



LEI DE INCENTIVO E FOMENTO À CULTURA (LIC)

LIC Nº. 007/2021

PROJETO: Cozinha Étnica Cultural: uma volta ao mundo na culinária de Balneário Camboriú-SC

EDITAL E REGULAMENTO

II CONCURSO DE GASTRONOMIA ÉTNICO – CULTURAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

A coordenação administrativa e técnica do projeto **“Cozinha Étnica Cultural: uma volta ao mundo na culinária de Balneário Camboriú-SC”**, no uso de suas atribuições, torna pública e estabelece procedimentos para inscrição e participação no II Concurso de Gastronomia Étnico-Cultural de Balneário Camboriú, a ser realizado em 2022 no município de Balneário Camboriú.

CAPÍTULO I: OBJETIVOS

O edital tem por objetivo “Organizar o II Concurso de Gastronomia Étnico-Cultural com foco em ‘pratos/receitas’ dos grupos tradicionais catarinenses e de moradores oriundos de outros lugares do Brasil e do mundo que hoje residem em Balneário Camboriú - SC”. O concurso, por sua vez objetiva “Propor a apresentação de pratos e receitas catarinenses ou não, que estejam associadas/mescladas a receitas e pratos de outros povos (do Brasil e do Mundo) que passaram a residir em Balneário Camboriú - SC”. O produto final deste concurso será a apresentação de pratos e receitas comuns nas famílias e espaços de restauração de Balneário Camboriú - SC associadas a receitas e pratos de outros povos, mostrando a diversidade e o papel da culinária para a inclusão e a prática da hospitalidade e do bem receber. Cada prato / receita deverá detalhar a matéria prima e a sua elaboração deverá ter características de uma culinária catarinense associada as distintas etnias que estão no estado ou que chegaram em função das novas migrações para o Brasil. O concurso evidenciará uma cozinha/culinária que está em construção a mesclar os recursos nacionais com os internacionais, fornecendo a todos nós uma simbiose de sabores e saberes. Pretende-se que a culinária a ser oportunizada a quem vive ou visita Balneário Camboriú - SC, tenha recursos do mar e da terra e



represente uma cultura alimentar mais globalizada e inclusiva. Será uma culinária que irá representar um novo modelo cultural: aquele que prega a hospitalidade e a aceitação dos legados históricos alimentares do mundo, em uma cultura da paz, da solidariedade e de trocas de saberes e sabores voltados a união entre os povos através da comida.

CAPÍTULO 2: PÚBLICO-ALVO

O concurso se destina a:

- A. Alunos de gastronomia e/ou culinária;
- B. Cozinheiros atuantes em restaurantes de Balneário Camboriú-SC; C. Culinaristas que gostam de atuar nas suas cozinhas testando em casa ou em espaços públicos de restauração a sua arte;
- D. Toda e qualquer pessoa que aprecie trocar receitas e fazer pratos com matérias primas de Santa Catarina associada a matérias primas de outras regiões do Brasil e do mundo, facilmente encontradas no Estado.

CAPÍTULO 3: INSCRIÇÃO E SELEÇÃO¹

Critérios e prazos para inscrição:

Inscrição: gratuita, em formulário de identificação a ser disponibilizado nas Redes Sociais e em vários espaços (escolas, comércios, associações etc.) que serão visitados para promover o concurso nos meses de junho e julho de 2022.

Etapas do Concurso:

Junho e Julho: Abertura oficial do concurso. Visitas a escolas de gastronomia, colônia de pescadores, restaurantes e organizações não governamentais para divulgação e inscrição no concurso.

¹ Apresentam-se nesse tópico do edital os itens relacionados a inscrição e seleção, porém, cada etapa e outros detalhamentos relacionados ao concurso e suas especificidades estão no Regulamento do Concurso “Cozinha Étnico - Cultural: uma volta ao mundo na culinária de Balneário Camboriú-SC”.



Julho/Agosto: Apresentações dos Pratos/Receitas aos Examinadores – Jurados na Cozinha Pedagógica da UNIVALI.

Agosto: Seleção e divulgação dos vencedores e classificados no concurso (Divulgação nas Redes Sociais, E-mails dos inscritos e examinadores/avaliadores).

Setembro / Outubro / Novembro: Apresentação dos pratos / receitas ao público externo nas redes sociais com divulgação prévia da agenda de encontros para explanação e debates. Entrega dos prêmios e apresentação dos resultados do concurso em um colóquio que poderá ser virtual e/ou presencial conforme as condições relativas aos novos surtos da Covid-19 no estado de Santa Catarina. Organizar pós-concurso uma cartilha virtual sobre o papel das comunidades tradicionais de BC e dos povos oriundos de outros estados do Brasil e de outros países, sobre a culinária que hoje está nos espaços de restauração de Balneário Camboriú:-

Dezembro: Entrega do Relatório Final da Proposta Realizada. Prestação de Contas.

CAPÍTULO 5 – DISPOSIÇÕES FINAIS

Esclarecimentos sobre o conteúdo deste edital podem ser obtidos através dos e-mails: floresesilva.yolanda907@gmail.com e/ou cozinhaetnica2021@gmail.com. Quaisquer problemas ou situações não mencionadas nesse edital e regulamento do concurso (apêndice A) serão resolvidos pela coordenação e equipe do projeto.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.



Yolanda Flores e Silva

Coordenadora

**EDITAL 007/2021 - PROJETO:
Cozinha Étnica Cultural:
uma volta ao mundo na culinária de Balneário Camboriú-SC**



APÊNDICE 'A'

Regulamento do Concurso

Cozinha Étnica Cultural: uma volta ao mundo na culinária de Balneário Camboriú-SC

Artigo 1

Do Concurso

§ 1º O concurso destina-se a alunos de gastronomia e/ou culinária, bem como cozinheiros atuantes em restaurantes de Balneário Camboriú- SC; culinaristas que gostam de atuar nas suas cozinhas testando em casa ou em espaços públicos de restauração a sua arte; toda e qualquer pessoa que aprecie trocar receitas e fazer pratos com matérias primas de Santa Catarina associada a matérias primas de outras regiões do Brasil e do mundo, facilmente encontradas no Estado.

§ 2º As ações relacionadas ao concurso se iniciaram a partir da aprovação da proposta “Cozinha Étnica Cultural: uma volta ao mundo na culinária de Balneário Camboriú-SC” no EDITAL 007/2021 LIC - FCBC Prêmio, e assinatura do contrato em maio de 2022.

Artigo 2

Tema do Concurso

§ 1º O tema proposto será a elaboração de uma produção culinária com base nos aspectos étnicos - culturais considerando as pessoas nascidas no município e todos os grupos de migrantes oriundos do Brasil e outros lugares do mundo que residem em Balneário Camboriú e demais municípios de Santa Catarina. Cada prato/receita elaborada poderá seguir técnicas pessoais de cada candidato com uso de matérias primas relacionadas as adaptações culinárias realizadas a partir das mesclas e interações culturais da pessoa e especificidades culinário-gastronômico de Balneário Camboriú- SC.

Artigo 3

Dos ingredientes

§ 1º A quantidade dos ingredientes deverá ser prevista para uma porção pequena para apresentação, apreciação e degustação de, no mínimo, três examinadores. § 2º É de responsabilidade do candidato a aquisição dos ingredientes para a elaboração do prato/receita nas dependências da Cozinha Pedagógica da UNIVALI.

Artigo 4

Organização e Seleção dos Candidatos

§ 1º As equipes de execução e avaliação do concurso serão constituídas conforme orientação da Coordenação Administrativa e Produção Executiva do Projeto “Cozinha Étnica Cultural: uma volta ao mundo na culinária de Balneário Camboriú-SC”. § 2º **A primeira etapa do concurso para seleção dos candidatos será realizada a partir da análise das fichas de inscrição, considerando o atendimento dos itens acerca do prato / receita apresentado. Serão selecionados até 12 candidatos para a prova final prática na Cozinha Pedagógica do Curso de Gastronomia da UNIVALI.**



§ 3º **A segunda e última etapa da seleção final dos candidatos, ocorrerão nas datas determinadas no Plano de Trabalho do Projeto: “Cozinha Étnica Cultural: uma volta ao mundo na culinária de Balneário Camboriú-SC”, na última semana do mês de julho de 2022. Caso tenhamos que prorrogar as inscrições esta segunda etapa ocorrerá em agosto.**

§ 4º Os 12 classificados para a prova prática na Cozinha Pedagógica do Curso de Gastronomia da UNIVALI, receberão orientações através de ‘lives’, e-mails e página no Facebook, sobre a confecção do prato/receita, o uso das cozinhas, tempo de preparo dos pratos/receitas, quem serão os examinadores/jurados e cronograma da prova prática.

§ 5º Ao final da prova prática serão selecionados os 3 primeiros classificados, considerados os vencedores do concurso.

Artigo 5

Das preparações na Cozinha Pedagógica

§ 1º Todos os pratos devem ser preparados no local.

§ 2º Os candidatos devem preparar uma porção pequena completa para no mínimo três examinadores / jurados.

§ 3º Toda matéria prima necessária a confecção do prato/receita deverá ser providenciada pelo candidato. Esta pode ser levada para a câmara fria [geladeiras /freezer] da cozinha com até 3 dias de antecedência, se o candidato e a Coordenação Administrativa e Produção Executiva considerarem necessário².

§4º O candidato que esquecer qualquer matéria prima e/ou ingrediente necessário a confecção do prato/receita poderá ser desclassificado na prova prática. Não será permitida a saída da Cozinha Pedagógica após início da etapa prática.

Artigo 6

Vestimenta para uso nas Cozinhas Pedagógicas – etapa prática presencial § 1º Os candidatos deverão trajar roupas / uniforme conforme as regras de segurança exigidas para atuação em cozinhas pedagógicas segundo orientação da Produção Executiva do concurso durante encontro coletivo explicativo do edital e regulamento do concurso.

Artigo 7

Avaliação

§1º O concurso terá como nota mínima 7,0 e a nota máxima 10,0 atribuídas conforme informações nos adendos do concurso após o artigo 8.

Artigo 8

Da premiação – etapa prática presencial

² De forma excepcional forneceremos alguns ingredientes para os pratos de candidatos com carência financeira comprovada após avaliação realizada pela equipe promotora do evento. Este apoio (caso aprovado) será de até R\$ 150,00 reais.



§ 1º Os candidatos que se classificarem em primeiro, segundo e terceiro lugar receberão prêmios nos seguintes valores: 1º lugar R\$ 2.000,00 reais; 2º lugar 1.500,00 reais e 3º lugar R\$ 1.000,00 reais + Certificados de Participação no Concurso;

§ 2º Os candidatos que se classificarem do 4º ao 12º lugares receberão Certificados de Participação no Concurso;

§ 3º Todos os candidatos até a 12ª classificação, terão seus pratos / receitas – se autorizados, inclusos em uma produção culinária no formato de E-Book ou Cartilha Virtual.

ADENDOS CONCURSO

ETAPA 1: (Prova Descritiva / Narrativa)

A seleção será realizada a partir da ficha de inscrição dos candidatos. Os critérios de avaliação dessa etapa compreendem: originalidade (5,0) + simplicidade do prato - receita associada a uma produção ambientalmente sustentável de baixo custo (5,0).

ETAPA 2: (Prova Prática)

- Os 12 candidatos selecionados para esta etapa serão orientados sobre a Cozinha Pedagógica da UNIVALI e em data a ser divulgada, farão uma visita às cozinhas onde serão elaborados os pratos / receitas para os examinadores / jurados do concurso;
- Os 12 candidatos selecionados serão examinados em cronograma a ser elaborado seguindo a ordem alfabética do seu primeiro nome;
- As provas práticas não poderão ser assistidas por outros candidatos e /ou público

externo;

- As provas práticas serão realizadas na última semana do mês de julho de 2022. Mudanças que possam ocorrer com relação ao cronograma serão justificadas imediatamente a cada candidato através de e-mail e WhatsApp.

CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PRATOS/RECEITAS

- O prato ou receita proposta deverá estar inserido de alguma forma no cotidiano dos moradores de Balneário Camboriú, podendo ser uma iguaria local servida em bares, lanchonetes ou restaurantes tradicionais. Também poderá ser um prato oriundo de outros estados ou países, e ao longo dos anos inserido nos cardápios de algum restaurante ou espaço de restauração de Balneário Camboriú, adaptadas aos costumes locais (Exemplos: O caso das esfihas de origem árabe – como elas são servidas e degustadas aqui em BC? Quais aquelas que os consumidores gostam mais? As tapiocas nordestinas servidas em BC com recheios que foram adotados aqui, mas, que em alguns lugares do NE são totalmente desconhecidos).
- No que diz respeito a originalidade/criatividade/complexidade - O candidato pode modificar, incorporar, adaptar ou até mesmo criar detalhamentos próprios



nas receitas clássicas e ou tradicionais, trazendo inovação e contemporaneidade para cardápios de Balneário Camboriú.

- O candidato pode também priorizar a utilização de matéria prima local, assim como para somar ou complementar será permitido detalhamento com insumos de outras regiões ou até mesmo de outros países mediante justificativa autoral ou sensorial.
- O candidato pode compor a proposta já idealizando o recipiente para o serviço se tiver a necessidade de caracterizar algum aspecto regional (rusticidade, requinte etc.). A escolha e providências em relação ao utensílio é de responsabilidade do candidato se a Cozinha Pedagógica da UNIVALI não tiver algo que possa atender ao que o candidato idealizou para a composição final de apresentação da sua proposta.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Prova Prática)

1 – MISE EM PLACE (organização do candidato na cozinha pedagógica): 0,5

2 – PRÉ-PREPARO: 0,5

3 – CONHECIMENTOS CULTURAIS SOBRE O PRATO ELABORADO: 4,0

4 – COMPLEXIDADE DO PRATO/RECEITA: 1,0

5 – CRIATIVIDADE DO PRATO/RECEITA: 2,0

6 – APRESENTAÇÃO DO PRATO: 2,0

