



UNIVERSIDADE JOSÉ DO ROSÁRIO VELLANO – UNIFENAS

PRÓ-REITORIA ACADÊMICA

DIRETORIA DE EXTENSÃO E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS

DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

EDITAL PROACAD n.º 10/2021

A Pró-reitoria Acadêmica, por meio das Diretoria de Extensão e Assuntos Comunitários e a Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação, da UNIVERSIDADE JOSÉ DO ROSÁRIO VELLANO (UNIFENAS) torna público que se encontram abertas as inscrições ao 1º CONCURSO ACADÊMICO DE GASTRONOMIA DA UNIFENAS, em parceria com o Restaurante dos Lagos.

CAPÍTULO I - DO OBJETIVO

Art. 1º Valorizar o talento e a criatividade dos alunos do curso de Gastronomia da UNIFENAS bem como a capacidade de produzir pratos saborosos, atrativos e comercialmente viáveis apropriados às ceias de Natal e Ano Novo.

Art. 2º Todos os candidatos inscritos receberão certificado de **10 horas** de participação emitidos pela Diretoria de Extensão e Assuntos Comunitários.

Art. 3º Serão premiados 3 (três) pratos na categoria Natal e 3 (três) pratos na categoria Ano Novo.

Parágrafo 1º- Os autores dos pratos selecionados para o 1º lugar de cada categoria serão premiados com uma caixa de som – JBL – link 10

Parágrafo 2º- Os autores dos pratos selecionados como 1º, 2º e 3º lugar de cada categoria ministrarão treinamentos específicos sobre os pratos aos colaboradores do Restaurante dos Lagos, localizado no câmpus da UNIFENAS, Alfenas/MG, o que lhes conferirá direito a outro certificado de participação de **20 horas**.

Parágrafo 3º- Os certificados de horas poderão ser validados como horas complementares.

Art. 4º Os 6 (seis) pratos selecionados poderão compor o cardápio de Natal e Ano Novo do Restaurante dos Lagos.

CAPÍTULO II - DA INSCRIÇÃO

Art. 5º A inscrição deverá ser feita por equipe formada por 3 (três) alunos. Todos os alunos deverão estar regularmente matriculados no curso de graduação em Gastronomia da UNIFENAS, durante todo o processo de seleção até os treinamentos específicos sobre os pratos aos colaboradores do Restaurante dos Lagos.

Art. 6º A equipe deverá preencher o formulário disponível no link [FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO](#) , anexando a Ficha da Receita (modelo em anexo) devidamente preenchida.



Parágrafo único- Cada equipe poderá se inscrever com apenas um prato em cada categoria: Natal ou Ano Novo. Será permitido a inscrição da mesma equipe em duas categorias.

Art. 7º As inscrições serão feitas até 07 de novembro de 2021, exclusivamente por meio do [FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO](#)

CAPÍTULO III – CONCURSO

Art. 8º As equipes inscritas apresentarão as receitas à banca avaliadora composta por 4 (quatro) membros nos dias **11 e 12 de novembro de 2021**, produzindo-as no Restaurante dos Lagos, no que concerne ao pré-preparo do desenvolvimento das receitas.

Parágrafo 1º- A estrutura da cozinha do Restaurante dos Lagos será utilizada para o preparo dos pratos, bem como os utensílios necessários, para uso durante o concurso. Caso os participantes utilizem algum equipamento ou utensílio não disponível no Restaurante dos Lagos, os participantes deverão trazê-lo no dia.

Parágrafo 2º - Em relação aos ingredientes necessários, cabe a cada equipe trazer o que irá utilizar para o desenvolvimento de sua receita. Todos os ingredientes devem ser processados durante o concurso no Restaurante. Se necessário um preparo mais longo, a equipe deve trazer já preparado e explanar sobre o preparo à banca avaliadora. A finalização dos pratos deve ser feita no Restaurante dos Lagos.

Parágrafo 3º- As receitas elaboradas deverão ser de pratos salgados quentes com acompanhamentos, apresentadas com rendimento para 4 (pessoas), de acordo com a criatividade e originalidade dos inscritos.

Parágrafo 4º- Os pratos devem ter um preço final de venda de **R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) a R\$ 200,00 (duzentos reais)** com margem de lucro de **30% (trinta por cento)**.

Parágrafo 5º- A ordem de apresentação dos pratos será definida por sorteio antes do início do concurso.

Art. 9º Os seguintes critérios serão analisados, com notas de 0 (zero) a 10 (dez)

1. Análise visual, considerando a apresentação e montagem do prato
2. Análise da receita, considerando a criatividade e inovação
3. Análise da execução, considerando a clareza e detalhamento do modo de preparo
4. Justificativa, considerando a explanação do candidato sobre a escolha da receita e dos ingredientes.

Art. 10º. Será critério de desempate:

1º) o acadêmico que estiver há mais tempo matriculado na UNIFENAS;

2º) sorteio

Art. 11º. O processo seletivo seguirá o cronograma e prazos abaixo:



INSCRIÇÕES <u>FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO</u>	até às 23h59min de 07 de novembro de 2021
CONCURSO	11 e 12 de novembro de 2021
RESULTADO	16 de novembro de 2021

Parágrafo único. O resultado do edital será divulgado no site da UNIFENAS no dia **16 de novembro de 2021**, em ordem sequencial de classificação pelos números de matrícula dos candidatos.

CAPÍTULO IV - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 12º Os membros das equipes selecionadas deverão manter-se regularmente matriculados durante todo o processo.

Art. 13º. Os candidatos declaram ser os legítimos autores dos pratos apresentados, assumindo inteira responsabilidade, em âmbito cível e criminal, sobre qualquer tipo de questionamento, judicial ou extrajudicial, acerca da autoria do prato, isentando irrestrita e irrevogavelmente a UNIFENAS e o Restaurante dos Lagos de quaisquer responsabilidades, em qualquer foro ou instância.

Parágrafo único- A UNIFENAS e o Restaurante dos Lagos poderão utilizar das respectivas imagens dos pratos, receitas e depoimentos dos responsáveis para fins comerciais e de interesse próprio das mesmas, promovendo a divulgação em suas mídias, estando os candidatos cientes e de acordo com tal utilização ao se inscreverem e participarem do presente concurso.

Art. 14º. Os participantes autorizam, ao se inscreverem e participarem do presente concurso, a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, para fins de comunicação, marketing e propaganda do concurso e das receitas no Restaurante dos Lagos, bem como cedem integralmente, à título gratuito e por prazo indeterminado, os direitos autorais das receitas à UNIFENAS e ao Restaurante dos Lagos que, por sua vez, poderão utilizá-las, para fins que julgarem necessário, inclusive para comercialização dos pratos, publicações de livros, ou qualquer mídia seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital.

Art. 15º. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso.

Art. 16º. Dúvidas podem ser direcionadas para extensao@unifenas.br ou pesquisa.pos@unifenas.br

PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
DIRETORIA DE EXTENSÃO E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO