



## **REGULAMENTO DO 1º CONCURSO GASTRONÔMICO DO UNILAVRAS** **EDIÇÃO 2022**

### **O CONCURSO**

A Comissão Organizadora do Terceiro Festival de Gastronomia, faz saber, para conhecimento, que estão abertas as inscrições para o 1º Concurso Gastronômico do Unilavras, que acontecerá no dia 28 de setembro de 2022.

O presente concurso gastronômico visa incentivar a participação de toda comunidade a desenvolver receitas, salgadas ou doces, que contenha, obrigatoriamente, o *Queijo Tipicamente Mineiro* como um de seus ingredientes, fortalecendo e ressaltando a história, a cultura e o saber fazer do povo mineiro.

### **TERMOS E CONDIÇÕES**

As condições para participação no 1º Concurso Gastronômico do Unilavras, promovido e administrado pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Lavras, obrigando-se as partes mutuamente às cláusulas e disposições seguintes:

#### **I – DAS CLÁUSULAS**

**Cláusula Primeira** – Poderão participar do Concurso Gastronômico do Unilavras qualquer pessoa com idade igual ou maior que 18 anos, mediante o preenchimento do formulário. A inscrição é gratuita e para ser validada é necessário que todos os dados do formulário estejam preenchidos corretamente.

**Cláusula Segunda** - O 1º Concurso Gastronômico do Unilavras será realizado durante o 3º Festival de Gastronomia, será composto por 2 (duas) etapas, e terá como tema: “*A Tradição e o Sabor dos Queijos Mineiros*”.

**Cláusula Terceira** – A primeira etapa do Concurso Gastronômico do Unilavras constitui a fase de inscrição e se dará exclusivamente pelo site, através do Setor de Eventos da universidade; e mediante preenchimento da Ficha de Inscrição, documento em que o participante manifesta, de modo inequívoco, a vontade de inscrição no Concurso.

*Parágrafo Primeiro* – Inscrições pelo link <https://unilavras.typeform.com/to/futs74IW> até o dia 18 de setembro de 2022.

*Parágrafo Segundo* – As Fichas de Inscrições deverão ser preenchidas de forma adequada, apresentando todos os dados integralmente preenchidos inerentes à referida Ficha de Inscrição, quais sejam: dados pessoais e contato do participante; o nome do prato a concorrer; o nome do queijo a utilizar; a ficha técnica de preparo da receita e a justificativa e história da receita, para fins de cadastramento do Participante.

*Parágrafo Terceiro* – Não serão aceitas, em nenhuma hipótese, Fichas de Inscrições preenchidas de forma inadequada, ou que não apresentem todos os

dados integralmente preenchidos, referidos no Parágrafo Segundo desta Cláusula Terceira.

*Parágrafo Quarto* - É **OBRIGATÓRIO** o uso de queijos tipicamente mineiros na receita, a escolher entre: Queijo Minas Frescal; Queijo Minas Padrão; Queijo Meia Cura; Queijo Minas Artesanal -QMA (queijos de leite cru, ex: queijo canastra, queijo do serro, queijo d'alagoa, queijo das vertentes, queijo de Araxá etc.). Receitas que não apresentem pelo menos um dos queijos referidos nesta cláusula quarta, serão DESCLASSIFICADAS DO CONCURSO.

**Cláusula Quarta** – Todas as RECEITAS FINALISTAS deverão ser porcionadas para 4 (quatro) jurados e cumprirem o tempo máximo de preparo de 3 horas.

**Cláusula Quinta** - Todos os Participantes declaram e comprometem-se no ato da inscrição a cadastrar apenas 1 (uma) receita, que seja, necessariamente, de sua autoria (conforme a Lei 9.610/98), que não tenha sido gravada e divulgada no mercado, ou publicada por nenhum meio publicitário ou de marketing, ou igual a receitas inscritas em outros concursos, assumindo, inclusive, qualquer responsabilidade moral e material consequente a possível impugnação da "OBRA" por terceiros.

**Cláusula Sexta** – A Organização do 1º Concurso Gastronômico do Unilavras se reserva ao direito de alterar qualquer cláusula deste regulamento, de acordo com a conveniência da Organização, por força maior ou caso fortuito, previamente informado aos candidatos.

**Cláusula Sétima** – A avaliação das RECEITAS, na primeira etapa, do Concurso Gastronômico do Unilavras será realizada por professores do Curso de Gastronomia do Unilavras, conforme 3 (três) critérios pré-determinados, sendo atribuídas notas de 0 (zero) a 10 (dez) para cada um dos critérios.

*Parágrafo Primeiro* – O primeiro critério de avaliação da primeira etapa constitui a "RELEVÂNCIA DA RECEITA", que levará em consideração a justificativa e a história da receita, apresentada na ficha de inscrição

*Parágrafo Segundo* – O segundo critério de avaliação da primeira etapa constitui a "INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE", que levará em consideração a aplicabilidade dos queijos de maneira inovadora, procurando ressaltar seus sabores e desenvolvendo novos métodos de preparo e apresentação da receita.

