



Regulamento Festival Gastronômico

Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro

A Direção da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, no uso de suas atribuições regimentais, torna público o presente regulamento.

CAPÍTULO I

INTRODUÇÃO

Os participantes devem ter ciência das regras e procedimentos que foram adotados neste Manual. O Festival Gastronômico da FEAP é um excelente instrumento para o desenvolvimento nos alunos de capacidade de pesquisa, escolha e elaboração dos pratos, aliando também a prática dos cálculos de indicadores de alimentos para minimizar erros relacionados a quantidade de alimentos preparados.

CAPÍTULO II

APRESENTAÇÃO

O festival é uma oportunidade de oferecer ao público degustação de pratos especiais, que serão preparados pelos alunos do curso de Nutrição, com supervisão dos professores e sempre em conjunto com as disciplinas de Higiene e Legislação de Alimentos, Educação Nutricional, Técnica Dietética I e II e Serviço

de Alimentação I e II.

O Festival acontecerá sempre no final do mês de agosto (mês que é comemorado dia do Nutricionista). A cada ano será definido através de votação pelos alunos os pratos que serão desenvolvidos para o Festival.

Os acadêmicos de nutrição serão divididos em 4(quatro) equipes (cada período representará uma equipe) que concorrerão entre si pelo melhor prato e melhor apresentação da culinária a qual representaram.

O Festival contará com uma mesa de 08(oito) jurados, representantes da comunidade e da FEAP, que julgarão alguns quesitos dos pratos de cada equipe. (Anexo I). A pontuação será baseada na contabilização dos votos dos jurados. A urna será recolhida e contabilizada pelo coordenador do curso e 1 professore de cada equipe por ele indicado. O resultado será anunciado ao final do evento.

A equipe vencedora ganhará um troféu, um curso de extensão com tema determinado por ela e um valor em dinheiro oferecido pela IES.

Todas as equipes ficarão com o dinheiro arrecadado da venda de seus pratos.

As equipes terão como tutores, docentes do curso de nutrição (cada equipe contará com 2 professores nutricionistas e 3 professores de outra formação).Ao longo do evento os pratos ficarão expostos nas tendas (ou salas) de cada equipe e os acadêmicos de todos os cursos e comunidade em geral poderão degustar de pequenas porções dos pratos através da apresentação do tickt.

CAPÍTULO III

COMISSÃO ORGANIZADORA

A comissão organizadora será composta pelo coordenador de curso e pelos professores tutores e representantes de turma.

CAPÍTULO IV

DA DEFINIÇÃO DO TEMA

Haverá no primeiro semestre a definição do tema, com base em votação entre as turmas. À partir da definição serão delimitados as linhas de trabalho de cada equipe / período. À partir da definição do tema, as equipes deverão realizar pesquisa intensa sobre história daquele tipo de alimentação, não somente receitas típicas do tema, como ingredientes, condimentos, hábitos culturais, e dessa forma, adequar a apresentação dos pratos em recipientes, mesas e ambientes (decoreação) que remetam ao tema proposto.

CAPÍTULO V

SELEÇÃO DOS PRATOS

As equipes deverão selecionar 4 pratos que devem ter diferentes graus de dificuldade na sua elaboração, ou seja, escolher de pratos simples a pratos mais elaborados e inovadores. Após seleção, cada equipe enviará para a comissão organizadora os pratos selecionados, para aprovação **(data prazo em cronograma)**. Depois de selecionadas as receitas, sempre com orientação de seus professores tutores, as mesmas deverão ser calculadas para definição do rendimento da receita e número total de porções.

CAPÍTULO VI

COMISSÃO DECORAÇÃO DA FACULDADE

Após a definição do tema de trabalho, cada equipe deverá indicar 2(dois) representantes para compor a comissão de decoração da Faculdade. Os nomes deverão ser encaminhados à coordenação de curso no prazo estipulado pela mesma. Essa comissão não se responsabilizará da decoração de sua equipe, somente do ambiente externo.

