



EDITAL Nº 03/2023 - NUTRIÇÃO FIB

CONCURSO CULTURAL DE CULINÁRIA DA FIB

As Faculdades Integradas de Bauru – Curso de Nutrição, por meio do colegiado de nutrição comunica aos interessados que receberá inscrições para o 3º Concurso Cultural de Culinária da FIB.

1 Objetivos:

O concurso é um evento do Curso de Nutrição com o objetivo explorar a cultura brasileira por meio da culinária, utilizando principalmente alimentos *in natura* e minimamente processados, além de estimular a participação e integração entre os participantes neste mundo mágico que é a culinária.

Na edição de 2023 o tema escolhido foi “*Comfort Food*” – Comida Afetiva. Os participantes deverão preparar pratos que remetam memórias afetivas.

2 Participantes:

2.1 – CATEGORIA AMADOR: adultos e alunos

2.2 – CATEGORIA PROFISSIONAL: nutricionistas e cozinheiros profissionais

3 Inscrições:

As inscrições serão gratuitas e deverão ser realizadas no período de 10 a 31 de agosto 2023, exclusivamente por formulário digital.

Cada participante deverá se inscrever numa das categorias do concurso de acordo com o edital.

O participante poderá participar com apenas uma receita

As inscrições deverão ser feitas pelo formulário digital (link no site da FIB)

Os inscritos receberão um WhatsApp de confirmação da inscrição

AS VAGAS SÃO LIMITADAS

4 Orientações Gerais:

As vagas são limitadas em cada categoria.

Cada participante poderá inscrever-se com apenas uma (1) receita.

As despesas com a aquisição dos ingredientes e demais preparos do prato ficarão sob responsabilidade de cada participante. Poderão ser utilizados alguns utensílios e equipamentos do laboratório, porém certificar-se a disponibilidade, sendo responsabilidade dos participantes verificar previamente.

A inscrição implica na autorização para uso e veiculação de imagens e divulgação da receita nas diversas mídias e na divulgação de ações culturais da FIB, mediante referência à autoria; implica igualmente na plena aceitação das normas constantes neste regulamento.

Ressalta-se que as avaliações serão feitas às cegas, sem que os avaliadores saibam quem são os participantes.

Cada dupla ou participante terá 2 horas para confeccionar o prato, o qual poderá ser doce ou salgado.

Todos os participantes inscritos receberão um certificado com 10 horas de evento.

5 Etapas do Concurso:

Inscrição: 10/08 à 31/08/2023

Primeira fase: (01/09 a 15/09) Caráter Eliminatório – será avaliado o nome do prato, a análise da receita e explicação sobre a escolha da preparação “*Comfort food*”

Segunda fase:

PROFISSIONAIS – DATA 07/10

AMADORES – DATA 21/10

As 8 receitas mais bem avaliadas na primeira etapa de cada Categoria deverão executar a receita proposta, apresentando-a para uma banca avaliadora.

No dia 07/10/2023 acontecerá a CATEGORIA PROFISSIONAL das 8h30 às 10h30, os participantes selecionados para esta etapa, deverão preparar e finalizar suas preparações no laboratório de técnica e dietética. As três preparações mais bem avaliadas serão classificadas em 1º, 2º e 3º lugar recebendo as premiações.

No dia 21/10/2023 acontecerá a CATEGORIA AMADOR das 8h30 às 10h30, os participantes selecionados para esta etapa, deverão preparar e finalizar suas preparações no laboratório de técnica e dietética. As três preparações mais bem avaliadas serão classificadas em 1º, 2º e 3º lugar recebendo as premiações.

OBSERVAÇÕES:

- ressalta-se que os ingredientes da receita ficarão a cargo dos participantes.
- as preparações deverão servir pelo menos 4 pessoas que farão parte da Comissão Julgadora. Que iniciará o julgamento as 10h45. A data pode estar Sujeita a alteração, caso necessário.

Informações necessárias para o envio:

Sobre a receita – PARA TODAS AS CATEGORIAS (formulário digital - link no site da FIB – Anexo 1):

- Nome do prato;
- Ingrediente Principal Escolhido;
- Deverá contar porque a receita é considerada para ela “Comfort Food”;
- Curiosidade sobre o alimento principal ou sobre a receita;
- Lista de ingredientes e suas respectivas quantidades (em medidas padrão e/ou medida caseira (colheres de sopa, xícaras de chá etc.) – Anexo 1;
- Modo de preparo, organizado em ordem de utilização dos ingredientes (passo a passo) – anexo 1;
- Rendimento (serve quantas pessoas);
- Tempo de Preparo (não deverá ultrapassar 2h);
- Lista de Equipamentos e Utensílios

Ficará à disposição para a segunda etapa:

- Fogão e Forno Elétrico
- Geladeira Doméstica
- Talheres e Pratos Comuns
- Tábuas
- Batedeira e Liquidificador Doméstico
- Extrator de Suco
- Assadeiras que tem no laboratório
- Panelas de 20 cm e Panelas de Pressão
- 1 ajudante (monitor)

6 Avaliação:

ETAPA 1:

