

## Edital Nº 11/2017 – IFAM/CCO de 01 de novembro de 2017 1º Concurso Acadêmico de Gastronomia: SABORES DA AMAZÔNIA

A Direção Geral Pro-tempore do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, *campus* Coari, através da Coordenação de Extensão - COEX, torna público o Edital Nº 11/2017 – IFAM/CCO o qual confere aberta as inscrições do 1º Concurso Acadêmico de Gastronomia do IFAM, com o tema SABORES DA AMAZÔNIA, fomentado pela Pro-Reitoria de Extensão – PROEX, Edital de Chamada Interna Nº 003/2017 – PROEX/IFAM de 04/07/2017.

### I – DOS OBJETIVO

**Art. 1º** - Valorizar a gastronomia regional amazônica, por meio do 1º Concurso Acadêmico de Gastronomia. Como objetivos secundários, pode-se citar: oportunizar a pesquisa e o aprofundamento do conhecimento nos acadêmicos e a comunidade por meio da indissociabilidade ao apresentar um prato alusivo à culinária típica regional amazônica.

### II – DO PUBLICO ALVO

**Art. 2º** - O Público Alvo é a comunidade acadêmica do município de Coari, da rede pública e privada, os alunos poderão participar em duas categorias: **Categoria 1** (ensino médio incompleto) e **Categoria 2** (ensino médio completo e universitários).

**Parágrafo Único:** Por se tratar de concurso de culinária amadora, não será permitida a participação de profissionais formados na área gastronômica (são entendidos como profissionais da área aqueles que possuem formação de nível superior e desempenham qualquer tipo de atividade remunerada ligada ao fazer alimentício).

### III – DAS INSCRIÇÕES

**Art. 3º** - As inscrições serão gratuitas e o prazo será de 1 a 13 de novembro de 2017, das 8h às 17h no protocolo da secretaria acadêmica do Instituto Federal do Amazonas - *Campus* Coari ou via e-mail [coordextensaocoari@ifam.edu.br](mailto:coordextensaocoari@ifam.edu.br) (até às 23:59h). A inscrição para este Edital será por meio da ficha de inscrição (**ANEXO I**) e receita (**ANEXO II**).

**Art. 4º** - Poderão se inscrever no Concurso Acadêmico de Gastronomia equipes de até cinco integrantes, referenciando o **CHEFE** da equipe no ato da inscrição.

### IV – DOS CRITÉRIOS

**Art. 5º** - Cada equipe deverá elaborar e apresentar uma pesquisa (Resumo Expandido) sobre o prato, abordando de forma geral todos os fatores relevantes para a sua formação. Essa pesquisa deverá seguir o roteiro que consta no (**Anexo II – Resumo Expandido**) do presente Edital, cada equipe deverá apresentar no projeto no mínimo 1 (UM) PRODUTO REGIONAL para a elaboração do prato em questão.

**Art. 6º** - A elaboração escolhida para o projeto poderá ser: entrada (quente ou fria) ou prato principal com guarnições ou sobremesas.

## V - DAS ETAPAS DE AVALIAÇÃO

**Art. 7º** - Para este Edital, serão instituídas duas etapas de avaliação. A **1ª Etapa** se dará através da inscrição entre os dias 1º à 13 de novembro e avaliação entre os dias 13 a 15 de novembro (com resultado divulgado dia 16.11.2017 a partir das 14h) e a **2ª Etapa** será realizada no dia 24 de novembro de 2017, mediante apresentação e degustação da receita.

**Art. 8º** - A avaliação e seleção dos projetos na **1ª Etapa** será realizada pelo Comitê Avaliador instituído pela Coordenação de Extensão com avaliadores internos e "ad hoc", que irão APROVAR ou REPROVAR os projetos para a **2ª Etapa**. Nessa etapa, o comitê avaliador irá proceder a avaliação de acordo com os critérios do Anexo III deste edital.

**Art. 9º - 1ª Etapa - Análise dos Projetos:** Os critérios de avaliação para esta etapa serão:

- a) Padronização e normas técnicas de trabalho científico em conformidade ao (Anexo II (Resumo Expandido) do presente edital 01/2017 (30 pontos);
- b) Técnicas e habilidades básicas de cozinha envolvidas no processo de produção descrita no resumo expandido (30 pontos);
- c) Representação cultural da gastronomia regional amazônica (40 pontos), totalizando 100 pontos.