CAPÍTULO VII

ATRIBUIÇÕES DOS PROFESSORES TUTORES:

- ao início de cada aula, verificar junto a turma quais são as necessidades e tentar saná-las;
- verificar o andamento das atividades e agilizar as tarefas que serão realizadas no festival;
- opinar sobre as receitas;
- auxiliar os alunos na busca de patrocinadores para sua equipe;
- estar presente no dia do festival, a fim de acompanhar , avaliar e auxiliar os alunos antes e principalmente durante o festival;
- acompanhar durante o mês de agosto a participação de cada aluno , a fim de estabelecer a nota do mesmo pela participação.

CAPÍTULO VIII

ATRIBUIÇÕES DOS PROFESSORES NUTRICIONISTAS:

- dividir a turma em 4 grupos e distribuir as receitas entre os grupos (1 receita para cada grupo);
- programar na primeira semana de agosto, com cada grupo o dia da entrega das receitas, já com a lista de compra e preço dos ingredientes;
- discutir com cada grupo sobre porção, rendimento e custo (que atendam ao festival);
- acompanhar o andamento dos testes das receitas;
- incentivar e organizar o pré preparo para adiantar e otimizar o trabalho durante o evento;
- determinar 1 a 2 alunos de cada grupo para ficar no laboratório de técnica dietética, no dia do

festival, executando os pratos de seu grupo;

- monitorar a atividade dentro do laboratório durante o evento, orientando e organizando o trabalho.

CAPÍTULO IX

ATRIBUIÇÕES DOS TUTORES VETERANOS (Alunos)

- agendar encontros semanais , para que os grupos lhes apresentem o andamento das atividades (patrocínio já alcançado, receitas já testadas, cálculos já definidos de porção e rendimento);
- entregar à Coordenação de curso, até dia 15 de agosto a quantidade de porções que serão produzidas de cada uma das quatro receitas de cada equipe para que a coordenação providencie os tickets (que serão específicos de casa equipe);
- entregar à Coordenação de curso a lista de material descartável a ser utilizado por cada um dos grupos, até a segunda semana de agosto;
- acompanhar seu grupo no laboratório de técnica dietética e separar uma das cozinhas para sua equipe, verificando e descrevendo o patrimônio da cozinha;
- Acompanhar o professor tutor nutricionista, no dia do festival.

CAPÍTULO X

ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DE CURSO:

- Enviar para e-mail da direção propaganda do evento para ser inserida no site institucional;
- Indicar um ou mais professores para a comissão de decoração externa (que contará com 1 aluno de cada equipe);
- Intermediar todas as atividades;
- Buscar patrocínios;
- Providenciar tendas, mesas, descartáveis para todos os grupos, material para decoração externa, tickets, caixa, certificados, cartazes de propaganda, banner dos patrocinadores das turmas;
- Buscar junto à IES, patrocínio para o festival;
- Buscar junto a IES troféu;
- Providenciar modelo de avaliação dos professores;
- Providenciar modelo de avaliação dos jurados;
- Providenciar modelo de avaliação dos alunos sobre a participação dos professores e sobre o festival;
- Reunir com os professores ao final do festival para acordar as notas;
- Anunciar a turma vencedora do festival.

CAPÍTULO XI

ATRIBUIÇÕES DOS ALUNOS:

- Escolher um nome para sua equipe;
- Dar nome e descrição dos petiscos;
- se manter informado sobre o regulamento zelando pelo seu integral cumprimento, em respeito a organização e a instituição, sob o risco de comprometer a imagem do evento e inviabilizar futura participação;
- criar uma Fan Page onde o público deverá, acessar e “curtir” a Fan Page do (nome escolhido pela turma) no Facebook onde encontrarão informações do festival; Caberá às equipes, ainda, e de forma exclusiva, realizar a sua campanha de votação, tendo como obrigatoriedade a apresentação mínima de 200 curtidas na página; (a equipe que tiver dificuldade em montar a fan page, poderá comparecer na IES nas quartas e quintas feira de 14 às 20h para auxílio com setor de TI).

