



INSTITUTO FEDERAL
CEARÁ
Campus Baturité

EDITAL

VIII SEMANA DA GASTRONOMIA

CONCURSO GASTRONÔMICO:

**A BANANA COMO PATRIMÔNIO E CULTURA ALIMENTAR VÍVIDOS NO
MACIÇO.**

CAPÍTULO I

OBJETIVO DO CONCURSO

Tem como objetivo incentivar a criatividade, o uso da banana, inovação nas receitas originais ou releituras que se enquadrem na temática do Concurso Gastronômico, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *Campus Baturité*, definida como “criatividade e inovação”, as quais serão apresentadas ao público e à comissão avaliadora no dia 9 de novembro de 2023, das 14:00 horas às 16:00 horas, durante o evento no IFCE – Baturité.

CAPÍTULO II

PARTICIPAÇÃO E INSCRIÇÃO

I. Os interessados devem realizar gratuitamente a inscrição no período de **04 de Outubro de 2023 a 03 de Novembro de 2023**.

II. Podem se inscrever alunos de todos os semestres regularmente matriculados em qualquer um dos cursos do Instituto Federal do Ceará – *Campus Baturité* ou qualquer pessoa, sendo ex-aluno ou não, mediante o preenchimento do formulário disponível no link:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdWRDnBnHw8mjOBmYFGG-PaBCkwe7u0CMYj3l8wI5ilNIWRTw/viewform>

III. No formulário será obrigatório preenchimento dos seguintes dados:

- a) Nome Completo
- b) Cidade
- c) Idade
- d) E-mail
- e) Curso (caso seja um estudante do Instituto Federal)
- f) Semestre (caso seja um estudante do Instituto Federal)
- g) Possui dólma
- h) Matrícula (Caso seja um estudante do Instituto Federal)
- i) Comprovante de Matrícula (Anexar comprovante atualizado)
- j) Categoria
- k) Comunidade
- l) Nome da Receita
- m) Ficha Técnica da Receita.

IV. Não serão válidas as inscrições de alunos matriculados, no semestre corrente, na disciplina de Planejamento e Organização de Eventos, por serem responsáveis pela organização do evento.

V. A participação no concurso resume-se a uma preparação que será elaborada utilizando a banana como ingrediente obrigatório, sendo o mesmo o protagonista da receita em questão realizada por 1(um) participante.

VI. O participante pode concorrer com apenas uma receita.

CAPÍTULO III

PRÉ-REQUISITO

- I. Todos os candidatos, devem ser alunos regularmente matriculados em qualquer semestre dos cursos ofertados no Instituto Federal do Ceará *Campus* Baturité ou qualquer pessoa externa, sendo ex-aluno ou não.
- II. É obrigatório o uso do dólma na cozinha para os estudantes do curso de Gastronomia.
- III. Para os demais participantes que não possuírem dólma, serão disponibilizados jalecos descartáveis.

- IV. É necessário incluir a ficha técnica completa da receita no formulário de inscrição. Caso haja alteração na ficha técnica (mudança de ingrediente, tempo de cocção ou outros, por exemplo), a mesma deve ser comunicada até no máximo de 04 de novembro de 2023, até 23:59, pelo e-mail: gastronomiaeventosif@gmail.com

a) Modelo de ficha técnica disponível no **ANEXO I**.

- V. É obrigatório a utilização da banana como ingrediente principal para execução das receitas originais ou releituras.

CAPÍTULO IV

NORMAS PARA PREPARO E APRESENTAÇÃO DAS RECEITAS

Os candidatos poderão concorrer nas seguintes categorias quanto às preparações:

- a) Preparação doce;
- b) Preparação salgada;

Quanto à qualificação:

- a) Comunidade interna (alunos matriculados em qualquer um dos cursos do Campus Baturité)
- b) Comunidade externa (ex-alunos ou não do Campus Baturité)

- I. As receitas obrigatoriamente devem ser preparadas previamente pelos participantes de modo autônomo (utilizando cozinha, ingredientes, insumos e louças particulares) e poderão ser apenas finalizadas nas cozinhas e laboratórios do *Campus*, desde que cada participante avise previamente à comissão organizadora do evento para que a mesma organize os horários de uso dos citados locais.
- II. O IFCE *Campus* Baturité e a comissão organizadora do concurso não se responsabilizarão pelo fornecimento de ingredientes e materiais necessários à execução e apresentação das receitas.
- III. As receitas devem estar finalizadas e prontas para apresentação no dia 9 de Novembro de 2023, a partir das 13h30min, para que as mesmas sejam fotografadas pela comissão organizadora. Os candidatos receberão assistência da organização do evento para posicionar suas receitas à disposição da comissão

avaliadora. A partir das 14 horas e 30 minutos, a comissão avaliará as receitas uma a uma.

- IV. O modo de apresentação das receitas fica à critério dos candidatos, os quais podem usar sua criatividade para emprar, servir e adornar pratos da forma que considerarem mais apropriados para o tipo de preparação apresentada.
- V. Cada receita deverá ser preparada de modo que sirva **pelo menos 4 porções** pequenas para que todos os integrantes da comissão avaliadora possam degustar para submeter à avaliação.
- VI. É de livre escolha do(s) participante(s) elaborarem sua preparação passando do limite de 6 (seis) porções, caso haja necessidade de servir outras pessoas.

