



## REGULAMENTO

### 1º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS DOS CAMPOS GERAIS

#### Edição 2019

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA, através da Secretaria Municipal de Turismo, faz saber, para conhecimento, que estão abertas as inscrições para o 1º Concurso de Pratos Típicos dos Campos Gerais – Edição 2019, que acontecerá no dia 28 de Setembro de 2019.

#### I - DA PROMOÇÃO

1.1 O 1º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS DOS CAMPOS GERAIS – Edição 2019-é um concurso culinário realizado pela Prefeitura do Município de Ponta Grossa, por intermédio da Secretaria Municipal de Turismo e pela UNICESUMAR - Centro de Ensino Superior de Maringá Ltda. - UNICESUMAR – *Campus* Ponta Grossa, destinado a promoção da alta gastronomia dos pratos típicos da região dos Campos Gerais.

#### II - DO OBJETIVO

2.1 O 1º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS DOS CAMPOS GERAIS tem como objetivo promover a **Alta Gastronomia**, incentivando a pesquisa sobre os ingredientes regionais e produções gastronômicas típicas da região dos Campos Gerais.

#### III - DA COMPETIÇÃO

3.1 O 1º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS DOS CAMPOS GERAIS – Edição 2019 será realizada em 2 fases classificatórias, descritas no item VIII deste Regulamento.

#### IV - DOS PARTICIPANTES

4.1 Os participantes deverão ter disponibilidade para participar da etapa final, no dia 28 de Setembro de 2019, das 8h00 às 12h00, na UNICESUMAR- Unidade Ponta Grossa, situado na Rua Desembargador Westfalem, 60 - Oficinas, Ponta Grossa, arcando com todos os custos para sua participação (insumos para a preparação das receitas, paramentação como: luvas, touca protetora de cabelo e avental).

4.2 Cada participante poderá inscrever somente uma receita.



4.3 Os participantes deverão aceitar o regulamento que indica a cessão de uso de nome, imagem e voz, e declaram, sob as penas da lei, que a receita é inédita e autorizam a publicação das mesmas, gratuitamente, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional.

4.4 Fica vedada a participação dos integrantes das comissões organizadoras e de seleção do 1º Concurso de Pratos Típicos dos Campos Gerais, bem como dos seus dependentes diretos ou parentes de primeiro grau.

4.5 Em caso de desistência ou na desclassificação de candidato selecionado em uma das fases da Competição, por infração ao presente Regulamento, haverá a substituição automática do excluído, por candidato classificado com pontuação imediatamente menor.

4.6 Os candidatos, durante sua participação nas etapas do 1º Concurso de Pratos Típicos dos Campos Gerais não poderão manifestar-se quanto à sua posição política partidária, religiosa ou qualquer tendência sectária ou discriminatória.

## **V - DAS INSCRIÇÕES E RESULTADOS DA SELEÇÃO**

5.1 As inscrições para o 1º Concurso de Pratos Típicos dos Campos Gerais estarão abertas no período de 02 a 20 de setembro 2019.

5.2 As inscrições para o 1º Concurso de Pratos Típicos dos Campos Gerais - deverão ser obrigatoriamente realizadas no endereço eletrônico [www.pontagrossa.pr.gov.br/setur](http://www.pontagrossa.pr.gov.br/setur).

5.3 A relação dos candidatos selecionados e classificados para a Etapa Final será divulgada no dia 23 de setembro 2019, no site da Prefeitura do Município de Ponta Grossa, no endereço eletrônico [www.pontagrossa.pr.gov.br/setur](http://www.pontagrossa.pr.gov.br/setur).

5.4 As receitas selecionadas para a Etapa Final deverão ser executadas conforme a receita enviada, preservando-se sua originalidade.

5.5 Os critérios para a seleção das receitas nas duas etapas serão definidos pela Comissão Técnica, considerando os itens apresentados na seção 8.1.2.5., não cabendo nenhuma reivindicação/reclamação por parte dos interessados no caso de desclassificação.

