

CoziFloripa

Concurso das receitas afetivas e que representam a cidade de Florianópolis (SC)

1. CONCURSO

1.1 - A primeira edição do Concurso CoziFloripa: receitas afetivas e representativas de Florianópolis, é promovido e organizado pelo Curso de Gastronomia da Unisul, alusivo aos 348 anos da cidade e Capital do Estado de Santa Catarina – Florianópolis. Destina-se aos apreciadores e amantes da cozinha, bem como, dos produtos representativos da culinária local, que gostam de cozinhar e desejam apresentar uma receita própria e original.

1.2 – O Concurso CoziFloripa tem finalidade cultural e gastronômica, e como objetivo despertar memórias culinárias afetivas, a partir da criação de uma receita à base de produtos locais representativos de Florianópolis, consistindo em um prato principal de criação própria e original, sem subordinação de seus concorrentes, ou futuros contemplados, a qualquer modalidade de sorte ou pagamento pelos concorrentes, nem vinculação destes ou do contemplado à aquisição ou uso de qualquer bem, direito ou serviço, nos termos do art. 3º, inciso II, da Lei nº 5.768/71, bem como do art. 30, do Decreto nº. 70.951/72, sendo aberto a pessoa física, maior de 18 anos, residente e domiciliada em Florianópolis, que se inscrever tempestiva e regularmente para participar do certame.

1.3 – Não poderão inscrever-se no Concurso estudantes e professores de gastronomia, e profissionais formados nesta área.

2. PARTICIPAÇÃO

2.1 - Para participar, os (as) interessados (as), doravante CONCORRENTES, deverão inscrever-se até **9 de março de 2021**, no site: www.unisul.br/estacaoverao, preencher o formulário com nome completo, telefone, e-mail e inserir o link com o vídeo descrevendo a sua receita.

2.2 - No vídeo o CONCORRENTE deverá informar detalhadamente a receita com o nome do prato, ingredientes a serem utilizados e o modo de preparo.

2.3 - A participação no concurso é pessoal e intransferível, sendo autorizado somente ao CONCORRENTE regularmente inscrito participar de todas as etapas, podendo receber auxílio apenas dos estudantes do Curso de Gastronomia da Unisul, como auxiliar direto, nas etapas finais do concurso.

2.4 - A inscrição implica ao CONCORRENTE a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste Regulamento, das quais se declara ciente, tendo-as lido e compreendido, nada havendo a reclamar, a qualquer título e a qualquer tempo, em juízo ou fora dele.

2.5 - Ao se inscreverem no referido concurso os CONCORRENTES automaticamente autorizam, de pleno direito, o uso gratuito de suas imagens, vozes, nomes, receitas e de eventuais depoimentos para matérias jornalísticas e/ou de conteúdo de entretenimento, cartazes, filmes e/ou spots, jingles e/ou vinhetas em qualquer tipo de mídia e peças promocionais da divulgação do concurso e da conquista do prêmio, ou qualquer outra finalidade, ainda que comercial, sem nenhum ônus aos ORGANIZADORES ou a qualquer outra empresa participante do concurso.

3. SELEÇÃO

3.1 - A seleção do CONCORRENTE vencedor será realizada nas seguintes etapas: a primeira no dia 12 de março de 2021, uma pré-seleção das melhores receitas (prato) apresentadas no vídeo enviado na inscrição (item 2.2), a segunda, a seleção por meio do preparo das receitas pré-selecionadas no dia 19 de março de 2021 em que serão escolhidos os finalistas e por fim, no dia 20/03/2021, apresentação do prato pelos finalistas do concurso e o anúncio do grande vencedor.

3.2 - A Comissão Julgadora de ambas as etapas, a ser definida pelos ORGANIZADORES, será composta por um júri técnico que serão profissionais e especialistas da área (docentes, técnicos, bacharéis, chefes e cozinheiros), todos comprometidos, diretamente, com a culinária e gastronomia, os quais realizarão a análise das receitas e, posteriormente, dos seus preparos com total e absoluta isenção de ânimo, e também por representantes da Unisul indicados pela coordenação do curso de Gastronomia.

