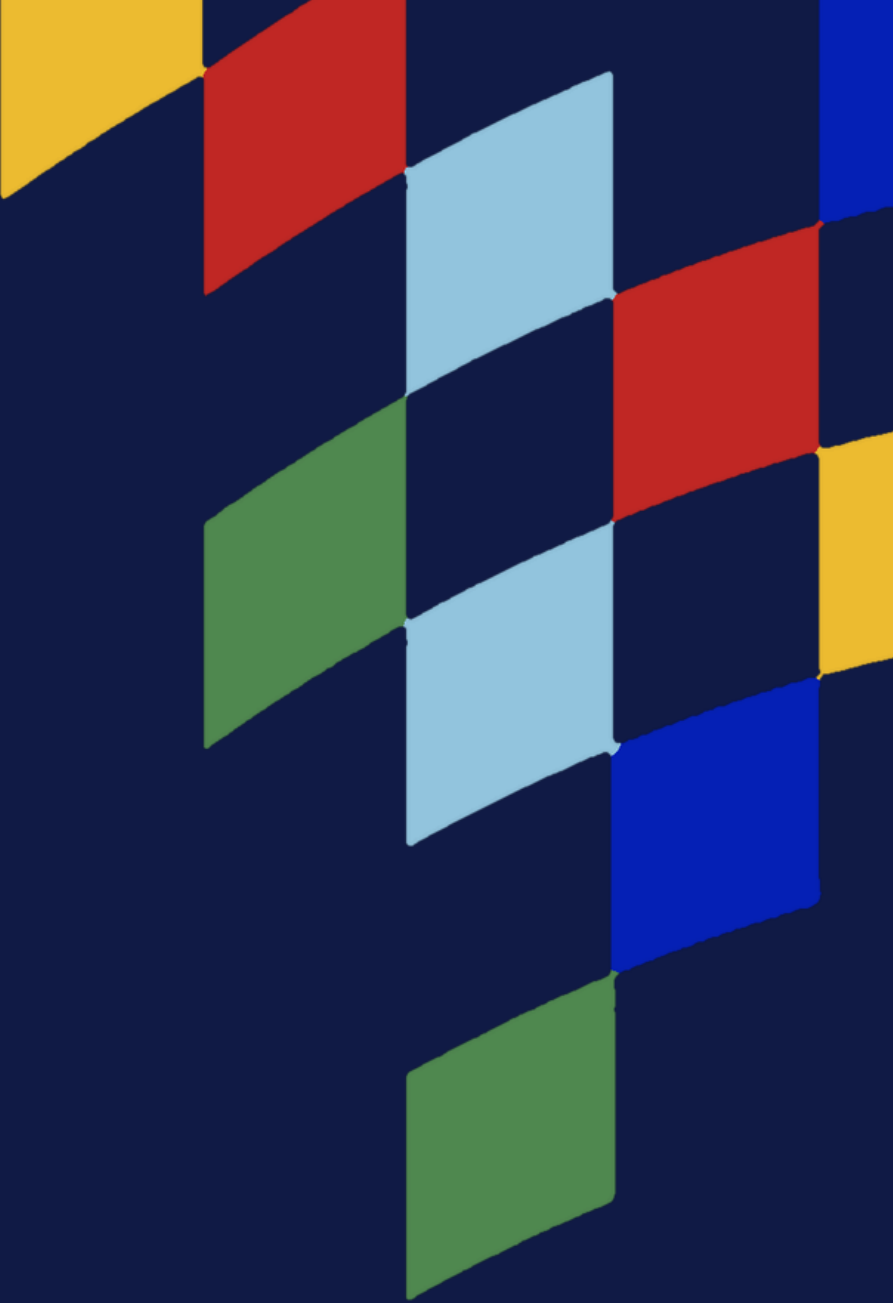




Regulamento Técnico Oficial

1ª Copa Entre Nós Latino América

CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA ENTRE NÓS

7 à 10 de Novembro de 2026, Itajaí (SC), Brasil

Regulamento Técnico Oficial

Este documento apresenta as diretrizes gerais para inscrição, seleção e participação na "1ª Copa Entre Nós Latino América". As normas técnicas completas da competição presencial, incluindo temas, equipamentos, insumos obrigatórios, dinâmica e procedimentos de julgamento, serão apresentadas posteriormente no Projeto Teste da competição.