*Parágrafo Terceiro* – O terceiro critério de avaliação da primeira etapa constitui a "FICHA TÉCNICA", que levará em consideração a clareza e o entendimento da realização do prato, bem como a precisão das descrições quanto às medidas e tempo utilizados.

**Cláusula Oitava** – Serão selecionadas 8 (oito) receitas com maior pontuação, classificando-se, assim, para a segunda etapa do 1º Concurso Gastronômico do Unilavras.

*Parágrafo Único* – Os CANDIDATOS FINALISTAS receberão um e-mail (cadastrado na ficha de inscrição) com o aviso de classificação ou desclassificação até o dia 20 de setembro de 2022.

**Cláusula Nona** – A segunda etapa do 1º Concurso Gastronômico do Unilavras será realizada em Lavras - MG, na Cozinha Didática 2 do Centro Gastronômico pertencente ao Centro Universitário de Lavras, onde os 8 (oito) finalistas irão produzir seus pratos, no que concerne ao pré-preparo e desenvolvimento das receitas.

*Parágrafo Único* – Nesta segunda etapa, a estrutura de cozinha para o preparo das RECEITAS, incluindo a vestimenta (avental e touca) dos Participantes serão fornecidos pela Organização. Os ingredientes e utensílios necessários para a execução do prato é de RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA do finalista.

**Cláusula Décima** – O julgamento das RECEITAS na segunda etapa do Concurso Gastronômico do Unilavras será realizado por 3 (três) Chefes de Cozinha e 1 (um) professor do Curso de Gastronomia do Unilavras, conforme 3 (três) critérios pré-determinados, sendo atribuídas notas de 0 (zero) a 10 (dez) para cada um dos critérios.

*Parágrafo Primeiro* – O primeiro critério de avaliação da segunda etapa constitui a “A APRESENTAÇÃO DA RECEITA”, baseado na explanação do candidato para os jurados a respeito do seu prato.

*Parágrafo Segundo* - O segundo critério de avaliação da segunda etapa constitui a “ANÁLISE VISUAL”, pelo que levará em consideração a montagem e a apresentação do prato aos jurados.

*Parágrafo Terceiro* – O terceiro critério de avaliação da segunda etapa constitui a “ANÁLISE GUSTATIVA”, pelo que levará em consideração o Sabor, a Consistência do Prato e o Equilíbrio da Combinação dos Ingredientes e principalmente a Valorização do Queijo Mineiro.

**Cláusula Décima Primeira** – Serão premiados 3 (três) participantes, sendo o primeiro, o segundo e o terceiro lugar de acordo com a notas recebidas nas avaliações.

*Parágrafo Primeiro* – O Participante que obtiver a maior nota (primeiro lugar), conseqüentemente será o vencedor do 1º Concurso Gastronômico do Unilavras e receberá da organização, a título de premiação, um VALE COMPRAS no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais) em uma das lojas do Supermercado Rex, no município de Lavras.

*Parágrafo Segundo* – O Participante que obtiver a segunda maior nota, conseqüentemente, ocupará o Segundo Lugar do 1º Concurso Gastronômico do Unilavras e receberá da organização, à título de premiação, um VALE COMPRAS no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) na loja Z&K Utilidades, no município de Lavras.

*Parágrafo Terceiro* – O participante que obtiver a terceira maior nota, conseqüentemente, ocupará o Terceiro Lugar do 1º Concurso Gastronômico do Unilavras e receberá da organização, à título de premiação, um Curso Livre do Unilavras, à escolha, com tema na área de Gastronomia.

**Cláusula Décima Segunda** – A mídia utilizada no 1º Concurso Gastronômico do Unilavras será composta por divulgação em Site, Redes Sociais, Banners, Folhetos e Cartazes.

**Cláusula Décima Terceira** - Qualquer alteração neste regulamento, seja da forma da inscrição, critérios de avaliação, substituição dos examinadores, datas, prêmios, mídias utilizadas, ou de qualquer outro item será informada ao Participante de forma a ser definida única e exclusivamente a critério da Organização do concurso.

*Parágrafo Único* - Caso o Participante do concurso não concorde com as modificações realizadas, comunicadas nos termos desta Cláusula, deve no prazo de 03 (três) dias, exercer o direito de cancelar sua inscrição.

**Cláusula Décima Quarta** – O Participante do 1º Concurso Gastronômico do Unilavras outorga à Organização do evento o direito de utilizar as informações contidas em sua Ficha de Inscrição para fins administrativos, de marketing, envio de SMS (Torpedos) e e-mails.

*Parágrafo Primeiro* - Fica outorgado, também, à Organização do evento o envio de mensagens aos Participantes regularmente inscritos no 1º Concurso Gastronômico do Unilavras, e-mails, ou outro tipo de comunicação, sempre remetidos pela Organização, contendo marketing ou informação publicitária acerca do referido concurso.

*Parágrafo Segundo* - Com a assinatura da ficha de inscrição, o candidato(a) atesta plena aceitação e concordância com os termos do presente regulamento.

Mais esclarecimentos e informações podem ser solicitados junto à Comissão Organizadora do 3º Festival de Gastronomia do Unilavras.

**Comissão Organizadora do 3º Festival de Gastronomia do Unilavras**

Lavras, 17 de agosto de 2022