UNIVERSIDAD ANÁHUAC MÉRIDA

LIT 2027

Liga Internacional de Talento

Concurso Big Chef

Objetivo

Demostrar tus conocimientos y habilidades culinarias mediante la elaboración y presentación de platillos desafiantes ante chefs reconocidos.

Fechas del concurso: Viernes 19 y Sábado 20 de marzo 2027
Lugar: Universidad Anáhuac Mérida / Club Cumbres Mérida.
Modalidad: Presencial
Número de integrantes por equipo: 1 o 2 participantes. Se aplicarán los mismos criterios a los participantes que decidan concursar de manera individual o en pareja.

Familia, amigos y coaches del participante son bienvenidos a la inauguración, a la clausura, a presenciar los concursos que son a puertas abiertas y a disfrutar de las instalaciones del campus.
Este concurso también contará con una transmisión en vivo de las diferentes fases. ¡Invita a tu familia, amigos y coaches!

Inauguración: Viernes 19 de marzo a las 8:00 am
Clausura: Sábado 20 de marzo a las 5:00 pm
Lugar: Foro Cultural Alejandro Gomory - Universidad Anáhuac Mérida

Categorías del concurso:

- **Junior:** Estudiantes de primero o segundo de bachillerato.
- **Senior:** Estudiantes de tercero de bachillerato.

Todos los integrantes del equipo deben ser del mismo colegio y misma categoría.
La LIT no aplica para aspirantes con bachillerato concluido y los premios de la categoría Senior aplican únicamente para la carrera de Gastronomía Le Cordon Bleu de la Universidad Anáhuac Mérida.

1. **Registro al concurso**

Fecha límite de registro al concurso: Viernes 05 de marzo de 2027 (o hasta llegar a la capacidad máxima del concurso).

- Los alumnos interesados en participar deberán registrarse en la página oficial https://merida.anahuac.mx/lit.
- Al realizar su registro, recibirán un correo con la convocatoria de su concurso y un link para unirse al grupo de WhatsApp correspondiente a su concurso y categoría.
- Es importante que cada participante realice su registro de manera individual, incluso si el concurso es por equipos.

Cupo limitado: Debido a la alta demanda de este concurso, los lugares se asignan en orden de registro, hasta agotar el cupo disponible.

El registro no garantiza tu participación. Después de registrarte, el equipo organizador se pondrá en contacto contigo para confirmar tu lugar o informarte si has sido integrado a la lista de espera.

2. **Sesión de arranque obligatoria (vía Zoom)**

Fecha: Miércoles 10 de marzo de 2027

Hora: 4:00 pm (Hora del Centro de México)

Es **OBLIGATORIO** conectarse a la sesión de arranque para confirmar tu participación en el concurso y conocer los criterios, rúbrica de evaluación, reglas, itinerario y tips para un buen desempeño. Durante la sesión se te compartirá un link de confirmación que deberás completar para formalizar tu participación en el concurso.

3. **Descripción del concurso:**

Para poder participar en este concurso debes conectarte a la sesión de arranque vía Zoom mencionada en el punto anterior.

El 18 de enero de 2027, el responsable del concurso enviará a los participantes, a través de WhatsApp, dos videos instructivos —uno con una receta dulce y otro con una salada— que deberán estudiar y practicar en casa con anticipación, ya que serán los platillos que elaborarán durante el concurso.

La Escuela de Gastronomía Le Cordon Bleu proporcionará todos los insumos previamente medidos para la preparación de las recetas durante la competencia. Los participantes deberán memorizar y seguir el orden de elaboración indicado en cada receta.

El uso de ingredientes externos a los proporcionados por la escuela o la colaboración e intercambio de preparaciones entre equipos serán motivos de descalificación inmediata.

Este concurso consta de 2 fases:

Fase 1: Clasificación
Fecha: Viernes 19 de marzo 2027
Lugar: Universidad Anáhuac Mérida / Club cumbres Mérida

En esta fase, los equipos realizarán dos evaluaciones: una teórica y una práctica.

