

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 outubro 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 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. Ela está dividida em duas fases:

2.1.1. Fase 1: Submissão da Receita (até 22/11/2024)

Os alunos interessados devem submeter suas receitas por meio de um formulário eletrônico (ver abaixo) até o dia **22/11/2024**. 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 (ver abaixo).

2.1.2. Fase 2: Seleção Regional (09/12/2024)

Os candidatos selecionados na primeira fase avançarão para a Fase 2, onde deverão preparar suas receitas na cozinha de sua instituição no dia **09/12/2024**. 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 etapa 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 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 **02/10/2024** até **22/11/2024**, por meio do formulário eletrônico disponível em: <https://forms.gle/VbAcdce1MkEZDoyF7>

3.1.1. Cada participante deverá confirmar sua inscrição com a doação de **2 litros de leite integral UHT**, que será destinado a uma instituição de caridade. Entregar para a coordenação.

3.1.2. Documentos necessários:

- a. Ficha de inscrição devidamente preenchida (**formulário eletrônico**);
- b. Ficha técnica no formato oficial do concurso **com a foto do pão**, conforme abaixo. A ficha deve ser entregue em um único arquivo PDF, através do formulário indicado acima. O nome do arquivo deve seguir este formato: **Nome do aluno_Nome do pão**.

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:					

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. O aproveitamento integral do alimento (casca, folhas, sementes etc.) pode ser incorporado tanto na massa do pão quanto

em seus complementos. A receita pode utilizar uma ou mais dessas partes. **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). Análise da coordenação.

Fase 2 (09/12/2024): 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. Análise da coordenação e profissionais da área.

4.2. Etapa Nacional (abril de 2025):

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

O vencedor de cada etapa regional receberá **1 dólmã personalizada e 1 faca do Chef** e será contemplado 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, o vencedor se classificará para a grande final nacional.

5.2. Premiação Nacional

Na final nacional, o vencedor receberá prêmios exclusivos do grupo CSED, além de mais 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, 02 de outubro de 2024.

Comissão Organizadora

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

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

Prof. Ma. Leticia Cassiano Kataniwa

Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Positivo (UP) 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

Prof. Esp. Nelson de Almeida

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