIOS	PUNTAJE
1	Elección de receta y técnica Se evalúa la complejidad de la elaboración de la receta y las técnicas culinarias usadas.	10
2	Desenvolvimiento y postura frente la cámara Se evalúa el desenvolvimiento del participante o equipo frente a la cámara, el lenguaje usado y el criterio al momento de cocinar.	7
3	Edición del video Se evalúa la edición y la concordancia del proceso de la receta. Se deben mostrar todos los pasos.	3
		20

Jurado calificador

Conformado por los directores, coordinadores, docentes y chefs instructores de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía de la USIL.

Fechas

Plazo máximo de envío: hasta el sábado 7 de noviembre.

Anuncio de finalistas y nuevas pautas: sábado 7 de noviembre, a las 11:00 a. m.

Facebook: @HTGUSIL y @USIL .

2. Etapa final

Los 5 participantes o equipos finalistas deben grabar un nuevo video de preparación de una receta, en formato MP4 y bajo los nuevos parámetros que les indique el jurado calificador.

Este segundo video, junto al formato de autorización de derechos de imagen, deben enviarse al correo: cheftuber@usil.edu.pe

El concurso publica los videos finalistas en las páginas de Facebook @HTGUSIL y @USIL para que el público espectador vote y comente. Estas valoraciones cuentan como parte de la calificación final.

Los criterios de calificación contemplan, también, el cumplimiento de los criterios de evaluación dispuestos por el jurado calificador. Se premia a los 3 primeros puestos. La decisión es inapelable.

Criterios de evaluación

#	CRITERIOS	PUNTAJE
1	Originalidad y creatividad Se califica la originalidad de la receta. Se busca que el participante o el equipo cree nuevos conceptos e ideas.	4
2	Selección de productos Deben usar obligatoriamente, al menos, un insumo peruano que sea de estación. Obtienen puntos adicionales aquellos que utilicen productos poco comunes (papa nativa, cañihua, etc.).	4
3	Técnica culinaria utilizada Se califican aspectos como la cocción, los cortes, la higiene y la manipulación de alimentos.	4
4	Desenvolvimiento y postura Se evalúa la postura, el lenguaje y el desenvolvimiento del participante o equipo frente a la cámara.	4
5	Interacción con el video en redes sociales USIL Se evalúa las reacciones, los comentarios y las veces que se comparte el contenido.	4
		20

JURADO CALIFICADOR

Se cuenta con tres jurados para la etapa final:

Raúl Chacaltana

Formado en la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes de la Universidad San Ignacio de Loyola. Socio y cofundador de Capital Kitchen. Con experiencia en el sector de alimentos y bebidas.

Héctor Ibarra

Titulado en Arte Culinario por el Institut Paul Bocuse (Lyon, Francia). Graduado del Master Class Lenôtre (Francia). Ha sido docente de la Universidad San Ignacio de Loyola. Magíster en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero, obtenido en España.

María Gracia Mujica

Exalumna del Institut Paul Bocuse (Lyon, Francia). Con estudios en Inglaterra. Dicta clases virtuales de pastelería para países hispanohablantes. Es influencer gastronómica.

Fechas

Plazo máximo de envío: hasta el domingo 15 de noviembre

Interacción en redes: del 16 al 23 noviembre

Comunicación de ganadores: miércoles 25 de noviembre, a las 11:00 a. m., vía Facebook: @HTGUSIL y @USIL .

PREMIOS

Primer puesto:

- Una tablet
- Edición de 3 programas Cheftuber y difusión en redes sociales. Incluye:
 - Capacitación para optimizar la puesta en escena del ganador.
 - USIL se encarga de la edición de los 3 programas Cheftuber y su difusión en redes sociales.
 - Cada programa tendrá una duración de un minuto aproximadamente.
- Clase de cocina VIP para el ganador y sus compañeros de colegio. La clase se realizaría máximo el 19 de diciembre, vía Zoom.
- Diploma de primer puesto.

Segundo puesto:

- Un par de audífonos *bluetooth*.
- Clase de cocina VIP para el ganador y sus compañeros de colegio. La clase se realizaría máximo el 19 de diciembre, vía Zoom.
- Diploma de segundo puesto.

Tercer puesto:

- Una pulsera *smart*.
- Clase de cocina VIP para el ganador y sus compañeros de colegio. La clase se realizaría máximo el 19 de diciembre, vía Zoom.
- Diploma de tercer puesto.