1. Prueba teórica | Universidad Anáhuac Mérida

Los participantes iniciarán la jornada en las instalaciones de la Universidad, donde presentarán una prueba teórica relacionada con las características y técnicas de las dos recetas enviadas previamente.

2. Prueba práctica | Club Cumbres

Posteriormente, según la categoría y los horarios asignados en la tabla inferior, los equipos se trasladarán al Club Cumbres en el transporte proporcionado por la Universidad, donde realizarán la prueba práctica.

Para esta etapa, el comité seleccionará una de las dos recetas enviadas previamente y la entregará por escrito a los equipos para su elaboración y presentación ante el jurado.

Clasificación a la final

Al finalizar ambas evaluaciones, se sumarán los puntajes obtenidos. Los 5 equipos con mayor puntuación de cada categoría avanzarán a la fase final.

A continuación encontrarás el itinerario de actividades correspondientes a cada categoría de la Fase 1:

Categoría Junior

Horario	Actividad	Lugar
9:00 am - 9:30 am	**Prueba teórica**	Edificio 5 - UAM
9:30 am - 10:00 am	Recorrido por las instalaciones	Edificio 5 - UAM
10:00 am - 10:15 am	Ascenso al transporte	Oficinas APREU - UAM
10:15 am - 11:00 am	Traslado al Club Cumbres	Cocina Club Cumbres
11:00 am - 11:30 am	Lunch	Cocina Club Cumbres
11:30 am - 2:00 pm	**Prueba práctica**	Cocina Club Cumbres
2:00 pm - 3:00 pm	**Presentación de platillo**	Salón Club Cumbres

Categoría Senior

Horario	Actividad	Lugar
9:00 am - 9:30 am	**Prueba teórica**	Edificio 5 - UAM
9:30 am - 9:45 am	Break	Edificio 5 - UAM
9:45 am - 10:30 am	Plática “Le Cordon Bleu Experience”	Edificio 5 - UAM
10:30 am - 11:00 am	Recorrido por las instalaciones	Edificio 5 - UAM
11:00 am - 11:30 am	Lunch	Oficinas APREU - UAM
2:00 pm - 2:45 pm	Traslado al Club Cumbres	Cocina Club Cumbres
3:00 pm - 5:30 pm	**Prueba práctica**	Cocina Club Cumbres
5:30 pm - 6:30 pm	**Presentación de platillo**	Salón Club Cumbres

Fase 2: Final

Fecha: Sábado 20 de marzo 2027

Lugar: Club Cumbres Mérida

En la fase final, los participantes deberán elaborar y presentar ante el jurado la segunda receta.

En esta fase **no** se entregará receta escrita; los participantes deberán elaborar la receta únicamente con base en la práctica y preparación previa.

A continuación encontrarás el itinerario de actividades correspondientes a cada categoría de la Fase 2:

Categoría Junior:

Horario	Actividad	Lugar
7:45 am - 8:00 am	Recepción y registro	Lobby Club Cumbres
8:00 am - 10:30 am	Cocina práctica	Cocinas Club Cumbres
10:30 am - 11:30 am	Presentación platillo	Salón Club Cumbres

Categoría Senior:

Horario	Actividad	Lugar
11:15 am - 11:30 am	Recepción y registro	Cocinas Club Cumbres
11:30 am - 2:00 pm	Cocina práctica	Cocinas Club Cumbres
2:00 pm - 3:00 pm	Presentación platillo	Salón Club Cumbres

Al término de la fase final, la Universidad Anáhuac Mérida proporcionará transporte del Club Cumbres al campus universitario para asistir a la clausura del evento.

El horario del transporte y la liga para confirmar su lugar se compartirán en el grupo oficial del concurso vía WhatsApp. Quienes deseen utilizar este servicio deberán registrar previamente su lugar a través de dicha liga.

