

Regulamento da 1ª Mostra Cultural Competitiva – 21º Festival Cultural Univali

A 1ª Mostra Cultural Competitiva Univali é uma iniciativa que integra a programação do 21º Festival Cultural Univali, que será realizado de 22 a 26 de setembro de 2025. Voltada à promoção e valorização da produção artística e cultural, a mostra tem como objetivo incentivar talentos nas áreas de música e gastronomia, promovendo a criatividade, a expressão e o olhar crítico.

Com formato competitivo, a Mostra estimula o protagonismo artístico da comunidade acadêmica e regional, premiando as melhores produções em cada modalidade e proporcionando visibilidade aos participantes por meio de apresentações, exposições e publicações.

1- MODALIDADE MÚSICA

1. Cronograma:

- 01 a 15/09 - Fase da primeira seleção - serão selecionadas 10 canções para a fase final que ocorrerá no dia 23/09.
- 23/09 - Fase final - apresentação ao vivo das 10 músicas selecionadas.
- 26/09 - Premiação.

2. Ficam abertas, no período de 01 de setembro às 12h a 15 de setembro de 2025 até as 17h, as inscrições para o 1º PRÊMIO DA MÚSICA UNIVALI, organizado pela Universidade do Vale do Itajaí, a ser realizado no dia 23 de setembro de 2025, terça-feira.

3. A edição de 2025 é integrante da programação do 21º FESTIVAL CULTURAL DA UNIVALI, marcado para acontecer entre os dias 22 a 26 de setembro de 2025.

4. O 1º PRÊMIO DA MÚSICA UNIVALI tem como objetivo promover e desenvolver a cultura, fomentar a música e incentivar novos compositores, desenvolver o potencial artístico dos candidatos, elevar o intercâmbio músico-cultural regional, oferecer à população a oportunidade de prestigiar a arte e a cultura expressadas através da música.

5. As etapas do 1º PRÊMIO DA MÚSICA UNIVALI, no ano de 2025 são:

ETAPA 01 - INSCRIÇÃO E SELEÇÃO

ETAPA 02 - APRESENTAÇÃO AO VIVO

6. Estão aptos/as a participar do 1º PRÊMIO DA MÚSICA UNIVALI, pessoas físicas, compositores e intérpretes acima de 15 (quinze) anos de idade (com a devida autorização dos pais ou responsáveis quando se tratar de menores de 18 anos), que sejam alunos(as) regularmente matriculados/as na Univali, ou egressos(as), com canções em estilo de música, tema e letra livres, aberto exclusivamente a canções inéditas e originais em língua portuguesa, de autoria de autores e compositores.

7. Para fins deste edital, considera-se canção inédita a composição que:

7.1 Não possuir registro fonográfico (ISRC) até a data de realização do festival;

7.2 Não tiver sido explorada comercialmente em propagandas, gravada em CD comercializado, plataformas de streaming monetizadas e similares;

8. Consideram-se canções originais aquelas sem qualquer tipo de plágio.

9. É vedado composições com palavrões, ofensas e discriminação de qualquer tipo.

10. Caso alguma canção habilitada esteja em desacordo com os critérios de ineditismo e originalidade estabelecidos neste edital, será possível apresentar denúncia formal, com provas anexadas, através do e-mail institucional musica@univali.br

11. O prazo de inscrição e envio da composição é de 01 de setembro de 2025 às 12h a 15 de setembro de 2025, às 17h exclusivamente pelo e-mail musica@univali.br

12. Não serão permitidas inscrições após o horário definido neste edital.

13. No caso de inscrição de dupla ou grupo, deverá ser apresentada apenas uma inscrição, do responsável pela apresentação, que informará os dados dos outros integrantes.

14. É vedada a inscrição no 1º PRÊMIO DA MÚSICA UNIVALI de indivíduos que estejam envolvidos diretamente na organização do Festival Cultural da Univali.

15. É permitida a inscrição de 01 (uma) canção por candidato.

