

## **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](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)