



**DOCAPESCA**

PORTOS E LOTAS, S.A.



## **Regulamento de Participação**

A Docapesca – Portos e Lotas, S.A., no âmbito do seu objetivo estratégico de valorização do pescado transacionado nas Lotas do continente português vai organizar um passatempo de novas ideias de valorização do produto Cavala no domínio da restauração e hotelaria, no decurso do ano letivo 2014/2015.

## 1. Descrição

**1.1** O Passatempo “*Fishgourmet*” adiante designado por Passatempo, promovido pela Docapesca-Portos e Lotas, S.A., adiante designada Docapesca, visa a criação de um desafio culinário dirigido aos alunos dos cursos de hotelaria e/ou restauração, de nível profissional ou superior.

**1.2.** O principal objetivo deste desafio é a criação de um *fishburger* de estilo *gourmet*, utilizando como espécie principal a Cavala, por ser abundante na costa portuguesa, rica em ómega 3, de baixo valor comercial e que importa valorizar.

**1.3.** Sendo a Cavala um peixe pouco “popular” do ponto de vista do conhecimento e da gastronomia dos portugueses, espera-se com este desafio criar uma *receita premium* passível de ser industrializada e embalada como *ready-to-eat*, acessível e prática para confeccionar em casa e em poucos minutos.

**1.4.** Deve ser usada criatividade e estudados os vários processos de embalagem e conservação (ex: vácuo, conserva, congelado, etc.) com aplicação eficiente à indústria alimentar.

## 2. Acesso e duração

**2.1.** Este passatempo estará disponível *online* na página da Docapesca em [www.docapesca.pt](http://www.docapesca.pt)

### 2.2. Cronograma previsto

- Lançamento do passatempo: **16/10/2014**
- Criação e envio das receitas por parte dos concorrentes:  
**01/11/2014 a 28/02/2015**
- Provas Fish Gourmet em 5 cidades da costa portuguesa:  
**15/01/2015 a 15/02/2015**
- Avaliação das receitas pelo júri e seleção dos semi-finalistas:  
**01/03/2015 a 20/03/2015**
- Anúncio aos semi-finalistas, indicando o local, data e hora da realização das semi-finais:  
**21/03/2015**

- Realização das semi-finais e nomeação dos três finalistas, sendo anunciado o local, data e hora das finais (no âmbito do evento Peixe em Lisboa): **28/03/2015**
- Realização das finais e nomeação dos vencedores: **04/2015**
- Realização dos Estágios junto dos Chefes: **06/2015 a 08/2015**

### 3. Requisitos de Participação

3.1. Podem participar no concurso todas **as pessoas singulares, residentes em Portugal Continental**, com exceção do disposto na alínea seguinte, **desde que frequentem cursos de hotelaria e/ou restauração**, sejam estes de nível profissional ou superior.

Para a verificação destes dados, a Docapesca reserva-se o direito de, a qualquer momento, solicitar elementos que comprovem os dados fornecidos.

3.2. Estão automaticamente excluídos do presente concurso todos os colaboradores da Docapesca, bem como todos os trabalhadores e/ou colaboradores das empresas prestadoras de serviços envolvidas neste concurso.

3.3. **A participação dos alunos terá que ser apoiada e supervisionada por um professor**, devendo o nome do mesmo ser indicado no respetivo formulário de candidatura.

### 4. Mecânica do Passatempo

4.1. Para participarem neste passatempo, os alunos deverão **enviar uma ficha técnica da receita de fishburger gourmet** de Cavala, com a indicação do valor nutricional (incluindo a quantidade de ómega 3), das quantidades de cada ingrediente utilizado e do custo monetário por pessoa, o qual não deverá ultrapassar os 2 euros/pax. O modelo de ficha técnica e de dados pessoais a preencher encontra-se em anexo.

4.2. A apresentação da receita deve ser apelativa tendo como público-alvo: **jovens solteiros e casais jovens independentes** que, não tendo muita experiência ou muito tempo, dispõem financeiramente de meios para privilegiar compras mais saudáveis e equilibradas e que, desta forma, conseguem ter um produto de baixo teor calórico e de excelente valor nutricional.

4.3. A receita deve ser original, inovadora, apelativa, passível de ser produzida e embalada industrialmente como **ready-to-eat e acessível**, quer do ponto de vista da relação qualidade preço, quer do ponto de vista da preparação e confeção em casa.

4.4. Esta receita *ready-to-eat* deve ser pensada também do ponto de vista nutricional e organolético, procurando **valorizar o principal ingrediente funcional da Cavala – o ómega 3 – e o sabor do**

**produto** final, por forma a alterar a perceção atual da Cavala que, para os mais velhos, é ainda considerado um peixe barato e “dos pobres” e para os mais jovens é quase desconhecido.

**4.5.** As receitas deverão ser enviadas para o endereço de email [docapesca@docapesca.pt](mailto:docapesca@docapesca.pt) até às 24h do dia 28 de fevereiro e só serão consideradas válidas se a ficha técnica da receita estiver totalmente e devidamente preenchida, conforme modelo pré-definido e com uma fotografia em formato digital (em ficheiro JPEG) da receita confeccionada e apresentada num prato com fundo neutro, com um mínimo de 300 dpi de definição.

**4.6.** Só serão validadas as receitas acompanhadas com os dados pessoais do aluno participante, bem como do professor que supervisionou a elaboração da receita e da instituição a que pertencem, conforme ficha técnica e de inscrição.

