

14º FESTIVAL CULTURAL E GASTRONÔMICO DA PIPA

CONCURSO NOVOS TALENTOS

REGULAMENTO 2018

O Concurso Novos Talentos tem como principal objetivo o incentivo à carreira e a valorização de estudantes da área da gastronomia. Para tanto, avalia o aprimoramento de técnicas gastronômicas, as receitas criadas e a didática demonstrada durante a apresentação do prato criado. Estão disponibilizadas, através deste regulamento, as regras necessárias para a participação.

1º) DO INGREDIENTE PRINCIPAL

O Concurso Novos Talentos mantendo sua determinação de divulgar a cultura gastronômica regional, usará como tema desta edição o **MILHO**, valorizando e respeitando a cultura do estado do Rio Grande do Norte. Os participantes terão total liberdade de criação de acordo com a categoria inscrita. É obrigatório o uso do MILHO como ingrediente de destaque (principal) na preparação apresentada, partindo do milho em espiga como matéria prima.

Tendo seu registro mais antigo no ano de 7.000 a.C. a partir de uma espiga encontrada no Vale do Tehucan, México, o milho (*Zeamays L.*), hoje em dia, é o terceiro cereal mais consumido no mundo e conforme Lerayer (2006), o Brasil ocupa a terceira posição em área de produção desse alimento .

“Há muitos séculos o homem utiliza o milho para se alimentar, originalmente nas civilizações asteca, maia e inca, tendo depois se espalhado pelo mundo.” (ARAÚJO et al., 2013, p.319)

Este cereal não é nativo do Brasil e assim, é importante ressaltar que não somos o centro de origem dessa cultura, como, equivocadamente, muitos podem imaginar. Apenas o México e a Guatemala são considerados países que deram origem ao milho que conhecemos hoje. (LERAYER et al, 2006, p.4)

Após o alastramento desses grãos pelo mundo, eles foram se portando como essenciais na alimentação dos mais diversos países, com destaque desde as questões organolépticas, ou seja, que se referem à análise sensorial, como sabor e textura, até os quesitos nutricionais.

Segundo Araújo et al. (2013), este cereal que pertence à família Gramineae, consumido in natura ou na forma de produtos industrializados, tem grande contribuição

na alimentação humana e animal, por suas características nutricionais como fonte energética.

Muito energético, o milho traz em sua composição vitaminas A e do complexo B, proteínas, gorduras, carboidratos, cálcio, ferro, fósforo e amido, além de ser rico em fibras. Cada 100 gramas do alimento tem cerca de 360 Kcal, sendo 70% de glicídios, 10% de protídeos e 4,5% de lipídios. (LERAYER et al, 2006, p. 14)

Ademais, por ter características como uma lenta digestibilidade, o cereal aumenta o tempo de saciedade dos que o consomem.

Apesar de no final do processo digestivo todos os hidratos de carbono se converterem em açúcares simples, quando comemos hidratos de carbono complexos (presentes nos cereais, vegetais, leguminosas) o desdobramento dos açúcares é mais lento, o que nos vai dando energia gradual e uma maior estabilidade emocional.

Devido a todas as características citadas, o uso do Zeamays L. veio se protagonizando em produções gastronômicas. Do bolo ao cuscuz, do angu ao mungunzá, da pamonha à polenta, do picolé à pipoca. Sejam preparações doces ou salgadas, normalmente elas têm índices positivos no que diz respeito à aceitabilidade.

Ademais, saber que esse cereal ainda é mais utilizado na alimentação animal e que tem papel importante na fabricação de biocombustíveis é um fator relevante, pois abrange perspectivas que vão além da gastronomia.

Procurando abrir o leque de variedades alimentícias com a participação do milho, é interessante se pensar em inovações gastronômicas explorando o sabor, cor e textura que o cereal pode proporcionar além da valorização de se trabalhar um alimento que tem características regionais, pois a regionalidade de um produto é uma das características fundamentais para a criação de uma identidade gastronômica.

2º) DA PARTICIPAÇÃO

O **Festival Cultural e Gastronômico da Pipa** disponibiliza um quadro de doze duplas (24 vagas) para alunos da área de gastronomia de todo o Brasil, desde que ***estejam cursando ou estiverem concluído o Curso Superior de Gastronomia ou Curso de Cozinheiro Profissional*** comprovado através de diploma ou declaração da instituição no ano de **2018**. Caso o participante já tenha participado do concurso em anos anteriores, ele poderá participar desde que seja em uma categoria diferente. **A inscrição somente poderá ser feita em dupla.**

Juntamente com a ficha de inscrição deverá ser anexado um trabalho (explicação abaixo item 3, Etapa 1) e a ficha técnica de preparação elaborada.

Cada dupla participante ficará responsável pela matéria prima necessária para a elaboração da sua preparação assim como os utensílios e equipamentos a utilizar durante o processo. A dupla participante deverá levar ingredientes necessários para a elaboração de 6 (seis) pratos, que serão posteriormente degustados pelos cinco membros da comissão julgadora e um para a foto de divulgação. A organização do evento NÃO se responsabiliza pelo deslocamento e/ou hospedagem dos participantes do concurso.

SERÃO TRÊS CATEGORIAS: PETISCO/ENTRADA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA (QUATRO PARTICIPANTES POR CATEGORIA).

Os alunos participantes são responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em seus trabalhos e pelas consequências advindas do descumprimento da legislação vigente. Todo e qualquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos trabalhos.

Os alunos participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do **Festival Cultural e Gastronômico da Pipa**, bem como cedem os direitos autorais de suas receitas (na íntegra ou em parte). O participante não poderá divulgar, veicular, falar ou vestir o nome de qualquer empresa que não seja patrocinadora e/ou apoiadora do festival durante e no âmbito do concurso.

3º) DO CONCURSO

Etapa 1: Avaliação do trabalho, o trabalho deverá ser entregue de acordo com as regras da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT NBR 14724:2011), correspondendo a um resumo devendo conter introdução, objetivo, desenvolvimento, conclusão e referências bibliográficas (ver modelo). Elaborar a Ficha Técnica da Preparação elaborada (ver modelo).

O foco do resumo é apresentar a preparação elaborada destacando o uso do milho em sua criação, valorizando esta cultura alimentar. Falar sobre a preparação escolhida, especificar todos os ingredientes, bem como as técnicas utilizadas na receita. Enfatizar a importância do uso do milho na sua preparação e a contribuição da mesma para a área da gastronomia.

Etapa 2: Será feita a seleção de 04 (quatro) preparações por categoria pela Comissão Organizadora do evento e Profissionais da Gastronomia, segundo os critérios abaixo:

- Conteúdo e contextualização (resumo);
- Forma de utilização do ingrediente principal (milho);
- Ficha Técnica da Preparação;
- Inovação e criatividade;
- Originalidade na elaboração da preparação (receita autoral).

A divulgação dos trabalhos selecionados para a etapa final será feita pela Comissão Organizadora do Concurso no dia **24 de agosto de 2018**.

Etapa final: Apresentação durante o **14º Festival Cultural e Gastronômico da Pipa**.

Os participantes serão avaliados por um júri técnico em gastronomia. A banca será composta por profissionais da área de gastronomia diretamente envolvidos com o setor de A & B - Alimentos e Bebidas.

Cada dupla participante terá 60 (sessenta) minutos para o pré-preparo (será feito uma escala entre as duplas selecionadas e haverá júri técnico acompanhando) e 40 (quarenta) minutos para a finalização e apresentação da receita para o júri técnico e platéia presente no Festival. Os ingredientes a serem utilizados por cada dupla será conferido antes da entrada da mesma para o pré-preparo seguindo a ficha técnica apresentada no ato da inscrição. Não será permitido, em hipótese alguma, a entrada de produtos/alimentos previamente manipulados/ pré-preparados ou prontos ou ingredientes que não constem na ficha técnica. Todas as etapas do processo produtivo da preparação devem ser realizadas durante o Festival. A dupla que não cumprir esse requisito será desclassificada do concurso. No momento da apresentação, a dupla deve entregar para cada membro do júri, bem como à sua coordenação (6 componentes) uma cópia do resumo e da ficha técnica enviada no ato da inscrição. A montagem dos pratos deve seguir a foto que foi entregue na ficha técnica no momento da inscrição. No término da apresentação, a dupla terá 20 (vinte) minutos para a organização e limpeza do ambiente. Na cozinha, NÃO será permitida a presença de pessoas que não estejam participando do concurso, ou seja, deverão estar apenas os concorrentes e a equipe de coordenação da cozinha. O não cumprimento de alguma regra resultará em penalidade na pontuação final e/ou desclassificação da dupla. Em caso de penalidade por não cumprimento de tempo (pré-preparo, apresentação e limpeza) será praticado o desconto de 0,1 ponto para cada minuto de atraso.