Pontuação para o Festival:

A página deverá obter no mínimo 200 curtidas, para começar a pontuar, à partir daí ganha 1 ponto a página da equipe que tiver maior número de curtidas.

A equipe que apresentar maior número de curtidas, saíra com 1 ponto na frente das outras equipes competidoras, essa contagem será através do número de curtidas da página e não de curtidas nas publicações;

Instruções para criar a fan Page:

- A foto da capa da página deverá ter necessariamente a logo da FEAP e o nome do Festival Gastronômico;
- A foto do perfil será livre;
- Deverá constar o nome do grupo;
- montar a comissão de decoração interna (composta por pelo menos dois alunos de cada grupo). Essa comissão deverá passar para o restante do grupo, a proposta de decoração e materiais necessários.

CAPÍTULO XII

CRONOGRAMA

- julho: se dividir em quatro grupos, com uma receita cada grupo;
- julho: votar em um líder para cada grupo;
- julho: entregar à coordenação de curso lista com nome da comissão de decoração interna e externa;

- agosto: toda a equipe deverá se reunir com o professor nutricionista na primeira semana de agosto, para lhe apresentar as receitas por grupo;
- agosto: (líder da equipe) até a segunda semana, reunir com professor nutricionista para definição de porção e rendimento (cálculos necessários);
- agosto: (líder da equipe) até a segunda semana, reunir com tutores veteranos para apresentar o andamento das atividades e entregar o número total de porções que serão vendidas;
- agosto: (toda turma) providenciar materiais para a decoração interna;
- agosto: enviar para a coordenação de curso as logos dos patrocinadores.

CAPÍTULO XIII

SOBRE A AVALIAÇÃO

As notas serão individuais, por isso o professor deverá acompanhar o andamento de todas as tarefas, devendo se inteirar a cada aula, dialogando com representantes de cada grupo a fim de verificar a real participação de cada aluno individualmente.

Cada professor será responsável pela sua nota. É indispensável a presença do professor no dia do festival.

Cada professor é responsável por sua avaliação, não podendo delegar essa responsabilidade a outro.

CAPÍTULO XIV

DA PREMIAÇÃO

Serão conferidos os seguintes prêmios:

I. 1º lugar: certificado, troféu, valor arrecadado pelas vendas do ticket, curso de extensão oferecido pela IES e um valor em dinheiro, também oferecido pela IES;

II. 2º lugar: certificado e valor arrecadado pelas vendas do ticket;

III. 3º lugar: certificado e valor arrecadado pelas vendas do ticket;

IV. 4º lugar: certificado e valor arrecadado pelas vendas do ticket;

Parágrafo único Todo participante receberá certificados de participação, sendo que a equipe vencedora será proclamada "Equipe vencedora do Festival Gastronômico da FEAP."

DISPOSIÇÕES FINAIS

O jurado, e somente ele, independentemente de quantas pessoas estejam em sua companhia, não pagará pela receita degustada;

As despesas dos acompanhantes do jurado não poderão ser custeadas pelo equipe;

Os jurados receberão orientações de forma coletiva (em reuniões), e individualmente (em manual escrito), a fim de estarem mais aptos e sincronizados possíveis para o exercício de suas tarefas.

Como Organizadora do Concurso, compete à Coordenação de Curso, através da Comissão Organizadora:

I. receber os jurados;

IV. encaminhar os jurados aos estabelecimentos participantes para avaliação;

V. Prestar quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários, com relação ao concurso.

Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação, e deverá ser disponibilizado no sítio eletrônico da FEAP.

Além Paraíba-MG, Junho 2014.

