



EDITAL Nº 04/2024 - 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 4º Concurso Cultural de Culinária da FIB.

1 Objetivos:

O concurso é um evento do Curso de Nutrição com o objetivo explorar a cultura e a criatividade 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 2024 o tema escolhido para as **CATEGORIA AMADOR (adultos e alunos) e CATEGORIA PROFISSIONAL (nutricionistas e cozinheiros profissionais)** foi “Caixa Misteriosa” – *crie uma preparação com os 3 ingredientes da caixa*. Deste modo os participantes deverão preparar pratos com os 3 ingredientes encontrados na caixa, podendo utilizar outros produtos também. Já para a **CATEGORIA AMADOR: infanto-juvenil – 13 a 17 anos** foi escolhido o tema “LANCHE SAUDÁVEL”

2 Participantes:

2.1 – CATEGORIA AMADOR: adultos e alunos

2.2 – CATEGORIA PROFISSIONAL: nutricionistas e cozinheiros profissionais

2.3 – CATEGORIA AMADOR: infanto-juvenil – 13 a 17 anos

3 Inscrições:

As inscrições serão gratuitas e deverão ser realizadas no período de agosto à setembro 2024, exclusivamente por formulário digital.

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

O participante poderá participar apenas com 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, exceto dos 3 ingredientes da caixa misteriosa (AMADOR – adultos e comunidade; PROFISSIONAL), que serão fornecidos pelo curso. 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 e finalizar 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:

CATEGORIA AMADOR: adultos e alunos e CATEGORIA PROFISSIONAL: nutricionistas e cozinheiros profissionais

Inscrição: 01/08 à 01/09/2024

Primeira fase: (15/09/2024 a 27/09/2024) Caráter Eliminatório

No ato da inscrição serão feitas algumas questões objetivas sobre os ingredientes e formas de preparo envolvendo a caixa misteriosa. Caso haja empate, o critério de desempate será a ordem de inscrição. Os 10 primeiros participantes serão selecionados para a segunda fase. Os selecionados para esta etapa receberão uma mensagem por WhatsApp que sua receita foi selecionada.

CATEGORIA AMADOR: infanto-juvenil – 13 a 17 anos

Inscrição: 01/08 à 30/09/2024

Primeira fase: (01/10/2024 a 26/10/2024) Caráter Eliminatório

No ato da inscrição deverá ser inserida a receita, no qual, será avaliado o nome da receita, os ingredientes da receita e explicação sobre a escolha da preparação. TEMA: "Lanche Saudável". Uma banca às cegas avaliará as receitas e as explicações e pontuará cada receita. As 10 receitas mais bem avaliadas irão para a segunda e última etapa. Os selecionados para esta etapa receberão uma mensagem por WhatsApp que sua receita foi selecionada.

Segunda fase PARA AS CATEGORIAS: Caráter Eliminatório

AMADORES: adultos e alunos – DATA 05/10/2024

PROFISSIONAIS: nutricionistas e cozinheiros profissionais – DATA 26/10/2024

CATEGORIA AMADOR: infanto-juvenil – 13 a 17 anos – DATA: 09/11/2024

CATEGORIA AMADOR: adultos e alunos e CATEGORIA PROFISSIONAL: nutricionistas e cozinheiros profissionais

As 10 receitas mais bem avaliadas na primeira etapa de cada Categoria deverão executar a receita proposta, apresentando-a para uma banca avaliadora. Ressalta-se que 1 semana antes da segunda fase os participantes terão conhecimento sobre os ingredientes da caixa misteriosa, para que possam pensar e elaborar suas receitas.

No dia 05/10/2024 acontecerá a CATEGORIA AMADOR: adultos e alunos das 8h30 às 10h30, os participantes selecionados para esta etapa, deverão preparar e finalizar suas preparações no laboratório de técnica e dietética. LEMBRANDO QUE: é OBRIGATORIO utilizar os 3 ingredientes da "Caixa Misteriosa" As três preparações mais bem avaliadas serão classificadas em 1º, 2º e 3º lugar recebendo as premiações e certificados.

No dia 26/10/2024 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. LEMBRANDO QUE: é OBRIGATORIO utilizar os 3 ingredientes da "Caixa Misteriosa" As três preparações mais bem avaliadas serão classificadas em 1º, 2º e 3º lugar recebendo as premiações e certificados.

OBSERVAÇÕES:

- Ressalta-se que os ingredientes da receita ficarão a cargo dos participantes, exceto os 3 ingredientes da caixa misteriosa.

- 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 – (formulário digital - link no site da FIB):

- Nome dos participantes;
- Telefone com WhatsApp;
- Questões objetivas sobre os ingredientes e formas de preparo envolvendo a caixa misteriosa

CATEGORIA AMADOR: infanto-juvenil – 13 a 17 anos – DATA: 09/11/2024

As 10 receitas mais bem avaliadas na primeira etapa deverão executar a receita proposta (Lanche Saudável), apresentando-a para uma banca avaliadora.

No dia 09/11/2024 acontecerá a CATEGORIA AMADOR infanto-juvenil das 8h às 10h30, os participantes selecionados para esta etapa, deverão preparar e finalizar suas preparações no laboratório de técnica e dietética. LEMBRANDO QUE: o tema proposto é lanche saudável. As três preparações mais bem avaliadas serão classificadas em 1º, 2º e 3º lugar recebendo as premiações e certificados.

OBSERVAÇÕES:

- Ressalta-se que os ingredientes da receita ficarão a cargo dos participantes;
- Alguns itens da receita podem ser trazidos previamente prontos;
- 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 CATEGORIA AMADOR: infanto-juvenil (formulário digital - link no site da FIB)

- Nome dos participantes;
- Telefone com WhatsApp;
- Receita a ser preparada
- Explicação sobre o porquê de ter escolhido a Receita

OBS PARA TODAS AS CATEGORIAS:

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

6 Avaliação:

ETAPA 1: formulário digital - link no site da FIB:

Cada Participante inscrito deverá PREENCHER O do formulário do link no site da FIB de acordo com sua categoria;

A classificação desta etapa será eliminatória;

Caso haja empate, o desempate será pela ordem de inscrição, ou seja, quem fez primeiro a inscrição irá para a próxima etapa.

Caso haja duplicata na inscrição, será considerado o primeiro formulário enviado

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 – 3,0 pontos

II - Apresentação – 2,0 pontos

III - Sabor – 2,0 pontos

IV - Textura – 1,0 ponto

V - Aroma – 1,0 ponto

VI – Organização durante o preparo e entrega da bancada limpa e organizada – 1,0 ponto

7 Premiação:

Todos os participantes que fizerem inscrição receberão um certificado de participação no 4º 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 – *Batedeira + Termômetro Culinário + Cesta de Produtos Alimentícios*

2º Lugar – *Livro + Kit para Derreter Chocolate + Cesta de Produtos Alimentícios*

3º Lugar – *Cesta com Kit de Confeitaria e Produtos Alimentícios*

7.2 Categoria Amador: adultos e alunos

1º Lugar – *Refeição do 067 (1 espeto de alcatra bovina, 1 pão de alho e uma sobremesa com buffet incluso para 2 pessoas) + Termômetro Culinário + Cesta de Produtos + Caneca dos 10 anos do Curso*

2º Lugar – *2 Cursos de Fundamentos da Nutrição Funcional – Centro Valéria Paschoal*

3º Lugar – *Cesta com Kit de Confeitaria e Produtos Alimentícios*

7.3 Categoria Amador: infanto-juvenil 13 a 17 anos

1º Lugar – *Fone de ouvido Bluetooth + Caneca dos 10 anos do Curso de Nutrição*

2º Lugar – *Cesta com Kit de Confeitaria e Produtos Alimentícios + Suplemento Alimentar Waxy Maize*

3º Lugar – *Cesta de Produtos Alimentícios*

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 qualquer regra 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: Eliriane J. Pereira (14) 997058306

Débora T. Souza (14) 981049397

Clínica de Nutrição da FIB: Horário: segunda a quinta-feira, das 8h às 11h

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:



I.C. Rissi Alimentos



Bauru, 02 de maio de 2024.

Comissão organizadora do concurso do Curso de Nutrição da FIB

Comissão Organizadora:

Débora Tarcinalli Souza
Eliriane Jamas Pereira

Coordenadora do curso de nutrição