



# MAESTRÍA UNIVERSAL

*Cocina Colombiana*



Reconocimiento  
**y Premiación del concurso  
2019**



## RECONOCIMIENTO Y PREMIACIÓN DEL CONCURSO:

### 1. Todos los participantes:

- Certificado de participación en el concurso otorgado por Colegiatura.
- Carné personalizado, para los embajadores de la marca Universal, con el cual van a poder adquirir descuentos sobre sus productos.
- Créditos sobre la creación de la receta en los espacios de promoción que desarrolle la marca.
- Inclusión de su preparación con los respectivos créditos, en el recetario de promoción desarrollado por la marca.
- Kit de cuchillos profesionales de la marca

### 2. Tercer Puesto

- Certificado de participación en el concurso otorgado por Colegiatura.
- Carné personalizado, para los embajadores de la marca Universal, con el cual van a poder adquirir descuentos sobre sus productos.
- Créditos sobre la creación de la receta en los espacios de promoción que desarrolle la marca.
- Inclusión de su preparación con los respectivos créditos, en el recetario de promoción desarrollado por la marca.
- Kit profesional de la marca, por un valor de \$ 504.500
  - Cuchillo multiusos profesional 4"
  - Cuchillo chef profesional 6"
  - Cuchillo chef profesional 8"
  - Cuchillo chef profesional 10"
  - Cuchillo chef profesional 12"
  - Bowl nova 32 cm
  - Bowl nova 26 cm
  - Bowl nova 22 cm
  - Bowl nova 18 cm
  - Bowl nova 16 cm
  - Sarten Institucional Antiadherente 24
  - Perol Institucional Antiadherente 24
  - Tabla para picar profesional 30x45 blanca
  - Tabla para picar profesional 30x45 verde
  - Tabla para picar profesional 30x45 roja

### 3. Segundo Puesto

- Certificado de participación en el concurso otorgado por Colegiatura.
- Carné personalizado, para los embajadores de la marca Universal, con el cual van a poder adquirir descuentos sobre sus productos.
- Créditos sobre la creación de la receta en los espacios de promoción que desarrolle la marca.
- Inclusión de su preparación con los respectivos créditos, en el recetario de promoción desarrollado por la marca.
- Kit profesional de la marca, por un valor de \$ 925.200
  - Cuchillo multiusos profesional 4"
  - Cuchillo chef profesional 6"

- Cuchillo chef profesional 8"
- Cuchillo chef profesional 10"
- Cuchillo chef profesional 12"
- Bowl nova 32 cm
- Bowl nova 2
- Bowl nova 22 cm
- Bowl nova 18 cm
- Bowl nova 16 cm
- Olla presión Institucional ci 13l
- Sarten institucional Antiadherente 20
- Sarten Institucional Antiadherente 24
- Perol Institucional Antiadherente 20
- Perol Institucional Antiadherente 24
- Tabla para picar profesional 30x45 blanca
- Tabla para picar profesional 30x45 verde
- Tabla para picar profesional 30x45 roja

#### 4. Primer Puesto

- Certificado de participación en el concurso otorgado por Colegiatura.
- Carné personalizado, para los embajadores de la marca Universal, con el cual van a poder adquirir descuentos sobre sus productos.
- Créditos sobre la creación de la receta en los espacios de promoción que desarrolle la marca.
- Inclusión de su preparación con los respectivos créditos, en el recetario de promoción desarrollado por la marca.
- Kit profesional de la marca, por un valor de \$ 1.640.100
  - Cuchillo multiusos profesional 4"
  - Cuchillo chef profesional 6"
  - Cuchillo chef profesional 8"
  - Cuchillo chef profesional 10"
  - Cuchillo chef profesional 12"
  - Bowl nova 32 cm
  - Bowl nova 26 cm
  - Bowl nova 22 cm
  - Bowl nova 18 cm
  - Bowl nova 16 cm
  - Olla presión Institucional ci 13l
  - Licuadora Power Pro
  - Sarten institucional Antiadherente 20
  - Sarten Institucional Antiadherente 24
  - Perol Institucional Antiadherente 20
  - Perol Institucional Antiadherente 24
  - Tabla para picar profesional 30x45 blanca
  - Tabla para picar profesional 30x45 verde
  - Tabla para picar profesional 30x45 roja

## BASES DEL CONCURSO

El concurso se fundamentará en los siguientes parámetros:

1. Los estudiantes y egresados interesados en participar del concurso, deben asistir a la sesión informativa que tiene por objeto presentar la marca y los productos que serán utilizados en el concurso y resolver inquietudes de los posibles participantes, esta sesión se desarrollará el día 23 de septiembre a las 2:00 p.m. en el auditorio Otro Mundo de la institución.
2. Los participantes se inscribirán vía correo electrónico dirigido a [hilda.botero@colegiatura.edu.co](mailto:hilda.botero@colegiatura.edu.co), hasta el día 27 de septiembre de 2019, el correo debe contener la información descrita a continuación:
  - a. Nombres y apellidos del participante
  - b. Documento de identidad
  - c. Semestre académico o año de graduación
  - d. Nombre del menú con el que participará.
  - e. Nombre de las tres recetas que conforman el menú: entrada, fuerte y postre.
  - f. Breve descripción conceptual de la propuesta
  - g. Relación de la propuesta con los productos presentados por la marca.
3. Requisitos de postulación:
  - a. El menú propuesto debe estar compuesto por una entrada, un plato fuerte y un postre, el costo de los insumos totales no podrá exceder el valor de \$100.000 para 4 personas.
  - b. Las recetas deben estar creadas para 4 personas.
4. Condiciones Generales
  - a. El participante debe presentar las recetas estandarizadas y costeadas en las fechas definidas por la organización del concurso, las cuales serán evaluadas por los jurados.
  - b. El concurso provee las cocinas con los insumos y utensilios necesarios para la preparación en la fecha programada para el desarrollo del panel sensorial. Los costos de los ensayos previos serán cubiertos por el participante o grupo en caso de realizarlos.
  - c. La presentación personal de los participantes y las buenas prácticas en el proceso de preparación son fundamentales.
  - d. Para el proceso evaluativo a desarrollar en el panel sensorial, la preparación de la receta se llevará a cabo en las instalaciones de Colegiatura en las fechas definidas por la organización del concurso.
  - e. El participante podrá acceder al menaje de Colegiatura para la presentación del menú ante los jurados en el panel sensorial, si requiere un menaje que no hace parte del inventario de la institución, deberá ser provisto por el participante.
  - f. Para el panel sensorial, el participante debe desarrollar dos menús completos, uno para fotografía y otro para prueba, presentado en porciones de degustación para cada uno de los jurados.
  - g. El orden de los participantes, en el panel sensorial de evaluación, se determinará por sorteo.
  - h. El fallo del Jurado será inapelable.
  - i. Para la presentación y evaluación del menú, los participantes cuentan con un asistente de cocina, para el apoyo en la limpieza de las cocinas.
  - j. Durante el proceso de preparación y el panel sensorial, la marca creará contenidos audiovisuales que serán utilizados posteriormente en sus canales, por lo tanto, el participante autoriza el uso de estos contenidos con fines promocionales, de acuerdo con los criterios establecidos en el acuerdo de responsabilidad informada.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

A continuación, se listan algunos de los criterios a tener en cuenta por los jueces en el momento de la evaluación de cada menú, a fin de que los concursantes puedan tener una base para direccionar su trabajo.

- Puntualidad en el servicio.
- Originalidad y creatividad.
- Apropiaada combinación de color, presentación y sabor en cada plato.
- Apariencia natural y provocativa.
- Términos de cocción adecuados.
- Practicidad y cercanía para la implementación del menú en los hogares del público objetivo de la marca.
- El uso de al menos tres productos de la marca Universal.

## FECHAS

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	LUGAR
Reunión Informativa e inscripción al concurso	Lunes 23 septiembre	2:00 pm	Auditorio OtroMundo Colegiatura
Fecha límite de inscripción vía correo electrónico	Viernes 27 de septiembre	2:00 pm	Correo electrónico
Presentación de la propuesta completa: propuesta conceptual, recetas estandarizadas y costeadas, pedido de insumos, utensilios y menaje.	Lunes 30 de septiembre	9:00 am	Auditorio OtroMundo Colegiatura
Asignación de fecha, hora y cocina para la preparación y presentación a los jurados.	Viernes 4 de octubre	9:00 am	Auditorio OtroMundo Colegiatura
Panel sensorial de Evaluación	Martes 8 de 11:00 am a 4:00 pm y Miércoles 9 de octubre de 8:00 am a 12:30 pm		Cocina de Producción por necesidades para trabajo en simultanea de algunos de los participantes
Premiación	Viernes 11 de octubre	2:00 pm a 3:00 pm	Auditorio OtroMundo Colegiatura