3.3 - Na pré-seleção, os jurados examinarão e avaliarão cada uma das receitas apresentadas, de forma minudente, em todos os seus aspectos técnicos, ingredientes, modo de preparo, e memória afetiva apresentada, selecionando dentre todas um total, exato e inalterável, de 10 (dez) receitas que passarão para a próxima etapa, e por fim, com os finalistas concorrerão 3 (três) receitas (pratos representativos) disputando o primeiro, segundo e terceiro lugar. O melhor prato e mais representativo, e com a melhor história, será o vencedor.

3.4 - A prova prática será realizada no FoodLab (cozinha do curso de Gastronomia) da Unisul Campus Pedra Branca, às 19h30, do dia 19 de março de 2021 e as três receitas finalistas serão apresentadas, no dia 20 de março de 2021, às 11h, na estação verão Unisul.

3.4.1 – O resultado com as dez receitas selecionadas será divulgado nos stories das redes sociais da Unisul, e sites da Estação Verão e CoziFloripa, a partir das 19 horas do dia 12 de março de 2021, sendo que os CONCORRENTES serão contatados pela equipe responsável pela realização do CoziFloripa.

3.4.2 - Na prova prática, serão escolhidas 3 (três) receita vencedoras, dentre as 10 (dez) preparadas, e a melhor será a vencedora do concurso.

3.5 – A seleção das receitas a serem preparadas nas provas práticas ocorrerá em data e horário pré-estabelecido no tópico 3.4.

3.5.1 - Não cabe responsabilização aos ORGANIZADORES se algum CONCORRENTE não for localizado ou deixar de comparecer por qualquer motivo, ainda que ponderoso.

3.5.2 - Após a seleção os CONCORRENTES poderão conhecer o ambiente onde serão realizadas as provas e identificar os utensílios dos quais necessitarão.

3.6 - Os CONCORRENTES terão 1 hora e 30 minutos, para a execução e apresentação do prato. Sendo os ingredientes necessários a produção dos pratos fornecidos pela Unisul, devendo o CONCORRENTE, informar com antecedência em formulário próprio a ser disponibilizado pelos ORGANIZADORES. Tudo deverá ser produzido na hora, não sendo permitido pré-preparo ou que o CONCORRENTE traga alimentos externos pré-preparados.

3.7 - Os utensílios e equipamentos necessários serão fornecidos pela Unisul para isso deverão os participantes comunicar por meio de formulário padrão utensílios e equipamentos a serem utilizados.

3.7.1 - Na hipótese de o CONCORRENTE necessitar de algum utensílio ou equipamento especial para o preparo do prato, que não seja de uso corrente e normal na cozinha a ser ofertada, deverá providenciar o mesmo por sua própria expensa e portá-lo para o cumprimento de suas tarefas, retirando-o ao final dos trabalhos.

3.6 - O Concurso assim como suas respectivas provas práticas ocorrerão em datas e horários pré-estabelecidos pelos ORGANIZADORES, descritos abaixo, devendo os CONCORRENTES comparecerem ao local na data aprazada, no mínimo, 1 (uma) hora antes do início da confecção do prato para realizar o pré-preparo necessário e a eleição de utensílios a serem usados.

3.6.1 Cronograma:

1ª etapa – 25/2/2021 à 9/3/2021 - Inscrição e envio do vídeo no site www.unisul.br/cozifloriapa também disponível no site www.unisul.br/estacaoverao

2ª etapa – 12/3/2021 – Divulgação dos 10 pré-selecionados

3ª etapa – 19/3/2021 – Prova prática – pré-selecionados – semifinal

Etapa final – 20/3/2021 – Apresentação dos pratos e anúncio vencedor

- Premiação para os 3 primeiros ganhadores

3.7 - Ocorrendo a ausência ou atraso de qualquer dos CONCORRENTES, em qualquer uma das 3 (três) provas ou na final, seja qual for o motivo, acarretará a automática eliminação do ausente ou retardatário do concurso, sem direito a insurgência, em prol da regular continuidade do certame, em respeito as datas regulamentares e aos demais participantes.

3.8 - Em cada uma das 3 (três) etapas assim como na prova final do concurso a Comissão Julgadora avaliará todo o processo de preparo dos pratos, desde o início até a apresentação, atribuindo pontos aos seguintes itens:

- Pré-preparo (5)
- Higiene e Organização (10)
- Fidelidade à receita (25)
- Sabor (30)
- Aroma (10)
- Temperatura e Textura (10)
- Apresentação (10)

3.8.1- Na prova final do concurso, para efeito de seleção da receita vencedora, dentre as 3 (três) a serem apresentadas, será suprimido o item Pré-Preparo e acrescidos os itens Originalidade e Criatividade, ficando assim distribuídos os pontos:

- Higiene e Organização (5)
- Fidelidade à receita (25)
- Sabor (30)
- Aroma (10)

- Temperatura e Textura (10)
- Originalidade (5)
- Criatividade (5)
- Apresentação (10)

3.9 - Cada CONCORRENTE terá o tempo estipulado pela Comissão Julgadora para finalizar o prato e entregá-lo a apreciação.

3.9.1 - O atraso na finalização da prova acarretará na perda de 1 (um) ponto por minuto de atraso ou fração superior a 30 segundos.

3.10 - Cada membro da Comissão Julgadora atribuirá uma nota inteira a cada um dos itens mencionados no tópico 3.8, cuja somatória não ultrapassará a 100 pontos.

3.11 - O resultado de cada prova será apresentado aos CONCORRENTES após a finalização integral da mesma e contagem dos pontos pelos ORGANIZADORES.

3.12 - Nas etapas o CONCORRENTE que obtiver a maior somatória de notas atribuídas pelos julgadores estará classificado para próxima etapa, sendo os demais eliminados.

3.13 - Os CONCORRENTES vencedores de cada uma das etapas participarão da prova final prática que definirá o VENCEDOR do Concurso CoziFloripa: receitas afetivas e representativas de Florianópolis/SC.

3.14 - O VENCEDOR do concurso será o CONCORRENTE que obtiver a maior somatória de notas atribuídas pelos julgadores.

3.15 - Em caso de empate, em qualquer das etapas do concurso, cabe ao júri técnico realizar o desempate de acordo com sua avaliação.

4. PREMIAÇÃO

1º lugar: Visita técnica à Le Cordon Bleu + kit facas Chef Tramontina

2º e 3º lugar: kit Facas Chef Tramontina

5. CONSIDERAÇÕES GERAIS

5.1 - Os CONCORRENTES serão integral e irrestritamente responsáveis pela veracidade das informações prestadas à organização do concurso, eximindo os ORGANIZADORES, desde já, de qualquer hipótese de responsabilização judicial ou extrajudicial.

5.2 - Em face do acima exposto e determinado os CONCORRENTES de forma inequívoca, irrevogável e irretratável obrigam-se a assumir o polo passivo de quaisquer demandas judiciais ou extrajudiciais, por parte de terceiros que tenham por objeto alegadas violações de direitos autorais, conexos ou de imagem.

5.3 - Os ORGANIZADORES, de forma soberana, detêm o direito de encerrar e/ou modificar pontos específicos do presente Concurso em caso de fraude, dificuldade operacional ou qualquer outro fator que possa comprometer a segurança dos envolvidos e a integridade e licitude deste Concurso.

