



EDITAL UNIARP Nº002/2024 / CONCURSO DE CULINÁRIA

**Dispõe sobre o 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**

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.

1. DA ABERTURA DAS INSCRIÇÕES

1.1. A abertura das inscrições irá ocorrer no dia **08/08/2024** e se estenderá até o dia **12/09/2024**

2. DOS PONTOS TEMÁTICOS DAS AVALIAÇÕES

2.1 As receitas enviadas deverão ter, em sua composição, pelo menos uma PANC (Plantas Alimentícias Não-Convencionais) ou algum componente que utilize o alimento na sua forma integral (cascas de frutas, talos de certos vegetais, folhas e sementes diversas).

2.2 A PANC ou o componente do alimento na sua forma integral deve ser o/um dos elemento(s) principal(is) do prato/receita enviado.

3. DAS EQUIPES PARTICIPANTES

3.1 Poderão enviar receitas, equipes compostas por até 3 participantes, desde que pelo menos um deles esteja obrigatoriamente inscrito no evento principal **IX CICLO DE ESTUDO EM FARMÁCIA – ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DA SAÚDE – INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE**.



4 DA DINÂMICA DO CONCURSO DE CULINÁRIA

4.1 O presente concurso de culinária será executado em dois momentos. Em um primeiro momento, denominado de Etapa 1, os grupos de candidatos irão submeter, de modo online, uma (1) receita contendo PANCs ou forma integral de algum alimento e detalhes de sua execução/preparo. Essas receitas serão avaliadas pelos critérios descritos no Item 6.1 deste edital e somente as seis (6) melhores serão escolhidas pela comissão julgadora e passarão para a Etapa 2.

4.2 Durante a Etapa 2, as equipes e receitas selecionadas irão executar a receita enviada de modo **presencial**, no dia **24/09/2024** no laboratório de Nutrição e Técnica e Dietética (sala 402) da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP e serão julgados pelos critérios contidos no Item 7.6 deste edital.

4.3 As receitas realizadas conforme descrições do Item 4.2 serão julgadas e as três (3) melhores serão premiadas.

5. DAS INSCRIÇÕES

5.1 As receitas devem ser enviadas para a inscrição através do formulário Google Forms®, contendo as seguintes informações:

- a. Nome da equipe e dos integrantes.
- b. Telefone de contato.
- c. E-mail de contato.
- d. Nome da receita.
- e. Número da inscrição no evento de pelo menos 1 (um) integrante da equipe.
- f. Receita descrita em detalhes (lista completa dos ingredientes e das quantidades de cada um deles (exemplo: 1 xícara de farinha de trigo; 3 colheres de óleo de girassol; 150 gramas de bacon), modo de preparo, tempo total de execução, rendimento e utensílios necessários)

Obs1: Somente alimentos sólidos serão aceitos, então sucos, shakes, vitaminas e outros não serão aceitos.

Obs2: todas as informações descritivas no item f devem ser enviadas em um arquivo único, em PDF, de modo organizado e objetivo, que será upado (upload) em local específico do formulário online.



Link do Google Forms® para a inscrição: <https://forms.gle/z5fqUTEVWaPpGesu8>

g. Foto da receita (opcional).

6. DA ETAPA 1 - SELEÇÃO INICIAL DAS RECEITAS

6.1 Os seguintes critérios serão avaliados nas receitas submetidas de modo online pelo Google Forms®, a saber:

- **Originalidade: 25% da nota final**

Obs: será avaliada pela combinação inovadora de ingredientes e técnicas culinárias diferenciadas.

- **Nível de dificuldade: 25% da nota final**

Obs: receitas mais simples, que tenham menos elementos e que demandem menos processos culinários terão pontuações menores nesse item.

- **Uso da PANC como componente principal: 50% da nota final**

Obs: a PANC ou o alimento usado de forma integral precisa ser o elemento principal do prato ou um dos elementos principais do prato, valorizando esses alimentos não-convencionais. Pratos em que PANCs ou alimentos na sua forma integral foram considerados secundários ou coadjuvantes, terão pontuações menores.

6.2 As seis (6) receitas enviadas que apresentarem o maior somatório nas notas de originalidade, dificuldade e componente principal (Item 6.1) passarão para a Etapa 2.

6.3 A lista de classificação para a Etapa 2 será divulgada 10 (dez) dias antes do início do evento, com data de divulgação prevista para o **dia 13/09/2024**.

7. DA ETAPA 2 - REALIZAÇÃO PRESENCIAL DAS RECEITAS

7.1 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.

7.2 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 dessa etapa, que está prevista para iniciar às **19h 15min do dia 24/09/2024, no laboratório de Nutrição da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.**



7.3 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 pelo formulário online. Atrasos não serão tolerados e não será estendido o tempo de 1 (uma) hora.

7.4 É de inteira responsabilidade da equipe participante o manuseio correto dos instrumentos culinários, como facas, fogões, panelas, etc. 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 organizadora se exime sobre o mal funcionamento de quaisquer aparelhos ou utensílios durante a realização da Etapa 2.

7.5 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.

7.6 Cada equipe deverá montar e **empratar 3 (três) porções idênticas** das suas receitas durante a Etapa 2 (para que sejam avaliadas por 3 jurados diferentes). Essas receitas serão avaliadas pelos seguintes critérios:

- **Empratamento: 25% da nota final**

Obs: O empratamento será avaliado pela apresentação visual, harmonia das cores, e disposição dos elementos no prato, garantindo um aspecto atraente e apetitoso.

- **Análise sensorial: 60% da nota final**

Obs: 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.

- **Fidedignidade: 15% da nota final**

Obs: 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.

7.7 Cada receita receberá três notas, sendo cada uma delas de 3 (três) avaliadores distintos, que serão 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.



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

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

8. DAS CLASSIFICAÇÕES FINAIS E PREMIAÇÕES

8.1 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.

8.2 As três (3) maiores notas obtidas pelas avaliações dos jurados, conforme Item 7.7 deste edital serão premiadas.

8.3 As premiações dos melhores trabalhos (conforme Item 8.2) 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.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 A inscrição neste concurso de culinária implica a aceitação integral das condições e regulamentos estabelecidos neste edital.

9.2 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.

9.3 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.

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

9.5 O descumprimento das normas estabelecidas neste edital poderá resultar em desclassificação, conforme estipulado.

9.6 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, 06 de agosto de 2024.