

I Concurso “Reto Ciencia y Cocina - UNICOMFACAUCA”

Invitan: Semilleros Ciencia y Cocina y GastroArte y el grupo de Investigación InvestigArte

Programa: Tecnología en Gestión Gastronómica

Facultad de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y de la Educación

Corporación Universitaria Comfauca

1. Objetivo del concurso

El concurso “*Reto Ciencia y Cocina - UNICOMFACAUCA*” es una iniciativa del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica que tiene como objetivo estimular la investigación, la creatividad y la innovación en sus estudiantes; donde puedan aplicar los conocimientos científicos y las técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de cubiertos comestibles, como una apuesta para promover la transferencia tecnológica y la sostenibilidad gastronómica desde el programa.

2. Sobre el reto

El reto consiste en proponer y desarrollar la mezcla más adecuada de ingredientes para crear cubiertos comestibles, que puedan ser utilizados para consumo de preparaciones calientes y frías.

3. Bases del concurso

A continuación, se presentan los términos y condiciones a tener en cuenta por parte de los participantes del concurso:

- a) Pueden inscribirse y participar estudiantes de todos los semestres del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica, de manera individual o en parejas (del mismo o de diferentes semestres, máximo 2 estudiantes).
- b) La inscripción es gratuita y será realizada por medio de un formulario en línea que será compartido en la fecha establecida en el cronograma.
- c) Los (as) estudiantes inscritos deberán entregar sus propuestas impresas en el formato adjunto (formato para presentación de propuestas), en la secretaria de la facultad y en la fecha establecida en el cronograma. Deberán diligenciar cada uno de los ítems solicitados en el formulario. Se escogerán las 20 mejores propuestas.
- d) Los (as) estudiantes cuyas propuestas sean seleccionadas, deberán participar en una capacitación en manejo de bases de datos y búsqueda de información, orientada por la división de biblioteca de Unicomfauca, con duración de 2 horas en la fecha establecida en el cronograma. Deberá asistir por lo menos un estudiante de cada equipo. El no cumplimiento de este criterio es considerado como causal de eliminación del concurso.
- e) Se escogerán 5 propuestas para la etapa final de presentación a los jurados, según la fecha establecida en el cronograma. El criterio de selección será un video de 1 minuto (pitch) donde se promocióne la propuesta. El video será tenido en cuenta por los jurados en la etapa final del concurso.
- f) Los participantes finalistas contarán con los espacios de los laboratorios de alimentos para realizar el producto final que presentarán ante el jurado (sujeto a disponibilidad). Además, deberán asumir el costo de las materias primas e insumos que se requieran para la elaboración de su producto, tanto para los ensayos como para la etapa final del concurso.

- g) El producto final debe ser un cubierto comestible que cumpla con los criterios de evaluación establecidos. Deben preparar mínimo 3 cubiertos idénticos para presentar al jurado.

4. Cronograma del concurso

A continuación, se presentan las fechas establecidas para las actividades a desarrollar en el marco del concurso.

Actividades	Mes: marzo					Mes: abril				Mes: mayo			
	S1	S2	S3	S4	S5	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Inscripción de participantes en formulario en línea		Hasta 24 marzo											
Entrega de propuestas impresas en la secretaria de la facultad				Hasta 14 abril									
Publicación de propuestas seleccionadas						14 abril							
Capacitación en biblioteca								17 – 21 abril					
Recepción de videos (pitch)								Hasta 28 abril					
Publicación de 5 finalistas										5 mayo			
Espacio en el laboratorio para el ensayo de las preparaciones										Hasta 12 mayo			
Presentación a jurados, selección del ganador y premiación												15 – 19 mayo	

5. Criterios de evaluación

Los 5 equipos finalistas serán evaluados por el jurado seleccionado, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Presentar ante el jurado 3 cubiertos comestibles idénticos, para preparaciones calientes y frías.
- Se evaluará sabor, presentación, innovación, creatividad, conocimiento del desarrollo del producto.
- Resistencia del producto en preparaciones calientes y frías.
- Pitch (video) de promoción de la propuesta del equipo finalista.

6. Jurado calificador

El jurado calificador estará conformado por 3 personas conocedoras del tema del concurso y de los criterios de evaluación descritos.

7. Premiación

- Certificado a todos los finalistas del concurso.
- Libros para los 5 equipos finalistas por parte de la Biblioteca de Unicomfauca.

- El equipo ganador recibirá un curso de los ofertados por Educación Continua de Unicomfauca, completamente gratis.
- Premio sorpresa para el equipo ganador.

8. Formato para presentación de propuestas

<p>1. Nombre de la propuesta: <i>nombre innovador, de fácil recordación, que represente el significado de sus productos.</i></p>
<p>2. Problemática a solucionar: <i>describir en 250 palabras la forma como el desarrollo de los productos contribuye a la solución de una problemática ó como contribuye a la sostenibilidad gastronómica. Incluir dos citas (referentes teóricos).</i> <i>Citas: (apellido, año) - un autor</i> <i>(apellido 1 y apellido 2, año) - dos autores</i> <i>(apellido at al) - tres autores.</i></p>
<p>2. Metodología:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lista de ingredientes: <i>incluir el nombre de los ingredientes y cantidades a utilizar (sujetas a modificación en los ensayos).</i> ● Descripción de la metodología: <i>describir en 300 palabras las técnicas culinarias utilizadas para la elaboración de los productos. Incluir una o dos citas (referentes teóricos).</i> ● Diagrama de flujo: <i>representación esquemática del procedimiento a seguir para el desarrollo de los productos.</i>
<p>Resultados: <i>evidencias fotográficas del desarrollo preliminar de los productos.</i></p>
<p>Referencias bibliográficas:</p> <p><i>Autor Apellido e inicial(es) de los nombre(s)</i> <i>Año de publicación (entre paréntesis)</i> <i>Título del trabajo y subtítulo, si hay, separados por dos puntos (en itálicas o negritas)</i> <i>Edición a partir de la segunda edición, se abrevia con (ed.)</i> <i>Lugar de publicación.</i> <i>Editorial.</i></p>