ÍNDICE

01	Disposições Gerais
02	Objetivos e Conceito da Copa
03	O Que Buscamos no Conceito do Prato
04	Público-Alvo, Elegibilidade e Seleção dos Competidores
05	Prazos e Inscrições (1ª Etapa - Seleção Digital)
06	Cronograma e Formato da Copa (2ª Etapa - Presencial)
07	Área de Prova (Infraestrutura, Equipamentos e Regras de Higiene)
08	Corpo de Jurados e Estrutura de Avaliação
09	Critérios de Pontuação, Média e Regras de Desempate
10	Ocorrências, Penalidades e Resolução de Conflitos
11	Premiações e Títulos Oficiais
12	Realização
13	Considerações Finais (Perspectiva de Futuro e Direitos)

01 Disposições Gerais

Definição	Este regulamento dita as regras para a seletiva e execução presencial da <i>1ª Copa Entre Nós Latino América</i> . Ela ocorre diante do público e é considerada a expressão máxima da técnica culinária, originalidade e respeito aos insumos.
Local e Data	A etapa presencial acontecerá durante o <i>Congresso Brasileiro de Gastronomia Entre Nós</i> , de 7 a 10 de Novembro de 2026, no Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira, em Itajaí (SC), Brasil.
Logística e Custos	Todos os custos com passagens, hospedagem e alimentação correm por conta exclusiva do competidor ou de sua instituição de ensino.

02 Objetivos e Conceito da Copa

Desenvolvimento Acadêmico	Incentivar o crescimento prático, a pesquisa em gastronomia aplicada e a capacitação técnica de estudantes de Gastronomia.
Identidade e Território	Estimular o resgate, a preservação e a pesquisa histórica voltada às culturas alimentares regionais, ao uso de técnicas tradicionais e produtos de origem.
Competências	Desenvolver competências técnicas de alta gastronomia, tais como capacidade de planejamento e plano de ação, organização e higiene nos processos, gestão de tempo, concentração absoluta e capacidade de trabalho sob pressão em ambiente de competição diante do público.
Sustentabilidade Operacional	Disseminar e incentivar a aplicação prática de valores fundamentais voltados ao desenvolvimento sustentável e ao desperdício zero na gastronomia de vanguarda.

03 O Que Buscamos no Conceito do Prato

Narrativa de Território	Pratos originais e autorais que funcionam como veículos narrativos, sendo capazes de expressar de forma clara a cultura, a história, as pessoas e os insumos de um território específico que esteja relacionado a sua identidade de origem.
Pilares de Julgamento	Serão prioritariamente valorizadas as preparações que equilibrem de forma perfeita a excelência técnica, a criatividade artística, o respeito às tradições e cultura alimentar, a viabilidade gastronômica e a responsabilidade ambiental (Cozinha do Amanhã).



04 Público-Alvo, Elegibilidade e Seleção dos Competidores

A competição será composta por dois grupos de Competidores, definidos de acordo com sua experiência profissional ou vínculo acadêmico:

Grupo 1 – Profissionais

Destinado a profissionais da área de Gastronomia que comprovem mais de 3 (três) anos de experiência profissional. A inscrição será realizada individualmente, e cada Competidor representará seu território de origem.

Grupo 2 – Estudantes

Destinado a estudantes de Gastronomia com matrícula ativa e vínculo comprovado com instituição de ensino reconhecida, em cursos técnicos ou superiores¹ da área de Gastronomia. Não serão elegíveis estudantes matriculados exclusivamente em cursos na modalidade de Ensino a Distância (EAD).

Para ambos os grupos, será exigida idade mínima de 18 anos completos até 07/11/2026.

Território	Os Competidores deverão representar um território situado em um dos países participantes da América Latina, estabelecendo relação entre sua proposta gastronômica e a identidade cultural da região representada.
Seleção dos Participantes	Os candidatos dos dois grupos participarão da primeira etapa do processo seletivo (Seleção Digital), sendo avaliados pela Comissão Técnica e Curadoria da Copa para classificação à etapa presencial.
Grupo 1 – Profissionais	As inscrições serão individuais. Após a Seleção Digital, os 4 (quatro) profissionais com maior pontuação serão classificados para a etapa presencial.
Grupo 2 – Estudantes	Cada instituição de ensino participante será responsável por realizar sua seleção interna e poderá indicar até 2 (dois) estudantes para a Seleção Digital. O estudante que obtiver a maior pontuação entre os indicados será definido como representante oficial da instituição na etapa presencial.
Critérios da Seleção Digital	Serão avaliados a receita autoral, criatividade e originalidade, ficha técnica, contextualização do prato, técnicas utilizadas, identidade territorial, apresentação visual, viabilidade de execução e coerência da proposta.

05 Prazos e Inscrições (1ª Etapa - Seleção Digital)

Taxa de Inscrição	isenta para 2026.
Prazo Final	As inscrições eletrônicas terminam às 23:59 horas do dia 31 de Outubro de 2026, via formulário oficial online, disponível em: lp.entrenosgastronomia.com/copa .

