



Regulamento

Novel Chef
Competition

Capítulo I

(Definição)

Artigo 1º

A *Novel Chef Competition*, daqui em diante designada N2C, é uma competição dirigida aos participantes da *N2S Conference 2021*. A N2C consiste na avaliação de receitas, em várias etapas distintas, premiando as melhor classificadas de acordo com parâmetros de avaliação pré-definidos.

Artigo 2º

A N2C é dirigida a todos os alunos que frequentam o ensino universitário e que estejam inscritos na *N2S Conference*.

Capítulo II

(Objetivos)

Artigo 3º

Esta competição visa:

1. Treinar a capacidade de avaliação de receitas, consoante diferentes critérios;
2. Fomentar o interesse pela cozinha saudável e sustentável, aliando estas práticas à confeção de pratos agradáveis à vista e ao paladar;
3. Dar oportunidade de receber prémios na área da nutrição, alimentação e culinária;
4. Permitir a experiência de competição saudável, dando a oportunidade aos finalistas de confeccionar as suas receitas num local cujas infraestruturas estão otimizadas para o *hands-on learning*;
5. Contribuir para o desenvolvimento de aptidões, valorizando o currículo profissional e pessoal do participante.

Capítulo III

(Descrição da Competição)

Artigo 4º

A N2C é baseada na capacidade do participante avaliar a qualidade de uma receita e confeccioná-la. Esta deve valorizar os critérios detalhadamente apresentados no Anexo I.



Artigo 5º

A N2C vai ser dividida em 3 fases da competição distintas:

- **1ª Fase (Pré-seleção)**
Os participantes enviam a receita, em formato pdf, bem como a informação complementar de acordo com o descrito no Artigo 9º do presente Regulamento. A receita será posteriormente avaliada por um painel de Júri e serão determinados os finalistas, de acordo com parâmetros de avaliação pré-definidos no Anexo I.
- **2ª Fase (Final)**
Os finalistas deslocar-se-ão ao Laboratório de Investigação Alimentar na NOVA Medical School | Faculdade de Ciências Médicas, no dia 30 de abril de 2021, onde irão confeccionar as suas receitas. Estas serão avaliadas pelo painel de Júri segundo os parâmetros estabelecidos no Anexo I.
- **3ª Fase (Avaliação do Público)**
Numa data posterior à realização da 2ª Fase, mas anterior à realização do Congresso, será apresentada uma fotografia de cada prato confeccionado pelos finalistas aquando a 2ª Fase, na rede social Instagram da *N2S Conference*. Cada elemento do público (conta de usuário de Instagram) poderá votar em apenas uma receita, que considera ser a vencedora.

Capítulo IV

(Critérios de Elegibilidade)

Artigo 6º

São elegíveis para participar na N2C:

1. Qualquer estudante universitário inscrito na *N2S Conference*, independentemente do tipo de bilhete adquirido.
2. Qualquer estudante universitário que não seja membro da Comissão Organizadora da *N2S Conference*.
3. Qualquer pessoa individual, não sendo permitida a participação em grupos.



Capítulo V

(Inscrição)

Artigo 7º

A inscrição na N2C deverá ser realizada de acordo com as instruções disponíveis em: <https://n2sconference.pt/concurso/>

Artigo 8º

A inscrição na N2C requer o envio, por e-mail n2sconference.competition@gmail.com:

- Dos elementos apresentados no Artigo 9º, até dia 14 de abril, às 23h59;
- Recibo de inscrição na N2S Conference, até dia 20 de abril, às 23h59.

Artigo 9º

Aquando a submissão da receita, os candidatos devem fornecer:

- Uma única receita em formato .pdf, que contenha os seguintes elementos:
 - a. Quantidade (quantas pessoas);
 - b. Ingredientes;
 - c. Método de Preparação e Confeção;
 - d. Opcional: Fotografia;
 - e. Opcional: Breve descrição do prato.
- Nome Completo;
- Comprovativo de matrícula numa instituição de Ensino Superior, para o ano académico 2020/2021;
- E-mail e número de telefone pelo qual possam ser contactados.

