REGULAMENTO - CONCURSO COLAVITA E FMU

A Empresa Colavita nasceu há setenta anos como uma pequena empresa familiar, e atualmente é uma das mais importantes representantes da cultura Italiana através de sua ampla linha de produtos, destacando-se entre eles o Azeite de Oliva e as Massas Colavita.

O Azeite de Oliva conhecido como um dos produtos mais antigos das cozinhas, e da cultura mediterrânea, obtido a partir da prensagem da oliva tem se apresentado como alimento benéfico para a saúde, devido a suas qualidades antioxidantes. Este ingrediente foi inserido no cardápio brasileiro incorporando novos sabores a nossa cozinha.

A origem da massa remonta a Antiguidade, de maneira que vamos encontrá-la produzida a partir de vários cereais e formatos distintos. Mas, é na Itália que este produto passa a ser consumido popularmente tornando-se ingrediente importante para a culinária, onde é possível encontrar em torno de 300 tipos. No Brasil passa a ser conhecida com a chegada dos imigrantes italianos no século XIX, e desde então é parte importante do cardápio brasileiro.

Em mil novecentos e noventa e oito (1998) foi criado o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FMU (Faculdades Metropolitanas Unidas) com o objetivo de formar profissionais para atuarem nas áreas de restauração e hospitalidade.

A Colavita e a FMU unidas pela Gastronomia Italiana tem como proposta organizar um concurso cujo objetivo é promover e divulgar a Cultura Italiana a partir da pesquisa e do uso de produtos originários desse país, além de revelar as habilidades e o conhecimento adquiridos pelos alunos durante o período de formação no curso de Gastronomia.

1. **PRAZO**

   O Concurso Colavita e FMU, acontece no segundo semestre de cada ano e todas as datas e horários estarão disponíveis nos murais do Curso de Gastronomia da FMU. No mês de agosto de cada ano, estarão disponíveis as seguintes datas e horários:

   Data limite para a entrega da ficha de inscrição, dia 15/08 às 20h00.

   Data limite para a entrega do trabalho (primeira etapa), dia 23/08 às 20h00.

   Etapa de cozinha 1 (segunda etapa) dia 02/09/2019

   Etapa final (cozinha) dia 23/09/2019

   Não haverá exceções com relação ao horário limite de entrega.

2. **PARTICIPANTES**

   Destinado a alunos regularmente matriculados, **no semestre de realização do concurso,** no curso de Tecnologia em Gastronomia da FMU.

3. **INSCRIÇÕES**

   - Os estudantes deverão, obrigatoriamente, formar duplas.

   - O concurso será dividido em **Primeira Etapa, Segunda Etapa e Etapa Final.**

- As duplas interessadas em participar do concurso deverão preencher a ficha de inscrição com todos os itens solicitados. A ficha de inscrição está disponível no ANEXO I deste regulamento. Esta ficha deverá ser entregue na coordenação, até a DATA E HORÁRIO que serão divulgados nos murais do Campus Curso de Gastronomia. **Não haverá exceções com relação ao horário limite de entrega.**

4. **TRABALHO – O MODELO a ser seguido está no ANEXO II**

5. O trabalho deverá contemplar os seguintes conteúdos:
    - O trabalho não deve constar os nomes dos alunos. O trabalho será identificado apenas pelo número da inscrição que será entregue para os alunos no momento da inscrição.
    - Escolha de um Tema
    - Justificativa e contextualização deste Tema.
    - Apresentação de um cardápio que contenha: Entrada, Prato Principal e Sobremesa.
    - O cardápio composto pela entrada, prato principal e sobremesa deverá obrigatoriamente contemplar os três produtos Colavita: o azeite de oliva, o aceto balsâmico e a massa seca. De acordo com as instruções a seguir:
    - Na elaboração da Entrada, a dupla deverá obrigatoriamente utilizar pelo um dos produtos da lista acima citados.
    - No Prato Principal a dupla deverá obrigatoriamente utilizar pelo menos um dos produtos da lista acima citados.
    - Na sobremesa a dupla deverá obrigatoriamente utilizar pelo menos um dos produtos da lista acima citados.
    - Desta forma, em cada preparação (entrada, prato principal e sobremesa), deverá conter um dos ingredientes acima citados, com isso os três ingredientes da Colavita serão utilizados no cardápio.