**4.7.** Haverá lugar a **semi-finais regionais, a realizarem-se em Lisboa, Porto e Faro** em data a definir, e onde estarão presentes quatro semi-finalistas selecionados pelo júri, sendo selecionados três finalistas.

**4.8.** A **final nacional será realizada** em Lisboa, num dos dias do evento “**Peixe em Lisboa 2015**” onde estarão presentes os três finalistas a nível nacional.

**4.9.** As despesas inerentes a deslocações e alojamento que houver lugar, no âmbito da presença nas semi-finais e final, serão a cargo do participante.

**4.10.** A Docapesca poderá utilizar livremente, e em quaisquer condições, as receitas rececionadas no âmbito deste passatempo, bem como divulgá-las nos seus meios *online* ou *offline*.

**4.11.** No caso de não existirem receitas com qualidade, ou que não cumpram com o estabelecido neste regulamento, os prémios não serão atribuídos.

## **5. Júri**

**5.1.** O Júri que irá avaliar as receitas será composto por elementos com reconhecida capacidade técnica para a avaliação dos pratos sob diversas óticas, nomeadamente:

- **Gastronomia** - um **Chef** de reconhecido nome no contexto nacional e internacional;
- **Nutricionismo** – um representante indicado pela **APN** - Associação Portuguesa de Nutricionistas;
- **Indústria de Conservas** – uma empresa indicada pela **ANICP** - Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe;
- **Indústria Alimentar** – uma empresa representante indicada pela **ALIF** – Associação da Indústria Alimentar pelo Frio;
- **Comércio de Pescado** – um representante indicado pela **ACOPE** - Associação dos Comerciantes de Pescado

**5.2.** O Júri terá como principais **critérios de avaliação** a seguir indicados, classificados numa escala de 1 a 7, em que 1 corresponde a “Mau” e 7 corresponde a “Excelente”.

- **Inovação/originalidade;**
- **Sabor;**
- **Aplicação à indústria;**
- **Aplicação ao mercado;**
- **Facilidade de preparação;**
- **Equilíbrio nutricional;**
- **Apresentação da receita.**

## **6. Prémios**

**6.1.** Existem prémios para os três finalistas, que serão classificados em:

- **Vencedor – Prémio Inovação de Produto**
- **Menção Honrosa – Aplicação à Indústria**
- **Menção Honrosa – Aplicação ao Mercado**

Para cada uma das receitas premiadas haverá prémio para o aluno, autor da receita, e prémio para a escola.

**6.2.** Os **Prémios a atribuir** serão os seguintes:

- **Receita Vencedora** – Estágio de 3 meses com um *Chef* de renome a nível nacional para o aluno, e 1.000 euros em material/produtos para a escola.
- **Receitas distinguidas com Menção Honrosa** – Estágio de 1 mês com um *Chef* de renome nacional e 500 euros em material/produtos para a escola.

**6.2.** Os Prémios são pessoais, intransmissíveis, inalteráveis, não podendo ser trocados por dinheiro.

**6.3.** No caso dos premiados, as despesas inerentes a deslocações e alojamento que houver lugar, no âmbito do estágio, serão a cargo da Docapesca.

**6.3.** A Docapesca reserva-se o direito de substituir o Prémio atribuído por outro produto ou serviço de valor igual ou superior.

**6.4.** A participação dos vencedores no evento de entrega de prémios é obrigatória, podendo proceder-se à não-atribuição do prémio caso o vencedor não compareça ou não se faça representar.

## **7. Condições de Exclusão**

**7.1** Qualquer incumprimento das condições constantes do Regulamento pode originar a exclusão do participante e a recusa da atribuição do Prémio por parte da Docapesca, mesmo que o nome do participante tenha sido divulgado no *site* como premiado.

## **8. Disposições Gerais**

**8.1.** A Docapesca reserva-se o direito de terminar, alterar, encurtar, atrasar ou prolongar este Passatempo, no caso de existirem indícios de ocorrer alguma atividade ilegal ou fraudulenta ou algum facto externo, fora do controlo da organização, que afete o bom funcionamento do passatempo. Nestas circunstâncias, os participantes não terão direito a qualquer tipo de compensação. Qualquer decisão da Promotora neste âmbito será publicada na página oficial em [www.docapesca.pt](http://www.docapesca.pt)

**8.2.** A Docapesca exclui qualquer responsabilidade por danos e prejuízos de qualquer natureza que possam dever-se à falha temporal de disponibilidade ou de continuidade do funcionamento do site oficial da Docapesca, mediante o qual se participa no Passatempo, o defraudamento da utilidade que os utilizadores possam atribuir ao mesmo e, em particular, ainda que não de modo exclusivo, às falhas no acesso às distintas páginas e relativas à informação que estas contém.

**8.3.** As dúvidas relativas ao Passatempo deverão ser esclarecidas através do email [docapesca@docapesca.pt](mailto:docapesca@docapesca.pt).

**8.4.** O participante autoriza a Docapesca a divulgar o seu nome para quaisquer fins de informação do presente passatempo, sem que isso lhe dê direito a qualquer compensação.

**8.5.** O presente regulamento pode ser alterado, sem aviso prévio, por motivos relacionados com a evolução e logística do passatempo. As novas condições do Regulamento serão aplicáveis a partir da sua publicação no *site* da Docapesca em [www.docapesca.pt](http://www.docapesca.pt). Os participantes deverão consultar regularmente o respetivo site em ordem a tomar conhecimento dos termos e condições aplicáveis.

Docapesca – Portos e Lotas, S.A.

Lisboa, 1 de Outubro de 2014