## **VI – DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA INSCRIÇÃO**

6.1 Para a efetivação da inscrição, o participante deverá:

6.1.1 Preencher a Ficha de Inscrição para adesão ao concurso na qual o candidato aceita os termos do regulamento, autoriza a cessão de uso de nome, imagem e voz, e declara, sob as penas da lei, que a receita é releitura de um dos pratos dos Campos Gerais e autoriza a



publicação das mesmas, gratuitamente, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional.

6.1.2 Enviar juntamente com a Ficha de Inscrição a receita e uma foto de alta qualidade que contemple os itens abaixo:

6.1.3 Anexar cópia simples da Cédula de Identidade; e,

6.1.4 Anexar cópia simples do Cadastro de Pessoa Física (CPF); e,

6.1.5 Anexar cópia do comprovante de residência; e,

6.1.6 Para serem aceitas, as Fichas de Inscrição não poderão conter: (I) palavras de baixo calão; (II) palavrões, (III) qualquer conotação que afronte a lei, a moral e os bons costumes, (IV) itens prejudiciais à saúde, ou ainda, instigarem atividade ilegal ou criminosa, tampouco (V) imagem, símbolo, logomarca ou menção a qualquer marca ou produto de qualquer empresa.

## **VII - INFRAESTRUTURA**

7.1 A organização do 1º Concurso de Pratos Típicos dos Campos Gerais disponibilizará para todos os candidatos os seguintes itens para elaboração do prato, que estarão disponíveis na cozinha para compartilhar entre todos os participantes:

- 06 Fogões industriais com 4 bocas;
- 06 Pias com um ponto de água;
- 06 Fouet ;
- 02 Luvas térmicas, em material isolante;
- 06 Pegadores de metal;
- 06 Rolos de macarrão;
- 06 Escumadeiras;
- 06 Colheres de sopa;
- 06 Pratos rasos, brancos;
- 06 Colher grande de inox;
- 06 Colheres em polietileno;
- 06 Sauteuses grande;
- 06 Panelas (4L);
- 06 Panelas (2L);
- 06 Caçarolas (6L);
- 06 Conjuntos de Bowls (P, M, G);
- 06 assadeiras de alumínio.



- 02 fornos;
- 02 fornos microondas;
- 04 processadores;
- 04 liquidificadores.
- Os pratos (louças) para apresentação e degustação das produções finais deste concurso são de responsabilidade da organização do concurso, que os entregará aos candidatos.
- O prato que será entregue para finalização da produção final terá a seguinte especificidade: prato raso, branco, com 30 cm de diâmetro.

### **VIII - DAS FASES DE SELEÇÃO**

8 O 1º Concurso de Pratos Típicos dos Campos Gerais será realizado de acordo com as seguintes etapas:

#### 8.1. Etapa Inicial:

8.1.1 O Concurso será dividido em 3 categorias, totalizando 6 vagas para o final do concurso:

- 1 (uma) vaga para um estudante do curso de Tecnólogo em Gastronomia da UNICESUMAR;
- 1 (uma) vaga para participante da Rede Gastronômica dos Campos Gerais – PR;
- 4 (quatro) vagas para pessoas que residem na Região dos Campos Gerais – PR.

8.1.1.1 Seleção de Receitas: Na etapa preliminar de Seleção de Receitas a avaliação será realizada por uma comissão técnica com base no material entregue pelo candidato na inscrição.

8.1.1.2 Será realizada uma reunião com os participantes selecionados do Concurso Gastronômico no dia 24 de setembro de 2019, na UNICESUMAR às 14 horas. O não comparecimento do selecionado acarretará a convocação do seu sucessor da Etapa de Seleção de Receitas.