Código de Vestimenta de los participantes:

- Zapatos negros cerrados anti-derrapantes.
- Pantalón negro.
- Playera blanca tipo polo.
- Red de cabello para cocina

Medidas de higiene para los participantes:

- No joyería (aretes, piercings, pulseras, anillos y reloj).
- Cabello recogido y bien peinado.
- Uñas cortas y sin esmalte o aplicaciones.

4. **Criterios y rúbrica de evaluación (Escala de puntuación):**

La escala de puntuación se divide en 2 partes:

Prueba Teórica: Presentarán un examen escrito para evaluar el conocimiento de las técnicas y procedimientos de las dos recetas previamente enviadas. La calificación del examen será sobre una escala de 10 puntos y representará el 10% de la calificación final.

Cocina Práctica: Las recetas presentadas por cada equipo se evaluarán con base en la siguiente rúbrica sobre una escala de 10 puntos y representará el 90% de la calificación final.

Criterio a evaluar	Descripción	Valor
Cocción	El platillo debe estar en el punto exacto para el consumo del comensal.	2 puntos
Sabor	Sazón equilibrado de acuerdo con los elementos del platillo.	2 puntos
Consistencia y Textura	Se evaluará la cohesividad, elasticidad, humedad, estructura y firmeza del platillo en función a la receta original.	2 puntos
Presentación y Limpieza	Se evaluará la presentación del platillo respetando las características mostradas en el video, así como la limpieza a la hora de presentarlo. Se tomará en cuenta que el manejo del equipo y el uso de los ingredientes sea de manera higiénica y ordenada, así como la estricta limpieza del área de trabajo y del uniforme.	2 puntos
Técnicas	Se evaluará la implementación de las técnicas culinarias Le Cordon Bleu durante la preparación y presentación del platillo.	2 puntos

5. **Generalidades**
   - Los concursantes solo pueden participar en un concurso.
   - La decisión final del jurado sobre los ganadores es inapelable.
   - En caso de que el concurso no cumpla con el mínimo de equipos inscritos el concurso se declarará nulo.
   - La participación en este concurso implica haber leído y aceptado el reglamento y observaciones dispuestas en esta convocatoria.
   - El plagio, copia o colaboración entre participantes de diferentes equipos podrá derivar en una sanción o descalificación.

- En caso de que el trabajo presentado por el participante no cumpla los lineamientos y/o nivel requerido por el concurso, se podrá declarar nulo uno o varios lugares.
- Los participantes deberán traer algún recipiente o contenedor para poder llevarse sus preparaciones.
- En caso de requerir justificante de ausencia escolar se deberá solicitar al asesor encargado del concurso **del 08 al 12 de marzo de 2027**.

6. Premios

Categoría Junior:

- Primer lugar: iPad 128GB
- Segundo lugar: Apple Watch SE 3
- Tercer lugar: Bose New SoundLink

Categoría Senior:

- Primer lugar: Beca del 70%
- Segundo lugar: Beca del 50%
- Tercer lugar: Beca del 30%

7. Requisitos para activar la Beca LIT

- Realizar el proceso de admisión y ser admitido a la Universidad Anáhuac.
- Llenar debidamente la solicitud de beca en línea.
- Realizar el pago de inscripción a la universidad en el plazo estipulado en la carta de beca LIT.
- La beca aplica exclusivamente para el periodo de ingreso agosto 2027.
- La beca aplica exclusivamente en las colegiaturas.
- La beca aplica únicamente para la carrera de Gastronomía Le Cordon Bleu de la Universidad Anáhuac Mérida.

8. **Para mantener semestralmente la Beca LIT el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos**
    - Promedio mínimo de 8.5 ponderado semestral.
    - No reprobar materias.
    - Venta anual de Boletos SORTEO ANÁHUAC.
    - Cumplir con horas de Servicio Becario según el porcentaje de beca.
    - Apoyo en Actividades de FONATÓN.