- Os três ingredientes da Colavita deverão constar no cardápio.
- As receitas deverão ser pensadas para serem executadas no prazo máximo de 2 horas. Não será aceito pré-preparo de qualquer ingrediente.
- Em todas as etapas, as produções deverão ser totalmente executadas no período estabelecido pelo concurso.
- A apresentação das receitas deverá ser em fichas técnicas, com foto e rendimento para 04 porções (ANEXO III).
- Devem constar nas fichas técnicas as fotos dos pratos e as especificações dos ingredientes. O modelo da ficha técnica está disponível no ANEXO III.
- Os ingredientes que não puderem ser comprados pela faculdade (ingredientes muito específicos), deverão ser comprados pelos alunos e trazidos no dia do concurso.
- A dupla que trouxer ingredientes que não constam na lista de ingredientes (ficha técnica) fornecida pelo grupo estará sujeito a penalidade estabelecida pelos organizadores do concurso.
- A dupla que modificar os pratos inicialmente apresentados na ficha técnica do trabalho estará sujeito a penalidade estabelecida pelos organizadores do concurso.
- O custo total dos ingredientes utilizados para a produção, considerando a elaboração do cardápio completo **(4 entradas, 4 pratos principais e 4 sobremesas)**, não deverá superar o valor de **R$ 400,00** (quatrocentos reais).
- As duplas poderão entrar na cozinha trinta (30) minutos antes do tempo inicial do concurso para organizar a bancada e conferir material, sem manipulação de ingredientes.
- O trabalho deverá ser entregue até pontualmente a data e horário definidos e divulgados nos murais do campus do Curso de Gastronomia, em **cópia impressa** na coordenação.

- Os trabalhos que não seguirem rigidamente os itens citados acima, **NÃO SERÃO CONSIDERADOS.**

6. O CONCURSO

- **Primeira Etapa**
  - Um grupo de chefes e professores irá analisar os trabalhos (que neste momento estarão identificados **apenas pelo número da inscrição**, sem a identificação dos alunos) e pontuá-las de acordo com os seguintes quesitos: conteúdo teórico pesquisado, criatividade e técnicas gastronômicas. Desta forma, serão escolhidos os 5 (cinco) melhores trabalhos (os mais pontuados). O resultado será divulgado no campus do curso de Gastronomia da FMU, disponíveis nos murais.
  - Ao tomar conhecimento do resultado da primeira etapa do concurso, os grupos escolhidos deverão fornecer a lista de compras dos ingredientes com as especificações e quantidades corretas para a Coordenação. Os ingredientes que forem difíceis de serem adquiridos pelo departamento de compras do curso, deverão ser adquiridos pela dupla de alunos.

- **Segunda Etapa**
  - As duplas dos 5 (cinco) trabalhos escolhidos, deverão executar **apenas o prato principal (4 unidades)** no tempo de 1h30. Estes pratos serão servidos para uma banca formada por profissionais do mercado de Gastronomia.
  - Haverá um sorteio para definir a ordem e horário de cada grupo para apresentação do prato principal para os jurados.
  - Os alunos participantes deverão trajar o uniforme completo da instituição, caso contrário serão eliminados.
  - As duplas deverão confeccionar um cardápio com a explicação dos pratos com as respectivas fotos e um resumo do trabalho para ficar à disposição dos jurados.

- Após a apresentação do prato, a dupla terá 5 minutos para defender e justificar verbalmente a relação do tema e do prato executado.
- Nesta fase serão escolhidos três (3) trabalhos. A divulgação dos trabalhos escolhidos acontecerá neste mesmo dia.
- As duplas classificadas deverão providenciar a lista de ingredientes com maior brevidade possível e entregar à Coordenação.