O júri técnico fará a degustação e analisará os seguintes itens:

ITEM	PONTUAÇÃO MAXIMA
Harmonia de sabor e textura	2,0 pontos
Criatividade (inovação)	1,5 pontos
Técnica gastronômica	1,5 pontos
Organização e segurança na manipulação dos alimentos no pré preparo	1,5 pontos
Apresentação do prato (montagem e estética)	1,0 ponto
Cumprimento de tempo (pré-preparo, apresentação e limpeza).	1,0 ponto
Didática (capacidade de transmitir sua receita com clareza)	1,0 ponto
Apresentação pessoal (higiene, postura, organização)	0,5 ponto
TOTAL	10,0 pontos

O resultado para classificação em primeiro, segundo e terceiro lugar se dará por nota, onde será vencedora a dupla que obtiver a maior pontuação na avaliação geral. Em caso de empate, será avaliada a nota obtida no item técnica gastronômica e continuando o empate o item criatividade e inovação será avaliado.

A avaliação técnica se dará durante o período de realização do Festival, nos dias 19, 20 e 21 de setembro de 2018, um dia para cada categoria respeitando a ordem: petisco/entrada, prato principal e sobremesa. Pela manhã (8h as 12h) será realizado o pré-preparo (mise en place) e a tarde (14h as 18h) será realizado o concurso em si. A sequência de apresentação, bem como de pré-preparo, será disposta por ordem

alfabética das duplas, por categoria, sendo divulgada no site oficial www.festivaldapipa.com.br em **24 de agosto de 2018**.

O resultado do Concurso Novos Talentos será informado a cada dia após a última apresentação.

4º) DA PREMIAÇÃO

Serão premiadas as melhores duplas concorrentes de cada categoria após o final da contagem de votos de cada dia de apresentação. Os prêmios serão definidos pela organização com os parceiros do evento e entregues após a divulgação dos resultados.

5º) DA INSCRIÇÃO

As inscrições e receitas deverão ser entregues até o dia **23 de julho de 2018**, impreterivelmente, através do endereço eletrônico disponibilizado no endereço gastronomia@festivaldapipa.com.br.

Documentos necessários para a inscrição:

- 1) Ficha de inscrição devidamente preenchida;
- 2) Ficha técnica da preparação devidamente preenchida (conforme modelo);
- 3) Trabalho escrito de acordo com as regras da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT NBR 14724:2011) (conforme modelo)
- 4) Certificado de conclusão (**2018**) ou declaração da instituição de ensino.

6º) CRONOGRAMA (DATAS IMPORTANTES)

23/07/2018 – Fim do período de inscrição;

24/08/2018 – Resultado da pré-seleção de inscritos e divulgação da ordem de apresentação;

19 a 21/09/18 – Apresentação durante o festival

7º) CONTATOS E INFORMAÇÕES:

CONEXÃO RN CONSULTORIA E TREINAMENTO LTDA

Priscila Vanini – (84) 9 9429-0329

Larissa Gois – (84) 9 9943-8076

E: mail: gastronomia@festivaldapipa.com.br

MODELO DE FICHA TÉCNICA A SER ENVIADA:

FICHA TÉCNICA DA PREPARAÇÃO					FOTO DA PREPARAÇÃO (mesma montagem a ser realizada no dia do concurso)		
14º Festival Gastronômico e Cultural da Pipa							
Preparação:					Porções:		
Ingredientes	Per capita			Quant. Total	Medida Caseira	Preço / Ingrediente	
	PL	FP	PB			Kg/L	Total
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO:							
Utensílios e Equipamentos:							
Observações:							
Rendimento Total:	Rend. Per capita:	Análise da porção:	Fcç:	Tempo de Preparo	Tempo de Cocção:		
Medida Padrão 1:	Medida Padrão 2:	Medida Padrão 3:	Custo Total:		Custo Per capita:		
			R\$		R\$		

MODELO DE RESUMO A SER ENVIADO:

NOME DA PREPARAÇÃO/CATEGORIA

Nome Completo do(a) participante 1 da dupla

Nome Completo do(a) participante 2 da dupla

Instituição de Ensino

RESUMO

O texto deve ser digitado com fonte tamanho 12 e espaçamento 1,5 entre as linhas. Utiliza-se no texto o verbo na voz ativa e na terceira pessoa do singular. O resumo deve conter até 500 palavras contemplando introdução, objetivo, desenvolvimento e conclusão. O foco do resumo é apresentar a preparação elaborada destacando o uso do milho em sua criação, valorizando esta cultura alimentar. Falar sobre a preparação escolhida, especificar todos os ingredientes, bem como as técnicas utilizadas na receita. Enfatizar a importância do uso do milho na sua preparação e a contribuição da mesma para a área da gastronomia. Encaminhar o documento no word e em pdf.

Palavras-chave: de 3 a 5 palavras chave.

REFERENCIAS