Artigo 10º

Os candidatos devem enviar o documento .pdf e a informação necessária à submissão da receita num único email, com o assunto "N2C_Nome da Receita_Primeiro e Último Nome". O candidato receberá um e-mail, no prazo máximo de **5 dias úteis**, a confirmar a receção da submissão da receita.

Artigo 11º

Apenas será aceite uma receita por participante.

No caso de submissão de várias receitas por parte do mesmo participante, será considerada válida:

- a. A receita apresentada no primeiro e-mail recebido pela Comissão Organizadora;
- b. Caso as várias receitas sejam submetidas a partir do mesmo e-mail, nenhuma delas será aceite.
- c. Neste caso, o participante deverá voltar a enviar e-mail com os elementos descritos no Artigo 9º até ao dia 14 de abril, às 23h59.

Artigo 12º

A inscrição na N2S Conference, para efeitos de participação na N2C, deve ser realizada na plataforma <https://aefcm.up.events/>, só ficando finalizada após o pagamento e



envio do recibo para o e-mail n2sconference.competition@gmail.com, com o assunto "Recibo_Primeiro e Último Nome".

Tanto a modalidade premium (1 Workshop + Webinar), como a modalidade normal (Webinar) são aceites para efeitos de admissão na N2C.

Artigo 13º

Todos os participantes que enviarem os elementos descritos no Artigo 9º até ao dia 9 de abril às 21h, receberão um e-mail, no dia **10 de abril**, por parte da Comissão Organizadora, a relembrar para a necessidade de inscrição na *N2S Conference*.

Artigo 14º

1. O período de submissão das receitas inicia-se dia **24 de março**, às **21h**, e termina dia **14 de abril**, às **23h59**.
2. O período de inscrição na *N2S Conference*, para efeitos de participação na N2C, inicia-se dia **9 de abril**, às **21h**, e termina dia **14 de abril**, às **23h59**.
3. Perante circunstâncias especiais e devidamente analisadas, a Comissão Organizadora reserva-se ao direito de estender o período de inscrição.

Capítulo VI

(Validação da Candidatura)

Artigo 15º

Apenas serão consideradas válidas todas as candidaturas:

1. Cujos elementos descritos no Artigo 9º sejam enviados para n2sconference.competition@gmail.com, entre dia 24 de março, às 21h, e dia 14 de abril, às 23h59.
2. Em que o candidato esteja inscrito na *N2S Conference*, e envie o recibo do pagamento da inscrição, para n2sconference.competition@gmail.com, até dia 14 de abril, às 23h59.

Artigo 16º

Aquando da divulgação dos finalistas, dia 24 de abril, a Comissão Organizadora enviará um e-mail a cada finalista a confirmar a presença no dia 30 de abril, no Laboratório de Investigação Alimentar, num horário previamente estipulado.

1. Os finalistas deverão responder afirmativamente ao e-mail durante o dia 24 ou 25 de abril.
2. No caso da não recepção de confirmação por via eletrónica, um membro da Comissão Organizadora tentará contactar via telemóvel o finalista durante o dia 26 de abril.
3. Caso não seja possível estabelecer contacto com o finalista até ao dia 26 de abril, às 19h, o mesmo é desqualificado.



- Um membro da Comissão Organizadora entrará em contacto com o participante com a 5ª melhor pontuação na 1ª Fase, anunciando-lhe que é finalista.

Artigo 17º

Aquando da divulgação dos finalistas, dia 24 de abril, a Comissão Organizadora enviará um e-mail a cada participante, não finalista, a anunciar a não qualificação para a 2ª Fase (Final) da competição, mas agradecendo a participação.

Capítulo VII

(Metodologia de Avaliação)

Artigo 18º

Haverá um painel de Júri que avalia as receitas aquando a sua submissão (1ª Fase) e avalia os pratos finalistas confeccionados no dia 30 de abril, no Laboratório de Investigação Alimentar (2ª Fase). O público terá a oportunidade de votar no seu prato favorito, de acordo com o disposto no Artigo 21º.