- **Etapa Final:**
  - As duplas dos 3 (três) trabalhos escolhidos na etapa anterior, deverão executar a entrada, o prato principal, e a sobremesa do cardápio **(4 entradas, 4 pratos principais e 4 sobremesas) no tempo de 3 horas).** Estes pratos serão servidos para uma banca formada por profissionais do mercado de Gastronomia.
  - Haverá um sorteio para definir a ordem e horário de cada apresentação para os jurados.
  - Os alunos participantes deverão trajar o uniforme completo da instituição, caso contrário serão eliminados.
  - As duplas deverão confeccionar um cardápio com a explicação dos pratos com as respectivas fotos e um resumo do trabalho para ficar à disposição dos jurados.
  - Após a apresentação do cardápio, a dupla terá 5 minutos para defender e justificar verbalmente a relação do tema e dos pratos executados.
  - Nesta fase será escolhido o 1˚colocado (vencedor) do concurso. A divulgação da classificação dos trabalhos acontecerá neste mesmo dia.

7. A PREMIAÇÃO

- O Prêmio para a dupla vencedora será uma viagem para a Itália, para conhecer as instalações da Colavita.
- Os alunos deverão viajar (ida e volta) na data e horário especificado pela Colavita. Não será permitida a permanência de estudantes no destino após o término da viagem, sendo assim, os alunos deverão ir e voltar com a equipe da Colavita.
- Não é permitido que os alunos vencedores levem acompanhantes, haja vista que a viagem à Itália é entendida como uma viagem de trabalho e não uma viagem de turismo.
- Os alunos serão responsáveis por todos os documentos necessários para a viagem. **Inclusive Seguro Viagem.**
- Os alunos receberão orientações relativas ao seu comportamento e atitudes durante a viagem, sendo que a Colavita e a FMU estarão isentas de qualquer reponsabilidade por atos ou incidentes ocorridos durante a viagem.

8. OS DIREITOS DE USO

Os alunos concordam em ceder os direitos de divulgação dos trabalhos realizados e das imagens, tanto por parte da Colavita, assim como por parte da FMU, para fins de publicidade, promoção e outras atividades relacionadas à mídia, sem a necessidade de qualquer autorização prévia e sem o direito de remuneração de qualquer tipo.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

A inscrição do trabalho implica na aceitação pelos autores de todas as exigências e disposições deste regulamento, acarretando na desclassificação o descumprimento de qualquer normativa.

10. ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO

CONCURSO COLAVITA - FMU

FICHA DE INSCRIÇÃO - NÚMERO FORNECIDO PELA FMU: | |

PARTICIPANTE 1

Nome Completo	
RA	
Período	( ) manhã ( ) tarde ( )noite
Semestre do curso	( ) 1° ( ) 2° ( ) 3° ( ) 4°
Telefone celular	
E-mail	

PARTICIPANTE 2

Nome Completo	
RA	
Período	( ) manhã ( ) tarde ( )noite
Semestre do curso	( ) 1° ( ) 2° ( ) 3° ( ) 4°
Telefone celular	
E-mail	

11. ANEXO II – MODELO DO TRABALHO

MODELO DO TRABALHO ACADÊMICO DO CONCURSO COLAVITA e FMU

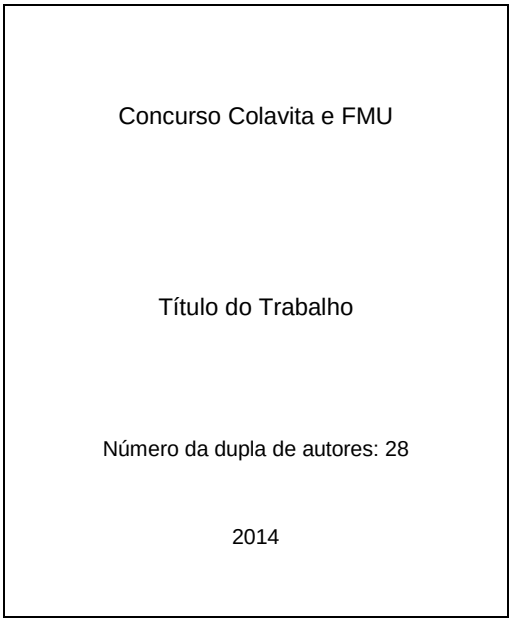
COMPOSIÇÃO DO TEXTO

- Fonte: Arial
- Tamanho da fonte: 12
- Espaço entre linhas: 1,5
- O trabalho deve conter até 40 páginas

1. CAPA

A capa do trabalho deverá constar as seguintes informações:

- Concurso Colavita e FMU
- Título do trabalho
- Número da dupla de autores
- Ano de entrega



2. TÍTULO DO TRABALHO

O Tema escolhido para o trabalho.

