

EDITAL DO CONCURSO NATAL DOCE

O Centro Universitário da Região da Campanha - URCAMP por intermédio da Pró-reitoria de ensino - PROEN, torna público o presente Edital para o CONCURSO NATAL DOCE – 1^a EDIÇÃO, conforme objeto e demais indicações deste Edital.

1. OBJETIVO:

O presente edital tem por objetivo regulamentar o Concurso de Doces de Natal, promovido pelo Curso de Gastronomia do Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP, com a temática: “**Natal Doce**”. A finalidade deste concurso é divulgar o Curso de Gastronomia junto à comunidade e futuros alunos, além de valorizar a culinária natalina, incentivando a criatividade, a inovação e o resgate de tradições gastronômicas típicas do período festivo. Busca-se também promover a integração entre estudantes, profissionais e entusiastas da gastronomia, fortalecendo os vínculos entre a universidade e a comunidade regional por meio da arte de cozinhar.

2. PARTICIPAÇÃO:

2.1. Poderão participar do concurso pessoas físicas ou jurídicas.

2.2. Cada participante (pessoa física, entidade, instituição e/ou empresa) poderá inscrever apenas 1 (uma) receita em até 2 (duas) categorias.

2.3 As categorias de participação

1. Bolos ou tortas natalinas

2. Panetone ou chocotones artesanais

3. Biscoitos ou Docinhos Temáticos

4. Sobremesas Criativas de Natal

2.4. As inscrições são gratuitas e deverão ser feitas do dia 25 de novembro de 2025 a 14 de dezembro de 2025, através do formulário disponível no link:
<https://forms.gle/DFD4ZcEVUtpXwdgH6>

3. INSCRIÇÕES:

3.1. Para se inscrever, o participante deverá fornecer:

- Instituição/ entidade/ empresa;
- Nome completo do responsável pelo doce;

- CPF;
- Telefone para contato;
- Receita do doce;
- Ingredientes utilizados.

4. CATEGORIAS E REQUISITOS TÉCNICOS

4.1 Cada participante poderá inscrever-se em apenas **uma receita por categoria**, podendo concorrer em **mais de uma categoria** das quatro categorias abaixo. Em todas elas, é obrigatório o uso de **ao menos um ingrediente de cunho natalino**, como: canela, cravo, noz-moscada, gengibre, frutas secas (uva-passa, damasco, figo, tâmaras), castanhas (nozes, amêndoas, castanha-do-pará), chocolate, mel, especiarias, ou bebidas típicas (como vinho do Porto, rum, conhaque, licor de frutas), entre outros.

Categoria	Descrição	Exemplos
1. Bolo ou Torta Natalina	Preparações assadas com apresentação festiva e sabores tradicionais do Natal.	Bolo de frutas secas, torta de nozes com especiarias, bolo de mel com canela.
2. Panetone ou Chocotone Artesanal	Versões caseiras, criativas e recheadas do clássico natalino.	Panetone com frutas cristalizadas e licor, chocotone com recheio de ganache e castanhas.
3. Biscoitos ou Docinhos Temáticos	Doces pequenos com decoração natalina e sabores típicos.	Biscoitos de gengibre decorados, brigadeiro de especiarias, trufas com frutas secas.
4. Sobremesas de Natal	Sobremesas geladas ou cremosas com apresentação natalina.	Pavê de nozes, mousse de especiarias, rabanada recheada, pudim com toque de cravo.

Observação: A criatividade na apresentação e o vínculo com a temática natalina serão critérios de avaliação. O uso simbólico ou decorativo de ingredientes natalinos não será suficiente — o sabor deve refletir o espírito do Natal.

5. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

5.1. Os doces serão avaliados pelos jurados segundo os seguintes critérios:

- Sabor (1 a 5)
- Textura (1 a 5)
- Criatividade (1 a 5)
- Apresentação/estética de acordo com a temática proposta (1 a 5).

Parágrafo único: Após a avaliação da comissão julgadora, os participantes serão responsáveis pela organização da degustação de seus doces junto ao público presente no evento. Cabe a cada concorrente providenciar os utensílios e materiais necessários para a distribuição adequada das porções, garantindo higiene, segurança e cordialidade no atendimento.

5.2. A comissão julgadora será nomeada pela organização do Concurso e será composta por 03 (três) jurados a cada 10 (dez) receitas inscritas, escolhidos por suas experiências profissionais e conhecimentos técnicos na área. Eles serão auxiliados e supervisionados pelos organizadores do evento.

6. DAS RESPONSABILIDADES

6.1 Os participantes são integralmente responsáveis pela produção, manipulação, transporte e conservação dos alimentos inscritos no concurso. É de sua incumbência garantir que os doces estejam em condições adequadas de higiene, segurança e consumo, respeitando as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

6.2 A comissão organizadora e o Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP não se responsabilizam por quaisquer intercorrências relacionadas à qualidade, procedência ou efeitos adversos decorrentes da ingestão dos produtos apresentados. Ao inscrever-se, o participante declara estar ciente e de acordo com esta cláusula, assumindo total responsabilidade pelos alimentos que produzir e oferecer durante o evento.

7. DATA E LOCAL DO CONCURSO:

7.1. O concurso será realizado no dia 18 de Dezembro de 2025, às 19h, na Casa de Cultura Pedro Wayne.

6.2. Os doces do concurso Natal Doce 1^a Edição, deverão ser entregues à equipe organizadora a partir das 18h30min do dia 18 de Dezembro de 2025, para serem colocados em exposição e avaliação, o qual poderá ser acompanhado pelo proponente durante o período de avaliação.

Parágrafo Único: Apenas os membros da organização estarão autorizados a receber, bem como, mover os doces de lugar.

8. PREMIAÇÃO:

8.1. Os vencedores de cada categoria receberão:

1º lugar: Uma bolsa de estudos (100%) no Curso de Gastronomia da Urcamp Digital para portador de diploma de ensino médio. Caso o vencedor já possua formação superior ou não tenha interesse, poderá indicar um beneficiário que atenda ao requisito de escolaridade para usufruir da bolsa.

2º lugar: Cesta Natalina.

3º lugar: Cesta Natalina.

8.2. Os doces classificados em 1º, 2º e 3º lugares de cada categoria, terão suas receitas publicadas no Jornal Minuano.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A não entrega do doce dentro do prazo estabelecido (item 6.2), bem como, atrasos no horário previsto de entrega constitui motivo de exclusão do concorrente.

9.2. Os participantes autorizam, de forma gratuita e por prazo indeterminado, o uso de sua imagem, da imagem do doce inscrito e da respectiva receita para fins de divulgação em quaisquer meios de comunicação. Ao inscrever-se, o participante declara estar ciente e de acordo com esta autorização.

9.3. Casos omissos neste edital serão resolvidos pela comissão organizadora.

8.4 Informações podem ser obtidas presencialmente na Urcamp ou pelo telefone (53) 3242-8244.