Anexo 1

FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO (PREENCHIDO PELO PROFESSOR)

EQUIPE: _____

- 1- Cumprimento do prazo de entrega dos nomes dos componentes da comissão de decoração (nota da coordenadora do curso)
() 0 () 1 () 2
- 2- Diálogo com os tutores para seleção de pratos
() 0 () 1 () 2
- 1- Motivação da equipe em pesquisar receitas
() 0 () 1 () 2
- 2- Organização da equipe no desenvolvimento do trabalho como um todo
() 0 () 1 () 2
- 3- Participação nas reuniões da comissão organizadora (nota da coordenadora)
() 0 () 1 () 2
- 4- Participação da equipe na decoração externa – somente comissão de decoração (nota do professor indicado para decoração externa)
() 0 () 1 () 2
- 5- Entrega das receitas a tempo para a comissão organizadora – até dia 11/08 (nota coordenadorado curso)
() 0 () 1 () 2
- 6- Organização para compra dos generos para preparo das receitas
() 0 () 1 () 2

- 7- Participação individual nas tarefas de preparo dos pratos e andamento do festival (nota individual para cada aluno)
() 0 () 1 () 2
- 8- Montagem da decoração de sua sala – ordem e participação (nota individual para cada aluno)
() 0 () 1 () 2
- 9- Decoração da sala – beleza e pertinência ao tema
() 0 () 1 () 2
- 10- Escolha das receitas – pertinência ao tema
() 0 () 1 () 2
- 11- Apresentação dos pratos – aparência do prato e sua exposição
() 0 () 1 () 2
- 12- Presença da turma no evento como um todo (nota individual para cada aluno)
() 0 () 1 () 2
- 13- Presença da turma no dia do evento (nota individual para cada aluno)
() 0 () 1 () 2

AS NOTAS QUE SÃO DA COMPETENCIA DA COORDENAÇÃO DE CURO E DO PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA DECORAÇÃO EXTERNA DEVEM SER DEIXADAS EM BRANCO E SERÃO PREENCHIDAS 15 DIAS DEPOIS DO FESTIVAL EM UMA REUNIÃO PARA ESTE FIM. AS NTAS INDIVIDUAIS DEVERÃO SER BASEADAS NO SEU ACOMPANHAMENTO DA TURMA E DEVE SER LEVADO EM CONSIDERAÇÃO A OPINIÃO DO REPRESENTANTE DE TURMA, ENQUANTO LIDER DA EQUIPE PARA DEFINIÇÃO DE NOTAS DE ATIVIDADES QUE NÃO PUDERAM SER ACOMPANHADAS EM SUA TOTALIDADE POR VOCÊ ENQUANTO TUTOR.

Anexo 2

FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO PROFESSOR (PREENCHIDO PELO ALUNO)

EQUIPE: _____

Como você representante de turma avalia a participação de seu professor tutor nas atividades do festival gastronômico

NOME DO PROFESSOR	RUIM	BOM	ÓTIMO

Para a avaliação ruim, justifique :

Além Paraíba, _____ de _____ de _____.

Anexo 3

FICHA DE AVALIAÇÃO DOS JURADOS

Nome do Jurado: _____

Equipe avaliada: _____

Marque um x de acordo com a pontuação desejada

1- Insuficiente 2- Regular 3- Bom 4- Muito Bom 5- Excelente

Itens a serem avaliados	1	2	3	4	5
Atendimento aluno responsável pela apresentação dos pratos					
Ficha com nome do prato e lista de ingredientes					
Decoração					
Figurino					
Pertinência da decoração ao tema					
Pertinência dos pratos ao tema					
Forma de apresentação dos pratos					
Escolha do Prato "Carro chefe" da equipe					
Qualidade dos pratos					
Sabor dos pratos de forma geral					
Higiene durante manuseio da comida (touca, luva, jaleco)					

Marque um x de acordo com a pontuação desejada

1- Insuficiente 2- Regular 3- Bom 4- Muito Bom 5- Excelente

Marque um x de acordo com a pontuação desejada	1	2	3	4	5
Como você julga nosso evento de maneira em geral					

Assinatura