CAPÍTULO V

CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO E DESEMPATE

- I. A comissão avaliadora julgará com notas entre 0 (zero) a 10 (dez) os seguintes aspectos de cada receita apresentada.
 - a) Harmonização dos ingredientes: sabores;
 - b) Criatividade: escolha dos ingredientes e nome dado à receita;
 - c) Montagem: estética e análise visual (empratamento);
 - d) Ficha técnica: clareza, organização, ortografia e replicabilidade da receita.
- II. Os jurados deverão atribuir notas para receita, de acordo com a ficha de avaliação técnica elaborada pela coordenação local.
- III. As etapas de avaliação de todos os itens serão realizadas com a identificação do participante que executou a receita.
- IV. A somatória dos critérios da ficha de cada jurado dará o resultado que será dividido por **4 (quatro)** - número de critérios avaliados. Cada receita pode pontuar ao final entre 0 (zero) e 10 (dez) pontos, no total por jurado. Sendo realizada, ao fim, uma média com todas as notas da comissão avaliadora.

- V. Os cálculos das notas recebidas e a indicação da classificação serão efetuados pela comissão avaliadora do concurso sob a supervisão de membros do colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia.
- VI. Serão utilizados como critérios de desempate, em ordem:
- a) Nota mais alta no critério “Harmonização dos ingredientes”;
 - b) Nota mais alta no critério “Criatividade”;
 - c) Nota mais alta no critério “Montagem”;
 - d) Nota mais alta no critério “Ficha técnica”;
 - e) Consenso da comissão.

CAPÍTULO VI

PREMIAÇÕES

- I. Serão divulgadas as preparações, por ordem decrescente de nota, para os alunos do Instituto Federal do Ceará - Campus Baturité, em:
- a) Terceiro lugar;
 - b) Segundo lugar;
 - c) Primeiro lugar;
- II. Para os participantes externos, a divulgação será de um prato destaque, e não haverá premiação.
- III. A cerimônia de premiação será no **dia 9 de Novembro de 2023**, logo após a comissão contabilizar as notas, durante o encerramento do evento na quadra poliesportiva do IFCE.
- IV. Para as preparações vencedoras, serão entregues:
- a) Certificado oficial emitido pelo IFCE Campus Baturité de reconhecimento da receita como vencedora de sua respectiva categoria (**1º, 2º ou 3º lugar**);
 - b) A premiação de sua respectiva categoria;
 - 1º (certificação de participação no concurso e placa)

2º (certificação de participação no concurso e placa)

3º (certificação de participação no concurso e placa)

- V. Os demais participantes, incluindo os externos, receberão certificação de participação no concurso.

CAPÍTULO VII

COMISSÃO JULGADORA E CRONOGRAMA DO CONCURSO

- I. A comissão julgadora será formada por membros, os quais serão professores do curso de Gastronomia do IFCE *Campus* Baturité.
- II. Cronograma do Concurso

04 de outubro de 2023 a 03 de novembro de 2023	Inscrições dos participantes e envio da ficha técnica da receita pelo formulário online.
03 de novembro de 2023	Divulgação de inscrições deferidas e indeferidas.
06 de novembro de 2023	Período para recorrer às inscrições indeferidas.
09 de novembro de 2023	Realização do Concurso Gastronômico.
09 de novembro de 2023	Divulgação das receitas premiadas, entrega de prêmios aos vencedores e certificados aos demais participantes.

DISPOSIÇÕES GERAIS

- I. Os participantes que não cumprirem quaisquer das condições deste regulamento estarão indeferidos e poderão recorrer, se o participante não cumprir será desclassificado automaticamente.
- II. Os participantes inscritos concordam automaticamente com a autorização para a Instituição utilizar sua imagem e imagens de sua preparação para a finalidade de divulgação do evento, bem como para demais finalidades que se fizerem necessárias.
- III. Os participantes são responsáveis pelas informações fornecidas no ato da inscrição. Serão automaticamente indeferidos do concurso gastronômico, os participantes que informarem dados cadastrais incorretos, falsos ou incompletos e/ou que praticarem qualquer tipo de ato considerado fraudulento, ilegal, ilícito, ou que atente contra os objetivos deste concurso e do seu regulamento e terão apenas até o dia 06 de novembro de 2023 para recorrer, o requerimento deverá ser feito por e-mail, enviando os documentos devidamente corretos.
- IV. Os participantes devem estar atentos para o armazenamento e conservação das preparações, não sendo de responsabilidade do campus a conservação das mesmas.
- V. A lista de inscrições deferidas e indeferidas será divulgada no instagram do Curso de Gastronomia *@gastronomia_ifce* conforme cronograma.
- VI. O **ANEXO I** deste regulamento traz o modelo de ficha técnica que deve ser seguido pelos participantes do concurso, podendo ser digitalizada.
- VII. Em caso de dúvidas, entrar em contato com a comissão organizadora do concurso gastronômico, pelo e-mail: *gastronomiaeventosif@gmail.com*

ANEXO I

MODELO DE FICHA TÉCNICA



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

CAMPUS BATURITÉ

Nome da Preparação:			
Ingredientes			Modo de Preparo
Qtd	Und	Ingrediente	
Rendimento:			

Link Modelo Ficha Técnica:

https://docs.google.com/document/d/1Z-pjdxZKOA0NHXwTKTU4_LlegP59meZb/edit?usp=sharing&ouid=104983224391373558489&rtpof=true&sd=true