5.4 - Nenhuma mudança poderá ser feita pelos ORGANIZADORES para diminuir ou excluir a premiação indicada neste Regulamento; qualquer mudança na premiação somente poderá ser feita para oferecer prêmio similar, ou melhor.

5.5 - O CONCORRENTE que descumprir qualquer ponto deste Regulamento ou que sua participação infrinja de forma direta ou indireta a legislação vigente e/ou a moral e os bons costumes poderá ter sua inscrição, de acordo com decisão soberana dos ORGANIZADORES, imediatamente cancelada, excluindo sua participação no Concurso.

5.6 - Não serão aceitas atitudes ou declarações preconceituosas, imorais, de cunho político e partidário, ficando reservada, exclusivamente aos ORGANIZADORES a análise destes critérios, que serão punidos com exclusão da participação no concurso.

5.7 - Ao participar deste Concurso o CONCORRENTE estará automaticamente autorizando, de modo expresso e em caráter irrevogável e irretratável, o uso gratuito e livre de seu nome, sua imagem e sua voz, pelos ORGANIZADORES, em qualquer tipo de mídia e/ou peças promocionais, incluindo, mas não se limitando a televisão, rádio, jornal, cartazes, faixas, outdoors, mala-direta e na Internet. A autorização descrita acima não implica ou resulta em qualquer obrigação de divulgação nem de pagamento, concordando ainda o vencedor em assinar eventuais recibos e documentos para tal efeito, sempre que solicitado pelos ORGANIZADORES.

5.8 - Os CONCORRENTES autorizam de modo expresso, irrevogável e irretratável, os ORGANIZADORES a fazerem uso livre e gratuito, sem qualquer obrigação de pagamento, das receitas entregues no ato da inscrição, ainda que não classificadas para a segunda etapa, podendo divulgá-las em qualquer tipo de mídia e/ou peças promocionais, incluindo, mas não se limitando, a televisão, rádio, jornal, cartazes, faixas, outdoors, mala-direta e na Internet; ainda, a utilização pela Unisul, para divulgações presentes e futuras, de cursos e atividades, bem como inclusão em seu material didático.

5.9 - Os CONCORRENTES concordam em isentar e em não prejudicar os ORGANIZADORES, assim como as suas companhias matrizes, subsidiárias, consultores e representantes, e a todos os executivos, diretores, sócios, funcionários, representantes e agentes das entidades mencionadas, de toda e qualquer responsabilidade por qualquer tipo de perda, lesão a bens ou propriedade, lesão ou danos pessoais, que sejam ocasionados total ou parcialmente, direta ou indiretamente, pela inscrição no Concurso, participação em qualquer atividade relacionada ao Concurso, ou recebimento, posse e uso do prêmio.

5.10 - O presente Regulamento poderá ser alterado e/ou o Concurso suspenso ou cancelado, por motivo de força maior ou por qualquer outro fator ou motivo imprevisto que esteja fora do controle dos ORGANIZADORES e que comprometa o Concurso de forma a impedir ou modificar substancialmente a condução deste como originalmente planejado.

5.11 - O Regulamento e Aditivos (se aplicável) estarão à disposição dos interessados, por todo o período de vigência do Concurso, em www.unisul.br/estacaoverao.

5.12 - Quaisquer dúvidas, divergências ou situações não previstas neste Regulamento serão julgadas e decididas de forma soberana e irrecorrível pela comissão julgadora, composta por representantes dos ORGANIZADORES.

5.13 - Aplica-se a este Concurso, incluindo, mas sem se limitar à sua divulgação, às participações e à premiação, a legislação brasileira e fica eleito o foro da Cidade de Florianópolis para dirimir quaisquer controvérsias.

5.14 - O prêmio somente será outorgado ao CONCORRENTE que aja em total acordo ao disposto neste Regulamento e a simples participação neste concurso implica na total concordância com regulamentação do mesmo.

Palhoça, 25 de Fevereiro de 2021.

COMISSÃO ORGANIZADORA