

## **EDITAL DO CONCURSO MASTERPÃO NACIONAL CRUZEIRO DO SUL EDUCACIONAL**

As coordenações dos cursos de Gastronomia da Cruzeiro do Sul Educacional (CSED) têm o prazer de anunciar a “**1ª Edição do Concurso MasterPão Nacional**”. Este concurso é uma oportunidade única para os alunos explorarem sua criatividade e habilidades na panificação. Nesta edição, a temática será: “**De Sobras a Sabores: o pão consciente na cozinha brasileira**”, com foco em valorizar ingredientes autênticos da cozinha brasileira, com uma abordagem na sustentabilidade por meio do aproveitamento integral de alimentos. O evento acontecerá **de setembro de 2024 a abril de 2025**, em diversas fases, conforme as normas detalhadas a seguir:

### **1. OBJETIVO**

O MasterPão é um concurso cultural e pedagógico que visa destacar a importância da panificação na gastronomia. Nesta edição, os participantes são convidados a criar receitas de pão que incorporem ingredientes nativos do Brasil, utilizando partes que normalmente seriam descartadas, como cascas, talos, sementes, entre outros. O objetivo é criar um produto de alta qualidade, técnicas profissionais de panificação, além de promover a sensibilização sobre o desperdício alimentar, a sustentabilidade e a valorização dos ingredientes brasileiros.

### **2. ESTRUTURA DO CONCURSO**

O concurso será realizado em duas etapas. A primeira, chamada Etapa Regional, ocorrerá em cada instituição de ensino participante. A segunda, denominada Etapa Nacional, acontecerá, provavelmente em meados de abril de 2025, na sede da Universidade Positivo, em Curitiba.

#### **2.1. Etapa Regional**

A Etapa Regional é o primeiro desafio que os participantes enfrentarão e deverá ser coordenada por cada IES participante no 2º/2024. Ela está dividida em duas fases:

##### **2.1.1. Fase 1: Submissão da Receita**

Os alunos interessados devem submeter suas receitas por meio de um formulário eletrônico. Cada receita deve seguir a temática proposta,

incorporando pelo menos um ingrediente nativo brasileiro e utilizando integralmente suas partes comestíveis. As receitas serão avaliadas pelos professores de cada instituição participante e devem ser enviadas de acordo com o modelo de ficha técnica padrão do concurso, conforme detalhado abaixo.

Nome da Receita:				Foto do pão	
Nome do Aluno:					
Método do pão:					
Ingrediente(s) brasileiro(s):					
Rendimento:		Número de porções:			
Ingredientes	%	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	Custo do kg/L	Custo Unitário
				Total	
Modo de Preparo:					

### 2.1.2. Fase 2: Seleção Regional

Os candidatos selecionados na primeira fase avançarão para a Fase 2, onde deverão preparar suas receitas na cozinha-escola de sua instituição no dia estipulado pela **Comissão Organizadora local dentro do período de setembro e dezembro de 2024**. Os participantes serão responsáveis por fornecer todos os insumos necessários para o preparo de suas receitas nesta etapa. O júri será composto por professores e especialistas da área. O vencedor de cada instituição será classificado para a grande final nacional.

### 2.2. Etapa Nacional

A Etapa Nacional representa o auge do concurso, com os vencedores das etapas regionais se reunindo para disputar o título de MasterPão Nacional.

### 2.2.1. Final Nacional

A final será realizada **provavelmente** em abril de 2025, na sede da Universidade Positivo, em Curitiba. Nesta fase, todos os finalistas terão a oportunidade de demonstrar suas habilidades em panificação. Diferente da Etapa Regional, na Final Nacional, todos os insumos necessários para o preparo das receitas serão fornecidos pela organização do evento, com base nas fichas técnicas enviadas previamente pelos finalistas. A comissão de jurados será presidida pela professora, vencedora do Master Chef 2023 e embaixadora da CSED Bárbara Frazão.

## 3. PARTICIPAÇÃO

### 3.1. Inscrições

As inscrições para o concurso estarão abertas a partir de setembro de 2024 até dezembro de 2024, dentro de calendário proposto por cada IES, por meio do formulário eletrônico disponível em [inserir link].

**3.1.1.** Cada participante deverá confirmar sua inscrição com a doação de 1 kg de alimento não perecível, que será destinado a uma instituição de caridade.

**3.1.2.** Documentos necessários:

- a. Ficha de inscrição devidamente preenchida;
- b. Ficha técnica no formato oficial do concurso com a foto do pão.

**3.1.3.** A comissão organizadora do concurso não se responsabiliza por formulários que não forem enviados no período indicado ou fora do padrão solicitado.

### 3.2. Requisitos

A participação é individual, ou seja, cada aluno deve criar e apresentar sua própria receita de forma autoral, sem colaboração de terceiros.

**3.2.1.** Os preparos podem ser doces ou salgados, e os participantes têm a liberdade de incluir complementos, como recheios e coberturas, se desejarem. Todos os complementos devem ser detalhados e incluídos na ficha técnica.

