



PROJETO DE ATIVIDADE DE EXTENSÃO



CCG-MDL-01 | VERSÃO:01

I COPA GASTRONÔMICA: Sanduíches Regionais

1º Competição Gastronômica de Sanduíches Regionais da UniNassau, Natal-RN.
Semestre: 2019.2

DADOS DO PROJETO	
TÍTULO DA ATIVIDADE:	I COPA GASTRONÔMICA: SANDUÍCHES REGIONAIS
CÓDIGO DA ATIVIDADE: (aplicado apenas para Responsabilidade Social)	
UNIDADE:	NATAL/RN– UNIDADES LAGOA NOVA E CAPIM MACIO
CURSO(S) PROPONENTE(S):	GASTRONOMIA
TIPO DE ATIVIDADE (curso/outras descrever)	AÇÃO DE CAPITAÇÃO
DOCENTE(S) PARTICIPANTE(S): (nome, telefone, e-mail)	Aurea Cavalcanti Cordeiro (98723-8132) - Coordenação gastronomia.nat@mauriciodenassau.edu.br Lucia Xavier(99832-2945) lucia.x.goncalves@gmail.com José Augusto Costa Junior (99903-9902) – jaugustojunior@hotmail.com Almog Griner (98829-0771) – almogadm@gmail.com Manuela Barbosa (81 99614-0390) – manucbernardo@gmail.com
PERÍODO DE REALIZAÇÃO:	28/08/2019 a 30/08/2019
CARGA HORÁRIA:	20 Horas
HORÁRIO DA ATIVIDADE:	14:00 as 22:00 Horas
LOCAL:	Unidades Lagoa Nova (Laboratório da Gastronomia) e Capim Macio (Pátio).
PROGRAMAÇÃO DETALHADA DA ATIVIDADE:	VER ANEXO.
QUANTIDADE DE PESSOAS ENVOLVIDAS NA AÇÃO	
ALUNOS:	300
TÉCNICOS:	01
PROFESSORES:	04
PARCERIAS/FORMA DE APOIO: (descrever se houver)	PITTS BURG; WAYNE'S BURGER; CAMICADO; J. G. DISTRIBUIDORA; ELOI CHAVES; CUMBUCA Armazém e Café (premiação na forma de vale compra de R\$ 100,00 em produtos da loja).
MODO DE CONFIRMAÇÃO DA PRESENÇA: (lista de presença, chamada etc.)	Lista de Presença.
VALOR PROPOSTO:	R\$ 500,00
VALOR APROVADO:	

OBJETIVO GERAL
Dar oportunidade para integração entre os alunos do Curso de Gastronomia e o público externo, promover a visibilidade do Curso e realizar capitação de novos alunos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS
Compreender a necessidade vital do contínuo aperfeiçoamento profissional;
Utilizar, na preparação do sanduíche, conceitos relacionados à gestão dos insumos, organização e cuidados com materiais, além de ampliar outras competências de cunho relacional entre os envolvidos;
Estimular, nos participantes, habilidades de comunicação escrita e oral através do desenvolvimento e justificativa dos projetos;
Divulgar a estrutura e o curso de gastronomia para profissionais e discentes de outras IES;
Fazer uma integração entre alunos, empresas e profissionais e firmar parcerias;
Formar o profissional de gastronomia, com recursos para criar, tomar decisões, negociar e promover mudanças voltadas à melhoria e desenvolvimento das capacidades pessoais e interpessoais.



PROJETO DE ATIVIDADE DE EXTENSÃO



CCG-MDL-01 | VERSÃO:01

INFRAESTRUTURA A SER UTILIZADA

(INDICAR SALAS DE AULA, AUDITÓRIO E/OU LABORATÓRIOS, E AS NECESSIDADES: INFORMÁTICA, SAÚDE, COMUNICAÇÃO ETC)

- () AUDITÓRIO
(X) SALA/BLOCO – LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA
(X) PÁTIO/BLOCO – UNIDADE LAGOA NOVA E CAPIM MACIO

NECESSIDADES: Fogão elétrico (3), Geladeira (1), Pias para higienização das mãos e insumos (4), Avental da Uninassau (20), Caixa de som (1), microfone (1), Banners da Gastronomia e da Uninassau; Mesas quadradas (12), Cadeiras (12), Toalha Branca (5) e Cobre Mancha (5) e Dropback da Uninassau (pátio). Material Descartável (touca, luva, álcool 70%, álcool em gel, papel toalha, detergente e bucha).

FORMAS DE AVALIAÇÃO (SE APLICÁVEL)

O concurso a ser realizado será avaliado por uma banca julgadora, conforme regulamento a ser publicado.

PÚBLICO ALVO

(DEVE OBRIGATORIAMENTE CONTAR COM A PARTICIPAÇÃO DISCENTE)

- () INTERNO () EXTERNO (X) AMBOS

ESPECIFICAR: Alunos de Gastronomia da Uninassau, Alunos de Gastronomia de outras IES e/ou pessoas interessadas na área de Gastronomia, que irão compor 02 categorias diferentes no concurso (Obs. Pessoas já formadas em Gastronomia não se enquadram nas categorias).

INSTRUMENTOS DE MARKETING NECESSÁRIOS PARA DIVULGAÇÃO

DIVULGAÇÃO () Interno () Externo (X) Ambos
MODO (X) Cartazes (X) Folders () Faixas (X) Outros (redes sociais e sites)

Obs.: O prazo de entrega do pedido será de no mínimo 15 dias úteis.

APROVAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO

Assinatura: _____ Data: ____/____/____

APROVAÇÃO DO DIRETOR DA UNIDADE

Assinatura: _____ Data: ____/____/____

DEFINIÇÃO DO ORÇAMENTO PELO MARKETING

Assinatura: _____ Data: ____/____/____

APROVAÇÃO CEO

Assinatura: _____ Data: ____/____/____

RECEBIMENTO DO RELATÓRIO PÓS-EVENTO

() Fotos () Materiais Gráficos () Clipagem Jornalística

Assinatura: _____ Data: ____/____/____

MEIOS DE DIVULGAÇÃO ESPERADOS

1. _____
2. _____
3. _____
Assinatura: _____ Data: ____/____/____

ANEXO - Programação da I Copa Gastronômica 2019

DATA	HORÁRIO	TEMA	LOCAL
15/07/2019 a 14/08/2019		Período de inscrição, que deve incluir uma receita inédita e autoral de um sanduíche baseada em ingredientes regionais (Potiguar).	Site e email da Instituição
21/08/2019	12:00 h	Divulgação dos participantes selecionados: 48 participantes, 24 por categoria. Obs. Serão divulgados também os horários de produção de cada participante, definido por sorteio.	Site da Instituição
28/08/2019 (Quarta feira)	1ª ETAPA DA COMPETIÇÃO: Os participantes selecionados irão se organizar em duplas e cada dupla irá produzir um sanduíche de acordo com o Bowl Surpresa contendo diferentes ingredientes regionais. Inicialmente os 24 participantes , por categoria e já organizados em duplas (conforme sorteio anterior), terão 5 minutos para olhar os ingredientes e pensar na realização da prática. Em seguida, as duplas terão 20 minutos para produzirem os sanduíches e, ao final, cada dupla terá 5 minutos para apresentar sua preparação. Por fim, os jurados irão degustar a preparação e preencher o formulário para as notas. Serão classificadas 6 duplas de cada categoria para a próxima etapa.		
	14:00 às 15:00 h	Categoria 1: Público externo (Alunos do Curso Gastronomia de outras IES e/ou interessados na área de Gastronomia – 6 duplas).	Laboratório de Gastronomia (Unidade Lagoa Nova)
	15:30 às 16:30 h	Categoria 2: Alunos do Curso de Gastronomia da Uninassau (6 duplas).	
	18:30 às 19:30 h	Categoria 1: Público externo (Alunos do Curso Gastronomia de outras IES e/ou interessados na área de Gastronomia – 6 duplas).	
	20:00 às 21:00 h	Categoria 2: Alunos do Curso de Gastronomia da Uninassau (6 duplas).	
29/08/2019 (Quinta feira)	2ª ETAPA DA COMPETIÇÃO: As duplas classificadas na 1ª etapa irão competir entre si, produzindo um sanduíche de acordo com o Bowl Direcionado, na qual eles terão que recriar um sanduíche conforme os ingredientes fornecidos. Inicialmente as 6 duplas, selecionadas por categoria, terão 5 minutos para olhar o sanduíche proposto, olhar os ingredientes e pensar na realização da prática. As duplas terão 20 minutos para produzirem os sanduíches e, ao final, cada participante terá 5 minutos para apresentar sua preparação. Por fim, os jurados irão degustar a preparação e preencher o formulário para as notas. Serão classificados 6 participantes (1 por dupla) , por categoria, para a próxima etapa.		
	16:00 às 17:00 h	Categoria 1: Público externo (Alunos do Curso Gastronomia de outras IES e/ou interessados na área de Gastronomia – 6 duplas).	Laboratório de Gastronomia (Unidade Lagoa Nova)
	18:30 às 19:30 h	Categoria 2: Alunos do Curso de Gastronomia da Uninassau (6 duplas).	

30/08/2019 (Sexta feira)	3ª ETAPA DA COMPETIÇÃO (FINAL): Cada participante selecionado na etapa anterior, por categoria, irá produzir o sanduíche de criação própria, conforme receita enviada na inscrição. Os participantes terão 20 minutos para produzirem os sanduíches e 5 minutos para apresentar sua preparação. Por fim, os jurados irão degustar a preparação e preencher o formulário para as notas. Será premiado o primeiro lugar de cada categoria. Obs. Esta etapa será realizada na Unidade Capim Macio e será aberta ao público geral.		
	18:00 as 18:30 h	ABERTURA Por: André Lemos (Direção), Aurea Cavalcanti (Coordenadora do Curso) e Convidados	Pátio da Unidade – Capim Macio
	18:30 às 19:30 h	Categoria 1: Público externo (Alunos do Curso Gastronomia de outras IES e/ou interessados na área de Gastronomia – 6 alunos).	
	19:45 às 20:45 h	Categoria 2: Alunos do Curso de Gastronomia da Uninassau (6 alunos).	
21:00 às 21:30 h	SOLENIDADE DE PREMIAÇÃO E ENCERRAMENTO Por: André Lemos (Direção), Aurea Cavalcanti (Coordenadora do Curso) e Convidados.		