

**REGULAMENTO DO PROJETO DE EXTENSÃO “CHEF SABORES CAFÉ DO
CERRADO”**

**INSTITUTO MASTER DE ENSINO PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS DE ARAGUARI EM
PARCERIA COM A COOCACER**

Art. 1º - O presente regulamento disciplina a organização e o funcionamento do Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado”, do Instituto Master de Ensino Presidente Antonio Carlos - IMEPAC Araguari, em parceria com a Coocacer, tendo como objetivos:

- I. Desenvolver novas formas de utilização do café na culinária, incentivando sua utilização na alimentação humana de formas diversas;
- II. Valorizar o café como produto que move a economia da cidade de Araguari e região;
- III. Integrar grupos de investigação científica na área de alimentação e nutrição;
- IV. Aplicar a gastronomia na nutrição;
- V. Aplicar técnicas de análise sensorial de produtos;
- VI. Promover a integração do curso de nutrição com os demais cursos, egressos e comunidade por meio da gastronomia;
- VII. Desenvolver o espírito empreendedor no meio acadêmico, por meio de ideias inovadoras na área da gastronomia, tendo o café como produto central;
- VIII. Promover a articulação e aproximação do conhecimento científico com o mundo do trabalho;
- IX. Valorizar ideias e ampliar conhecimentos de alunos e professores;
- X. Incentivar a interdisciplinaridade; e
- XI. Reconhecer a gastronomia como manifestação artística e cultural.

Art. 2º - O Projeto Chef Sabores Café do Cerrado está norteado pelos princípios da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9394/96), em seu Art. 43, que determina: *A educação superior tem por finalidade estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo; incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive; promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.*

Art. 3º - O Projeto Chef Sabores Café do Cerrado será realizado bienalmente, quando será aberto edital específico que norteará todo o processo de inscrição dos interessados, contendo a comissão de seleção de projetos, normas gerais,

premiação, cronograma de execução e divulgação do local de realização do mesmo.

Art. 4º - Poderão participar do Projeto Chef Sabores Café do Cerrado alunos, egressos da instituição e comunidade local e regional, observadas as seguintes regras:

- I. Grupos com 4 integrantes, sendo;
 - a. 01 dos membros, obrigatoriamente, deve ser aluno matriculado no curso de Nutrição;
 - b. 01 dos membros, obrigatoriamente, deve ser egresso do IMEPAC, de qualquer curso;
 - c. 01 dos membros, obrigatoriamente, deve ser da comunidade local ou regional;
 - d. 01 dos membros, obrigatoriamente, deve ser aluno de outros cursos da instituição.

Art. 5º - O Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado”, contará com uma estrutura para sua implementação e organização, a saber;

- I. Um coordenador(a), escolhido dentre os docentes do Instituto;
- II. Uma comissão de avaliação incumbida de realizar a seleção das fichas técnicas de preparo das receitas na fase de inscrição (**ANEXO 1**);
- III. Uma comissão de julgamento final, incumbida de realizar a degustação das receitas propostas, com vistas à premiação.

Art. 6º - A comissão de seleção e avaliação das fichas técnicas de preparo das receitas será composta por seis (6) membros, indicados pela coordenação do curso de Nutrição do IMEPAC, assim distribuídos:

- I. Três (3) membros nomeados entre o corpo docente do IMEPAC, sendo que, 02 (dois) destes devem ser docentes do curso de Nutrição;
- II. Dois (2) membros nomeados entre o corpo discente do IMEPAC;
- III. Um (1) membro nomeado entre o corpo técnico administrativo do IMEPAC.

Art. 7º - A comissão de julgamento final será composta por três (03) membros, assim distribuídos:

- I. Um (1) docente do curso de Nutrição não integrante da comissão de seleção das fichas técnicas de preparo das receitas, indicado pela coordenação do curso de Nutrição;
- II. Um (1) especialistas em gastronomia, indicado pela COOCACER;
- III. Um (1) consultor em marketing e café, indicado pela COOCACER.

Art. 8º - A participação no Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado” é gratuita.

Art. 9º - No ato de inscrição, o grupo deve nomear um representante, que ficará responsável pela comunicação com a organização do Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”.

§ 1º - O membro do grupo na categoria de aluno, em caso de perder o vínculo com a instituição, seja por cancelamento ou abandono do curso, no decorrer do processo descrito no Edital, será excluído do grupo.