**Parágrafo Único:** Para a **2ª Etapa**, não serão levadas em consideração os pontos adquiridos ou a ordem de classificação da **1ª Etapa**.

**Art. 10º - 2ª Etapa - Apresentação Oral:** o chefe da equipe irá apresentar o processo de Pesquisa, Planejamento, Elaboração e Conceito do projeto. Os critérios de avaliação para esta etapa estão descritos no ANEXO III deste edital e seguem como diretrizes de pontuação os itens:

- a) **Explicação oral** da preparação e sua contextualização na gastronomia regional. Amazônica, coerência dessas informações com o projeto apresentado (20 pontos);
- b) **Postura e higiene** os candidatos que irão manipular os alimentos deverão estar com vestimentas compostas por: sapato fechado, camisa com manga, calça e protetor capilar (20 pontos);
- c) **Conceito do prato** (20 pontos);
- d) **Sabor, textura e harmonia** da preparação (40 pontos) totalizando 100 pontos desta etapa.

**Art. 11º** No momento da apresentação o chefe da Equipe terá até 15 minutos de exposição oral, podendo a equipe auxiliá-lo.

**Art. 12º** Para a apresentação da **2ª Etapa**, a equipe deverá apresentar a receita em 01 porção empratada (apresentação do prato). O uso da prataria fornecida pelo IFAM é facultativo.

**Art. 13º** Para o desenvolvimento da receita (24.11.2017) cada equipe será responsável pela aquisição de ingredientes, elaboração, preparação, cocção e finalização das receitas, devendo estar no hall do IFAM/CCO até as 9:30h para preparação da apresentação, sendo passivo de desclassificação no caso de atraso superior à 30 minutos. (a partir das 10h do dia 24.11.2017).

## VI – DA PREMIAÇÃO

**Art. 14º** Serão premiadas com **TROFÉU** e **MEDALHAS** as três primeiras equipes nas duas Categorias com maior somatória de pontos da 2ª Etapa.

**Parágrafo Único:** Todos os participantes aprovados para 2ª Etapa receberão certificado de Honra ao Mérito emitidos pela IFAM/CCO.

## VII – DOS RESULTADOS

**Art. 15º** - O Comitê de Avaliação nomeado pela Coordenação de Extensão do CCO fará a degustação dos pratos a avaliação, considerando os critérios de avaliação (ANEXOIII).

## VIII – DO CRONOGRAMA

ETAPAS	DATA	LOCAL
Inscrições (ANEXO I) e (ANEXO II)	01.11.2017 à 13.11.2017	No Protocolo da Secretaria Acadêmica do IFAM/CCO das 8 às 12 e das 14 às 18h ou via e-mail <a href="mailto:coordextensaocoari@ifam.edu.br">coordextensaocoari@ifam.edu.br</a> (até as 23:59h do dia 17.11.2017);
Avaliação da 1ª Etapa	13.11.2017 à 15.11.2017	IFAM/CCO, Est. Coari-Itapéua, KM02, Itamarati, Coari-AM, CEP: 6940-000
Resultado da 1ª Etapa	16.11.2017	Mural do IFAM/CCO a partir das 14h e no site <a href="http://www2.ifam.edu.br/cco">www2.ifam.edu.br/cco</a>
Avaliação da 2ª Etapa e Premiação	24.11.2017 a partir das 10h/17h	Hall do IFAM/CCO - Auditório do IFAM/CCO

## IX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 16º** - A finalização dos pratos deverá ser realizada nas dependências do IFAM, em local a ser definido pela coordenação de extensão COEX/CCO, sendo vetado qualquer alimento industrializado como elemento principal do projeto.

**Parágrafo Único:** A inscrição para participação no evento implica a aceitação das normas deste regulamento.

## X. DOS CASOS OMISSOS

**Art. 17º** - A Coordenação de Extensão COEX IFAM/CCO reserva-se o direito de resolver as situações e os casos omissos neste Edital.