16. Ao se inscrever, o autor declara ser responsável pela obra ou ter autorização para concorrer com ela no 1º PRÊMIO DA MÚSICA UNIVALI, isentando os organizadores de qualquer responsabilidade sobre direitos autorais.

17. Para sua inscrição, o/a candidato/a deverá enviar para o e-mail musica@univali.br sua música em formato Wave ou MP3, até 10MB, juntamente com as demais informações:

17.1 Letra da canção com o título e autores/compositores;

17.2 Nome completo;

17.3 Data de nascimento;

17.4 Número de CPF;

17.5 Telefone;

17.6 E-mail;

17.7 Município de residência;

17.8 Formação da apresentação ao vivo com o nome dos participantes e seus instrumentos;

17.9 Mapa de palco para a apresentação ao vivo.

18. Caso não seja possível enviar o arquivo de áudio por e-mail, o candidato/a poderá alocar o mesmo na plataforma Google Drive e compartilhar o link juntamente com os documentos enviados.

19. O material sonoro que estiver inaudível ou corrompido, assim como o link que não estiver disponível, não será avaliado pela Comissão de Avaliação, inabilitando a inscrição do inscrito.

20. Na fase de habilitação e seleção, serão selecionadas até 10 (dez) canções, avaliadas pelos quesitos: LETRA e MELODIA, os quais receberão pontuação de 5 (cinco) a 10 (dez), avaliado pela Comissão Julgadora. As canções selecionadas para a fase de apresentações serão apresentadas ao vivo no dia 23 de setembro de 2025.

21. Serão selecionadas as canções que atingirem a nota igual ou maior que 6,00 (seis) e selecionadas por ordem decrescente.

APRESENTAÇÃO AO VIVO

22. Esta fase acontecerá no dia 23 de setembro de 2025, terça, a partir das 18h no Auditório da Farmácia, localizado no Bloco E1 da Univali Campus Edison Villela, Itajaí/SC.

23. A ordem de apresentação será definida por sorteio e não será alterada em hipótese alguma.

24. As passagens de som serão realizadas das 13h30 às 17h, por ordem divulgada pela Comissão Organizadora.

25. Nos casos em que a canção seja interpretada por terceiros e não por seu compositor, o intérprete deve apresentar no ato da passagem de som a declaração assinada pelo compositor autorizando a interpretação de sua canção.

26. A Comissão Julgadora avaliará as canções nestas fases pelos seguintes quesitos:

LETRA, MELODIA, ARRANJO e INTERPRETAÇÃO, atribuindo pontuação de 5 (cinco) a 10 (dez) para cada um destes.

27. As decisões da Comissão Julgadora são soberanas, não cabendo recursos.

28. A Comissão Organizadora do Evento se exime de qualquer responsabilidade quanto ao acompanhamento musical.

29. A Fundação Universidade do Vale do Itajaí não se responsabilizará por transporte, alimentação e hospedagem dos participantes, providências estas que caberão unicamente aos participantes.

PREMIAÇÃO

30. As premiações para os vencedores estão descritas a seguir:

1º LUGAR: Gravação da música vencedora (em primeiro lugar), em estúdio profissional com masterização e mixagem (limitada a cinco instrumentos). Produção de um vídeo clipe nas dependências dos estúdios da Univali de Itajaí. Troféu.

2º LUGAR: Gravação da música vencedora (em segundo lugar), em estúdio profissional com masterização e mixagem (limitada a cinco instrumentos). Troféu.

3º LUGAR: Produção de fotos profissionais nos estúdios da Univali de Itajaí. Troféu.

MELHOR INTÉRPRETE: Troféu

MELHOR ARRANJO: Troféu

MELHOR INSTRUMENTISTA: Troféu

31. As premiações ocorrerão no dia 26/09 no Teatro Adelaide Konder, anexo à Univali Campus Edison Villela, Itajaí, SC, à partir das 18h.

32. O agendamento das gravações de áudio e vídeo, assim como das fotos, incluídas nas premiações deverá ocorrer em comum acordo entre os/as

ganhadores/as e a instituição, através dos responsáveis por cada setor, tendo validade de execução de um ano após a data do festival.