Documentação Obrigatória	No momento da inscrição, os candidatos deverão apresentar os documentos correspondentes ao seu grupo: Grupo 1 – Profissionais: documento oficial de identificação (RG, CNH ou Passaporte) e comprovação de experiência profissional mínima de 3 (três) anos na área de Gastronomia. Grupo 2 – Estudantes: documento oficial de identificação (RG, CNH ou Passaporte) e comprovante de matrícula ou vínculo estudantil ativo com instituição de ensino elegível.
--------------------------	--

A Receita de Inscrição e Dossiê descritivo	Envio de uma receita autoral inédita para a Curadoria avaliar o nível de planejamento técnico. Esta receita serve exclusivamente como critério de corte para a seleção e não será preparada na competição final. O dossiê descritivo deve conter: - Justificativa conceitual e contextualização histórica/territorial. - Ficha técnica com modo de preparo detalhado e descrição das técnicas culinárias empregadas. - Inclusão de até 3 ingredientes regionais característicos com identidade cultural (de origem, tradicional ou de indicação geográfica) da região do competidor. - Um esboço visual (<i>sketch</i> / desenho estrutural detalhado) da montagem planejada do prato. - Exatamente 3 fotos reais do prato capturadas em ângulos distintos (sendo uma delas obrigatoriamente em ângulo zenital de 90 graus — vista de cima).
--	--

06 Cronograma e Formato da Copa (2ª Etapa - Presencial)

Estrutura de Prova Diária	A competição acontecerá em 3 dias consecutivos (Domingo, Segunda-feira e Terça-feira).
---------------------------	--

Tempo de Execução	Cada competidor terá 8 horas estritas de atividades cronometradas em cozinha, distribuídas em quatro etapas:
-------------------	--

Ambientação	45 minutos
Mise en place	2 horas e 15 minutos
Organização do box e conferência dos insumos	30 minutos, sem poder cozinhar
Execução da prova	4 horas e 30 minutos



Menu de Entrega	Cada competidor deverá apresentar obrigatoriamente duas preparações distintas, em 8 (oito) porções individuais de cada preparação, em tamanho degustação, sendo 1 Prato de Entrada e 1 Prato Principal.
Projeto-Teste	O Projeto-Teste da etapa presencial estará disponível a partir do dia 14 de setembro de 2026. Os Competidores que realizarem sua inscrição após essa data receberão o documento no momento da inscrição. O Projeto-Teste apresentará as diretrizes técnicas da prova, incluindo temas, ingredientes obrigatórios, equipamentos, dinâmica de execução e demais requisitos técnicos.
Logística de Insumos	Os competidores são integralmente responsáveis por trazer todos os insumos de sua receita base. A organização fornecerá exclusivamente as proteínas oficiais e um Ingrediente Surpresa Obrigatório que será revelado no dia 07 de Novembro de 2026, na reunião técnica de alinhamento.
Encerramento e Resultados	O anúncio oficial dos finalistas e a cerimônia de premiação ocorrerão na terça-feira, 10 de Novembro de 2026, às 17h00, no Palco Feira do Congresso Brasileiro de Gastronomia Entre Nós.

07 Área de Prova (Infraestrutura, Equipamentos e Regras de Higiene)

Local e Data das Provas	As provas de cozinha serão realizadas na Arena Gastronômica do <i>Congresso Brasileiro de Gastronomia Entre Nós</i> . As provas acontecerão de 8 a 10/11/2026. Porém, todos devem se apresentar no dia 07/11/2026 às 11h na Arena Gastronômica para reunião técnica de alinhamento dos detalhes finais da competição.
Estrutura da Bancada Padrão e Utensílios	Infraestrutura: Cada bancada individual contará com condições idênticas de mobiliário, equipamentos, utensílios básicos e espaço reservado em câmara fria. (Os detalhes serão divulgados no regulamento complementar.) Kit Pessoal Permitido: Será permitida a entrada de um kit pessoal de pequenos utensílios por competidor (como facas, pinças, peneiras e coadores).

08 Corpo de Jurados e Estrutura de Avaliação

Composição da Banca Avaliadora

É composta por Profissionais de Gastronomia, divididos em dois comitês de fiscalização:

Júri de Degustação: Focado exclusivamente na avaliação sensorial de sabor, temperatura, composição de texturas, apresentação visual, narrativa do território e contextualização das receitas.

Júri de Cozinha: Composto por profissionais encarregados de monitorar em tempo real a metodologia de trabalho, aplicação técnica, higiene pessoal e do ambiente de trabalho, descarte responsável e otimização contra o desperdício.