- Todos os membros do Júri serão selecionados pela Comissão Organizadora da *N2S Conference*.
- Num todo, o Júri selecionado deverá apresentar as competências para avaliar os participantes de acordo com a relevância técnica, nutricional, sensorial e ambiental.

Artigo 19º

É competência do Júri selecionado:

- Avaliar as receitas submetidas de inscrições válidas, atribuindo uma pontuação a cada parâmetro contemplado nos critérios de seleção (Anexo I);
- Avaliar e pontuar as receitas produzidas pelos finalistas, de acordo com os critérios de seleção (Anexo I).

Artigo 20º

- Na 1ª Fase, a pontuação obtida por cada participante corresponde à soma das pontuações que cada um dos elementos do Júri atribuir.
- Os finalistas são os 4 participantes com maior pontuação obtida na 1ª Fase.

Artigo 21º

Durante a 3ª Fase (Avaliação do Público), qualquer conta de usuário do instagram poderá votar no prato finalista favorito, apresentado nos *instastories* da conta oficial de Instagram da *N2S Conference*.

- Será divulgada na rede social Instagram da *N2S Conference* (@n2sconference), em formato de *instastory*, uma fotografia de cada prato finalista que foi



confeccionado pelos participantes no Laboratório de Investigação Alimentar, no dia 30 de abril.

2. A *instastory* estará disponível durante 24 horas contínuas, entre 1 e 6 de maio.
3. Através da ferramenta “Escolha Múltipla”, qualquer conta de usuário do Instagram poderá votar no seu prato favorito.
 - O uso da ferramenta “Escolha Múltipla”, da rede social Instagram, implica a definição de uma das opções (um dos pratos confeccionados) como sendo a correta;
 - Para colmatar esta característica da ferramenta, no mesmo *instastory* em que é partilhada a ferramenta “Escolha Múltipla”, estará explicitado que nenhuma das opções apresentadas é correta/incorrecta;
 - A atribuição da opção definida como correta, a um dos pratos finalistas, será aleatória.
4. A data da 3ª Fase será divulgada nas redes sociais da *N2S Conference*, com um prazo mínimo de 24 horas.
 - a. O prato finalista, cuja fotografia receba o maior número de votos, fica em 1º lugar nesta Fase e recebe 15 pontos.
 - b. O prato finalista, cuja fotografia receba o 2º maior número de votos, fica em 2º lugar nesta Fase e recebe 10 pontos.
 - c. O prato finalista, cuja fotografia receba o 3º maior número de votos, fica em 3º lugar nesta fase e recebe 5 pontos.
 - d. O prato finalista, cuja fotografia receba o menor número de votos, fica em último lugar nesta Fase e não recebe pontos.
 - e. Em caso de empate, atribui-se a pontuação da posição mais baixa a ambos os pratos finalistas cujas fotografias receberam o mesmo número de votos.
 - o Por exemplo, se dois pratos obtiverem o mesmo número de votos, mas mais votos que os restantes pratos finalistas, ambos recebem 10 pontos.
 - o Se dois pratos obtiverem o mesmo número de votos, sendo este número um valor intermédio entre o prato mais votado e o prato menos votado, os pratos empatados recebem, ambos, 5 pontos.
 - o Se dois pratos obtiverem o mesmo número de votos, mas menos votos que os restantes pratos finalistas, nenhum recebe pontos.

Artigo 22º

A pontuação final corresponde à soma dos pontos obtidos na 2ª Fase e na 3ª Fase.

Artigo 23º

Em caso de Empate na 1ª e/ou 2ª Fase, o Presidente do Júri tem a decisão final.

Em caso de empate na 3ª Fase, os pratos finalistas empatados recebem o mesmo número de pontos, correspondentes à posição com menor pontuação.

Artigo 24º

A decisão do Júri e os resultados finais da 3ª Fase são indiscutíveis.

Capítulo VIII

(Preparação para a Final)

Artigo 25º

Candidatos selecionados para a 2ª Fase (Final) - cuja comparência foi confirmada de acordo com o disposto no Artigo 16º - devem preparar-se para confeccionar a receita submetida.

