



## **CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIESP**

### **CONCURSO GASTRONÔMICO INOVA CHEF 2023 | Edital nº: 01**

O Inova Chef é um concurso gastronômico realizado como atividade integrante do evento universitário INOVA UNIESP. Em 2023, a competição vai acontecer no dia 18 de outubro, a partir das 15h, no Laboratório de Processamento de Alimentos, localizado no Bloco F do UNIESP Centro Universitário.

#### **1. INFORMAÇÕES GERAIS:**

O Inova Chef é um concurso gastronômico em que os participantes são divididos em grupos de até 4 pessoas e deverão realizar uma preparação gastronômica dentro do prazo de até 1h. Os ingredientes, bem como a estrutura necessária para a confecção da receita, serão fornecidos pela organização do concurso.

#### **2. INSCRIÇÕES**

Para participar do Inova Chef, os participantes precisam realizar a inscrição como participante do evento INOVA UNIESP e, posteriormente, selecionar a atividade Inova Chef. As inscrições serão realizadas pela plataforma Even 3, através do link: [nova.iesp.edu.br](http://nova.iesp.edu.br). A participação custa R\$ 50,00 e as vagas são limitadas.

#### **3. RECEITA**

Os grupos inscritos no Inova Chef precisarão reproduzir uma receita que será divulgada no dia do concurso. Além de reproduzir a receita, o grupo deverá criar um acompanhamento para a preparação com um ingrediente surpresa que estará presente na bancada.

#### **4. AVALIAÇÃO E JULGAMENTO**

Para efeitos de avaliação, serão levados em consideração os seguintes parâmetros: apresentação e aparência do prato; utilização de ingredientes regionais; sabor; criatividade na escolha do prato e textura/consistência.

Os pratos serão avaliados por três jurados, sendo dois da área da gastronomia.

Em caso de empate na avaliação, serão utilizados os seguintes critérios de desempate: grupo com maior no quesito sabor, seguido de maior pontuação no quesito textura/consistência, seguido de maior pontuação no quesito apresentação e aparência. O resultado será divulgado imediatamente após a apuração.

## **5. PREMIAÇÃO**

O grupo vencedor receberá um troféu além de brindes da organização.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os casos omissos serão avaliados pela organização do concurso, que tem a palavra final nas decisões. Em caso de dúvidas, o interessado deve entrar em contato com o professor Filipe Tavares através do WhatsApp: 81 9 9620-4357.

**CABEDELO, 22 DE SETEMBRO DE 2023.**

**José Filipe Tavares**  
**Professor de gastronomia**

**Glória Barros de Jesus Medeiros**  
**Coordenadora do Curso de Bacharelado em Nutrição do UNIESP**