09 Critérios de Pontuação, Média e Regras de Desempate

A avaliação terá pontuação máxima de 100 pontos, distribuídos entre Degustação e Cozinha;

DEGUSTAÇÃO

60 pontos

- Sabor e Equilíbrio do prato.
- Escolha e execução das técnicas.
- Apresentação Visual.
- Contextualização e Coerência com a Identidade Gastronômica.
- Uso dos ingredientes obrigatórios.

COZINHA

40 pontos

- Metodologia de Trabalho, Higiene, Limpeza e Postura.
- Otimização de Desperdício de Insumos e Sustentabilidade.

10 Ocorrências, Penalidades e Resolução de Conflitos

Atrasos e entregas

Atrasos não gerarão compensação de tempo. Entregas fora do prazo, incompletas ou em desacordo com a prova estarão sujeitas às penalidades previstas.

Itens e auxílios não permitidos

O uso de recursos não autorizados, auxílio externo ou interferência de acompanhantes poderá resultar em penalização.

Falhas de equipamentos

Problemas em equipamentos ou infraestrutura fornecidos pela Organização deverão ser comunicados imediatamente. A Comissão Técnica definirá as medidas cabíveis, incluindo compensação de tempo, quando aplicável.

Acidentes e interrupções	Acidentes, necessidade de atendimento médico ou qualquer situação que interrompa a prova deverão ser comunicados imediatamente à Comissão Técnica, que definirá as medidas cabíveis, incluindo eventual <u>compensação de tempo</u> , quando aplicável.
Conduta e segurança	Condutas antidesportivas e o descumprimento das normas de higiene ou segurança poderão resultar em penalização, desclassificação ou não avaliação do prato.
Casos omissos	Situações não previstas serão deliberadas pela Comissão Técnica, considerando os princípios de equidade, segurança e integridade da competição.

11 Premiações e Títulos Oficiais

1º Colocado (Campeão Latino-Americano) recebe espaço de destaque com publicação da receita ganhadora e da trajetória na Revista Entre Nós 2027 impressa, certificado de participação, troféu, medalha de ouro e reconhecimento oficial durante o congresso 2026;

2º Colocado recebe espaço com publicação da receita e da trajetória no Blog Entre Nós, certificado de participação, medalha de prata e reconhecimento oficial durante o congresso 2026;

3º Colocado recebe medalha de bronze, certificado de participação e reconhecimento oficial durante o congresso 2026;

- Todos os competidores participantes da etapa presencial recebem medalha e certificado de participação.
- A Comissão Organizadora poderá conceder menções especiais em categorias como valorização do território, inovação gastronômica, sustentabilidade e identidade cultural.
- Prêmios adicionais oferecidos por instituições e empresas parceiras serão divulgados no regulamento oficial.

12 Realização

A Copa Entre Nós Latino América é parte do *Congresso Brasileiro de Gastronomia Entre Nós*, que acontece durante os dias 7 a 10 de novembro de 2026 em Itajaí, (SC), Brasil. O Centrevotos Governador Luiz Henrique da Silveira recebe o evento que reunirá profissionais, empresários, produtores, pesquisadores, professores, estudantes e grandes referências nacionais e internacionais do setor. A expectativa é receber 50 mil pessoas ao longo dos quatro dias de programação.

	aproximadamente	mais de
50 mil	1000	120
pessoas	congressistas	marcas expositoras
ao longo dos quatro dias de programação		



Com aproximadamente mil congressistas, mais de 120 marcas expositoras e uma programação distribuída por diferentes ambientes, o Entre Nós 2026 prepara sua maior edição, consolidando Itajaí como um importante território de encontro, conhecimento, negócios e experiências gastronômicas.

A programação apresenta temas como inovação, gestão, empreendedorismo, técnicas culinárias, sustentabilidade, sistemas alimentares, valorização dos territórios, educação gastronômica, inteligência artificial, transformação digital e novas perspectivas para o mercado



13 Considerações Finais (Perspectiva de Futuro e Direitos)

Aceite do Regulamento e Uso de Imagem

A inscrição implica a leitura, ciência e aceite integral deste Regulamento e dos documentos complementares da Copa. Os participantes autorizam o uso de seu nome, voz e imagem, registrados durante as atividades relacionadas ao evento, para fins institucionais, jornalísticos e de divulgação da Copa e do Congresso, nos termos da legislação aplicável.

A 1ª Copa Entre Nós Latino América se consolida como um marco pedagógico e técnico fundamental para aproximar a academia e o mercado de alta gastronomia, servindo de vitrine e plataforma de integração para as futuras gerações de cozinheiros profissionais focados na excelência técnica e preservação da cultura alimentar da América Latina.