§ 2º - Na situação prevista no caput desse artigo, o grupo poderá substituir o membro desclassificado, considerando a mesma categoria.

Art. 10 - É vedada a participação de docentes e discentes nas comissões de avaliação, que tenham parentesco ou outra relação direta com os membros dos grupos inscritos, devendo estes informarem essa condição à coordenação geral do projeto solicitando sua exclusão do processo.

Art. 11 - Cada grupo poderá inscrever uma única receita para concorrer no Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado”, sendo que essa receita deverá ter como ingrediente principal o café produzido na Região do Cerrado Mineiro, podendo a receita ser um prato salgado ou doce.

§ 1º - Cada membro poderá integrar somente um grupo inscrito, sendo desclassificado em caso de dupla inscrição.

§ 2º - De acordo com a disponibilidade de sabores da SAFRA do CAFÉ 2018 serão doados aos participantes cafés com características sensoriais predominantes de um dos 5 sabores. São eles: Caramelo, Chocolate, Floral, Vinhado e Herbal.

§ 3º - O café será fornecido uma única vez em quantidade padrão específica de 250 gramas torrado e moído, em iguais condições para todos os participantes, para administração do uso em todo processo de construção do prato do inscrito.

§ 4º - Cada participante poderá escolher apenas um sabor dos disponibilizados para uso no prato.

§ 5º - O café só será fornecido após inscrição oficial do participante.

Art. 12 - As inscrições devem ser realizadas considerando as normas e prazos estabelecidos em Edital, não sendo aceitas inscrições em desacordo com o mesmo.

Art. 13 - As entregas das receitas deverão ser por meio físico conforme estabelecido em edital de realização do Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado”, observando as exigências deste regulamento, sob pena de inabilitação à participação no mesmo.

Art. 14 - Não serão aceitas receitas inscritas e encaminhadas fora do prazo estabelecido no Edital.

Art. 15 – O Instituto Máster de Ensino Presidente Antônio Carlos - IMEPAC Araguari não se responsabiliza por quaisquer problemas relacionados ao extravio ou a demora na entrega da documentação designada no edital de realização do Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado”.

Art. 16 - A inscrição para participação no Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”, implicará na aceitação tácita, por todos os participantes, de eventual divulgação, assim como autorização do uso de imagens, textos, vozes, nomes e marcas, em qualquer meio de divulgação e promoção, sem ônus ou termo de retribuição.

Art. 17 - Os grupos que tenham suas receitas aprovadas na primeira fase de avaliação, assinará termo de uso de imagem, voz, e outros materiais, validando toda a divulgação do projeto.

Art. 18 - A inscrição no Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”, implicará na aceitação total das condições estabelecidas neste regulamento e no edital de realização do mesmo.

Art. 19 - As comissões de seleção e julgamento final cumprirão as tarefas com observância rigorosa deste regulamento e anexos, além do edital de realização Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado”.

Art. 20 – A receita inscrita deve ser inédita e exclusiva, caso a comissão de seleção julgue similaridade entre receitas inscritas, estas serão desclassificadas.

Parágrafo único: Caso a comissão comprove, na avaliação da receita, o uso ilegal de ideias de terceiros, bem como plágio de todo ou parte do trabalho, este será, também, desclassificado.

Art. 21 – As receitas inscritas no Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”, passarão por duas etapas de avaliação:

- II. 1ª Etapa: sob responsabilidade da comissão de seleção e avaliação das fichas técnicas de preparo em dia e hora determinados em Edital, quando os grupos farão a defesa e prestarão informações sobre a receita inscrita;
- III. 2ª Etapa: sob a responsabilidade da comissão de julgamento final, quando os grupos desenvolverão a receita inscrita para avaliação e julgamento final.

§ 1º - Na primeira etapa, a Comissão de Seleção e Avaliação fará a análise de todas as receitas inscritas considerando: o café como produto principal; a exclusividade; a apresentação de todos os documentos na inscrição; e demais exigências e critérios contidos no Edital do projeto.

§ 2º - Na segunda etapa, a Comissão de Julgamento avaliará a produção da receita considerando: adequação na apresentação do prato, com foco na gastronomia; o sabor do café como elemento principal; adequação da ficha técnica de preparo da receita; análise sensorial: aceitação do prato quanto à apresentação, cor, sabor, aroma, textura, temperatura; organização do grupo no preparo da receita dentro do prazo estabelecido.