1. O tempo de confecção não deverá ser superior a 1 hora e 45 minutos.
2. Após a confecção, o participante da bancada nº 1 apresenta o seu prato, durante o máximo de 2 minutos. São tópicos exemplificativos que poderão constar no discurso:
 - Razão da escolha da receita;
 - Explicação dos ingredientes utilizados e métodos de confeção aplicados;
 - Possíveis dificuldades sentidas.
3. Os jurados provam o prato do participante, podendo haver um momento de discussão e perguntas por parte do Júri, no âmbito dos parâmetros discriminados no Anexo I.
4. Os pontos 2 e 3 do presente Artigo repetem-se, de forma sequencial, para os participantes das restantes bancadas.

Capítulo IX

(Seleção do Vencedor)

Artigo 26º

De acordo com os artigos 18º, 19º e 21º, o Júri e o Público (contas de usuário de Instagram) são responsáveis por avaliar os diferentes pratos e selecionar os vencedores.

Capítulo X

(Prémios)

Artigo 27º

Os prémios a atribuir aos finalistas da N2C são:

TORRADEIRA SMEG

- Modelo TSF01.
- O vencedor poderá escolher a cor do eletrodoméstico, limitado ao stock existente.
- Mais informação sobre o produto em: <https://smegstore.pt/collections/torradeiras>.

2 WORKSHOPS ONLINE DICAS DA OKSI

- Os finalistas poderão escolher ter acesso a dois dos seguintes workshops:
 - Receitas Festivas Vegan.
 - Fermentados Caseiros.
 - Queijos Vegan Fermentados.
 - Proteínas Vegan Caseiras.
 - Vegan One Pot.
- Mais informação sobre os Workshops em: <https://dicasdaoksi.pt/produtos/>

BILHETE DUPLO PARA UMA EXPERIÊNCIA DE VINHOS DA REGIÃO DE SETÚBAL

- Mais informação sobre a Experiência em: <https://takinguthere.com/project/setubal-region-wine-tasting/>

2 E-BOOKS DA NUTRICIONISTA BÁRBARA OLIVEIRA

- Os finalistas terão acesso aos seguintes E-books:
 - Pequenos-almoços e Snacks Nutritivos.
 - Refeições simples, saudáveis e saborosas com enlatados.
- Mais informação sobre os E-Books em: <https://barbaranutricao.pt/nutricao/ebook/pequenos-almocos-e-snacks-nutritivos/>
<https://barbaranutricao.pt/nutricao/ebook/refeicoes-simplessaudaveis-e-saborosas-com-enlatados/>

Artigo 28º

Os diferentes finalistas, consoante a posição que ocuparem no pódio final, ganharão os seguintes prémios:

- 1º Lugar
 - Torradeira SMEG.
 - 2 Workshops Online Dicas da Oksi.
 - Bilhete duplo para uma Experiência de Vinhos da Região de Setúbal.
 - 2 E-books da Nutricionista Bárbara Oliveira.
- 2º Lugar
 - 2 Workshops Online Dicas da Oksi.

- o Bilhete duplo para uma Experiência de Vinhos da Região de Setúbal.
 - o 2 E-books da Nutricionista Bárbara Oliveira.
- 3º Lugar
 - o Bilhete duplo para uma Experiência de Vinhos da Região de Setúbal.
 - o 2 E-books da Nutricionista Bárbara Oliveira.
- 4º Lugar
 - o 2 E-books da Nutricionista Bárbara Oliveira.

Capítulo XI

(Cerimónia de Entrega de Prémios)

Artigo 29º

Os vencedores da N2C serão anunciados após o intervalo do almoço do *webinar* da *N2S Conference 2021*, no dia **9 de maio**.

Artigo 30º

Todos os participantes da N2C receberão um Certificado de Participante na competição.

Capítulo XII

(Desistências ou Desqualificações)

Artigo 31º

Se algum participante quiser desistir da competição, deverá informar a Comissão Organizadora, o mais cedo possível, via email para o n2sconference.competition@gmail.com com o seguinte assunto: "Desistência_Nome Completo".

