SABORES DO BRASIL



DESCRIÇÃO: A equipe deverá apresentar um prato que represente a diversidade gastronômica brasileira dialogando com a biodiversidade e sua variedade de elementos culinários presentes no bioma que está representando.

LOCAL: SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA

PARTICIPAÇÃO/ **TEMPO**: A equipe deverá escolher quatro componentes para participação na prova. Sendo que um dos componentes será responsável pela documentação do processo e montagem do vídeo de apresentação.

O TEMPO MÁXIMO ESTIMADO DE DURAÇÃO DA PROVA É DE 2 HORAS DE EXECUÇÃO E 45 MINUTOS PARA EXIBIÇÃO DOS VIDEOS NO AUDITÓRIO.

INSTRUÇÕES DA PROVA:

- Com antecipação de 24 horas as equipes serão informadas das regras da prova.
- No dia seguinte, os representantes da equipe deverão comparecer no horário e local designado na programação levando um prato de comida de sua autoria para apreciação pela banca julgadora.
- Todos os pratos deverão ficar expostos em uma única mesa com uma plaquinha de identificação da equipe/bioma.
- Na sala ficarão, apenas a banca avaliadora e um membro da comissão de comunicação que fará o registro da prova.
- Cada equipe, representada por até 4 componentes, entrará na sala para apresentar seu prato para a banca, seguindo uma ordem de sorteio.
- Além da degustação, a comissão julgadora terá até dez (10) minutos para entrevistar os componentes sobre o preparo do prato apresentado e ver o vídeo de apresentação.
- A comida deverá estabelecer alguma relação com o subtema sorteados para a equipe.
- Cada equipe deverá gravar um vídeo de no máximo 5 minutos, apresentando o prato em sua relação com o bioma, apresentar os ingredientes utilizados, um momento do preparo do prato e a imagem do prato finalizado que será apreciado pela equipe avaliadora.

REGRAS PARA ELABORAÇÃO DOS PRATOS:

- O prato poderá ser típico da região brasileira que abrange o bioma da equipe ou ser uma livre criação da equipe, desde que tenha em seus ingredientes elementos (condimentos, vegetais, legumes, cereais, frutas, pescados ou carnes) originários da região brasileira que abrange o bioma da equipe.
- O prato poderá ser doce ou salgado, a critério da equipe;
- Cada equipe deverá apresentar apenas um prato para degustação e apreciação.
- Os pratos concorrentes deverão ser descritos por escrito na **ficha de identificação** da seguinte maneira: Ingredientes utilizados, Quantidade de cada Ingrediente, Modo de Preparo, Tempo de Preparo e Rendimento (mínimo de 3 porções).
- OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRATO SÃO:
 - SABOR, CONSISTÊNCIA E AROMA
 - APRESENTAÇÃO DO PRATO (apresentação visual do prato)

- ENTREVISTA (com um ou mais componentes para devidos esclarecimentos da banca quanto ao preparo descrito na ficha de identificação).
- RELAÇÃO COM O TEMA OU SUBTEMA (conter elementos locais da região que abrange o bioma)
- CRIATIVIDADE E CLAREZA NA COMPOSIÇÃO DO VÍDEO DE APRESENTAÇÃO DO PRATO.
- OS CRITÉRIOS PARA COMPOSIÇÃO DO VÍDEO DE APRESENTAÇÃO SÃO:
 - Cada equipe deverá gravar um vídeo de no máximo 5 minutos, apresentando o prato em sua relação com o bioma, apresentar os ingredientes utilizados, um momento do preparo do prato e a imagem do prato finalizado que será apreciado pela banca avaliadora.
 - Fica proibido no vídeo o *merchandising* dos locais de venda dos produtos utilizados no prato.
- A equipe é responsável pela veracidade das informações que prestar.
- É vetada a participação no preparo do prato de pessoas que não façam parte da equipe inscrita na SEMADEC.

PONTUAÇÃO: a banca avaliadora pontuará as equipes de acordo com os critérios:

- SABOR
- APRESENTAÇÃO DO PRATO
- ENTREVISTA,
- RELAÇÃO COM O TEMA OU SUBTEMA
- CRIATIVIDADE NA COMPOSIÇÃO DO VÍDEO DE APRESENTAÇÃO DO PRATO.

A pontuação será de 20 pontos para cada um dos critérios, totalizando a pontuação máxima de 100 pontos.