



REGULAMENTO

CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE

VIII SIMCOPE - **Simpósio de Controle de Qualidade do Pescado**

O **SIMCOPE** e a **Universidade Católica de Santos**, fazem saber, para conhecimento, que estão abertas as inscrições para o **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE**, que acontecerá no dia de **26 de setembro de 2018**, no Laboratório de Nutrição e Gastronomia da Universidade Católica de Santos.

I- DA PROMOÇÃO

1.1 - O **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** - é um concurso culinário realizado pelo **SIMCOPE** e **Universidade Católica de Santos** destinado a promoção da alimentação saudável e qualidade de vida das pessoas.

II- DO OBJETIVO

2.1 - O **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** - tem como objetivo promover a alimentação saudável, econômica e sustentável e a qualidade de vida das pessoas, além de promover a interdisciplinaridade e o trabalho multiprofissional entre os Cursos Superior de Tecnologia em Gastronomia, Relações Públicas e Nutrição (4ª Semestre de Gastronomia Disciplina: Planejamento de Eventos Gastronômicos, 4º e 6º Semestres de Relações Públicas: Disciplinas de Planejamento e Organização de Eventos II e Cerimonial, Protocolo e Etiqueta Empresarial II; Estimular o consumo de Pescados no Brasil; Apresentar os PENACOS (Peixes não convencionais aos alunos do Ensino Médio e ao público do SIMCOPE 2018)

III- DO CONCURSO

3.1 - O **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** será realizado em apenas uma fase.

IV- DOS PARTICIPANTES

4.1 - Somente poderão participar do **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** alunos do Ensino Médio regularmente matriculados nas escolas parceiras da Universidade Católica de Santos.¹

4.2 - Todos os participantes deverão apresentar no ato da inscrição autorização dos pais que pode ser baixada pelo site www.simcope.com.br

4.3 - Os grupos poderão ser compostos de um a quatro participante e deverão ter disponibilidade para participar da etapa final.

4.4 - Cada grupo poderá inscrever somente um prato com a condição de utilizar o pescado como ingrediente principal.

4.5 - Não será permitido o uso do Laboratório de Gastronomia da UNISANTOS para a realização dos testes prévios ao evento.

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

4.7 - Não poderão participar do **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** alunos que não estejam regularmente matriculados nas escolas parceiras com a Universidade Católica de Santos.

4.8 - Os participantes, não poderão manifestar-se quanto à sua posição política partidária, religiosa ou qualquer tendência sectária ou discriminatória.

V- DAS INSCRIÇÕES E RESULTADOS DA SELEÇÃO

¹ Liceu Santista, E. E. Prof. Primo Ferreira, E. M. 1º de Maio, ETEC Aristóteles Ferreira, E. E. Marquês de São Vicente, Colégio Coração de Maria, Colégio São José, Colégio Stella Maris, Colégio Universitas, Colégio Passionista São Gabriel, Colégio Passionista Santa Maria, ETEC Ruth Cardoso, E. E. Diniz Martins, E. E. Profa. Alzira Martins Lichti, Escola Verde que te quero verde, Colégio Presidente Kennedy e Colégio Novo Mundo

5.1 - As inscrições para o **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** estarão abertas no período de 21 de maio a 20 de julho de 2018.

5.2 - As inscrições para o **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** deverão ser obrigatoriamente realizadas na página do site www.simcope.com.br

5.3 – A Avaliação da apresentação e do preparo será realizada mediante a entrega das fichas técnicas com foto à Comissão Organizadora pelo site www.simcope.com.br

5.4 - As receitas serão julgadas por um júri técnico que avaliará os critérios estabelecidos nessas normas. O Júri levará em conta a facilidade do preparo, os ingredientes, o sabor, a relação com a temática e a apresentação do prato.

5.5 - As receitas deverão ter relação com o tema do concurso, onde o consumo responsável e a sustentabilidade serão considerados na avaliação. O consumo responsável considera a aquisição de espécies sem risco de extinção; fora do período de defeso (que não esteja proibida de ser capturada devido à sua fase reprodutiva); com tamanho permitido ao comércio legal e dando preferência às espécies disponíveis na época e na região. Além disto, as receitas devem considerar o melhor aproveitamento do pescado, com redução do desperdício e do resíduo gerado.

5.6 - A relação dos candidatos selecionados e classificados para a Etapa Final será divulgada no dia **15 de agosto de 2018**, no site www.simcope.com.br

5.7 - As receitas selecionadas para a Fase Final deverão ser executadas conforme o material enviado, preservando-se sua originalidade.

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

VI – DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA INSCRIÇÃO

6.1 Para a efetivação da inscrição no site, 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 inédita e autoriza a publicação, gratuitamente, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional ou internacional. A presente cessão se dá em caráter irrevogável, irretroatável, gratuito e sem exclusividade e isenta o SIMCOPE e a Universidade

Católica de Santos de qualquer responsabilidade por eventuais direitos – patrimoniais e morais – que porventura venham a ser pleiteados por terceiros, no presente ou no futuro, em juízo ou fora dele, obrigando-se a proceder e arcar com todos os encargos necessários a uma eficaz defesa, caso tal procedimento venha a ser necessário.