**Art. 18º** - Esclarecimentos e informações adicionais acerca do conteúdo deste Edital poderão ser obtidos através de mensagens através do telefone (97) 98115-2707, ou pelo seguinte e-mail: [coordextensaocoari@ifam.edu.br](mailto:coordextensaocoari@ifam.edu.br)

Andréa Baíma dos Santos Mota  
Diretora Geral Pro-Tempore do IFAM/CCO  
Portaria 1.910-GR/IFAM de 19.10.2017

Hudinilson Kendy de Lima Yamaguchi  
Coordenador de Extensão  
Portaria 041-DG/IFAM/CCO de 01.02.2017



## ANEXO I

### FICHA DE INSCRIÇÃO

<b>Chefe da Equipe:</b>	<b>Modalidade:</b> ( ) <b>Categoria 1</b> (Ensino Médio Incompleto) ( ) <b>Categoria 2</b> (Ensino Médio Completo e Graduação)
2.	4.
3.	5.
<b>Endereço:</b>	
<b>Telefone:</b>	<b>Whatzapp:</b>
<b>Nome da Receita:</b>	
<b>Categoria da preparação escolhida:</b> ( ) entrada fria; ( ) entrada quente; ( ) prato principal; ( ) sobremesa	

#### Principais Características do Projeto:

---



---



---



---



---

DECLARO, para os devidos fins, que assumo total responsabilidade sobre as informações contidas neste documento e no projeto em anexo, ficando ciente de que, no caso de inveracidade comprovada, estarei sujeito às penalidades cabíveis.

Coari-AM, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável pela Equipe



## ANEXO II

### Orientação para o Resumo Expandido

O título deverá ser em fonte Time New Roman em caixa alta, fonte 14, espaçamento simples e parágrafo centralizado. Quanto a equipe, deverá ser composta por até 05 (cinco) integrantes na equipe, devendo o Chefe ser o primeiro autor,

Para indicação dos autores segue a ordem: último sobrenome em caixa alta, seguido do nome e do segundo sobrenome (quando houver), sendo separado do título por 1 (um) espaço simples e 2 (dois) espaços simples do texto, conforme o exemplo.

### PANQUECA DE BIOMASSA DE BANANA VERDE COM DOCE DE CUPU-AÇU

COSTA. Antônio, da Silva; COSTA. Antônio, da Silva; COSTA. Antônio, da Silva;  
COSTA. Antônio, da Silva; COSTA. Antônio, da Silva;

O resumo expandido deverá ter entre 150 e 600 palavras, a primeira frase da introdução deve ser significativa, explicando e caracterizando o tema principal do projeto (receita). Deve-se caracterizar o produto Amazônico presente na receita, destacando sua importância para o cenário culinário, bem como a categoria (entrada quente, entrada fria, prato principal ou sobremesa) do projeto. Seguindo, o projeto deve informar a metodologia (descrição dos ingredientes, modo de preparo, tempo de preparação, quantidade de porções). A escrita deve ser coerente e corrente, em um único bloco, sem parágrafos, apresentando uma sequência de frases concisas, afirmativas e não de enumeração de tópicos, fazendo o uso do verbo na terceira pessoa do singular. Por fim em forma de conclusão, deverão ser apresentados a contextualização e relevância do projeto (receita).

O texto deverá ser escrito em fonte Time New Roman, tamanho 12, espaçamento simples e parágrafo justificado.

**Palavras Chaves:** Deverá constar de 3 a 5 palavras chaves, separadas com ponto e vírgula (;) que não estejam presentes no título do resumo.



## ANEXO III

### FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome do Projeto: \_\_\_\_\_

Chef responsável: \_\_\_\_\_

Assinalar com um X na nota que considerar adequada, sendo 1 a nota mínima e 5 a nota máxima.

CRITÉRIOS	PONTOS					TOTAL
	1	2	3	4	5	
1. Criatividade e originalidade						
2. Organização e habilidades						
<b>3. Apresentação oral</b>						
<b>4. Apresentação e Decoração do Prato</b>						
<b>5. Harmonia (Sabor, Cor, Textura e Aroma)</b>						
<b>TOTAL DE PONTOS</b>						

Os critérios de 1 e 2 terão **PESO 1** e os itens de 3 a 5 terão **PESO 2** na somatória da avaliação.

Nome do Jurado: \_\_\_\_\_

Instituição que representa: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Assinatura