**3.2.2.** Os participantes que utilizarem receitas de terceiros são responsáveis pelas consequências decorrentes do descumprimento da legislação vigente. Todo e qualquer ônus relacionado a questões de direitos autorais recairá exclusivamente sobre o participante.

**3.2.3.** Não serão permitidas participações de membros da comissão organizadora ou de seus familiares.

#### **4. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

O concurso será julgado em três fases, com critérios específicos para cada uma:

##### **4.1. Etapa Regional:**

**Fase 1:** As receitas submetidas serão avaliadas com base na consistência das informações, originalidade, inovação, uso sustentável do(s) ingrediente(s) e apresentação (foto do pão).

**Fase 2:** Durante a degustação prática, os jurados avaliarão o aroma, o sabor, a textura, a fidelidade à receita conforme a ficha técnica, além da organização e da limpeza durante o preparo.

##### **4.2. Etapa Nacional:**

Na final nacional, os critérios de avaliação incluem qualidade (aroma, textura e sabor), criatividade, fidelidade à receita, a organização e limpeza durante o preparo, além da capacidade de inovação em relação à temática proposta.

##### **4.3. Resultados e Desempates**

As decisões dos jurados são finais e inapeláveis. Em caso de empate, o critério de desempate será a nota mais alta no quesito “inovação da receita”, seguido do consenso entre os jurados.

## **5. PREMIAÇÃO**

### **5.1. Premiação Regional**

Os vencedores de cada etapa regional receberão uma faca e uma Dólmã para utilização na grande final nacional. Serão também contemplados com 20 horas de Atividades Complementares. Essas horas serão certificadas pela instituição promotora ou pelo setor competente na IES, conforme o quadro: Participação em concursos e competições estudantis como representante, bem como em maratonas e/ou desafios acadêmicos. Além disso, os vencedores se classificarão para a grande final nacional, com despesas de hospedagem e deslocamento pagas pela CSED.

### **5.2. Premiação Nacional**

Na final nacional, o vencedor receberá um kit de facas profissionais e uma bolsa de estudo de 100% em um Curso de Pós-Graduação do grupo CSED. Além de 20 horas adicionais de Atividades Complementares.

### **5.3. Custos**

A CSED cobrirá todos os custos de deslocamento e hospedagem dos finalistas para a participação na Etapa Nacional em Curitiba.

## **6. DISPOSIÇÕES FINAIS**

### **6.1. Desclassificação**

Serão desclassificados os participantes que não cumprirem os requisitos do edital, que fornecerem informações incorretas ou incompletas, ou que não apresentarem todos os documentos exigidos.

Os candidatos aceitam que a comissão organizadora do concurso não será responsabilizada por qualquer dano ou prejuízo oriundo de sua participação ou eventual aceitação do prêmio.

### **6.2. Alterações e Cancelamento**

Este edital poderá ser alterado ou o concurso suspenso ou cancelado, a critério da comissão organizadora, em casos de força maior ou por qualquer motivo que comprometa a realização do concurso conforme planejado.

### 6.3. Direitos Autorais e Divulgação

Os participantes concedem à organização do concurso os direitos autorais de suas receitas, permitindo seu uso para divulgação, marketing e publicação. Além disso, autorizam o uso de seus nomes, vozes e imagens em materiais promocionais relacionados ao concurso. Ao se inscrever, o participante também cede à comissão organizadora o direito de utilizar a receita para a criação de um e-book futuro.

### 6.4. Contato

Dúvidas e informações adicionais podem ser obtidas por meio dos contatos da comissão organizadora.

Brasil, 04 de setembro de 2024.

#### **Comissão Organizadora Nacional**

**Prof. Esp. Barbara Frazão**

#### **Comissão Organizadora Regional**

**Prof. Me. Henrique Marques de Almeida Rolim**

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro  
Universitário do Distrito Federal (UDF) [henrique.rolim@udf.edu.br](mailto:henrique.rolim@udf.edu.br)

**Prof. Me. Vitor Skif Brito**

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro  
Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (CEUNSP)  
[vitor.brito@ceunsp.edu.br](mailto:vitor.brito@ceunsp.edu.br)

**Prof. Ma. Leticia Cassiano Kataniwa**

Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da  
Universidade Positivo (UP) [lkataniwa@up.edu.br](mailto:lkataniwa@up.edu.br)

**Prof. Ma. Cláudia Haddad Caleiro Pereira**

Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e Nutrição  
da Universidade de Franca (UNIFRAN) [claudia.pereira@unifran.edu.br](mailto:claudia.pereira@unifran.edu.br)

**Prof. Esp. Nelson de Almeida**

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da  
Universidade Cruzeiro do Sul (UNICSUL)



[nelson.almeida@cruzeirosul.edu.br](mailto:nelson.almeida@cruzeirosul.edu.br)

**Prof. Esp. Gabriela Tonolli**

Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro  
Universitário da Serra Gaúcha (FSG) [gabriela.tonolli@fsg.edu.br](mailto:gabriela.tonolli@fsg.edu.br)

**Prof. Esp. Álvaro Mielke**

Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro  
Universitário Braz Cubas [amielke@brazcubas.edu.br](mailto:amielke@brazcubas.edu.br)