Avaliação da Parte Escrita (ANEXO 1 e formulário digital - link no site da FIB):

- I - Nome do prato – ORIGINALIDADE – 1 ponto;
- II - Deverá contar porque a receita é considerada para ela “Comfort Food” – 4,0 pontos;
- III - Curiosidade sobre o alimento principal ou sobre a receita – 1,0 ponto;
- IV - Modo de Preparo (organização da receita) – 3,0 pontos
- V - Organização da Lista de Equipamentos e Utensílios – 1,0 ponto

ETAPA 2:

As receitas serão julgadas pela comissão designada pela Comissão Organizadora da FIB, sendo esta composta por 4 jurados. **A receita mais bem avaliada em cada categoria ganhará o concurso.** Nesta fase será avaliado:

- I** - Originalidade – 2 pontos
- II** - Apresentação – 2 pontos
- III** - Sabor – 2 pontos
- IV** - Textura – 1 ponto
- V** - Aroma – 1 ponto
- VI** – Organização durante o preparo e entrega da bancada limpa e organizada – 2,0 pontos

7 Premiação:

Todos os participantes que fizerem inscrição receberão um certificado de participação no 3º Concurso Cultural de Culinária da FIB contemplando 10 horas de evento;

Os participantes que chegarem na segunda etapa e ficarem entre os 3 primeiros colocados ganharão mais um certificado com mais 4 horas de evento;

Serão premiados o primeiro, segundo e terceiro lugares da categoria amador e profissional.

7.1 Categoria Profissional

1º Lugar – R\$ 590,00 (quinhentos e noventa reais) em CURSOS a escolher do “Espaço Nutrir”

2º Lugar – Uma noite na Confraria Les Amis do “Espaço Nutrir”

3º Lugar – Livro de Nutrição do Centro de Nutrição Funcional da Valéria Paschoal + Kit FIB

7.2 Categoria Amador

1º Lugar – Almoço Self- Service (Buffet - coma à vontade !!!) No “Restaurante Fried Fish Nações” + 1 Kit Plasútil + 1 Kit FIB

2º Lugar – Uma noite na Confraria Les Amis do “Espaço Nutrir” + Livro de Nutrição do Centro de Nutrição Funcional da Valéria Paschoal

3º Lugar – Um combo de marmitas + Um voucher no valor de 50,00 reais em compras + Um vale de 10% de desconto em qualquer produto da loja” da Lira Real Food” + Livro de Nutrição

8 Divulgação dos Resultados

Após a degustação e avaliação às cegas, será comunicado o ganhador do concurso.

9 Das disposições finais:

9.1 O não cumprimento de quaisquer das regras deste regulamento implicará, a critério dos organizadores, a desclassificação dos participantes inscritos no concurso.

9.2 Podem ocorrer alterações nas datas previstas neste edital

9.3 Qualquer alteração no edital, será comunicada antecipadamente aos participantes

10 Informações:

Professoras Organizadoras do Concurso: Lucélia Campos e Taís Baddo

WhatsApp (14) 996080876; (14) 981037530

Clínica de Nutrição da FIB: Horário: segunda a quinta-feira, das 8h às 12h

Telefone: 21096233 ou WhatsApp (14) 997546623

Coordenação de Nutrição da FIB: Horário: de segunda-feira a quarta-feira das 16h às 18h30

Telefone: 21096222

– E-mail: concursoculturalfib@gmail.com

PATROCINADORES:



Bauru, 20 de julho de 2023.

Comissão organizadora do concurso do Curso de Nutrição da FIB

Comissão Organizadora:

Lucélia Campos Martins

Taís Baddo de M. Silva



Coordenadora do curso de nutrição

ANEXO 1 – deve ser adicionado no link

1 - NOME DA RECEITA: _____

2 - INGREDIENTE PRINCIPAL: _____

3 - MODO DE PREPARO – ORGANIZAÇÃO DA RECEITA: (este anexo deverá ser anexado no formulário digital – link no site da FIB)

Exemplo:

Molho Branco Simples

Ingredientes:

2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga
500 ml de leite integral fluido
1 caixa de creme de leite
2 dentes de alho
1 colher de chá de sal (pode ser à gosto)

Modo de Preparo:

Em uma panela média, aqueça a manteiga em fogo baixo
Acrescente o alho espremido
Quando começar a derreter junte a farinha de trigo e deixe dourar, mexendo sempre
Acrescente aos poucos o leite e vá misturando vigorosamente para não formar grumos até engrossar
Acrescente o creme de leite e o sal e misture bem, não precisa deixar ferver. Desligue, despeje em um pirex e sirva com como desejar

4 - ORGANIZAÇÃO DA LISTA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: (este anexo será anexado no formulário digital – link no site da FIB)

Exemplo: Molho Branco Simples

Lista de Equipamentos:

Fogão

Lista de Utensílios: ordem alfabética

Colher de Polietileno
Espremedor de Alho
Panela média com Tampa
Pirex Médio
Xicara medidora

5 - Rendimento (serve quantas pessoas);

6 - Tempo de Preparo (não deverá ultrapassar 2h)