Art. 24 - A Comissão de Seleção e Avaliação, responsável pela primeira etapa de avaliação, deverá selecionar as 5 melhores receitas de cada modalidade (salgado e doce) para a segunda etapa de avaliação, quando estas serão produzidas para o julgamento final, de acordo com os seguintes critérios estabelecidos no Edital

§ 1º - A cada um dos critérios estabelecidos em edital, serão atribuídas notas no intervalo de 0 a 10, sendo que o resultado final de cada proposta será calculado através da média aritmética simples.

§ 2º - Caso haja empate entre as propostas, na fase de seleção e avaliação das receitas, serão melhor classificadas aquelas que obtiverem as melhores notas nos critérios, obedecendo a seguinte ordem:

- I. Inovação e Exclusividade da receita;
- II. O Café como elemento principal;
- III. Defesa oral da receita;

Art. 25 - Após classificar as receitas de acordo com os critérios estabelecidos, a comissão de seleção e avaliação das receitas divulgará os melhores classificados, estando os cinco (05) primeiros lugares das receitas salgadas e os cinco (05) primeiros lugares das receitas doces, aprovados para participarem da etapa final, que será o julgamento através da degustação da receita proposta.

Art. 26 - É responsabilidade da comissão de seleção de receitas divulgar os projetos selecionados de acordo com os prazos estabelecidos no edital de realização do Projeto "Chef Sabores Café do Cerrado".

Art. 27 - A comissão de julgamento final terá a competência de julgar as receitas selecionadas para apresentação e degustação na fase final do projeto, em dia e horário estabelecido no edital do Projeto "Chef Sabores Café do Cerrado".

§ 1º - São critérios para avaliação no julgamento final:

Critérios para Julgamento Final mediante a degustação das receitas	
I	O café como elemento principal da receita.
II	Adequação na apresentação do prato, com foco na gastronomia.
III	Análise Sensorial: aceitação da receita quanto à apresentação, cor, sabor, aroma, textura, temperatura, etc.
IV	Adequação da ficha técnica de preparo da receita.
V	Organização do grupo no preparo da receita dentro do prazo estabelecido.

§ 2º - Em caso de empate entre duas ou mais receitas na segunda etapa, o desempate será feito considerando a maior nota obtida por cada grupo seguindo a ordem dos critérios contidos no parágrafo anterior.

§ 2º - Serão premiados, conforme valores previstos no Edital, as três (3) melhores receitas salgadas e as três (3) melhores receitas doces, considerando:

- I 1º Colocado;
- II 2º Colocado; e
- III 3º Colocado.

Art. 28 - É responsabilidade do NIEP (Núcleo de Iniciação Científica, Extensão e Pós-graduação) emitir certificados de participação com 20 horas aos candidatos que tiverem receitas selecionadas para a apresentação na fase final do Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado” e este o fizer de acordo com o edital de realização da mesma.

Parágrafo único - Os certificados ficarão disponíveis no Instituto Máster de Ensino Presidente Antônio Carlos - IMEPAC Araguari, por um prazo de doze (12) meses, a contar da data do Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado”, não podendo ser requeridos após este.

Art. 29 - As decisões das comissões de seleção das receitas e julgamento final não serão recorríveis ou suscetíveis de impugnações em qualquer etapa de realização do Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”.

Art. 30 - É de inteira responsabilidade do candidato e/ou dupla, descrever todos os equipamentos e ingredientes necessários para o dia da apresentação do prato, na fase final, sendo que estes itens deverão estar descritos na ficha técnica de preparo das receitas no momento da inscrição.

Art. 31 - As despesas dos grupos inscritos no Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”, como por exemplo, deslocamentos, passagens, hospedagem, materiais e produtos utilizados na implementação das receitas inscritas ou qualquer outra despesa será de total responsabilidade dos participantes, exceto o café que será

doado a cada participante de acordo com o estabelecido no artigo 11 e parágrafos deste regulamento.

Art. 32 - Os valores da premiação serão anunciados no edital próprio do Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”.

§ 1º - Na solenidade de premiação, será concedido um cheque simbólico no valor do prêmio, posteriormente, o Instituto Máster de Ensino Presidente Antônio Carlos - IMEPAC Araguari, através do responsável pelo departamento financeiro, entrará em contato com a equipe premiada, para prestar as demais orientações sobre os procedimentos para o recebimento da respectiva premiação.

