



REGULAMENTO

CONCURSO GASTRONÔMICO “MASTERCHEF DA GOTA SERENA”

1. O CONCURSO

O Concurso Gastronômico “MasterChef da Gota Serena” tem como objetivo criar a oportunidade para a invenção de receitas com ingredientes regionais da Caatinga e o seu desenvolvimento, estimulando a criatividade e desenvolvendo o espírito inovador e de consciência de uma cozinha responsável e sustentável.

1.2 O CONCURSO TEM COMO OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- a) promover o trabalho de pesquisa interdisciplinar;
- b) expressar competências de ordem teórica e prática, avaliando também o pré-conhecimento gastronômico;
- c) divulgar a cultura nordestina e o consumo de ingredientes da Caatinga;
- d) desenvolver, por meio de pesquisa, conhecimentos da cozinha Nordestina.

2. PARTICIPANTES

2.1 Poderão participar do concurso alunos de ensino médio, graduação, pós graduação, profissionais, agricultores e comunidade em geral.

2.2 A participação deverá ocorrer por meio de formação de grupos de até cinco pessoas. Cada participante só pode participar de um único grupo.

3. COMO PARTICIPAR

3.1 Para participar, os interessados deverão preencher a ficha de inscrição com os dados do grupo e a receita, até a data estipulada previamente.

3.2 Obrigatoriamente o trabalho será desenvolvido em grupos de até cinco alunos.



3.3 A ficha de inscrição e a receita deverão ser cadastrados no formulário disponível no site: <http://www.eepiea.com> até a data estipulada anteriormente, e atender os seguintes requisitos:

- a) Elaboração de uma receita com no mínimo três, dos ingredientes obrigatórios listados, sendo representados pela culinária Nordestina. O restante dos ingredientes é de livre escolha.
- b) Elaboração de Ficha Técnica da receita com itens como: Ingredientes, Modo de preparo, equipamentos e utensílios que serão utilizados especificando suas quantidades;
- c) As receitas deverão ser desenvolvidas para serem executadas no prazo máximo de 02h30 horas, tempo previsto para a duração do concurso;

4. ETAPAS DO CONCURSO

4.1. Primeira Etapa:

Será feita a seleção das 03 melhores receitas por comissão interna da instituição formada por docentes, segundo os critérios abaixo:

- 1) Originalidade e criatividade da Receita
- 1) Ficha técnica das preparações
- 3) Lista de compras

As 03 melhores receitas classificadas serão divulgadas pela comissão organizadora do concurso na página do EEPIEA.

As receitas classificadas farão parte do livro de receitas “Sabores da Caatinga”, que está em fase de desenvolvimento.

4.2. Segunda Etapa:

a) A participação na segunda etapa é obrigatória para todo o grupo inscrito, com o risco de desclassificação.

a) Os grupos executarão suas receitas, no mesmo horário, no laboratório de Beneficiamento do IFPB-Campus Picuí.



b) Os finalistas deverão chegar com 01 hora de antecedência ao horário, local e data estipulados pela comissão organizadora conforme cronograma.

c) Os grupos serão responsáveis por levarem todos os ingredientes necessários para a elaboração de suas receitas.

d) Os acessórios que serão utilizados para a exposição dos pratos prontos (baixelas, travessas, pratos, copos, xícaras, pires, pegadores, e etc.) deverão ficar por conta de cada grupo.

5. PREMIAÇÃO

5.1 A Comissão Julgadora do Concurso elegerá as melhores receitas, já na primeira etapa.

5.2 O resultado da segunda etapa será divulgado, no mesmo dia, por uma banca de jurados composta por nutricionistas, professores do IFPB e um representante do grupo vencedor do IntegraChef realizado durante o 2º EEPIEA no ano de 2016.

6. OBSERVAÇÕES GERAIS

6.1 A participação no Concurso é feita de forma gratuita e não está subordinada a qualquer modalidade de pagamento;

6.2 Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do concurso, bem como à divulgação cedem os direitos autorais de suas receitas (na íntegra ou em parte) ao “Sabores da Caatinga” que, por sua vez, poderão utilizá-la por prazo indeterminado, para fins que julgarem necessário, inclusive para publicações de livros, ou qualquer mídia seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital, sempre divulgadas com o nome dos autores das receitas;

6.3 O preenchimento da ficha de inscrição implica na aceitação integral deste regulamento por parte dos participantes;



6.4 As dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso e Pelos integrantes do Grupo do Núcleo de Estudos em Agroecologia (NEA), Sabores da Caatinga;

7. COMISSÃO ORGANIZADORA

Anny Kelly Vasconcelos

Cassius Ricardo Santana

Giuliane Karen de Araújo Silva

Ivanice da Silva Santos

Liliane Sabino dos Santos