



EDITAL UNIARP Nº003/2024 / CONCURSO DE CULINÁRIA

Dispõe sobre os Classificados para a Segunda etapa (Etapa 2) do Concurso de Receitas Culinárias “MasterChef PANC”, que ocorrerá no dia 24/09/2024, durante o Evento IV SIMPÓSIO NACIONAL DOS CURSOS DA ÁREA DA SAÚDE e IX CICLO DE ESTUDO EM FARMÁCIA – ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DA SAÚDE – INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

A comissão organizadora do MasterChef PANC, no uso das suas atribuições;

DEFINE:

Art. 1. O evento “**MasterChef PANC**” tem como objetivo incentivar a criatividade culinária com o uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e o uso integral dos alimentos, promovendo a sustentabilidade e a divulgação do uso desse tipo de alimentos pela população em geral.

I. DOS CLASSIFICADOS PARA A ETAPA 2

Art. 2. Após análise das receitas da Etapa 1 pela comissão do evento, segundo os critérios de classificação descritos no item 6 do Edital UNIARP Nº002/2024 / CONCURSO DE CULINÁRIA, as equipes descritas a seguir estão classificadas para a Etapa 2, assim como a descrição das respectivas receitas.

Parágrafo único: As equipes alocadas na sexta e sétima posição tiveram notas iguais estabelecidas pela comissão julgadora e, por isso, sete (7) equipes estão classificadas para a Etapa 2. Este parágrafo ratifica a disposição de classificação do Edital UNIARP Nº002/2024 / CONCURSO DE CULINÁRIA.



Art. 3. Ficam classificadas as seguintes equipes, a saber:

Lista das equipes classificadas (sem ordem de classificação) para a Etapa 2 do Concurso de Culinária MasterChef PANC

| Receita* | Nome equipe | Integrantes |
|--|----------------|--|
| Cheesecake de <i>Physalis</i> | PHARMATEAM | Letícia Alvarenga de França Mariana Gomes Ribeiro Julia Rodrigues |
| "Nhoque De Batata Baroa Com Orapronobis, Recheado Com Provolone Acompanhado De Fonduta De Queijo." | Três de Ouros | Ariane Cordeiro Silas Rodrigues Vivian Baseggio |
| Quiche NutriVerde & Salada Primavera | DAS gourmet | Debora Ceretta Jung Andréa Marafon Sandra Bragagnolo |
| Risotto de Ora-pro-nóbis com Mignon e queijos | MasterPet | Karin Luiza Ferreira Katiane Schmitt |
| Quiche de bertalha, dente de leão e Ora Pro Nobis | Saúde da Theta | Douglas Tabaczinski dos Santos |
| Salmão com molho Pesto de Azedinha e salada Caprese | Nutrio | Tiago Valentim Pedroso da Silva Heloisa Milena Stein Izadora Feijó |
| Polenta mole com ragu de casca de banana | Le Gourmet | Beatriz Zimmermann Rayane Padilha Virgílio Pierdoná |

*Os nomes das receitas estão descritos conforme inscritas pelas equipes.

Art. 4. A segunda etapa deste edital compreende a execução das receitas encaminhadas pelas equipes, de modo presencial, no dia **24/09/2024** no laboratório de Nutrição e Técnica e Dietética (sala 402), Bloco A, da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Art. 5. As receitas realizadas, conforme descrições do Item II, serão submetidas a julgamento e as três (3) melhores serão premiadas.

II. DA ETAPA 2 - REALIZAÇÃO PRESENCIAL DAS RECEITAS

Art. 6. As equipes selecionadas executarão a receita de modo presencial, no dia **24/09/2024**, no laboratório de Nutrição e Técnica e Dietética (sala 402), Bloco A, da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP, e serão julgados de acordo com o



capítulo III deste edital.

Art. 7. Os ingredientes para a realização das receitas estarão disponíveis no dia da realização da Etapa 2 conforme descrições prévias de cada equipe nos formulários online. Deste modo, as equipes não precisam trazer nenhum ingrediente ou utensílio de cozinha para a execução de sua receita.

§1º. Será permitida às equipes trazerem seus próprios caldos (de legumes, gado, frango, etc...), caso queiram para realizar suas receitas. Será limitada a quantidade de uma quantidade de caldo equivalente a receita por equipe e o mesmo deve ser trazido refrigerado, em recipiente limpo.

§2º. A comissão do concurso de culinária irá vistoriar os caldos e, se verificarem qualquer impropriedade higiênica dos mesmos, ou ainda se os mesmos não forem trazidos refrigerados, poderá impedir que estes sejam utilizados pelas equipes durante a competição, pois poderão implicar em potencial dano à saúde dos jurados.

Art. 8. Para a participação na Etapa 2, é necessário que todos os integrantes das equipes classificadas compareçam com, no mínimo, 20 minutos de antecedência do início desta, prevista para às 19h 15min do dia 24/09/2024.

Art. 9. Cada equipe (de no máximo 3 participantes, previamente inscrita no formulário) terá, no máximo, 1 (uma) hora para a realização, finalização e empratamento da receita enviada via formulário. Não há previsão de alteração de acréscimo de tempo, salvo problemas técnicos de responsabilidade da IES.

Art. 10. É de inteira responsabilidade da equipe participante o manuseio correto dos instrumentos culinários, como facas, fogões, panelas, dentre outros. A comissão organizadora auxiliará, quando necessário, com instruções gerais sobre o funcionamento da cozinha para que todas as equipes possam realizar adequadamente as suas receitas. Apesar disso, a comissão se exime sobre o mal funcionamento, por mal uso, de quaisquer aparelhos ou utensílios durante a realização da Etapa 2.

Art. 11. A comissão organizadora não se responsabiliza por quaisquer danos físicos



ou materiais que os participantes possam sofrer durante ou após a manipulação dos equipamentos ou ingredientes na cozinha durante a Etapa 2 deste edital.

III.DA PONTUAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO FINAL E PREMIAÇÕES

Art. 12. Cada equipe deverá montar e **empratar 3 (três) porções idênticas** das suas receitas durante a Etapa 2, que serão avaliadas por três jurados distintos.

Art. 13. São critérios de avaliação:

- I. Empratamento: 25% da nota final: O empratamento será avaliado pela apresentação visual, harmonia das cores, e disposição dos elementos no prato, garantindo um aspecto atraente e apetitoso.
- II. Análise sensorial: 60% da nota final: Os pratos serão avaliados pela harmonia e complexidade dos sabores, consistência e contraste das texturas, intensidade do aroma, atratividade geral e palatabilidade durante as degustações.
- III. Fidedignidade: 15% da nota final: As receitas serão avaliadas de acordo com as descrições prévias fornecidas no formulário online. Receitas feitas durante a Etapa 2 que forem mais parecidas com as descrições da Etapa 1 terão maiores notas.

Art. 14. Cada receita receberá três notas, sendo cada uma delas de avaliadores distintos, membros da comissão organizadora e/ou pessoas da área convidadas. A nota final de cada receita será estabelecida pela média aritmética dos 3 (três) valores dados pelos avaliadores.

Art. 15. Serão considerados critérios de desclassificação durante o dia da realização da Etapa 2, os seguintes itens:

- I. Se os participantes excederem o tempo estipulado e/ou não montarem as 3 porções para os três jurados diferentes;
- II. Se os participantes não seguirem normas de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos;
- III. Se os participantes faltarem com ética e respeito aos colegas e à comissão organizadora;
- IV. Se os participantes desrespeitarem os alimentos, desperdiçando ou utilizando



alimentos de modo inadequado.

Art. 16. As avaliações dos pratos realizados pelas equipes e a compilação das notas será realizada ainda no dia da Etapa 2, de modo a fornecer *feedback* aos participantes sobre suas receitas.

Art. 17. As três (3) maiores notas obtidas pelas avaliações dos jurados, conforme Item 2.5 deste edital serão premiadas.

Art. 18. As premiações dos melhores trabalhos serão temáticas e exclusivas e ocorrerão no final do evento principal do **IX CICLO DE ESTUDO EM FARMÁCIA – ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DA SAÚDE – INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE**, ainda no dia 24/09/2024.

IV. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 19. A inscrição neste concurso de culinária implica a aceitação integral das condições e regulamentos estabelecidos neste edital, além do termo de uso de imagem e receitas para divulgação do evento.

Art. 20. A comissão organizadora reserva-se o direito de alterar as datas e horários do concurso, bem como modificar o conteúdo programático, se necessário, garantindo a comunicação prévia aos inscritos.

Art. 21. Em caso de situações imprevistas ou força maior, a comissão poderá adotar medidas que considere adequadas, sempre visando a transparência e o melhor interesse dos participantes.

Art. 22. Quaisquer dúvidas ou questões não previstas neste edital deverão ser encaminhadas à comissão organizadora para análise e resolução.

Art. 23. O descumprimento das normas estabelecidas neste edital poderá resultar



em desclassificação, conforme estipulado.

Art. 24. O participante que não comparecer ao curso sem justificativa válida perderá o direito a qualquer reembolso da taxa de inscrição.

Publique-se e cumpra-se.

Caçador, 14 de setembro de 2024.