



REGULAMENTO - COPA COLAVITA FAM

A Colavita nasceu há 70 anos como uma pequena empresa familiar e hoje é uma das mais importantes representantes da cultura italiana por meio de sua ampla linha de produtos, destacando-se, entre eles, o azeite de oliva e as massas Colavita.

O azeite de oliva é um dos produtos mais antigos da cozinha e da cultura mediterrânea. Obtido a partir da prensagem da oliva, ele tem se apresentado como um alimento benéfico para a saúde, devido às suas qualidades antioxidantes. Esse ingrediente foi inserido no cardápio brasileiro, incorporando novos sabores à nossa culinária.

Já massa remonta à Antiguidade, encontramos registros de sua produção a partir de vários cereais e em formatos distintos. Contudo, é na Itália que esse produto passa a ser consumido popularmente, tornando-se um ingrediente importante para a gastronomia local, onde é possível encontrar em torno de 300 tipos diferentes. No Brasil, ela passa a ser conhecida com a chegada dos imigrantes italianos no século XIX; sendo, desde então, parte importante do nosso cardápio.

Em 2016, foi criado o curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário das Américas (FAM) com o objetivo de formar profissionais para atuarem na área de gastronomia.

A Colavita e a FAM, unidas pela gastronomia italiana, têm como proposta organizar uma copa cujo objetivo é promover e divulgar a cultura da Itália a partir da pesquisa e do uso de produtos originários desse país, além de revelar as habilidades e o conhecimento adquiridos pelos estudantes durante o período de formação no curso de Gastronomia.

1. PRAZOS E ETAPAS

A Copa Colavita FAM acontecerá no **PRIMEIRO SEMESTRE** de cada ano e a **PREMIAÇÃO (VIAGEM À ITÁLIA)**, acontecerá no **SEGUNDO SEMESTRE** de cada ano.

Por esse motivo, apenas os **ESTUDANTES MATRICULADOS NO 1º, 2º e 3º SEMESTRE DO CURSO** poderão participar da Copa Colavita FAM, já que os estudantes do 4º semestre não estarão mais matriculados na data da viagem. As datas e os horários serão divulgados pela coordenação do curso. **Não haverá exceções com relação a prazos e horários de entrega.**

2. PARTICIPANTES

A Copa Colavita FAM é destinada a estudantes **com idade de 18 anos ou mais, regularmente matriculados no 1º, 2º ou 3º semestre** do curso de Tecnologia em Gastronomia da FAM (presencial ou EAD) **no período de realização da Copa Colavita FAM (primeiro semestre do ano acontece de janeiro a junho).**

3. A COPA

- **Etapa 1 – TEXTO, CARDÁPIO E VÍDEO (modelo anexo) – ATÉ O DIA 19 DE MAIO DE 2.023.**

- **Conteúdo:**

- Texto autoral sobre “A importância do azeite na gastronomia mundial”, abordando o tema da criação dos pratos e sua contextualização, além da defesa da criação e da ideia.
- Criação de um cardápio com entrada e prato principal (modelo da ficha técnica em anexo).
- **ENTRADA – Utilizar, obrigatoriamente, o AZEITE DE OLIVA COLAVITA e a MASSA COLAVITA.**
- **PRATO PRINCIPAL – Utilizar, obrigatoriamente, o AZEITE DE OLIVA COLAVITA. É muito importante que esse ingrediente seja valorizado no prato.**

