

Prémio Anual Museu do Pão

Regulamento

No âmbito da sua missão e responsabilidade social, o Museu do Pão institui um prémio anual, destinado a evidenciar e divulgar a investigação científica em torno da temática do pão e dos cereais panificáveis.

ÂMBITO

O prémio destina-se a um trabalho de investigação no âmbito de uma dissertação de mestrado ou tese de doutoramento que verse sobre a questão do pão e/ou dos cereais panificáveis, apresentada nos últimos três anos dentro de uma das áreas temáticas atribuídas trienalmente:

- 1º ano – Nutrição/alimentação;
- 2º ano – Engenharia alimentar;
- 3º ano – História e outras ciências sociais.

Na edição de 2022/2023, sendo a primeira, o âmbito do prémio é Nutrição/alimentação.

PARTICIPANTES

O concurso está aberto a investigadores, portugueses ou de outras nacionalidades, que sejam autores de dissertações validadas de mestrado ou de tese de doutoramento, apresentadas em instituições de ensino superior em Portugal, e se enquadrem na área temática anual do prémio.

Os trabalhos apresentados a concurso devem reunir as seguintes condições:

1. Terem sido academicamente validados.



2. A candidatura deverá ser apresentada pelo autor do trabalho de investigação, fazendo prova da autoria através do envio de cópia de um documento de identificação válido (passaporte ou cartão de cidadão).
3. Cada candidato só pode submeter um trabalho a concurso.
4. O trabalho deverá ser remetido, em suporte digital, para o email do Museu do Pão museu@museudopao.pt até às 23 horas e 59 minutos (GMT+01) do dia 18 de maio de 2023.
5. No momento da submissão do trabalho apresentado, os participantes deverão incluir também os seguintes dados:
 - Nome e apelido(s);
 - Estabelecimento de ensino;
 - Morada (número da rua, localidade/cidade e código postal);
 - Número de contacto telefónico e e-mail;

PRÉMIO

O trabalho premiado será publicado em livro, sob a chancela do Museu do Pão. O vencedor ganhará ainda uma estadia para duas pessoas, durante uma noite, no Hästens Sleep Spa – CBR Boutique Hotel, em Coimbra.

A decisão do júri será comunicada por e-mail ao vencedor.

O trabalho vencedor será anunciado anual e publicamente, com a presença do autor, no dia 26 de setembro de cada ano, dia de aniversário do Museu do Pão e nessa mesma data será lançado o prémio do ano seguinte.

JÚRI

Os trabalhos submetidos a concurso serão avaliados por um júri com elementos internos e externos ao Museu do Pão.

Composição do Júri:

- Isabel de Sousa, Professora Associada com Agregação em Ciência e Engenharia de Alimentos, Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa
- Isabel Dinis, Departamento de Ciências de Base e Complementares, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Coimbra
- Dulce Freire, Especialista na área dos cereais e Historiadora, Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra
- Joel Cleto, Arqueólogo, Historiador, Divulgador do Património;
- Tiago Quaresma, Administrador do Grupo O Valor do Tempo;
- Michael Fonseca, Padeiro Chef no Atelier do Museu do Pão.





O júri é soberano, decidindo em total autonomia sobre todas as matérias, desde a sua organização interna até ao mérito absoluto e relativo do trabalho.

O júri pode decidir não atribuir o Prémio.

A decisão do júri será definitiva.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Este regulamento pode ser revisto pelo Museu do Pão em conjunto com os elementos do júri.

Todas as situações omissas neste regulamento, que poderão de alguma forma afetar a realização deste concurso, serão resolvidas pelo respetivo júri.

Os participantes podem exercer os seus direitos de acesso, retificação, cancelamento e oposição por escrito para o Museu do Pão. O exercício dos direitos de cancelamento e oposição resultará na eliminação da participação, uma vez que as informações detalhadas são necessárias para gerir a participação no prémio.

Para mais informações, entre em contacto connosco por email: museu@musedopao.pt



MUSEU NACIONAL DO PÃO - ACTIVIDADES MUSEOLÓGICAS E DE CONSERVAÇÃO, LDA.
Sociedade por Quotas, CRC SEIA - Capital Social 100.000,00 Euros
NIPC: 504 274 058