



## REGULAMENTO - COPA COLAVITA FAM 2026

A Colavita surgiu há mais 70 anos como uma pequena empresa familiar e, atualmente, é uma das mais importantes representantes da cultura italiana com a sua ampla linha de produtos, sendo destaques, 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. Esse óleo tem se mostrado, através de pesquisas, um alimento benéfico para a saúde, devido a sua capacidade de atuar com um agente antioxidante. Esse ingrediente foi introduzido no cardápio brasileiro, sendo incorporado em novos sabores na nossa cozinha.

A massa teve origem na Antiguidade, quando era feita a partir de vários cereais e com formatos diferentes dos que conhecemos. Entretanto, foi na Itália que esse produto passou a ser consumido popularmente, tornando-se ingrediente importante para a culinária, e onde é possível encontrar em torno de 300 tipos, sendo atualmente um dos ingredientes mais típicos do país. No Brasil, a massa passou a ser conhecida com a chegada dos imigrantes italianos no século XIX e, desde então, é parte importante do nosso cardápio, incorporado na cultura rotineira brasileira com a influência italiana.

Em 2016, criamos o curso superior de tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário FAM com o objetivo de formar profissionais para atuarem nas mais diversas áreas da Gastronomia e dominarem a pluralidade culinária presente não só no país, como em todo o mundo.



A Colavita e a FAM, unidas pela paixão pela gastronomia italiana, têm como propósito organizar uma copa com o objetivo de promover e divulgar a cultura italiana a partir da pesquisa e do uso de produtos originários da Itália, além de revelar as habilidades e conhecimentos adquiridos pelos nossos alunos durante o período de formação no curso de Gastronomia.

### **1. PRAZOS E ETAPAS**

A Copa Colavita FAM acontecerá no primeiro semestre de 2026, e a premiação, que consiste em uma viagem à Itália, acontecerá em novembro de 2026. Assim, todos os alunos matriculados no curso de tecnologia em Gastronomia em 2026.1 poderão participar da Copa Colavita FAM.

As datas e horários serão divulgados pela coordenação do curso e através dos nossos canais oficiais de comunicação. Não haverá exceções com relação a prazos e horários de entrega.

### **2. PARTICIPANTES**

A Copa Colavita FAM é destinada a alunos com 18 anos de idade 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 e cardápio (modelo em anexo) devem ser entregues até o dia 22 de maio de 2026.
  - **Conteúdo:**



- Um 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.
- Elaboração de um cardápio com entrada e prato principal (modelo da ficha técnica em anexo).
- **Entrada:** para a preparação do prato de entrada é obrigatório o uso do azeite de oliva Colavita e da massa Colavita.
- **Prato principal:** na elaboração do prato principal o uso do azeite de oliva Colavita é obrigatório também. 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 3 horas (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 serão 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 2026 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 escolhidos os 6 (seis) melhores trabalhos (os mais pontuados). O resultado será divulgado pelos canais de comunicação do curso.

- **Etapa 2** – Semifinal – dia 2 de junho de 2026 (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 trazer 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, dólma, 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 manipular os 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 neste 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 2026 (período da tarde).**
  - Os 3 (três) estudantes selecionados deverão executar, presencialmente nas cozinhas pedagógicas da FAM – Rua Augusta, 1508 – 17ª, 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 3h (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 manipular os 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 a passeio.
- 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.



- 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 cancelada, sem reagendamento, por situações que impossibilitem a viagem, como guerras, questões sanitárias, entre outras.

## **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

<b>Copa Colavita FAM</b>
NOME:
RA:
2026

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.





# COPA COLAVITA FAM 2026

*Seu talento e criatividade  
podem levar você à Itália!*

		TOTAL	

### Modo de preparo


### ANEXAR A FOTO DO PRATO PRINCIPAL



<b>NOME DO PRATO:</b>			
Ingredientes para <b>3 porções</b>	Unidade (kg, litro, unidade etc.)	Quantidade	Valor aproximado

