



CONCURSO GASTRONÓMICO IGUARIAS À BASE DE LEGUMINOSAS

Preâmbulo

O Concurso Gastronómico “Iguarias à base de Leguminosas” decorre no âmbito do Seminário “Leguminosas no Prato” inserido nas comemorações do Ano Internacional das Leguminosas, declarado pela FAO–Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura.

Artigo 1

Objetivos

Pretende-se com este concurso:

- Incentivar e sensibilizar para as práticas culinárias e assim promover o consumo de leguminosas no dia-a-dia alimentar, estimulando o espírito de iniciativa e a criatividade na apresentação de receitas;
- Aumentar a consciência pública para os benefícios nutricionais do consumo de leguminosas;
- Criar receitas à base de leguminosas que contribuam para a promoção do seu consumo;
- Comemorar o ano Internacional das Leguminosas.

Artigo 2

Destinatários

Alunos de instituições de ensino superior e escolas de hotelaria, profissionais do sector agroalimentar, associações de produtores, investigadores, docentes e público em geral.

Artigo 3

Categorias

O concurso **Iguarias à base de Leguminosas** admite três categorias

- Entrada ou ingrediente principal que valorize o prato

- Prato principal
- Sobremesa

Artigo 4

Candidaturas

O candidato só pode candidatar-se a uma única categoria

Artigo 5

Fases do Concurso

O concurso realiza-se em 2 fases sendo a 1ª fase eliminatória.

1ª fase

- O candidato deve formalizar a candidatura com o envio da **Ficha Técnica** indicando a categoria a que se candidata.
- A ficha deve ser enviada até ao dia **15 de setembro às 17:00** para o endereço leguminosas2016@isep.ipp.pt indicando no email o assunto "Concurso Iguarias à base de leguminosas", sendo-lhe atribuído um código de entrada.
- As candidaturas serão alvo de uma primeira avaliação com vista à escolha de um total de 10 receitas a admitir à 2ª fase do concurso.
- O júri deve comunicar o resultado da 1ª fase no dia 20 de setembro através do endereço web www.grap.isep.ipp.pt.

2ª fase

- Os candidatos selecionados deverão entregar os respetivos pratos confeccionados até às 10:00 do dia **30 de setembro** no Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP), Edifício C, átrio do Auditório E (1º andar), sito à Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200-072 Porto.
- Cada concorrente finalista compromete-se a apresentar **2 doses individuais** da iguaria apresentada a concurso, uma para a degustação do júri e outra para exposição.
- O júri nomeado fará às **10:00 horas do dia 30 de Setembro** a degustação da receita apresentada a concurso.

Artigo 6

Júri do concurso de ambas as fases

O Júri será constituído pelos seguintes elementos:

Profª Doutora Olívia Pinho, da FCNAUP (Presidente)
Chef Rui Martins, do Restaurante *RIB Beef & Wine*, no Porto
Chef Renato Cunha, do Restaurante *Ferrugem* em Portela, Famalicao
Chef António Loureiro, do Restaurante *A Cozinha* em Guimarães

Os membros do júri comprometer-se-ão a manter sigilo sobre os processos em análise.

Artigo 7

Avaliação das IGUARIAS À BASE DE LEGUMINOSAS

1ª fase: Avaliação da ficha técnica

A Ficha técnica encontra-se disponível para download em www.graq.issep.ipp.pt e é constituída pelos seguintes pontos:

- Identificação do concorrente (nome individual ou coletivo, morada e contactos)
- Categoria e nome do prato
- Ingredientes
- Modo de preparação
- 3 Fotos: 2 indicando as fases principais da elaboração do prato e a 3ª com o empratamento do prato a concurso;

Critérios de seleção para a 1ª fase

Critérios	Ponderação
Título do prato adequado	10%
Ingredientes adequados para 2 pessoas	10%
Modo de confeção do prato	25%
3 Fotos adequadas às fases principais	15%
1 Foto relativa ao empratamento	15%
Criatividade	25%

Do somatório das pontuações atribuídas por cada elemento do júri, os 10 melhores pratos em concurso serão aqueles que obtiverem a maior pontuação após a soma das pontuações individuais de cada um dos jurados

Critérios de seleção para a 2ª fase

Critérios	Ponderação
Aspeto geral	10%
Aroma sabor e textura	35%
Empratamento	15%
Criatividade & Inovação	30%
Coerência no diálogo de como fez*	10%

* Os candidatos devem estar disponíveis durante a manhã do dia 30 de Setembro para prestar esclarecimentos sobre a preparação do prato.

Do somatório das pontuações atribuídas por cada elemento do júri, os pratos a concurso serão seriados por ordem decrescente de acordo com a soma das pontuações individuais de cada um dos jurados, atribuindo-se os prémios aos pratos mais pontuados.

- As decisões do júri serão soberanas e não estão sujeitas a contestação.
- Em casos de empate, o presidente do júri tem voto de qualidade.

A divulgação dos resultados da avaliação será realizada após a confirmação da deliberação do júri. Os resultados do concurso serão apresentados no final do seminário "Leguminosas no prato" e posteriormente divulgados pelos meios académicos (IPP/ISEP e UP).

Artigo 8

Prémios

- No concurso IGUARIAS À BASE DE LEGUMINOSAS os prémios, a atribuir são os abaixo indicados.

- 1º Prémio - 500€
- 2º Prémio - 300€
- 3º Prémio - 200€

Outras Disposições:

1. Com o acto de inscrição, os concorrentes cedem e concedem à Organização do Seminário e ao Júri, livres de quaisquer encargos e para efeitos de promoção de futuros concursos, e divulgação da gastronomia regional:
 - a) Os direitos de autor dos pratos a concurso
 - b) Autorização da utilização das fichas técnicas do menu de degustação, fotografias contidas nas mesmas e fotografias tiradas no evento, durante as provas de degustação.
2. A participação no concurso implica a total aceitação das regras constantes do presente regulamento.
3. Quaisquer questões sobre o presente regulamento e concurso poderão ser esclarecidas através de correio eletrónico para leguminosas2016@isep.ipp.pt ou pessoalmente na morada do Instituto Superior de Engenharia do Porto.
4. Qualquer pormenor omissos no presente regulamento será objeto de posterior deliberação por parte da organização.

Porto, 21 de Julho de 2016

A organização