



## **REGULAMENTO**

### **1. DO CONCURSO**

O concurso “IF Mãos na Massa” é um projeto promovido pelas coordenações dos  **cursos técnicos de Panificação e de Eventos**, organizado pelo **Laboratório de Turismo e Hospitalidade** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Osório (IFRS – Campus Osório) e será realizado no dia 8 de novembro de 2022.

### **2.DOS OBJETIVOS**

**2.1.** O concurso “IF Mão na Massa” tem como objetivo geral desconstruir conceitos sobre os alimentos para fins especiais por meio da produção de produtos isentos de glúten (público celíaco), produtos zero lactose (para intolerantes) e produtos sem açúcar (para o público diabético), pelos alunos do curso de Panificação através de um concurso organizado pelo curso de Eventos do IFRS Campus Osório.

**2.2.** Como objetivos específicos tem:

- Estimular e incentivar os alunos para a produção alimentícia da panificação, em especial de produtos para fins especiais, por meio da realização de um concurso;
- Envolver os alunos em uma prática diferenciada de aprendizagem, estimulando o desenvolvimento de competências como: trabalhar em equipe com iniciativa, criatividade e sociabilidade;
- Desenvolver a capacidade de trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade;
- Gerar interação entre os alunos do curso de Panificação e destes, com os alunos do curso de Eventos;
- Colaborar na divulgação dos cursos subsequentes de Eventos e de Panificação do IFRS Campus Osório.

### **3.DOS PARTICIPANTES E DA PARTICIPAÇÃO**

O concurso é destinado aos estudantes regularmente matriculados no curso técnico subsequente em Panificação do IFRS – Campus Osório.

**3.1.**A participação se dará em equipes de 3(três) estudantes.

**3.2.**A participação no concurso será parte da avaliação nas disciplinas práticas do curso.

### **4. DAS INSCRIÇÕES**

**4.1.** Cada grupo deverá definir um nome para sua equipe.



**4.2.** Cada equipe deverá entregar uma ficha de inscrição (modelo em anexo) preenchida e assinada.

**4.3.** Deverá ser enviado para o e-mail [turismoehospitalidade@osorio.ifrs.edu.br](mailto:turismoehospitalidade@osorio.ifrs.edu.br), até o dia 7 de outubro de 2022, um vídeo de até 1 minuto, apresentando a equipe e seus componentes.

**4.4.** As inscrições são gratuitas e se encerram no dia 7 de outubro de 2022.

**4.5.** Somente serão aceitas inscrições no formato enunciado no item 3.

## **5.DAS PROVAS DO CONCURSO**

### **Da apresentação dos candidatos:**

**5.1.** As equipes deverão estar devidamente identificadas (nome, identificação visual e etc.);

**5.2.** Os concorrentes devem apresentar-se no Laboratório de Panificação do IFRS – Campus Osório, em dia e hora previamente agendados e com antecedência mínima de 15 minutos;

**5.3.** Os participantes deverão estar devidamente uniformizados, de acordo com as normas de higiene e segurança;

**5.4.** Caso entendam necessário, as equipes poderão trazer consigo: medidores, balanças, recipientes, temperos, especiarias, condimentos e geleias, que não serão disponibilizados pela organização do concurso.

### **Das provas**

**5.5.** O concurso será composto de uma prova prática a ser realizada no tempo de 3 horas, iniciando-se na hora prevista conforme o item 5.2;

**5.6.** A prova será baseada em uma mesma receita fornecida às equipes pela organização do concurso;

**5.7.** Os insumos e equipamentos básicos serão fornecidos pelo Laboratório de Panificação.

### **Da realização**

**5.8.** No dia do Evento será feita a abertura do concurso, com a apresentação das equipes, dos jurados e das regras, bem como o sorteio do produto de panificação que será produzido e servirá à análise sensorial pelos jurados;