- O cardápio deve ser pensado para execução prática (4 porções da entrada e 4 porções do prato principal) em até 3 (três) horas, não sendo permitido o pré-preparo de nenhum ingrediente.
 - A apresentação das receitas será feita em fichas técnicas, com foto e rendimento para 4 (quatro) porções e especificações totais dos ingredientes, conforme o modelo.
 - O estudante deverá apresentar também um vídeo de, no máximo, 1 (um) minuto de duração, com apresentação pessoal e justificativa da escolha das receitas.
 - Nesta primeira etapa, os custos de aquisição de insumos para a preparação dos pratos será de total responsabilidade do estudante participante. Porém, o custo total dos ingredientes utilizados para a produção, considerando a elaboração do cardápio completo **(quatro entradas e quatro pratos principais)** não deverá superar o valor de **R\$ 400,00** (quatrocentos reais).
 - O texto autoral sobre “A importância do azeite na gastronomia mundial”, tema da criação dos pratos, sua contextualização e a defesa da criação e da ideia, assim como o cardápio (fichas técnicas) e o vídeo, deverão ser entregues, pontualmente até o **dia 19 de maio de 2.023** pela plataforma Canvas (segue passo a passo abaixo).
- **Passo a passo:**
 - Acessar o Canvas.
 - Procurar pela matéria “Copa Colavita FAM – Etapa 1”.
 - Acessar a matéria e, em seguida, ir em “Tarefas”.
 - Procurar a tarefa “Trabalho Copa Colavita FAM”, clicar e realizar o upload do trabalho.
 - Aguardar até concluir o upload do trabalho.
 - Procurar a tarefa “Vídeo Copa Colavita FAM”, clicar e realizar o upload do vídeo.
 - Aguardar até concluir o upload do vídeo.

- Pronto! Agora é só aguardar o resultado dos classificados.

- Os trabalhos que não seguirem as diretrizes acima, **NÃO SERÃO CONSIDERADOS**.

- Um grupo de professores formará uma comissão que irá analisar o conteúdo entregue, com base nos seguintes quesitos: pesquisa teórica, criatividade e técnica gastronômica. **Dessa forma, serão escolhidas as 6 (seis) melhores pesquisas (as mais pontuadas)**. O resultado será divulgado pelos canais de comunicação do curso.

- **ETAPA 2 – SEMIFINAL – DIA 01 DE JUNHO DE 2.023 (período da tarde)**.
 - Os 6 estudantes selecionados deverão executar, presencialmente nas cozinhas pedagógicas da FAM – Rua Augusta, 1508, 17º andar – a **ENTRADA (4 unidades) criada na etapa 1**. O prazo máximo para a execução dos 4 pratos será de 1h30 (uma hora e meia). Esses pratos serão servidos para uma banca formada por profissionais do mercado de gastronomia.
 - Haverá um sorteio para definir a ordem e horário de cada participante.
 - A FAM fornecerá os **ingredientes BÁSICOS**. As fichas técnicas serão analisadas pela comissão e os ingredientes considerados específicos serão sinalizados anteriormente, devendo ser adquiridos pelo estudante para o dia da semifinal.
 - O estudante que trouxer ingredientes que não constam na ficha técnica fornecida ou modificar pratos inicialmente apresentados estará sujeito à penalidade estabelecida pelos organizadores da Copa Colavita FAM.
 - Os estudantes participantes deverão trajar o uniforme completo de cozinha: sapato profissional, calça de cozinha, dólmã, avental e o toque.
 - Os estudantes poderão entrar na cozinha 15 (quinze) minutos antes do início da Copa Colavita FAM para organizar a bancada e conferir o material, sem manipulação de ingredientes.

- Após a apresentação da entrada, o estudante terá 5 (cinco) minutos para defender e justificar verbalmente o prato executado.
 - Nessa fase, serão selecionados 3 (três) finalistas. A divulgação dos escolhidos acontecerá nesse mesmo dia.
 - Os classificados para a final se comprometem a entregar a lista de ingredientes para a próxima fase, no prazo designado no dia.
- **ETAPA 3 – FINAL – DIA 20 DE JUNHO DE 2.023 (período da tarde).**
 - Os 3 (três) estudantes selecionados deverão executar, presencialmente nas cozinhas pedagógicas da FAM – Rua Augusta, 1508, 17º andar – **a ENTRADA e o PRATO PRINCIPAL (4 unidades de cada) criados na etapa 1.** O prazo para a execução dos 4 pratos da entrada e dos 4 pratos principais será de no máximo de 3 (três) horas. Esses pratos serão servidos para uma banca formada por profissionais do mercado de gastronomia.
 - As mesmas regras da semifinal se aplicam à final, com exceção de que os estudantes terão 30 minutos para organizar a bancada e conferirem o material, sem manipulação de ingredientes. Além disso, eles terão 5 minutos para defender e justificar verbalmente a relação entre o tema e o prato executado.
 - Após deliberação dos jurados, será escolhido, no mesmo dia, o **1º colocado** (vencedor) da Copa Colavita FAM.

4. A PREMIAÇÃO

- O prêmio para o estudante vencedor será uma **viagem à Itália para conhecer as instalações da COLAVITA, que acontecerá entre outubro e dezembro de 2023.**
- Um representante (docente) da FAM irá acompanhar o estudante nessa viagem.
- O estudante deverá viajar (ida e volta) na data e horário especificados pela Colavita. Não será permitida a permanência no destino após o término da viagem. O estudante deverá ir e retornar com a equipe da Colavita.

- Não é permitido ao estudante vencedor levar um acompanhante, uma vez que a viagem é entendida como pesquisa acadêmica de campo e não uma viagem de turismo.
- O estudante será responsável por todos os documentos necessários (passaporte, vistos, comprovantes de vacinas [Covid-19], exames e demais exigências legais) para a viagem, **inclusive a aquisição do seguro viagem durante todo o período de excursão.**
- O estudante deve verificar a validade do seu passaporte.
- O estudante deverá respeitar todos os protocolos sanitários da empresa aérea, do Brasil e da Itália.
- O prêmio é intrasferível e insubstituível.
- A Colavita e a FAM estarão isentas de qualquer responsabilidade por atos ou incidentes ocorridos durante a viagem em virtude de comportamento inadequado do estudante.
- A viagem de premiação poderá ser cancelada, sem reagendamento, por situações que a impossibilitem, como guerras, questões sanitárias, entre outras.

5. DIREITOS DE USO

Para fins de publicidade, promoção e outras atividades relacionadas à mídia, o estudante concorda em ceder os direitos de divulgação dos trabalhos realizados e das imagens para a Colavita e o centro universitário FAM, sem a necessidade de qualquer autorização prévia e sem o direito a remuneração de qualquer tipo.

6. DISPOSIÇÕES GERAIS

A inscrição na Copa Colavita FAM implica na aceitação pelos autores de todas as exigências e disposições deste regulamento, sendo o descumprimento de qualquer normativa motivo para desclassificação.

MODELO DO TRABALHO – PRIMEIRA ETAPA

COMPOSIÇÃO DO TEXTO

- Fonte: Arial.
- Tamanho da fonte: 12.
- Espaço entre linhas: 1,5.
- O trabalho deve conter no mínimo 4.000 caracteres (com espaço) e no máximo 10.000 caracteres (com espaço).

CAPA - A capa do trabalho deverá conter as seguintes informações:

- Copa Colavita FAM
- Nome e RA.
- Ano de entrega.

<p style="text-align: center;">Copa Colavita FAM</p> <p>NOME:</p> <p>RA:</p> <p style="text-align: center;">2023</p>

1. Texto autoral sobre “A importância do azeite na gastronomia mundial”.
2. Texto com o tema da criação dos pratos. Contextualização da criação dos pratos.
Defesa da criação e ideia.
3. Fichas técnicas dos pratos.
4. Vídeo de 1 minuto com a apresentação pessoal e a defesa da criação dos pratos.

Inserção das fichas técnicas com as respectivas fotos dos pratos que serão executados na Copa Colavita FAM, seguindo o modelo abaixo.

ANEXAR A FOTO DO PRATO PRINCIPAL



NOME DO PRATO:

Ingredientes para 4 porções	Unidade (kg, litro, unidade, etc.)	Quantidade	Valor Aproximado
		TOTAL	

Modo de preparo