6.1.2 Preencher a Ficha de Preparação Culinária com uma receita que contemple os itens abaixo. O preenchimento indica a cessão, gratuita, da receita para veiculação pelo SIMCOPE, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional ou internacional:

Ser original, criativa e inédita

Ser qualitativamente saudável e, utilizar o pescado em sua confecção

6.1.3 – Ser acompanhada da autorização dos pais para a participação no Concurso.

VII- DAS FASES DE SELEÇÃO

7.1 O CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE será realizado de acordo com as seguintes etapas:

7.1.1 Seleção de Receitas: Na etapa preliminar de Seleção de Receitas a avaliação será realizada por uma comissão técnica especificamente constituída por júri técnico e exclusivamente com base no material entregue pelo candidato na inscrição.

7.1.2 - As preparações culinárias selecionadas estarão classificadas para a etapa final, que será realizada em **26 de setembro**, às **21:30h**, no Laboratório de Nutrição e Gastronomia da Universidade Católica de Santos

7.1.2.1 Serão selecionadas três receitas para a etapa final.

7.1.2.2 Cada participante deverá estar no dia do evento, com pelo menos, 1 (uma) hora de antecedência. Será tolerado atraso de 30 min. Dessa maneira, caso o participante não esteja presente no horário tolerado, será considerado desclassificado.

7.1.2.3 Em 15 de agosto de 2018 serão divulgadas no site www.simcope.com.br, as três receitas culinárias selecionadas.

7.1.2.4 O SIMCOPE e a Universidade Católica de Santos reservam-se o direito de alterar o horário desde que os participantes sejam informados com, pelo menos, 72 horas de antecedência.

7.1.2.5 - Destaca-se que o SIMCOPE e a Universidade Católica de Santos não disponibilizarão os ingredientes descritos na preparação culinária inscrita.

7.1.2.6 - Deverão ser preparadas cinco porções para a degustação dos jurados. Fica a critério do grupo a determinação tamanho da porção.

Sugestão: porção mini (20g).

7.1.2.7- Será sorteada a ordem de apresentação dos grupos, sendo estipulado o horário para apresentação dos pratos e degustação dos jurados a partir das 21h30 e o tempo do serviço máximo de 15 minutos para cada participante.

7.1.2.8 - As três receitas apresentadas serão classificadas em 1º, 2º e 3º lugar através da pontuação conferida pelo corpo de jurados.

VIII- DOS PRÊMIOS

8 - A premiação será realizada na cerimônia de abertura do VIII SIMCOPE no dia 09 de outubro de 2018, às 15 horas no Parque da Água Branca em São Paulo e será planejada e executada pelo 6º Semestre de Relações Públicas na disciplina Cerimonial, Protocolo e Etiqueta Empresarial II.

IX - DAS COMISSÕES

9. O SIMCOPE e a Universidade Católica de Santos serão responsáveis pela designação do Comitê Organizador, pela organização, tabulação, apuração e divulgação dos resultados **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE**

9.1 - As comissões serão compostas por até 03 (três) membros, sendo pelo menos, um nutricionista e um chef de cozinha, e a elas caberá, de forma soberana, sem possibilidade de recursos ou esclarecimentos, o julgamento das preparações culinárias apresentadas nas diversas etapas da Competição.

9.2 – A Comissão julgadora será composta por Fernanda Lopes – BOA MESA A TRIBUNA, Chef Márcio Okumura – Restaurante OKUMURA, Chef Daniel Stucchi – Restaurante SITIO 17, Chef Fábio Leal – Soutu Cozinha Saudável, Chef José Monteiro Junior – Restaurante Escola Estação Bistrô e Érika Furlan – Pesquisadora científica na Unidade Laboratorial de Tecnologia do Pescado - Instituto de Pesca

X - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10. Durante a realização da prova, os participantes deverão obrigatoriamente utilizar uniforme (avental e touca protetora de cabelo) cedido pela Universidade Católica de Santos, além de sapato fechado, cabelo preso, unhas aparadas e sem esmaltes ou bases. Os participantes não poderão usar aparelhos eletrônicos, celulares, tablets, computadores, máquinas fotográficas, calculadoras, entre outros, anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e acessórios de qualquer espécie, exceto óculos de grau.

10.1 - O comitê organizador poderá a qualquer momento desclassificar os participantes que não observarem as disposições constantes deste Regulamento e contrariarem as normas de organização do evento.

10.2 - O SIMCOPE e a Universidade Católica de Santos se isentam das responsabilidades advindas do não cumprimento das obrigações por parte dos participantes e por qualquer evento de força maior.

10.3 - Os participantes devem comparecer aos locais de realização das provas e apresentar-se à equipe de organização do Concurso com antecedência mínima de 1 (uma) hora.

XI - DISPOSIÇÕES FINAIS

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

11.1 - A inscrição da receita pelo candidato no **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** vale como contrato de adesão e pressupõe aceitação e a concordância com todos os termos do presente Regulamento, que entra em vigor a partir de sua primeira divulgação. 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, sem prejuízo de sanções legais.

11.2 - Os participantes isentam o SIMCOPE e a Universidade Católica de Santos da responsabilidade pelo reembolso de despesas com transporte, alimentação, hospedagem e outros custos incorridos para viabilizar a sua participação no concurso.

11.3 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Comitê Organizador **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE**

11.4 Informações a respeito do **CONCURSO GASTRONOMICO - O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO: CONSUMO RESPONSÁVEL E SUSTENTABILIDADE** - estarão disponíveis pela Internet no endereço www.simcope.com.br

Santos, maio de 2018.