**5.9.** Após a avaliação dos jurados será divulgada a classificação das equipes;

## **6. DO JÚRI DO CONCURSO**

**6.1.** O Júri será constituído por quatro membros, com conhecimentos técnicos e/ou apreciadores da panificação.

**6.2.** A avaliação do Júri será realizada através de escala hedônica estruturada de 9 pontos:

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gosta extremamente;</li><li>2. Gosta muito;</li><li>3. Gosta moderadamente;</li><li>4. Gosta pouco;</li><li>5. Indiferente;</li><li>6. Desgosta pouco;</li><li>7. Desgosta moderadamente;</li><li>8. Desgosta muito;</li><li>9. Desgosta extremamente.</li></ol> |
|---|



**6.3.** Da deliberação do júri não cabe recurso.

**6.4.** A avaliação do Júri será feita no decorrer da noite do concurso, compreendendo desde o início do processo de *mise en place* até a apresentação e degustação do produto final.

## **7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

**7.1.** Os atributos sensoriais a serem avaliados serão: sabor, textura, aparência e aceitação global.

**7.2.** As equipes serão avaliadas em relação aos seguintes itens: organização, divisão de tarefas e criatividade.

**7.3.** Cada equipe em um determinado momento da prova, deverá explicar as finalidades do produto elaborado.

**7.4.** O modelo da ficha de avaliação encontra-se como anexo II deste regulamento.

## **8. DOS PRÊMIOS**

**8.1.** Ao final do concurso, a equipe vencedora será a que obtiver a melhor pontuação geral.

**8.2.** Os prêmios serão entregues na Cerimônia de Encerramento.

## **9. CRONOGRAMA DO CONCURSO**

<b>CRONOGRAMA</b>	
Inscrições:	Até dia 07 de outubro de 2022.
- Abertura oficial - Apresentação dos concorrentes - Apresentação dos jurados - Apresentação das regras - Realização do sorteio - Início da prova - Finalização da prova - Cerimônia de premiação	08 de novembro de 2022 – terça-feira

## **10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**10.1.** A data da prova do concurso poderá ser adiada ou prorrogada pela comissão organizadora, mediante comunicação prévia aos participantes.

**10.2.** Questões omissas, serão decididas pelas coordenações dos cursos Técnico em Panificação e Eventos, em conjunto com a Comissão Organizadora do Evento – Laboratório de Turismo e Hospitalidade do IFRS – Campus Osório.

Organização do Concurso de Panificação.

**Promoção: Coordenação dos cursos técnicos em Panificação e de Eventos**

**Realização: Curso Técnico em Eventos - Laboratório de Turismo e Hospitalidade**



ANEXO - I



**FICHA DE INSCRIÇÃO**

<b>NOME DA EQUIPE:</b>			
<b>NOME DOS COMPONENTES:</b>			
1.	RG:	CPF:	MAIL:
2.	RG:	CPF:	MAIL:
3.	RG:	CPF:	MAIL:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ASSINATURAS**

FICHA DE AVALIAÇÃO

NOME DA EQUIPE: \_\_\_\_\_



AVALIAÇÃO SENSORIAL

Você está recebendo amostras de pão codificadas, avalie-as da esquerda para a direita segundo a escala hedônica abaixo, quanto aos atributos: SABOR, TEXTURA, APARÊNCIA E ACEITAÇÃO GLOBAL. Utilize o Quadro de avaliação para deixar sua opinião.

Escala hedônica de pontos

1. Gosta extremamente;
2. Gosta muito;
3. Gosta moderadamente;
4. Gosta pouco;
5. Indiferente;
6. Desgosta pouco;
7. Desgosta moderadamente;
8. Desgosta muito;
9. Desgosta extremamente.

EQUIPE	SABOR	TEXTURA	APARÊNCIA	ACEITAÇÃO GLOBAL	TOTAL



## **AVALIAÇÃO DA EQUIPE**

**(0 A 10 PONTOS)**

<b>EQUIPE</b>	<b>ORGANIZAÇÃO</b>	<b>DIVISÃO DE TAREFAS</b>	<b>CRIATIVIDADE</b>	<b>EXPLICAÇÃO SOBRE AS FINALIDADES DO PRODUTO</b>	<b>TOTAL</b>