



# 1º Concurso Urcamp de Gastronomia do Pampa

Edital 01/2021

O 1º Concurso Urcamp de Gastronomia, acontecerá em Bagé, de 03 de agosto de 2021, no turno da noite e obedecerá a este Regulamento que será repassado no ato da inscrição no concurso e envio da receita. O Concurso busca o fortalecimento da identidade gastronômica da região da campanha gaúcha, a valorização dos produtos e ingredientes culinários desta região, bem como incentivar a criatividade e o aprimoramento de técnicas na elaboração de pratos autorais e de resgate às memórias culinárias coletivas da região da Campanha.

## 1 –Objetivos

O 1º Concurso Urcamp de Gastronomia tem finalidade cultural e gastronômica, com o intuito de proporcionar a premiação das três melhores preparações de culinária do Pampa, à base de produtos e ingredientes culinários desta região, através da avaliação e votação de um júri técnico composto por 5 participantes, sendo eles profissionais da área de gastronomia.

### São objetivos do Concurso:

- 1.1 – Ampliar e diversificar as possibilidades de uso gastronômico produtos locais em novas preparações;
- 1.2 – Valorizar os produtos regionais/locais;
- 1.3 – Incentivar a cadeia produtiva da região;
- 1.4 - Auxiliar no processo de transformação dos produtos da região da campanha gaúcha e, conseqüentemente do Turismo local;
- 1.5 Promover e difundir a alta qualidade dos produtos desenvolvidos na região, ao ponto de se tornar um produto turístico;
- 1.6 – Dar visibilidade ao curso de Gastronomia da URCAMP, estimular a competitividade criativa, elemento presente no mercado gastronômico atual, e valorizar o talento dos alunos participantes e da população das cidades pertencentes a região.
- 1.7 – Valorizar a Cultura, a história e as memórias culinárias coletivas da região da Campanha;
- 1.8 – Contribuir com a integração turística e cultural da região, através da mostra e valorização dos antigos receituários e modos de fazer da culinária local.

## 2 – Participação e elaboração dos pratos

2.1 – A participação no Concurso, como competidor, é gratuita e se restringe a duas categorias: A de prato autoral, onde alunos ou egressos do curso de gastronomia da urcamp poderão apresentar seus pratos e uma categoria de comida de memória, onde a comunidade geral poderá inscrever pratos de receitas de família ou pratos que traga para si, uma memória afetiva.

2.2 – O período de inscrição será de 10 de junho a 30 de julho de 2021. O Concurso ocorrerá no dia 03 de agosto de 2021, às 19h no Prédio central da Urcamp/Bagé;

2.3 – O participante deverá efetuar sua inscrição através do site da Urcamp, através do link <https://eventos.urcamp.edu.br/> ;

2.4 – O limite de participantes será definido através de inscrição de ordem cronológica e encerrando as inscrições após atingir o limite máximo estabelecido pela comissão



organizadora.

2.5 – É vedada a participação, nas equipes, de integrantes que tenham grau de parentesco com membros do corpo técnico de jurados, havendo a possibilidade de eventual substituição de membro da equipe, caso verificada a incompatibilidade;

2.6 – Será disponibilizado no dia 03 de agosto de 2021 um profissional na recepção da Urcamp, para receber os pratos inscritos no concurso, no período das 17 horas até as 18h30m

2.7 – Os produtos e ingredientes necessários para elaboração do prato é de responsabilidade do participante que deverá apresentar 7 pratos já finalizados no formato de miniporções, com peso médio de 70 a 100g cada, a serem apresentadas aos jurados;

2.8 – Os concorrentes autorizam, desde a inscrição, a divulgação de seus nomes, nomes dos pratos, imagens suas e das preparações, bem como se comprometem a conceder entrevistas, caso solicitado pela organização do Concurso;

2.9 – A inscrição acarreta a aceitação completa e irrestrita dos termos do Concurso;

2.10 – O descumprimento de qualquer disposição deste regulamento, ou a prática, por qualquer participante do Concurso, de ato considerado inadequado, desleal, imoral, ou ofensivo aos princípios e objetivos do Concurso, acarretarão a desclassificação e eliminação sumária de toda a equipe a que pertence.

### **3 – Fichas técnicas das receitas e avaliação do melhor prato:**

3.1 – O participante terá total liberdade de criação de suas receitas, sendo obrigatória a utilização de produtos e ingredientes da região;

3.2 – Cada participante poderá participar com uma única receita;

3.3 – As receitas precisam se encaixar na categoria de prato único;

3.4 – As fichas técnicas das receitas deverão ser enviadas no ato da inscrição, unicamente através do endereço eletrônico: [concursogastronomiaurcamp@gmail.com](mailto:concursogastronomiaurcamp@gmail.com), e no formato \*.doc. ou \*.pdf, com no assunto “Prato Autoral”

3.5 – Fará parte da avaliação das receitas a utilização em sua composição de produtos/ingredientes típicos ou de grande produção/utilização local;

3.6 – Cada componente do júri técnico escolherá somente o melhor prato, segundo sua percepção, levando em consideração:

- Valorização do produto local;
- Técnicas utilizadas;
- Apresentação do prato e higiene;
- Criatividade e conceito empregados;
- Harmonia dos ingredientes;
- Sabor;
- Temperatura dos alimentos ao servir;
- Ponto de cocção e textura dos ingredientes;
- Autenticidade, originalidade e inovação;
- Utilização dos produtos locais/regionais;
- Vínculo do prato com a tradição culinária local.

3.7 – O júri técnico será formado por 5 pessoas (item 4.2), e cada voto do júri técnico terá valor de 04 pontos.

3.9 – Os pratos vencedores do Concurso serão os 03 mais votados em sua categoria.

### **4 – Da composição dos júris**

4.1 – O júri técnico será constituído por profissionais do mercado gastronomia da cidade de Bagé.



## **5 – Premiação**

5.1 – Os prêmios principais serão distribuídos para as 03 concorrentes que apresentarem os pratos mais votados no conjunto das escolhas dos júris;

5.2 – Não haverá premiação em dinheiro;

## **6 – Resultados e critério de desempate**

6.1 – Os resultados serão divulgados na noite do dia 06/08/2021, por meio digital no site da URCAMP, após recebermos as fichas de avaliações dos jurados dos pratos apresentados, do recolhimento das fichas de votação, e da apuração da colocação final de cada prato, culminando com a entrega das premiações;

6.2 – Havendo empate, prevalecerá a decisão majoritária do júri técnico.

6.3 – Não há previsão de nenhum tipo de recurso aos resultados do Concurso.

## **7 - Os casos omissos**

Em Situações não previstas no presente Regulamento deverão ser apreciados pela comissão específica do concurso, conforme o caso, que constará em ata, para que, se necessário, seja encaminhado.

Comissão do Concurso.