3. RESUMO (na página seguinte)

No resumo deverá conter um texto objetivo e claro sobre a totalidade do trabalho explicitando a ideia desenvolvida e indicando o cardápio escolhido. Normalmente é feito depois do trabalho pronto.

4. JUSTIFICATIVA DO TEMA

Na Justificativa os alunos deverão falar sobre o "motivo e a importância" do tema escolhido.

5.CONTEXTUALIZAÇÃO DO TEMA

Introdução ao tema para o leitor e explicação de como o trabalho foi desenvolvido.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O momento em que os alunos refletem sobre a relação entre o tema escolhido, o Concurso e a aprendizagem obtida durante a pesquisa.

7. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

Informações sobre o material consultado conforme formato. Exemplos a seguir:

Livros

SOBRENOME, Nome. **Título do livro**: subtítulo. número da edição. ed. Local de publicação: Editora, ano. (Nome da série ou coleção se for o caso, número do exemplar)

Exemplo:

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986. (Temas Básicos de Educação e Ensino).

Capítulos de livros

SOBRENOME, Nomes do autor do capítulo. Título do capítulo. In: SOBRENOME, Nomes do autor do livro. **Título do livro**: subtítulo. número da edição. ed. Local de publicação: Editora, ano. número da página inicial – final da parte.

Exemplo:

NOGUEIRA, D. P. Fadiga. In: FUNDACENTRO. **Curso de médicos do trabalho**. São Paulo, 1974. v.3, p. 807-813

Artigos de revistas

SOBRENOME, Nomes. Título do artigo. **Título do periódico como está na publicação**, Local de publicação, v. número do volume, n. número do fascículo, p. número da página inicial - página final, mês abreviado./mês abreviado. ano.

Exemplos:

ESPOSITO, I. et al. Repercussões da fadiga psíquica no trabalho e na empresa. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 8, n. 32, p. 37-45, out./dez. 1979.

MORAIS, Jomar. Vacinas fazem bem ou mal? **Super interessante**, São Paulo: Abril, ano 15, n. 2, p.40-46, fev. 2001.

Artigos de jornal

SOBRENOME, Nomes. Título do artigo. **Nome do jornal**, Local, dia mês abreviado ano. Número ou Título do caderno, seção ou suplemento, p. página inicial – página final.

Exemplos:

OLIVEIRA, W. P. de. Judô: educação física e moral. **O Estado de Minas**, Belo Horizonte, 17 mar. 1981. Caderno de esporte, p. 7.

SUA SAFRA, seu dinheiro. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 17 ago. 1995. 2. cad. p. 9.

Material pesquisado na Internet

SOBRENOME, Nomes. Título. (demais informações conforme o tipo de material). Disponível em: <endereço eletrônico>. Acesso em: dia mês abreviado ano.

Exemplo:
O ESTADO DE SÃO PAULO. Manual de redação e estilo. São Paulo, 1997. Disponível em: <http://www1.estado.com.br/redac/manual.html>. Acesso em: 19 maio 1998.

Leis e Decretos

PAÍS, ESTADO ou MUNICÍPIO. Lei ou Decreto , número, data (dia, mês e ano). Ementa. Dados da publicação que publicou a lei ou decreto.

Exemplo:

BRASIL. Decreto n. 89.271, de 4 de janeiro de 1984. Dispõe sobre documentos e procedimentos para despacho de aeronave em serviço internacional**.** Lex: Coletânea de Legislação e Jurisprudência, São Paulo, v. 48, p. 3-4, jan./mar.,1. trim. 1984. Legislação Federal e marginália.

ANEXO III – FICHAS TÉCNICAS COM FOTO DOS PRATOS

Inserção das fichas técnicas com as respectivas fotos dos pratos que serão executados no Concurso seguindo o modelo abaixo.

ANEXAR A FOTO DO PRATO

NOME DO PRATO:			
Ingredientes para **4 porções**	Unidade	Quantidade	

Modo de preparo: