

EDITAL Nº 04/ENEC/2025

SELEÇÃO E PUBLICAÇÃO DE E-BOOK DE RECEITAS APRESENTADAS NAS BANCAS PRÁTICAS DO CURSO DE GASTRONOMIA.

1. OBJETIVO DO EDITAL

Selecionar e publicar 20 receitas autorais apresentadas nas provas práticas vinculadas ao Estágio Supervisionado do Curso de Gastronomia, da Escola de Negócios, Educação e Comunicação da UNIVALI, com o objetivo de registrar, valorizar e divulgar a produção técnico-criativa dos acadêmicos, ressaltando suas competências culinárias, técnicas gastronômicas, processos formativos e inovações desenvolvidas ao longo da graduação.

2. PÚBLICO-ALVO

Acadêmicos e professores vinculados às bancas práticas do Estágio Supervisionado do Curso de Gastronomia.

3. CATEGORIAS DAS RECEITAS

Eixo 1 – Técnicas de Cozinha e Preparações Fundamentais

Eixo 2 – Inovação, Criatividade e Identidade Gastronômica

Eixo 3 – Sustentabilidade, Cultura e Território

4. FORMATO E DIRETRIZES

I. Estrutura: título da receita, autor, justificativa e contextualização da proposta gastronômica, ingredientes, modo de preparo, técnicas aplicadas, avaliação sensorial, ficha técnica, custo, fotos, referências.

II. Extensão: 8 a 12 páginas, Arial 12, espaçamento 1,5, arquivo .doc ou .docx.

5. NÚMERO DE RECEITAS

Cada autor poderá submeter 1 receita.

6. ELEGIBILIDADE

Produções gastronômicas apresentadas em Banca Prática relativa ao Estágio Supervisionado do Curso de Gastronomia da Univali, no período entre 2013–2025.

7. RESPONSABILIDADES DOS AUTORES

I. Garantir que o texto submetido seja original e inédito, ou seja, que não tenha sido publicado anteriormente em outro meio e não esteja sob avaliação para publicação em outra obra simultaneamente.

II. Responsabilizar-se integralmente pelo conteúdo do texto, assegurando a precisão de informações, dados, resultados e interpretações apresentadas.

III. Submeter o texto e os materiais complementares (imagens, tabelas etc.) rigorosamente nos formatos solicitados no *template*.

IV. Cumprir integralmente os prazos estabelecidos para submissão e para a realização de eventuais revisões.

V. Compreender e concordar com os termos de direitos autorais definidos para a publicação do *e-book*.

VI. Informar imediatamente à comissão organizadora sobre qualquer erro fundamental identificado no trabalho publicado e cooperar ativamente para sua pronta correção.

VII. Enviar a versão final do texto devidamente revisada, atendendo integralmente às normas da ABNT e às normas cultas da língua portuguesa, para o *e-mail* da organização.

VIII. Preencher e assinar, no ato da submissão do trabalho, o Anexo 1 – Termo de Cessão de Direitos Autorais. Ressalta-se que, para trabalhos com múltiplos autores ou coautores, cada autor deve preencher e assinar o próprio termo, ainda que se trate do mesmo trabalho.

IX. Os custos com revisão, ISBN, ficha catalográfica e diagramação do *e-book* são de responsabilidade dos autores. O valor total é de R\$ 140,00 por receita. O pagamento deverá ser realizado em um único PIX, diretamente à empresa responsável pela diagramação, somente após a aprovação do material para publicação.

8. PROCESSO DE REVISÃO

I. Os textos passarão pela análise da comissão organizadora para verificar se atendem aos critérios do edital.

II. A comissão reserva-se o direito de solicitar esclarecimentos adicionais sobre o uso de Inteligência Artificial (IA) a qualquer tempo. Além disso, são vedadas todas as formas de plágio (completo, parcial ou conceitual).

9. CRONOGRAMA

I. Período de submissão dos textos: 8 de dezembro de 2025 a 28 de fevereiro de 2026.

II. Período de revisão dos textos pela comissão organizadora: 1º a 30 de março de 2026

III. Período de revisão dos textos pelos autores: 1º a 20 de abril

IV. Previsão de lançamento do e-book: Junho 2026

10. SUBMISSÃO DOS TEXTOS

- I. Os textos devem ser enviados em formato .doc ou .docx para o seguinte endereço de e-mail: gastronomia@univali.br.

11. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- a) Aderência ao tema do edital.
- b) Contribuição acadêmica e formativa: qualidade dos resultados apresentados.
- c) Rigor metodológico e reflexividade: clareza na descrição das ações, registros ou procedimentos adotados, acompanhada de reflexão crítica sobre processos, decisões pedagógicas, impactos e limites.
- d) Coerência textual e organização: estrutura lógica, fluidez argumentativa, progressão das ideias e observância das normas técnicas, incluindo ABNT e template do edital.
- e) Qualidade da escrita: correção gramatical, precisão vocabular e adequação à norma culta.
- f) Originalidade e inovação: apresentação de práticas, experiências, metodologias ou análises inovadoras no âmbito da gastronomia, mesmo que em pequena escala, demonstrando iniciativa e criatividade acadêmica.

