

REGULAMENTO - COPA COLAVITA FAM 2026

A Colavita nasceu há mais 70 anos como uma pequena empresa familiar e, atualmente, 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, conhecido como um dos produtos mais antigos da cozinha 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. Esse ingrediente foi inserido no cardápio brasileiro, incorporando novos sabores a nossa cozinha.

A origem da massa remonta à Antiguidade, de maneira que vamos encontrá-la produzida a partir de vários cereais e com formatos distintos. Contudo, é na Itália que esse produto passa a ser consumido popularmente, tornando-se ingrediente importante para a culinária, e onde é possível encontrar em torno de 300 tipos. No Brasil, a massa passa a ser conhecida com a chegada dos imigrantes italianos no século XIX e, desde então, é 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 nas áreas 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 italiana 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** deste ano (2026) e a **PREMIAÇÃO (VIAGEM À ITÁLIA)**, acontecerá no **SEGUNDO SEMESTRE** (novembro de 2026) também deste ano.

Por este motivo, todos os **ESTUDANTES MATRICULADOS em 2026.1** poderão participar da Copa Colavita FAM.

As datas e 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 curso de Tecnologia em Gastronomia da FAM no semestre de realização da Copa Colavita FAM – 2026.1. A participação é individual.**

3. A COPA

- **Etapa 1 – TEXTO, CARDÁPIO (Modelo anexo) – ATÉ O DIA 22 DE MAIO DE 2026.**
 - **Conteúdo:**
 - Texto autoral sobre “A importância do azeite na gastronomia mundial”, o tema da criação dos pratos, a contextualização da criação dos pratos, 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 este ingrediente seja valorizado no prato.**

- O cardápio deve ser pensado para execução prática (3 porções da entrada e 3 porções do prato principal) em até 3h00 (três horas). Não é permitido o pré-preparo de nenhum ingrediente.
 - A apresentação das receitas será feita em fichas técnicas, com foto e rendimento para 3 (três) porções e especificações totais dos ingredientes, conforme o modelo.
 - Nesta primeira etapa, os custos de aquisição de insumos para a preparação dos pratos será de total responsabilidade do estudante participante. O custo total dos ingredientes utilizados para a produção, considerando a elaboração do cardápio completo (**3 entradas, 3 pratos principais**) não deverá superar o valor de **R\$ 400,00** (quatrocentos reais).
 - Texto autoral sobre “a importância do azeite na gastronomia mundial”, o tema da criação dos pratos, a contextualização da criação dos pratos, a defesa da criação e ideia, assim como o cardápio (fichas técnicas), deverão ser entregues, pontualmente até o **dia 22 de maio de 2.026** pela plataforma Canvas (segue o passo a passo abaixo).
- **Passo a passo:**
 - Acessar o Canvas.
 - Procurar pela matéria “Copa Colavita FAM – Etapa 1”.
 - Acessar a matéria e, depois, ir em “Tarefas”.
 - Procurar a tarefa “Trabalho Copa Colavita FAM”, clicar e realizar o upload do trabalho.
 - Aguardar até concluir o upload do trabalho.
 - 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 de acordo com os seguintes quesitos: conteúdo teórico pesquisado, criatividade e técnica gastronômica. **Dessa forma, serão escolhidas os 6 (seis) melhores trabalhos (as mais pontuadas).** O resultado será divulgado pelos canais de comunicação do curso.

- **ETAPA 2 – SEMIFINAL – DIA 02 DE JUNHO DE 2.026 (período da tarde).**

- Os 6 estudantes selecionados deverão executar, presencialmente nas cozinhas pedagógicas da FAM – Rua Augusta, 1508 – 17º andar, a **ENTRADA (3 unidades), criada na etapa 1.** O prazo máximo para a execução dos 3 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 tempo inicial 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 escolhidos 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 16 DE JUNHO DE 2.026 (período da tarde).**
 - Os 3 (três) estudantes selecionados deverão executar, presencialmente nas cozinhas pedagógicas da FAM – Rua Augusta, 1508 – 17°, **a ENTRADA e o PRATO PRINCIPAL (3 unidades de cada) criados na etapa 1.** O prazo para a execução dos 3 pratos da entrada e dos 3 pratos do prato principal será de no máximo de 3 (três horas). Estes pratos serão servidos para uma banca formada por profissionais do mercado de Gastronomia.
 - As mesmas regras da semifinal se aplicam à final, mas, nesta, com 30 minutos para os estudantes organizarem a bancada e conferirem o material, sem manipulação de ingredientes e 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 e participar de um curso de “Assaggiatore de Olio de Oliva” que acontecerá no mês de novembro de 2026.**
- 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 acompanhante, uma vez que a viagem é entendida como pesquisa acadêmica e aula e não uma viagem de turismo.
- O estudante será responsável por todos os documentos necessários (passaporte, vistos, exames e demais exigências legais) para a viagem, **inclusive a aquisição do seguro viagem durante todo o período da viagem.**
- 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 reponsabilidade por atos ou incidentes ocorridos durante a viagem em virtude de comportamento inadequado do estudante.
- A viagem de premiação poderá ser cancela, sem reagendamento, por situações que impossibilitem a viagem, como guerras, questões sanitárias entre outros.

5. DIREITOS DE USO

O estudante concorda em ceder os direitos de divulgação dos trabalhos realizados e das imagens, tanto para a Colavita como para a FAM, para fins de publicidade, promoção e outras atividades relacionadas à mídia, 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, acarretando a desclassificação o descumprimento de qualquer normativa.

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;">2026</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 dos pratos.
3. Fichas técnicas dos pratos.

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

