

## EDITAL

### II CONCURSO DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA – JORNADA ACADÊMICA 2020

Regulamento Nº 01 de 10 de Outubro de 2020.

A FACULDADES INTEGRADAS DE CACOAL – UNESC torna público aos interessados que estão abertas as inscrições para o II CONCURSO DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA DA UNESC que será realizado em Cacoal durante a XVIII Jornada Científica.

#### 1. Objetivo

O concurso visa promover a integração dos estudantes da IES, incentivando a pesquisa dos alunos sobre alimentos regionais, produções e inovações gastronômicas, além de relacionar competências teóricas e práticas, integrando os candidatos com a área acadêmica e o mercado profissional, além de promover a gastronomia regional.

#### 2. Inscrições e seleção de trabalhos (1ª etapa)

2.1 Os candidatos interessados em participar devem enviar uma proposta de preparação contendo: nome da preparação, objetivo com foco no aspecto nutricional e ingredientes para o e-mail [prof.heloisa@unescnet.br](mailto:prof.heloisa@unescnet.br) no período de 19 à 30 de outubro de 2020.

2.2 Para cada proposta, poderá constar apenas um participante, devidamente inscritos na XVII Jornada Científica da UNESC.

2.3 O candidato poderá ser autor de mais de uma proposta.

2.4 As propostas serão analisadas e selecionadas pela comissão técnica da organização do concurso.

2.5 A lista de selecionados será divulgada até o dia 2 de novembro, enviada por e-mail aos inscritos.

2.6 Todas as propostas selecionadas pela comissão técnica participarão da segunda etapa do concurso.

#### 3. 2ª etapa

3.1 Na segunda etapa do concurso cada candidato deverá trazer a sua preparação para exposição e avaliação, que será realizada por uma banca avaliadora selecionada pela comissão técnica do concurso.

3.2 As preparações deverão ser exposta em locais devidamente definido pela comissão técnica, em data e hora estabelecida posteriormente.

3.3 Serão classificados 4 preparações para concorrer ao II UNESC CHEF (3ª etapa).

3.4 A segunda etapa acontecerá dia 04 de novembro de 2020 no horário das 14:00 às 16:00 horas. Os candidatos selecionados na 1ª etapa deverão chegar ao local com 20 minutos de antecedência.

3.5 Os aspectos avaliados serão: Apresentação do prato, textura, aroma, sabor e inovação da preparação.

#### 4. 3ª etapa (II UNESC CHEF)

4.1 A 3ª etapa, a grande final, acontecerá no dia 06 de novembro de 2020 às 15 horas, no Laboratório de Técnica Dietética das Faculdades Integradas de Cacoal - UNESC.

4.2 Os insumos alimentícios para o II UNESC CHEF, serão disponibilizados pela IES.

4.3 Cada candidato receberá insumos alimentícios e instruções da comissão técnica durante a realização do 3ª etapa.

4.4 O II UNESC CHEF premiará o 1º e 2º lugares.

#### 5. Infraestrutura

5.1 A organização do evento disponibilizará o Laboratório de Técnica Dietética para a realização do II UNESC CHEF (3ª etapa do II Concurso de Nutrição e Gastronomia).

- 5.2 Para a 2ª etapa, a organização disponibilizará bancadas numeradas para identificação das propostas.
  - 5.3 Para a 3ª etapa, II UNESC CHEF, serão disponibilizados insumos alimentícios, 4 bancadas com pia dentro do Laboratório de Técnica dietética, contendo: liquidificador, utensílios, fogão industrial e forno. Para uso coletivo: batedeira e multiprocessador.
  - 5.4 Os pratos para apresentação e degustação das produções finais deste concurso são de responsabilidade da organização do concurso, que os entregará aos candidatos.
  - 5.5 O prato que será entregue para finalização da produção final terá a seguinte especificidade: prato raso, branco, com 30 cm de diâmetro.
6. Regras gerais
    - 6.1 Em caso de atraso de candidato, ele deverá ser imediatamente desclassificado (etapa 1, 2 e 3).
    - 6.2 Os candidatos deverão estar vestidos com uniforme, composto de, no mínimo: sapato fechado, camiseta branca, calça, protetor capilar e dolma ou jaleco.
    - 6.3 Fica estritamente proibido: 1 - o uso de adornos (como brincos e anéis); 2 - unha comprida e/ou esmaltada; 3- utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação; 4 - conversar com pessoas de fora da organização.
    - 6.4 Na 3ª etapa final serão entregues aos participantes uma caixa contendo os insumos a serem utilizados.
    - 6.5 Não será permitido aos grupos se dirigirem à prova com ingredientes já pré-preparados, como cortados, descascados, pré-cozidos ou pré-assados. A equipe, que desobedecer esta regra, será desclassificada.
    - 6.6 Cada grupo deverá deixar os utensílios e a bancada, utilizados para elaboração e serviço do prato, limpos, sob pena de desclassificação da prova.
  7. Critérios de avaliação para o II UNESC CHEF
    - 7.1 O corpo de jurados será composto por um mínimo de 5 avaliadores.
    - 7.2 A avaliação será feita mediante pontuação.
    - 7.3 O resultado final será designado em função da soma dos resultados dos jurados.
    - 7.4 Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota do presidente da comissão julgadora.
    - 7.5 Existirão juizes de chão, dentro da cozinha, que estarão julgando boas práticas de manipulação e técnicas gastronômicas. Essa avaliação não soma ponto, mas o não cumprimento pode gerar falta grave e descontar ponto da nota final.
  8. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO
    - 8.1 A competição será dividida em 3 etapas:
      - PRIMEIRA ETAPA: APRESENTAÇÃO DO PRATO – VALOR 5 PONTOS - Serão avaliados a decoração e a finalização dos pratos elaborados;
      - SEGUNDA ETAPA: INOVAÇÃO DA RECEITA – VALOR 5 PONTOS - Será avaliado a originalidade e características inovadoras da receita elaborada;
      - TERCEIRA ETAPA: DEGUSTAÇÃO DA RECEITA – VALOR 15 PONTOS - Serão avaliadas características sensoriais de sabor, cor, odor e textura, além da impressão global das preparações elaboradas pelos grupos.
  9. CERTIFICAÇÃO
    - 9.1 Todos os candidatos receberão certificado de participação no II CONCURSO DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA DA UNESC. bem como serão concedidos certificado de premiação para os dois primeiros lugares do II UNESC CHEF.
  10. DAS DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

10.1 Esclarecimentos e informações sobre a competição podem ser solicitados por e-mail [prof.heloisa@unesnet.br](mailto:prof.heloisa@unesnet.br) ou à Coordenação do Curso de Nutrição da Faculdades Integradas de Cacoal.

**11. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

- 11.1 A decisão do júri é incontestável e quaisquer problemas e dúvidas que surgirem durante o concurso serão decididos pela Comissão Técnica do Concurso de Nutrição e Gastronomia.
- 11.2 Os autores declaram que o(s) trabalho(s) entregue(s) é (são) fruto(s) de sua(s) legítima(s) criatividade(s) e autoria(s), não configurando plágio nem violação a qualquer direito de propriedade intelectual de terceiros, eximindo a FACULDADES INTEGRADAS DE CACOAL, de qualquer responsabilidade decorrente da falta de veracidade desta declaração.
- 11.3 Os autores, desde já, autorizam a Faculdades Integradas de Cacoal a fazer o uso que julgar mais adequado para divulgar os seus modelos reduzidos, por qualquer meio, bem como fotografias, tanto das suas obras como suas, e a qualquer tempo.
- 11.4 Serão desclassificados os trabalhos que não obedecerem estritamente os termos deste regulamento.
- 11.5 A Faculdades Integradas de Cacoal, não se responsabilizará por danos ou perdas, totais ou parciais, que possam ocorrer com os trabalhos dos candidatos, por ocasião do manuseio, pesagem ou na realização dos ensaios.
- 11.6 A Faculdades Integradas de Cacoal, não se responsabilizará por acidentes que venham a ocorrer com o uso de equipamentos, máquinas etc. na confecção das preparações ou qualquer outra situação decorrente do concurso.

Cacoal, 22 de outubro de 2020



---

Natividade Dias Gimenes Cury  
Diretora Geral UNESC