12. DO COMITÊ CIENTÍFICO

Composto por docentes do Curso de Gastronomia. O Comitê Científico terá a função de analisar, emitir pareceres e deliberar sobre a aprovação final dos textos, assegurando rigor acadêmico, ética na avaliação e alinhamento aos objetivos deste edital.

13. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

- I. A divulgação do resultado da avaliação será feita pelo título do trabalho aceito, evitando, assim, a exposição de dados pessoais desnecessários.
- II. Além da divulgação pelo título, cada autor receberá um e-mail individual informando o resultado da avaliação de seu trabalho.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

- I. Os casos omissos neste edital serão resolvidos pela comissão organizadora.
- II. A participação implica na aceitação de todas as disposições deste edital, bem como implica na ciência e consentimento dos autores participantes quanto ao tratamento de seus dados pessoais para fins de inscrição, identificação, cadastramento e, se for o caso, atribuição de autoria e divulgação dos trabalhos selecionados, a critério da Fundação Universidade do Vale do Itajaí, a qual atuará como controladora dos dados pessoais de identificação dos autores participantes, mantendo canal para contato e esclarecimento de dúvidas através do e-mail privacidade@univali.br.

TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS AUTORAIS

eu, _____ portador(a) do cpf nº _____, na qualidade de autor(a) do trabalho intitulado _____, que será publicado no e-book de artigos científicos sobre as produções gastronômicas apresentadas em Bancas Práticas vinculadas ao Estágio Supervisionado do Curso de Gastronomia, da Escola de Negócios, Educação e Comunicação (ENEC) da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), declaro expressamente que:

- I. A obra é original e inédita, não publicada ou em avaliação em outra fonte.
- II. Sou detentor(a) exclusivo(a) dos direitos autorais da obra por mim apresentada no processo seletivo do Edital Nº XX/ENEC/2025 e garanto que o trabalho não infringe direitos de terceiros (autorais, imagem, privacidade, industriais).
- III. Concedo à Univali, de forma gratuita, permanente, irrevogável e não exclusiva, o direito de reproduzir, usar, distribuir e publicar o texto da obra por mim apresentada no processo seletivo do Edital Nº XX/ENEC/2025, integralmente, no e-book institucional, para fins científicos, pedagógicos e institucionais, sem fins comerciais.
- IV. Autorizo a Univali a disponibilizar o e-book em suas plataformas (site, repositório, redes acadêmicas, etc.) para livre acesso e compartilhamento.
- V. Mantenho o direito moral como criador da obra, sendo meu nome sempre creditado como autor(a).
- VI. Esta cessão não gera remuneração, sendo o uso exclusivo para fins educativos e culturais.
- VII. Compreendo que o e-book permanecerá disponível gratuitamente pelo período que a Univali julgar pertinente.

Itajaí/SC, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do(a) autor(a) (digital ou manual)

Nome Completo Legível: _____

Título da Receita

(Fonte Arial 14, negrito, centralizado. Máx. 20 palavras.)

Nome do Autor

(Colocar nome completo em Arial 12, centralizado e nota de rodapé como exemplo)

Exemplo:

Flor do Mundo¹

¹ Curso / ENEC / UNIVALI – e-mail

1. Justificativa e Contextualização da Proposta Gastronômica

Apresentar a motivação para a criação da receita, contexto cultural, referências gastronômicas, objetivos técnicos e conceituais da preparação.

2. Ingredientes

Listar todos os ingredientes em ordem de uso, com quantidades padronizadas (g, ml, unidades, etc.).

3. Modo de Preparo

Descrever o passo a passo da execução da receita, indicando tempos, temperaturas, utensílios e observações técnicas relevantes.

4. Técnicas Aplicadas

Indicar as principais técnicas culinárias envolvidas (ex.: brunoise, sauté, assamento, redução, emulsão etc.).

5. Avaliação Sensorial

Descrever características sensoriais observadas: aparência, aroma, textura, sabor, equilíbrio do prato, harmonizações possíveis e considerações sobre aceitação sensorial.

6. Ficha Técnica do Prato

Incluir: rendimento, peso total, peso por porção, custos, percentual de aproveitamento, técnicas principais, equipamentos utilizados e tempo total de preparo.

7. Custo da Preparação

Apresentar o custo detalhado dos ingredientes e o custo total da receita, podendo incluir custo por porção.

8. Fotos do Prato

Inserir fotos em boa resolução do prato finalizado ou etapas do preparo (sem identificação de pessoas).

9. Referências

Inserir referências bibliográficas, técnicas ou gastronômicas utilizadas, conforme normas da ABNT.

Normas de formatação obrigatória

- Extensão: 8 a 12 páginas (incluindo referências).
- Fonte: Arial 12 (exceto título).
- Espaçamento: 1,5 entre linhas; parágrafo com recuo de 1,25 cm.
- Margens: 2,5 cm (todas).
- Arquivo: .doc ou .docx.
- Imagens: apenas se forem da produção gastronômica, totalmente anonimadas.