#### 8.1.2 Etapa Final:

8.1.2.1 Os pratos selecionados estarão classificados para a etapa final, que se realizará no dia 28 de setembro de 2019, sede na UNICESUMAR - Unidade Ponta Grossa, situado na Rua Des. Westfalem, 60 - Oficinas, Ponta Grossa. O candidato deverá organizar a mesa e a preparação culinária para degustação, não sendo tolerados atrasos. Devendo a produção, elaboração e apresentação do prato ocorrer no prazo de 04 (quatro) horas, tendo início às 8:00 horas e término às 12:00 Horas. O candidato que descumprir este prazo será considerado desclassificado.

8.1.2.2. O candidato deverá estar vestindo no dia sapato fechado, calça branca e camiseta branca. Fica estritamente proibido o uso de adornos (como brincos e anéis), barba, unha



comprida e/ou esmaltada, utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação e conversar com pessoas de fora da organização.

8.1.2.3 A Secretaria Municipal de Turismo e a UNICESUMAR reservam-se no direito de alterar o horário e local da Etapa Final, desde que os participantes sejam informados com, pelo menos, 48 horas de antecedência.

8.1.2.4 As preparações culinárias serão avaliadas por 3 (três) jurados.

8.1.2.5. A avaliação será feita mediante pontuação, totalizando 100 pontos, conforme tabela abaixo:

Critério	Pontuação
Organização	0-5
Assiduidade Higiênica	0-5
Técnicas	0-10
Tempo de Finalização	0-10
Apresentação do prato	0-15
Sabor	0-10
Textura	0-10
Aroma	0-10
Cor	0-10
Criatividade	0-15

8.1.2.6. O resultado final será designado em função da soma dos resultados dos jurados. Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota do presidente da comissão julgadora.

## IX - DOS PRÊMIOS

- 1º Lugar
  - ✓ Bolsa de Graduação a Distância Integral/UNICESUMAR;
  - ✓ Troféu;
  - ✓ Certificado;
  - ✓ Aula Show.
  
- 2ª Lugar
  - ✓ Troféu;
  - ✓ Certificado.



- 3ª Lugar
  - ✓ Troféu;
  - ✓ Certificado.

9.1 Os 6 (seis) selecionados para a Fase Final receberão um certificado de participação do 1º Concurso de Pratos Típicos dos Campos Gerais.

9.2 As 3 (três) preparações culinárias que atingirem maior pontuação na etapa final, receberão os prêmios, respectivamente: 1º colocado, 2º colocado e 3º colocado, oferecidos troféus confeccionados exclusivamente para o evento.

9.2.1 A premiação será realizada no dia da Etapa Final, onde os votos serão organizados, tabulados, apurados e divulgados, pela Comissão Organizadora.

9.2.2. O 1º lugar irá apresentar uma aula show da preparação do prato vencedor no 1º Congresso Gastronômico dos Campos Gerais que será realizado nos dias 07, 08 e 09 de outubro 2019. A apresentação do prato no dia 09 de outubro de 2019.

## **X - DISPOSIÇÕES FINAIS**

10.1 A pontuação e os resultados atribuídos à preparação culinária apresentada pelo participante não serão suscetíveis de recursos ou impugnações.

10.2 O candidato proponente é o responsável legal pela veracidade das informações prestadas, estando sujeito à desclassificação do Concurso a qualquer momento, se comprovada a inveracidade das mesmas, sem prejuízo de sanções legais.

10.3 Os participantes isentam a Secretaria de Municipal de Turismo e a UNICESUMAR da responsabilidade pelo reembolso de despesas com transporte, estadia, insumos necessários para a preparação culinária e outros custos incorridos para viabilizar a sua participação no concurso, em qualquer das suas etapas.

10.4 Dúvidas e esclarecimentos serão realizados pelo e-mail turismo@pontagrossa.pr.gov.br ou pelo telefone 3220-1000 - Ramal 2101.

Os critérios para a seleção das receitas em todas as etapas serão definidos pela Comissão Organizadora considerando sabor, aparência, técnicas culinárias adequadas e saudabilidade, não cabendo qualquer reivindicação ou reclamação por parte dos interessados no caso de desclassificação.

## **COMISSÃO ORGANIZADORA DO 1º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS**