

**IV SEAPO
I CONCURSO GASTRONÔMICO
REGULAMENTO**

I - Do objetivo do Concurso

Art. 1º Tem como objetivo resgatar e difundir a utilização de alimentos locais e regionais em preparações inovadoras e de custo acessível, no território Sertão Produtivo.

II - Da Participação e Inscrição

Art. 2º A participação no concurso se dará pela apresentação de uma preparação culinária no IV SEAPO, no IF Baiano – Campus Guanambi, a qual deverá obrigatoriamente ser elaborada com pelo menos um ingrediente REGIONAL E POUCO USUAL, presente no território Sertão Produtivo.

Art. 3º Poderão participar do concurso a comunidade interna e externa do IF Baiano, de forma individual ou em grupos de até 4 pessoas.

Art. 4º As inscrições serão realizadas no período de 28 de fevereiro a 20 de março de 2020, por meio do preenchimento da ficha de inscrição (Anexo I) e envio para o e-mail com título “I CONCURSO GASTRONÔMICO” para o endereço neapo2016@gmail.com .

Art. 5º Para efetuar a inscrição, as preparações culinárias deverão ser descritas por escrito da seguinte maneira: Nome da Receita, Ingredientes, Quantidade de cada Ingrediente, Modo de Preparo e Custo, conforme o Anexo I.

II - Das Apresentações

Art. 6º O I Concurso Gastronômico do SEAPO ocorrerá no dia 03 de abril de 2020, a partir das 9h30min no IF Baiano – Campus Guanambi. Os participantes devem se apresentar à comissão organizadora do evento com antecedência mínima de 1 hora.

Art. 7º Os grupos irão dispor de um espaço com mesa para exposição da sua preparação, no qual poderão utilizar ornamentação específica tanto para o prato quanto para seu espaço.

Art. 8º Os participantes deverão disponibilizar o mínimo de 20 amostras do seu produto para degustação do público, sendo 5 reservadas para a comissão julgadora.

Art. 9º As equipes deverão utilizar vestimenta adequada (touca, avental ou jaleco), visando atender às Boas Práticas de Manipulação dos alimentos durante o seu preparo e exposição, sob pena de desclassificação.

Art. 10 No local da apresentação deverá ser exibido o nome da receita, os ingredientes utilizados e o custo da preparação.

Art. 11 A comissão organizadora não se responsabilizará em disponibilizar material (pratos, copos, talheres, entre outros) e equipamentos (fogão, geladeira, micro-ondas, entre outros) para preparo e armazenamento do produto, sendo o apresentador responsável por estes materiais.

Art. 12 O IF Baiano poderá disponibilizar a utilização de algum equipamento, desde que a solicitação seja feita no momento da inscrição, com a devida justificativa, e sujeita à aprovação da comissão organizadora.

V Do julgamento e apuração

Art. 13 O julgamento será feito pela comissão julgadora, formada por 5 juízes nomeados pela comissão organizadora, os quais individualmente avaliarão as preparações, conforme os critérios estabelecidos no Anexo II.

Art. 14 A apuração dos resultados e divulgação das notas obtidas pelas equipes participantes será divulgada ao final das apresentações.

Art. 15 Em caso de empate, o desempate se dará por nova votação realizado pela comissão julgadora.

Da premiação

Art. 16 As cinco melhores preparações avaliadas pela comissão julgadora serão premiadas, conforme descrito abaixo:

1º lugar: R\$ 200,00

2º lugar: R\$ 100,00

3º lugar: R\$ 50,00 + Cesta de produtos orgânicos

4º lugar: Cesta de produtos orgânicos

5º lugar: Cesta de produtos orgânicos

Das disposições gerais

Art. 17 Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação do SEAPO, bem como cedem os direitos autorais de suas receitas ao IF Baiano que, por sua vez, poderá utilizá-la por prazo indeterminado, para publicações de livros, ou qualquer mídia seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital.

Art. 18 Ao efetuar a sua inscrição os responsáveis estarão automaticamente concordando com as regras estabelecidas neste regulamento, bem como a aceitação irrestrita das condições estabelecidas neste documento.

ANEXO I
FICHA DE INSCRIÇÃO

DADOS DA EQUIPE
Nome completo: Local/Instituição: Telefone:
Nome completo: Local/Instituição: Telefone:
Nome completo: Local/Instituição: Telefone:
Nome completo: Local/Instituição: Telefone:
DADOS DA PREPARAÇÃO
Nome da receita:
Ingrediente regional utilizado:
Ingredientes e quantidades:
Modo de preparo:
Custo da preparação (R\$):
Necessidade de utilização de algum equipamento no dia da apresentação
Equipamento solicitado:
Justificativa:
Obs.: A solicitação de uso de algum equipamento está sujeita à aprovação pela comissão organizadora, conforme Artigos 11 e 12.

ANEXO II

CRITÉRIOS UTILIZADOS PARA AVALIAÇÃO DA PREPARAÇÃO PELA COMISSÃO JULGADORA

Critérios de avaliação	Pontuação
Utilização de produtos regionais	2,0
Originalidade da receita	2,0
Apresentação visual	1,0
Sabor	2,0
Custo da preparação	1,0
Sustentabilidade	1,0
Boas práticas de manipulação	1,0
Total	10,0