

EDITAL Nº 001 DE 05 DE SETEMBRO DE 2025 – FORMA PARÁ / UEPA CONCURSO GASTRONÔMICO “SABORES DO TAPAJÓS” DA I FEIRA DE GASTRONOMIA - UEPA / SANTARÉM (PA)

1. OBJETIVO

1.1. O presente edital visa regulamentar a participação no Concurso Gastronômico “Sabores do Tapajós”, que acontecerá no dia 25 de agosto de 2025, no segundo dia da I Feira Gastronômica da UEPA - Campus XII, a ocorrer na Avenida Plácido de Castro, nº 1399, bairro Aparecida, CEP 68090-040, Santarém/PA. O objetivo é valorizar a culinária do Oeste do Pará por meio da criatividade, uso de ingredientes regionais e técnicas inovadoras através da produção de um prato principal realizado pelos alunos do curso de tecnologia em gastronomia da Universidade do Estado do Pará e instituições parcerias.

2. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do Concurso Gastronômico “Sabores do Tapajós” equipes de 03 a 06 alunos que estejam regularmente matriculados nas suas respectivas instituições de ensino, conforme disposição abaixo:

- a) 03 (três) equipes de estudantes do curso de Tecnologia em Gastronomia da UEPA - Campus XII Santarém;
- b) 02 (duas) equipes de estudantes do curso de Tecnologia em Gastronomia da UNAMA -- Santarém;
- c) 01 (uma) equipe de estudantes do Curso técnico em Alimentos da Escola de Ensino Técnico do Estado do Pará (EETEPA) - Santarém;

3. CATEGORIAS DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Os participantes poderão se inscrever na categoria de Prato Principal com ingredientes regionais.

3.2. É obrigatório o uso de 50% de insumos regionais na produção do prato (por exemplo, peixes amazônicos, tucupi, jambu, frutas nativas, PANCs etc.).

3.3. É obrigatória a disponibilização de 200 (duzentas) amostras para degustação que serão oferecidas ao público no local no dia do evento.

4. INSCRIÇÃO

4.1. As inscrições para a participação no Concurso Gastronômico “Sabores do Tapajós” serão gratuitas e deverão ser realizadas por meio do preenchimento de formulário, no endereço eletrônico <https://www.even3.com.br/i-feira-gastronomica-da-uepa-santarem-621863/> no período de 05 a 12 de setembro de 2025.

4.2. As informações prestadas no ato da inscrição são de inteira responsabilidade dos(as) candidato(as). A inscrição deverá ser feita por apenas um aluno representante da equipe, mediante preenchimento da ficha de inscrição (anexo I) com as informações de todos os integrantes da equipe, da ficha técnica (anexo II) do prato a ser apresentado e do termo de autorização do uso de imagem e receita de todos os integrante da equipe (anexo IV).

5. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

5.1 Cada prato será avaliado por uma comissão avaliadora formada por 01 (um) Chef convidado, 01 (um) Nutricionista convidado, 01 (um) Especialista da culinária regional e 01 (um) aluno da comunidade acadêmica em geral.

5.2. O prato de cada equipe será pontuado pela comissão avaliadora através dos seguintes critérios, ao final será apresentado a média da avaliação:

- a) Sabor e harmonia: 0 a 10
- b) Criatividade e originalidade: 0 a 10
- c) Apresentação e estética: 0 a 10
- d) Utilização de ingredientes regionais: 0 a 10
- e) Técnica culinária aplicada: 0 a 10
- f) Desempenho da equipe e distribuição das amostras: 0 a 10

6. DO RESULTADO E PREMIAÇÃO

6.1 Serão premiados os 1º, 2º e 3º lugares da categoria, de acordo com média das avaliações com:

- a) **1º lugar:** troféu, certificado e premiação para a equipe;
- b) **2º lugar:** certificado e kit de produtos de cozinha para a equipe;
- c) **3º lugar:** certificado de participação e utensílio de cozinha para a equipe.

7. REGRAS GERAIS

7.1. Cada equipe de alunos participantes poderá concorrer com apenas um prato no concurso.

7.2. Os pratos dos grupos deverão ser apresentados à comunidade em geral, no local do dia do evento (a estrutura básica será fornecida pela organização).

7.3. O prato e sua ficha técnica deverão ser apresentados à comissão avaliadora e ao público no local do dia do evento (pode ser usado panfletos e imagem impressos que não ultrapassem o tamanho de uma folha A4).

7.4. O descumprimento das regras poderá implicar desclassificação da equipe.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Ao se inscreverem, todos os participantes dos grupos autorizam o uso de sua imagem e da receita para fins de divulgação do evento (conforme anexo IV deste edital).

8.2. Casos omissos serão resolvidos pela Comissão Organizadora da I FEIRA DE GASTRONOMIA DA UEPA -- SANTARÉM (PA).

8.3. Dúvidas podem ser encaminhadas para: gastronomia.secretariastm@gmail.com e serão respondidas no prazo de até 48h após o envio do e-mail para a secretaria.

8.4. Os recursos que surgirem a pós a homologação das inscrições serão analisados pela comissão organizadora do evento.

8. CRONOGRAMA

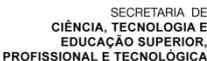
05/09/2025	Divulgação do Edital
05 a 12/09/2025	Período de inscrição via <i>on line</i>
15/09/2025	Homologação das inscrições
16/09/2025	Período de recurso
18/09/2025	Resultado do recurso
19/09/2025	Homologação final
25/09/2025	Realização do concurso gastronômico
25/09/2025	Resultado do concurso gastronômico

ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO DA EQUIPE

<p>SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO SUPERIOR, PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</p> 											
FICHA INSCRIÇÃO											
EVENTO: CONCURSO GASTRONÔMICO “SABORES DO TAPAJÓS” DA I FEIRA DE GASTRONOMIA -- UEPA / SANTARÉM (PA)											
LOCAL: UEPA -- Campus XII, Avenida Plácido de Castro, 1399 – Bairro Aparecida, 68090-040, Santarém (PA)											
IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE											
NOME:											
RG:						CPF:					
DATA DE NASC.:											
ENDEREÇO:											
E-MAIL:						CELULAR:					
INSTIT. ENSINO:						MATRÍCULA:					
ANO:						SEMESTRE:					
NOME:											
RG:						CPF:					
DATA DE NASC.:											
ENDEREÇO:											
E-MAIL:						CELULAR:					
INSTIT. ENSINO:						MATRÍCULA:					
ANO:						SEMESTRE:					
NOME:											
RG:						CPF:					
DATA DE NASC.:											
ENDEREÇO:											
E-MAIL:						CELULAR:					
INSTIT. ENSINO:						MATRÍCULA:					
ANO:						SEMESTRE:					
NOME:											
RG:						CPF:					

DATA DE NASC.:		
ENDEREÇO:		
E-MAIL:		CELULAR:
INSTIT. ENSINO:		MATRÍCULA:
ANO:		SEMESTRE:
NOME:		
RG:		CPF:
DATA DE NASC.:		
ENDEREÇO:		
E-MAIL:		CELULAR:
INSTIT. ENSINO:		MATRÍCULA:
ANO:		SEMESTRE:
NOME:		
RG:		CPF:
DATA DE NASC.:		
ENDEREÇO:		
E-MAIL:		CELULAR:
INSTIT. ENSINO:		MATRÍCULA:
ANO:		SEMESTRE:

ANEXO II – FICHA TÉCNICA DO PRATO APRESENTADO

    			
FICHA TÉCNICA SIMPLIFICADA			
NOME DO PRATO			
Curso:		Instituição:	
Elaborado por:			
Conceito e descrição culinária (opcional):			
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS			
Und.	Quantidade	Descrição	Capacidade
MATÉRIA-PRIMA/INSUMO			
Und.	Quantidade	Descrição	Capacidade
MODO DE PREPARO			

ANEXO III – FICHA DE AVALIAÇÃO DO PRATO APRESENTADO

SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO SUPERIOR, PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA			GOVERNO DO PARA			FORMA PARA			UEPA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ CAMPUS XII SANTARÉM			GASTRONOMIA SABORES E SABORES DO TAPAJÓS		
FICHA DE AVALIAÇÃO														
NOME DO(A) AVALIADOR(A):														
EVENTO: CONCURSO GASTRONÔMICO “SABORES DO TAPAJÓS” DA I FEIRA DE GASTRONOMIA -- UEPA / SANTARÉM (PA)														
LOCAL: UEPA -- campus XII, avenida Plácido de Castro, nº 1399, bairro Aparecida, CEP 68090-040, Santarém (PA)														
IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE														
NOME DO PRATO:														
INSTITUIÇÃO DE ENSINO:														
AVALIAÇÃO														
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO			PONTUAÇÃO / DESCRIÇÃO						NOTA					
Sabor e harmonia			10 - Excepcional: Sabores perfeitos e complexos. Uma experiência memorável para o paladar, com todos os ingredientes em total sintonia.											
			8 - 9 - Ótimo: Sabor muito bom, equilibrado e agradável. Alguns ajustes mínimos poderiam torná-lo perfeito, mas a experiência é excelente.											
			6 - 7 - Bom: Sabor agradável. Falta um pouco de profundidade ou um toque especial. Não há erros, mas não impressiona.											
Criatividade e originalidade			4 - 5 - Regular: O sabor é aceitável, mas há algo de errado no equilíbrio ou na combinação dos ingredientes.											
			0 - 3 - Fraco: Sabor desagradável, desequilibrado ou sem qualquer personalidade.											
			10 - Inovador: O prato é completamente novo e surpreendente. A combinação de ingredientes ou a técnica é ousada e original.											
Apresentação e estética			8 - 9 - Muito Criativo: O prato apresenta uma releitura inteligente ou um toque muito especial que o diferencia.											
			6 - 7 - Criativo: Há um esforço de criatividade, mas a ideia pode ser um pouco previsível ou já foi vista.											
			4 - 5 - Pouco Original: O prato é uma receita comum, sem qualquer toque pessoal ou inovação.											
Apresentação e estética			0 - 3 - Nenhuma Originalidade: Uma reprodução básica de uma receita conhecida, sem qualquer diferencial.											
			10 - Obra de Arte: A apresentação é impecável, elegante e profissional. Cada detalhe foi pensado para valorizar o prato.											
			8 - 9 - Muito Bonito: O prato é bem arranjado e atraente. Mostra cuidado e atenção na montagem.											
Apresentação e estética			6 - 7 - Simples: A apresentação é básica e funcional. Não há grande preocupação com a beleza, mas também não há erros.											
			4 - 5 - Descuidada: O prato parece montado com pressa e sem atenção aos detalhes.											
			0 - 3 - Ruim: A apresentação é confusa, bagunçada e desvaloriza a comida.											

<p>Utilização de ingredientes regionais</p>	<p>10 - Essencial: Os ingredientes regionais são a estrela do prato, usados de forma criativa e indispensável para a receita. 8 - 9 - Importante: Os ingredientes regionais têm um papel fundamental e são bem destacados. 6 - 7 - Acessório: Os ingredientes regionais estão presentes, mas poderiam ser substituídos sem grandes perdas para o prato. 4 - 5 - Pouco Usado: A presença de ingredientes regionais é mínima ou irrelevante. 0 - 3 - Não Usou: O prato não utiliza nenhum ingrediente regional.</p>	
<p>Técnica culinária aplicada</p>	<p>10 - Dominada: A técnica é complexa e executada com perfeição. O ponto de cozimento, a textura e o corte são impecáveis. 8 - 9 - Competente: A técnica foi bem executada. Não há erros visíveis e o resultado final é ótimo. 6 - 7 - Aceitável: A técnica tem pequenas falhas, como um cozimento um pouco fora do ponto ou uma textura nada ideal. 4 - 5 - Falha: A técnica foi mal executada, comprometendo o resultado do prato. 0 - 3 - Inadequada: A técnica aplicada está completamente errada, impossibilitando uma boa avaliação.</p>	
<p>Desempenho da equipe e distribuição das amostras</p>	<p>10 - Impecável: A equipe trabalha com harmonia, rapidez e organização. A entrega dos pratos aos jurados é perfeita. 8 - 9 - Ótimo: A equipe trabalha bem, com poucas falhas. A entrega das amostras é eficiente e no tempo certo. 6 - 7 - Organização Regular: Há alguma falta de comunicação ou atrasos, mas a equipe consegue se virar. 4 - 5 - Problemas na Equipe: O trabalho em equipe é caótico, com atrasos significativos na entrega. 0 - 3 - Sem Organização: A equipe é totalmente desorganizada e o processo de entrega das amostras teve falha, comprometendo a avaliação.</p>	
<p>NOTA FINAL:</p>		
<p>OBSERVAÇÕES DO AVALIADOR(A):</p>		

ANEXO IV – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM E USO DE RECEITA

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E RECEITA

Eu, (nome completo) _____,
portador(a) do RG nº _____ e CPF nº _____,
residente e domiciliado(a) em _____,
autorizo, de forma gratuita e por prazo indeterminado, a utilização da
minha imagem, voz, nome e receita gastronômica inscrita no CONCURSO
GASTRONÔMICO “SABORES DO TAPAJÓS” DA I FEIRA DE GASTRONOMIA --
UEPA / SANTARÉM (PA), realizada no dia 25 de setembro de 2025, para fins
de:

Divulgação em redes sociais, site e canais institucionais do evento;
Exibição em vídeos, fotos, reportagens e materiais promocionais;
Inclusão da receita em publicações futuras, como livros, revistas,
catálogos ou e-books;

Declaro estar ciente de que essa autorização é concedida a título
gratuito e que a organização poderá fazer edições ou adaptações da
imagem/receita para fins de divulgação, sem necessidade de nova
autorização.

Santarém – PA, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do (a) participante: _____

Matrícula: _____

Instituição de ensino: _____