33. Será permitida a utilização de instrumentos eletrônicos, sintetizadores ou recursos de VS (Virtual Studio) na apresentação ao vivo do 1º PRÊMIO DA MÚSICA UNIVALI, desde que não ultrapassem 50% do total de instrumentos utilizados no palco.

34. O percentual será considerado com base na quantidade total de instrumentos executados simultaneamente durante a apresentação ao vivo. Caberá à Comissão Organizadora avaliar o cumprimento dessa proporção, por meio do mapa de palco informado previamente na inscrição.

35. Os equipamentos de sonorização, incluindo P.A. (Public Address), retorno, cabos, pedestais, microfones, corpo da bateria, cubos de baixo e guitarra e iluminação serão disponibilizados único e exclusivamente pela produção do Festival, para todos os concorrentes a fim de padronizar recursos de áudio e iluminação. Os demais instrumentos são de responsabilidade dos/as participantes.

36. Caso haja a necessidade de um equipamento específico, não contemplado pela produção, o mesmo é de responsabilidade do/a candidato/a, desde que sua montagem e execução não atrapalhe o andamento das apresentações.

37. A Comissão Organizadora do Evento definirá o tempo limite de intervalo entre uma apresentação e outra, e a passagem de som terá que ocorrer, obrigatoriamente, até uma hora antes do início das apresentações.

38. Os músicos NÃO PODERÃO afinar instrumentos ou passar o som quando subirem ao palco para sua apresentação, cabendo redução na pontuação por parte da Comissão Julgadora.

39. Nenhum participante que estiver concorrendo poderá utilizar-se do horário de sua apresentação para manifestar-se de maneira inconveniente, realizar defesas políticas, partidário ou religiosas perante o público, jurados e organizadores. Podendo tal atitude ser penalizada com a desclassificação da canção.

40. As decisões da Comissão Organizadora do Evento e da Comissão Julgadora em quaisquer etapas serão soberanas e sobre o seu resultado não caberão recursos nem esclarecimentos adicionais.

41. Os participantes da **1ª Mostra Cultural Competitiva – Modalidade Música**, autorizam a veiculação de seus nomes e imagens, bem como permitem aos

organizadores, a critério próprio, sem limite de tempo, sem incidência de quaisquer ônus, a utilização ou divulgação das caracterizações inscritas em portfólios, websites, homepages na internet¹, televisão aberta ou fechada, revistas, jornais, flyers, outdoors, exposições e eventos institucionais².

42. Em razão da participação nos termos deste Regulamento, o inscrito fica ciente e consente que será necessária a coleta e tratamento de dados pessoais (e dados pessoais sensíveis, quando e se for o caso) durante os procedimentos de inscrição, caracterizando-se o **consentimento prévio** do candidato que registrar ou fornecer seus dados em entrevista, interação com setor de atendimento ou em documentos ou formulários de inscrição, decorrentes ou relacionados ao objeto e/ou às disposições deste Edital, e que venham a efetuar a coleta de dados pessoais (e/ou dados pessoais sensíveis, quando e se for o caso), sendo a principal finalidade da coleta e tratamento de dados o atendimento da legislação e/ou normatização educacional, bem como para a publicação de resultados, informações ou similares, nas quais poderão ser divulgados nomes dos candidatos.

43. As eventuais dúvidas referentes ao presente Edital poderão ser esclarecidas pelo email

musica@univali.br

2- MODALIDADE GASTRONOMIA

A coordenação do “Concurso Gastronômico Cultural Memórias da Cozinha Itajaiense”, no uso de suas atribuições, torna pública e estabelece procedimentos para inscrição e participação em concurso de gastronomia a ser realizado no segundo semestre de 2025.

OBJETIVOS

¹ Inclusive nas aplicações interativas.

² Inclusive através do Departamento de Comunicação e Marketing Institucional.