§ 2º - O valor da premiação será rateado entre os membros inscritos formalmente na ficha de inscrição.

Art. 33 - Estará desclassificado do Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado” o candidato e/ou equipe que:

- I Deixar de entregar documentação exigida em tempo hábil;
- II Ensejar retardamento da execução de seu trabalho;
- III Não respeitar todas as normas contidas neste regulamento e no respectivo edital;
- IV Comportar-se de modo inidôneo;
- V Fizer declaração falsa ou cometer fraude;
- VI Não comparecer ao local para apresentação final da receita, em data e hora marcados.

Art. 34 - Será de total responsabilidade dos participantes a busca por informações e orientações quanto à aplicação das normas deste regulamento e do edital de realização do Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”.

Art. 35 - Qualquer questionamento sobre este regulamento e/ou sobre o edital de realização do Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado”, deverá ser apresentado à comissão organizadora, que deliberará sobre a questão, ouvida a Direção Geral.

Art. 36 - A Inscrição no Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado” e a entrega da ficha técnica de preparo das receitas, importará na integral aceitação e anuência do aluno responsável e de sua equipe quanto aos termos e condições deste regulamento e do edital vigente, não podendo ser alegado o desconhecimento das regras relativas aos mesmos.

Art. 37 - A responsabilidade civil, administrativa e penal pela elaboração da receita a ser inscrita no Projeto “Chef Sabores Café do Cerrado” é integralmente

do discente e/ou equipe participante, devendo este observar questões decorrentes de patentes, propriedade intelectual, plágio, etc.

Art. 38 - Nenhuma indenização ou remuneração, de qualquer natureza, será devida aos concorrentes em decorrência de sua participação neste certame, a não ser o prêmio para os três (3) primeiros colocados.

Art. 39 - Os casos omissos e as situações não previstas no presente regulamento e no edital do concurso vigente serão resolvidos pela Comissão Organizadora e Direção Geral do Instituto.

Araguari, 26 de abril de 2018

ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO

Inscrição: Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado”		
Nome da receita:		
Membros da equipe		
Nome do aluno matriculado no curso de Nutrição do IMEPAC:		
Matrícula:	Curso:	
CPF:	Email:	Fone:
Nome do aluno matriculado em outros cursos do IMEPAC:		
Matrícula:	Curso:	
CPF:	Email:	Fone:
Nome do egresso do IMEPAC:		
CPF:	Email:	Fone:
Nome do membro da comunidade local ou regional:		
CPF:	Email:	Fone:
Orientador (opcional):		
Titulação:	Área:	
Email:	Fone:	

Assinatura do representante legal_____
Assinatura do orientador
(se houver)

ANEXO II

MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARO

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Preparação				Tipo de Serviço:						
				Data da revisão:						
		Modo de Preparo		Informação Nutricional						
Ingredientes	Per capita			Valor Calórico (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibra (g)	Sódio (mg)	
					%	%	%			
				Utensílios e Equipamentos						
				FC						
				IC						
				Tempo de Preparo:						
Rendimento					Custo unitário: R\$					

TERMO DE COMPROMISSO DE ORIGINALIDADE

Eu, **[nome completo do autor da ideia], [CPF e RG]**, na qualidade de PARTICIPANTE Projeto de Extensão “Chef Sabores Café do Cerrado” do Instituto Master de Ensino Presidente Antônio Carlos de Araguari, declaro, para os devidos fins, que o projeto por mim apresentado, em anexo, detém originalidade.

Nesse sentido, ressalto que a minha referida receita com o título _____, respeita as normas brasileiras sobre direitos autorais e propriedade intelectual, não consistindo, portanto, em plágio.

Araguari, _____ de _____ de _____.

(Nome do participante)

ANEXO IV

ANÁLISE SENSORIAL DOS PRATOS

1. TESTE DISCRIMINATIVO DE ORDENAÇÃO (preferência)

Ordene as amostras de _____ de acordo com a sua preferência em relação à **aparência, sabor e textura do prato.**

Nº Amostra	Ordenação quanto à aparência	Ordenação quanto ao sabor	Ordenação quanto à textura
1			
2			
3			
2. TESTE SUBJETIVO/AFETIVO			
			