Artigo 32º

Os candidatos serão desqualificados se:

1. Relativamente à 1ª Fase (Pré-seleção):
 - a. A receita enviada não atender aos critérios referidos no Artigo 9º.
 - b. Linguagem verbal ou não verbal inadequada e/ou ofensiva.
 - c. Os prazos definidos não forem cumpridos.
2. Relativamente à 2ª Fase (Final):
 - a. Os finalistas não confirmarem a presença na Final, segundo o disposto no Artigo 16º.



b. Os finalistas não comparecerem dia 30 de abril, no Laboratório de Investigação Alimentar, para confeção e avaliação das receitas submetidas.

Capítulo XII

(Disposições Finais)

Artigo 33º

O presente Regulamento Interno entrará em vigor após a sua aprovação em reunião de Gestão da DAEFCM e aplica-se à primeira edição da N2C.

Artigo 34º

Os interessados podem encontrar o presente regulamento e outras informações no Secretariado da Associação de Estudantes e no site da *N2S Conference* - <https://n2sconference.pt/concurso/>.

Artigo 35º

A deliberação sobre casos omissos a que o presente Regulamento não dê resposta será da responsabilidade da Comissão Organizadora da *N2S Conference*.

Artigo 36º

A Comissão Organizadora pode alterar, suspender ou cancelar as regras do presente Regulamento Interno.

Artigo 37º

O presente Regulamento Interno é válido até ao final da *N2S Conference 2021*.

ANEXO I

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O Júri selecionado irá avaliar as receitas/pratos confeccionados mediante os seguintes critérios:

1. Saudável

Parâmetro avaliado, independentemente, tanto na 1ª, como na 2ª Fase da N2C. Cada jurado poderá atribuir uma classificação de 0 a 10 pontos.

São possíveis perguntas a colocar no âmbito deste parâmetro:

- A receita proposta/o prato confeccionado poderá fazer parte de um padrão alimentar saudável?
- Se sim, no dia-a-dia, ou somente em circunstâncias específicas?
O participante deverá abordar esta temática tanto na descrição aquando a submissão da receita (1ª Fase), como durante a apresentação após a confeção (2ª Fase).
- O que é que torna este prato uma alternativa mais saudável às restantes receitas do mesmo género?

2. Sustentabilidade

Parâmetro avaliado, independentemente, tanto na 1ª, como na 2ª Fase da N2C. Cada jurado poderá atribuir uma classificação de 0 a 5 pontos.

São possíveis perguntas a colocar no âmbito deste parâmetro:

- Os ingredientes utilizados são da época?
- O produto alimentício foi eficientemente utilizado, não desperdiçando grande parte do mesmo?

3. Aparência

Parâmetro avaliado pelo Júri na 2ª Fase da N2C.

Cada jurado poderá atribuir uma classificação de 0 a 10 pontos.

Parâmetro avaliado pelo Público (contas de usuário de Instagram) na 3ª Fase da N2C, de acordo com o sistema de pontuação explicitado no Artigo 21º.

São possíveis perguntas a colocar no âmbito deste parâmetro:

- “Os olhos também comem” - Eu gostaria que este prato me fosse entregue num restaurante?
- Tem cores apelativas?
- O empratamento foi bem conseguido?

4. Palatabilidade

Parâmetro avaliado pelo Júri na 2ª Fase da N2C.

Cada jurado poderá atribuir uma classificação de 0 a 10 pontos.

São possíveis perguntas a colocar no âmbito deste parâmetro:

- Este prato tem um sabor agradável?
- Existe algum sabor que seja predominante - favorece ou desfavorece o prato?
- Há uma boa conjugação dos sabores utilizados?

5. Confeção

Parâmetro avaliado pelo Júri na 2ª Fase da N2C.

Cada jurado poderá atribuir uma classificação de 0 a 10 pontos.

São possíveis perguntas a colocar no âmbito deste parâmetro:

- Os métodos aplicados foram bem confeccionados?
- Os métodos aplicados eram os mais apropriados para o propósito do prato final?
- Houve inovação? Alguma técnica especial aplicada?