



REGULAMENTO – COPA 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

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

- Data limite para a entrega da Ficha de Inscrição;
- Data limite para entrega do Trabalho;
- Data da Segunda Etapa (cozinha);
- Data da Etapa Final (cozinha).

Importante: Não haverá exceções com relação ao horário limite de entrega.

2. PARTICIPANTES

Destinada a alunos regularmente matriculados, **no semestre de realização da Copa**, no curso de Tecnologia em Gastronomia da FMU.

3. INSCRIÇÕES

- Os estudantes deverão, obrigatoriamente, formar duplas.
- A Copa será dividida em **Primeira Etapa, Segunda Etapa e Etapa Final**.

As duplas interessadas em participar da Copa deverão preencher a ficha de inscrição com todos os itens solicitados. A ficha de inscrição está

disponível no ANEXO I deste regulamento. Essa ficha deverá ser entregue na coordenação até a DATA e o HORÁRIO que serão divulgados nos murais do *Campus* do Curso de Gastronomia.

Importante: 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 de sua realização.
- Escolha de um tema
- Justificativa e contextualização desse 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 menos, um dos produtos citados na lista acima.
- No Prato Principal a dupla deverá obrigatoriamente utilizar, pelo menos, um dos produtos citados na lista acima.
- Na sobremesa a dupla deverá obrigatoriamente utilizar, pelo menos, um dos produtos citados na lista acima.
- 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 (duas) horas. Não será aceito pré-preparo de qualquer ingrediente.
- Em todas as etapas, as produções deverão ser totalmente executadas no período estabelecido pela Copa.
- 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 da Copa.
- A dupla que trazer ingredientes que não constam na lista de ingredientes (ficha técnica) fornecida pelo grupo estará sujeito a penalidade estabelecida pelos organizadores da Copa.
- A dupla que modificar os pratos inicialmente apresentados na ficha técnica do trabalho estará sujeito a penalidade estabelecida pelos organizadores da Copa.
- 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 manipular os ingredientes.
- O trabalho deverá ser entregue até pontualmente a data e o 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. A COPA

• Primeira Etapa

- Um grupo de chefes e professores irá analisar os trabalhos (que nesse momento estarão identificados **apenas pelo número da inscrição**, sem a identificação dos alunos) e pontuá-los de acordo com os seguintes quesitos: conteúdo teórico pesquisado, criatividade e técnicas gastronômicas. Dessa forma, serão escolhidos os 5 (cinco) melhores trabalhos (os mais pontuados). O resultado será divulgado nos murais do *Campus* do curso de Gastronomia da FMU.
- Ao tomar conhecimento do resultado da primeira etapa da Copa, os grupos escolhidos deverão fornecer a lista de compras dos ingredientes com as especificações e as 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 (uma hora e trinta minutos). Esses pratos serão servidos para uma banca formada por profissionais do mercado de Gastronomia.
- Haverá um sorteio para definir a ordem e o horário de cada grupo para a 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 (cinco) minutos para defender e justificar verbalmente a relação do tema e do prato executado.
 - Nessa fase serão escolhidos 3 três trabalhos. A divulgação dos trabalhos escolhidos acontecerá nesse 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 (três) horas**. Esses pratos serão servidos para uma banca formada por profissionais do mercado de Gastronomia.
 - Haverá um sorteio para definir a ordem e o 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 (cinco) minutos para defender e justificar verbalmente a relação do tema e dos pratos executados.
 - Nessa fase será escolhido o 1º colocado (vencedor) do concurso. A divulgação da classificação dos trabalhos acontecerá nesse 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 no horário especificados 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 pelo 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 para a Colavita e para a FMU para fins de publicidade, promoção e outras atividades relacionadas à mídia, sem a necessidade de qualquer autorização prévia e sem o direito a qualquer tipo de remuneração.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

10. ANEXO I - FICHA DE INSCRIÇÃO



COPA 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 DA COPA COLAVITA e FMU

COMPOSIÇÃO DO TEXTO

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

1. CAPA

Na capa do trabalho deverá constar as seguintes informações:

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

Copa Colavita e FMU
Título do Trabalho
Número da dupla de autores: 28
2017

2. TÍTULO DO TRABALHO

O Tema escolhido para o trabalho.

3. RESUMO (na página seguinte)

O resumo deverá conter um texto objetivo e claro sobre a totalidade do trabalho, explicitando a ideia desenvolvida e indicando o cardápio escolhido. Normalmente, ele 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, a Copa 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 marginais.