O concurso tem por objetivos ter pessoas que possam criar uma produção culinária com base nos aspectos étnicos - culturais (matéria-prima local/regional) relacionada à tradição gastronômica do município de Itajaí. Essa apresentação ocorrerá durante o Festival Cultural da Univali, no Campus de Itajaí. Cada prato / receita deverá detalhar a matéria-prima e a sua elaboração deverá ter características de uma culinária itajaiense e devem ser relacionadas as distintas origens étnicas do estado de Santa Catarina apresentando um relato sobre a história, a origem do prato que será contada aos comensais e apreciadores de comidas típicas.

PÚBLICO-ALVO

O concurso se destina a toda e qualquer pessoa acima de 18 anos que resida em Santa Catarina, preferencialmente em Itajaí e que se interesse pela cozinha itajaiense. Os candidatos devem ser apreciadores de receitas e propor pratos elaborados com matérias-primas catarinenses. Importante: devem ter disponibilidade e recursos tecnológicos para participação das etapas virtuais (coletiva e individual) do concurso.

INSCRIÇÃO E SELEÇÃO¹

Créritos e prazos para inscrição:

Inscrição: gratuita, enviar para gastronomia@univali.br, de 01 de setembro até o dia 15 de setembro de 2025.

Etapas da Seleção:

- Encontro Virtual Coletivo: Apresentação da proposta do cardápio étnico – cultural; Apresentação das regras do concurso e de como ele será conduzido; Apresentação da equipe que estará acompanhando os inscritos quando estes tiverem dúvidas; Apresentação dos examinadores internos e externos para a banca on-line e de laboratório (parte prática do concurso). Esse encontro ocorrerá

em ambiente virtual com link fornecido aos inscritos e interessados através dos e-mails fornecidos para contato até 12 horas antes.

¹ Apresentam-se nesse capítulo do edital os itens relacionados a inscrição e seleção, porém, cada etapa e outros detalhamentos relacionados ao concurso e suas especificidades estão no apêndice 'A

- Envio da receita a ser preparada: Apresentação virtual das ações realizadas com relação a escolha das receitas e matérias-primas locais / regionais e estas devem vir com um histórico sobre a origem das matérias-primas e do prato que desejam elaborar. Nessa etapa serão escolhidos 6 concorrentes para a etapa seguinte de preparação dos pratos nos laboratórios da UNIVALI do Campus de Balneário Camboriú. Data: 11/09/25.
- Etapa de Preparação / Apresentação dos Pratos/Receitas: nessa etapa 06 pessoas selecionadas na etapa anterior devem preparar os pratos / receitas nos laboratórios da UNIVALI – toda essa etapa ocorrerá no turno das 13h30 até as 17h30; Estarão presentes a equipe dos laboratórios da UNIVALI para recepção de cada pessoa selecionada e até 3 examinadores / jurados. Data: 23/09/25.

DIVULGAÇÃO DOS VENCEDORES

A divulgação dos três (03) vencedores e demais classificados (do 5º ao 6º lugar) ocorrerá no dia 26/09/2025 – durante o Festival Cultural da Univali, no Campus da Univali Prof. Edson Vilela (Itajaí). Nessa data, de forma virtual, se fará a entrega dos prêmios aos três primeiros colocados e de certificados aos que ficaram classificados no 5º e 6º lugar. Também se fará a apresentação do cardápio virtual ao público presente no evento. A premiação será destinada aos três (03) vencedores do concurso, sendo que a premiação corresponde a troféu, uma bolsa para participação de um curso livre na área de gastronomia, um kit de parceiros do Curso de Gastronomia, uma sessão de fotos com o Univali Produções para o primeiro lugar, troféu, um kit de parceiros do Curso de Gastronomia, uma sessão de fotos com o Univali Produções para o segundo lugar e terceiro lugar. Todos, incluindo os classificados até o 6º lugar receberão certificação e terão suas receitas publicadas em E-Book a ser elaborado pós-concurso.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Os participantes da **1ª Mostra Cultural Competitiva – Modalidade Gastronomia**, autorizam a veiculação de seus nomes e imagens, bem como permitem aos organizadores, a critério próprio, sem limite de tempo, sem incidência de quaisquer ônus, a utilização ou divulgação das caracterizações inscritas em portfólios, websites, homepages na internet³, televisão aberta ou fechada, revistas, jornais, flyers, outdoors, exposições e eventos institucionais⁴.

Em razão da participação nos termos deste Regulamento, o inscrito fica ciente e consente que será necessária a coleta e tratamento de dados pessoais (e dados pessoais sensíveis, quando e se for o caso) durante os procedimentos de inscrição, caracterizando-se o **consentimento prévio** do candidato que registrar ou fornecer seus dados em entrevista, interação com setor de atendimento ou em documentos ou formulários de inscrição, decorrentes ou relacionados ao objeto e/ou às disposições deste Edital, e que venham a efetuar a coleta de dados pessoais (e/ou dados pessoais sensíveis, quando e se for o caso), sendo a principal finalidade da coleta e tratamento de dados o atendimento da legislação e/ou normatização educacional, bem como para a publicação de resultados, informações ou similares, nas quais poderão ser divulgados nomes dos candidatos.

Esclarecimentos sobre o conteúdo deste edital podem ser obtidos através do e-mail: gastronomia@univali.br. Quaisquer problemas ou situações não citadas nesse edital e regulamento do concurso (apêndice A) serão resolvidos pela coordenação e equipe do projeto.

Itajaí, 29 de agosto de 2025.

Prof. Dr. Valdir Cechinel Filho
Reitor da Universidade do Vale do Itajaí

³ Inclusive nas aplicações interativas.

⁴ Inclusive através do Departamento de Comunicação e Marketing Institucional.

APÊNDICE 'A'

Regulamento do Concurso

Artigo 1

Do Concurso

§ 1º O concurso destina-se a alunos de gastronomia, cozinheiros/culinaristas, donas de casa e/ou pessoas que residam em Santa Catarina e aqueles de Itajaí que gostam de cozinhar atuando ou não profissionalmente na culinária. Todos devem ter acima de 18 anos, devem ser apreciadores de receitas/ pratos elaborados com matérias-primas de Itajaí ou Santa Catarina.

Artigo 2

Tema do Concurso

§ 1º O tema proposto será a elaboração de uma produção culinária com base nos aspectos étnicos - culturais (matéria prima local/regional) relacionados a Itajaí. Cada prato / receita deverá conter matéria-prima de Santa Catarina e a sua elaboração deverá ter características de uma culinária catarinense com uma história a ser contada aos comensais e apreciadores de comidas típicas. O prato deverá ser autoral e poderá ser uma reinterpretação de um prato clássico.

Artigo 3

Dos ingredientes

§ 1º A quantidade dos ingredientes deverá ser prevista para uma porção que possa ser elaborada na etapa presencial do concurso nas Cozinhas da UNIVALI para apreciação e degustação dos examinadores (até 5 pessoas).

§ 2º É de responsabilidade do candidato o fornecimento dos ingredientes.

Artigo 4

Organização e Seleção dos Candidatos – etapa 1 e 2

§ 1º As equipes de execução e avaliação do concurso serão constituídas conforme orientação da Coordenação Administrativa e Produção Executiva do Concurso.

§ 3º A partir da receita enviada on-line é que se fará a seleção de 6 candidatos para a prova final prática com a preparação dos pratos/receitas nas Cozinhas Pedagógicas do Curso de Gastronomia da UNIVALI.

§ 4º A ordem de entrada e apresentação de cada candidato no encontro individual será definida pelo primeiro nome em ordem alfabética.

§ 6º Ao final da prova prática será identificada a ordem de classificação, considerados os vencedores do concurso, que serão divulgados no dia 26/09/2025, em cerimônia no Campus Edison Villela (Itajaí).

Artigo 5

Das preparações nas Cozinhas Pedagógicas – etapa prática presencial

§ 1º Todos os pratos devem ser inteiramente preparados no local.

§ 2º Os candidatos devem preparar uma porção completa para o corpo de examinadores / jurados.

§ 3º Toda matéria-prima necessária a confecção do prato/receita deverá ser providenciada pelo candidato. Esta pode ser levada para a câmara fria [geladeiras /freezer] das cozinhas com até 3 dias de antecedência, se o candidato e a Coordenação Administrativa e Produção Executiva considerarem necessário.

Artigo 6

Vestimenta para uso nas Cozinhas Pedagógicas – etapa prática

§ 1º Os candidatos deverão trajar roupas / uniforme conforme as regras de segurança exigidas para atuação em cozinhas pedagógicas segundo orientação da Produção Executiva do concurso.

Artigo 7

Avaliação – Prática presencial

§1º O concurso terá como nota mínima 7,0 e a nota máxima 10,0 atribuídas conforme informações nos adendos do concurso após o artigo 8.

Artigo 8

Da premiação – etapa prática presencial

§ 1º Os candidatos que se classificarem em primeiro, segundo e terceiro lugar receberão os seguintes prêmios: 1º Lugar: Troféu / bolsa de estudo cursos livre Univali / kit parceiros Gastronomia / sessão de fotos com Univali Produções. 2º. Lugar: Troféu / kit parceiros Gastronomia / sessão de fotos com Univali Produções. 3º. Lugar: Troféu / kit parceiros Gastronomia / sessão de fotos com Univali Produções. Receberão ainda certificados de participação no Concurso;

§ 2º Os candidatos que se classificarem o 5º e 6º lugares receberão Certificados de Participação no Concurso;

§ 3º Todos os candidatos até a 6ª classificação, terão seus pratos / receitas publicados em E-book a ser elaborado pós concurso, cedendo seu direito de imagem e a receita criada para divulgação no mesmo.

ADENDOS CONCURSO

ETAPA ONLINE:

Cada candidato deve apresentar em PowerPoint, conforme modelo de apresentação a ser repassado aos candidatos quando do Encontro Virtual Coletivo, os itens a seguir:

- Slide 1 - Capa com a logo do concurso e do projeto e referência ao título desta proposta + nome do prato e do autor dele;
- Slides 2, 3, 4 e 5 – Nome do prato e justificativa técnica e cultural; a matéria-prima local/regional básica usada para fazê-lo e um histórico do uso desta matéria-prima em Santa Catarina – podem ser colocadas imagens;
- Slides 6, 7, 8 e 9 – O prato e sua preparação – ficha técnica com cada item / matéria-prima utilizada constando gramatura, peso individual, valor nutricional e custos;
- Slides 10 – Descrever brevemente o planejamento operacional;
- Slides 11 – Descrever e mostrar imagem do planejamento estético;
- Slides 12 e 13 – Breve portfólio do candidato com sua foto + nome, e-mail, atuação profissional.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO ETAPA ONLINE:

- 1 – Apresentação criativa do PowerPoint no Relato Oral Online: 2,0
- 2 – Domínio e segurança dos conteúdos apresentados no PowerPoint no Relato Oral Online: 3,0
- 3 – Conhecimentos relacionados as justificativas técnicas e culturais acerca do prato/receita apresentado no Relato Oral Online: 3,0
- 4 – Domínio ortográfico – gramatical dos textos dos slides: 2,0

ETAPA PRÁTICA

- Os 3 candidatos selecionados para esta etapa serão orientados sobre as Cozinhas Pedagógicas da UNIVALI e em data a ser divulgada após a Etapa Online, farão uma visita as cozinhas em que serão elaborados os pratos / receitas para os examinadores / jurados do concurso;
- Os candidatos selecionados serão examinados em cronograma a ser elaborado seguindo a ordem alfabética do seu primeiro nome;
- As provas práticas serão realizadas no dia XXXXXX;

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO ETAPA 2

- 1 – *MISE EN PLACE*: 0,5
- 2 – PRÉ-PREPARO: 0,5
- 3 – CONHECIMENTOS CULTURAIS: 4,0
- 4 – COMPLEXIDADE DO PRATO/RECEITA: 1,0
- 5 – CRIATIVIDADE DO PRATO/RECEITA: 2,0
- APRESENTAÇÃO DO PRATO: 2,0