



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 2022*. A N2C consiste na avaliação de receitas, em várias etapas distintas, premiando as mais bem classificadas, com parâmetros de avaliação pré-definidos.

Artigo 2º

A N2C é dirigida a todos os alunos que frequentam o ensino universitário na área das Ciências da Vida e/ou da Saúde e inscritos na *N2S Conference*.

Capítulo II

(Objetivos)

Artigo 3º

Esta competição visa:

1. Treinar a capacidade de desenvolver receitas, consoante diferentes critérios;
2. Fomentar o interesse pela cozinha saudável e sustentável, aliadas à gastronomia portuguesa, com a confeção de pratos agradáveis visualmente e ao paladar;
3. Avaliar as técnicas culinárias utilizadas durante a confeção, bem como o empratamento;
4. Congratular os participantes com prémios;
5. 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*;

6. 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 estruturar e confeccionar uma receita, reinventando um prato típico da gastronomia portuguesa. 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 Júris e serão determinados, de acordo com parâmetros de avaliação pré-definidos.
- **2ª fase (Final):** os finalistas deslocar-se-ão ao Laboratório de Investigação Alimentar (LIA) na NOVA Medical School | Faculdade de Ciências Médicas, onde irão confeccionar as suas receitas. Estas serão avaliadas pelo painel de Júris, segundo os parâmetros estabelecidos no Anexo I.
- **3ª fase (Avaliação do Público):** Numa data posterior ao dia 29 de Abril, mas anterior à realização do Congresso, será apresentada uma fotografia de cada prato confeccionado pelos finalistas na rede social Instagram da N2S Conference. Cada elemento do público (conta de utilizador 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, com matrícula no ano letivo 2021/2022, inscrito na N2S Conference, independentemente do tipo de bilhete adquirido;
2. Qualquer estudante que não seja membro da Comissão Organizadora da N2S Conference e que cumpra o critério 1;
3. Qualquer pessoa individual que cumpra os critérios 1 e 2, 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 requer o envio, para o e-mail n2sconference.competition@gmail.com :

- Dos elementos apresentados no Artigo 9º, até dia 15 de abril, às 23h59;
- Recibo de inscrição na N2S Conference, até dia 22 de abril, às 23h59.

Artigo 9º

Aquando da submissão da receita, os candidatos devem fornecer:

- Uma única receita em formato .pdf, que contenha os seguintes elementos:
 - a. Nº de doses (quantas pessoas);
 - b. Ingredientes;
 - c. Métodos de Preparação e Confeção;
 - d. Opcional: Fotografia;
 - e. Opcional: Breve descrição do prato;
 - f. Opcional: Composição Nutricional do prato.
- Nome Completo;
- Comprovativo de matrícula numa instituição de Educação Superior, num curso da área das Ciências da Vida e/ou Saúde, para o ano académico 2021/2022;
- 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 e-mail, 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 aceita.

- Neste caso, o participante deverá voltar a enviar e-mail com os elementos descritos no Artigo 9º até ao dia 15 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 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 + Palestras), como a modalidade Palestras são aceites para efeitos de admissão na N2C.

Artigo 13º

Todos os participantes que enviarem os elementos descritos no Artigo 9º até ao dia 5 de abril às 21h, receberão um e-mail, no dia 6 de abril, por parte da Comissão Organizadora, a relembrar para a necessidade de inscrição no N2S Conference.

Artigo 14º

1. O período de submissão das receitas inicia-se no dia **23 de março** às **21:30h**, e termina dia **15 de abril**, às **23h59**;
2. O período de inscrição na N2S Conference, para efeitos de participação na N2C inicia-se dia **5 de abril às 21h** e termina dia **15 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

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

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 29 de abril, no Laboratório de Investigação Alimentar (LIA), num horário previamente estipulado e anunciado.

1. Os finalistas deverão responder afirmativamente ao e-mail durante o dia 24 ou 25 de abril
2. No caso da não receção 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.
4. 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 Júris que avalia as receitas aquando da sua submissão (1ª Fase) e avalia os pratos finalistas confeccionados no dia 29 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.

1. Todos os membros do Júri serão selecionados pela Comissão Organizadora do N2S Conference.
2. 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:

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

Artigo 20º

1. Na 1ª Fase, a pontuação obtida por cada participante corresponde à soma das pontuações que cada um dos elementos do Júri atribuir.
2. 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.

1. Serão divulgados na rede social Instagram da N2S Conference, em formato *instastory*, uma fotografia de cada prato finalista que foi confeccionado pelos participantes no Laboratório de Investigação Alimentar, no dia 29 de abril.
2. A *instastory* estará disponível durante 24 horas contínuas, entre 3 e 9 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 do 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, fica em último lugar nesta Fase e não recebe pontos.

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.

- Por exemplo, os dois pratos que obtiverem o mesmo número de votos, mas mais votos que os restantes pratos finalistas, ambos recebem 10 pontos.
- 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.
- 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 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 confeção não deverá ser superior a 1 hora e 45 minutos.
2. Após a confeção, 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 18, 19 e 21, 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 diferentes finalistas, consoante a posição que ocuparem no pódio final, ganharão os seguintes prémios:

- **1º Lugar** – Estadia de 2 noites para 2 pessoas, num quarto duplo com pequeno-almoço incluído no hotel Porto Bay Marquês;
- **2º Lugar** – Curso Nutrição no Desporto: da teoria à cozinha, da Academia Clínica Espregueira;
- **3º Lugar** – Workshop de receitas vegetarianas/veganais por Marta Ferreira;
- **4º Lugar** – Livro “Uma vez não são vezes” de Ariana Costa e Ana Goios e Produto Biovó.

Capítulo XI

(Cerimónia de Entrega de Prémios)

Artigo 28º

Os vencedores da N2C serão anunciados no N2S Conference 2022, no dia **14 de maio**.

Artigo 29º

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

Capítulo XII

(Cerimónia de Entrega de Prémios)

Artigo 30º

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 31º

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 29 de abril, no Laboratório de Investigação Alimentar, para confeção e avaliação das receitas submetidas.

Capítulo XIII

(Disposições Finais)

Artigo 32º

O presente Regulamento Interno entrará em vigor a partir do dia 23 de março e aplica-se à segunda edição da N2C.

Artigo 33º

Os interessados podem encontrar o presente regulamento e outras informações no site do N2S (<https://n2sconference.pt/concurso/>)

Artigo 34º

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

Artigo 35º

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

Artigo 36º

O presente Regulamento Interno é válido até ao final do *N2S Conference 2022*.

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 da 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. Empratamento

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 19º.

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. Palatibilidade

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?

6. Gastronomia portuguesa

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 tem como base um prato típico da cultura gastronómica portuguesa?
- Os ingredientes utilizados são locais?
- Tem em conta os princípios da Dieta Mediterrânica?



REGULAMENTO

NOVEL CHEF COMPETITION

