

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

EDITAL ARI nº 44/2026

INSCRIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO 8º CONCURSO DE GASTRONOMIA “MASSAS TRADICIONAIS OVOLACTOVEGETARIANAS DAS REGIÕES ITALIANAS” EM PARCERIA COM O ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS (ICIF)

O Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS), por meio de sua Assessoria de Relações Internacionais (ARInter), torna pública a abertura de inscrições para o 8º Concurso de Gastronomia “Massas tradicionais ovolactovegetarianas das regiões italianas” destinado aos **docentes das Escolas Técnicas Estaduais e das Faculdades de Tecnologia (Fatecs) da área de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética**. Este edital regulamenta as duas etapas do concurso e a premiação do primeiro classificado com **1 (uma) bolsa de estudos** para realização de curso na sede do Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), em Costigliole d’Asti, Piemonte, na Itália, pelo período de 12 (doze) semanas.

1 OBJETIVOS DO CONCURSO DE GASTRONOMIA

**Estudo e
Imersão
Cultural**

1.1 O 8º Concurso de Gastronomia CEETEPS-ICIF, com a temática “Massas tradicionais ovolactovegetarianas das regiões italianas”, tem como objetivo incentivar, reconhecer e dar destaque às criações dos docentes das áreas de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética das Etec e Fatecs, valorizando a tradição culinária regional italiana e a criatividade na execução e apresentação dos pratos.

CEETEPS e ICIF

1.2 O Concurso de Gastronomia é promovido pelo CEETEPS em parceria com o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF).

2 REQUISITOS DE ELEGIBILIDADE

Docentes Elegíveis

2.1 São elegíveis para inscrição os docentes das Etec e Fatecs que cumpram os seguintes requisitos:

- a) Ser contratado por prazo indeterminado.**
- b) Possuir formação acadêmica e lecionar componentes curriculares nas áreas de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética.**
- c) Não estar em situação funcional de “licença gestante” e/ou “licença saúde”.**
- d) Não ter sido premiado com Bolsa de Estudos nas edições anteriores do Concurso de Gastronomia em parceria com o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF).**
- e) Não ser docente, funcionário ou estagiário com atuação na ARInter, encarregada da execução do Concurso.**

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

f) Não ser cônjuge e/ou parente até o segundo grau de docente, funcionário, estagiário ou qualquer pessoa envolvida na execução do Concurso.

2.1.2 O docente elegível não poderá estar afastado integralmente das aulas em razão de execução de Coordenação de Curso e/ou Áreas, Coordenação de Projeto ou Função de Confiança.

**Alteração
de Situação
Funcional**

2.2 Qualquer alteração na situação funcional do candidato deverá ser informada à ARInter, podendo esta implicar no indeferimento da inscrição e desclassificação do candidato, conforme item 9.1.1 deste edital.

3 CONCURSO DE GASTRONOMIA

**Concurso de
Gastronomia**

3.1 O Concurso de Gastronomia terá a temática de “Massas tradicionais ovólactovegetarianas das regiões italianas”, na qual os candidatos deverão, no ato da inscrição, enviar um currículo memorial e uma carta de intenções que será avaliada pela ARInter e o ICIF.

3.1.1 O Concurso de Gastronomia será composto por duas etapas classificatórias:

a) Segunda etapa: análise classificatória do currículo memorial e da carta de intenções dos candidatos, conforme os critérios e a pontuação estabelecidos neste Edital, totalizando até 100 (cem) pontos, sendo até 50 (cinquenta) pontos para a análise curricular e até 50 (cinquenta) pontos para a carta de intenções, classificando-se para a segunda etapa os 6 (seis) candidatos com as maiores pontuações.

b) Terceira etapa: avaliação presencial com a preparação de receitas sorteadas pela organização e apresentação dos pratos dos 6 (seis) primeiros classificados na primeira etapa por júri qualificado e diversificado, incluindo especialistas da área de Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética.

3.1.2 A segunda etapa de classificação constituirá evento presencial de realização do Concurso de Gastronomia **no dia 24 de novembro de 2026**, ocorrendo nas dependências da Etec Santa Ifigênia: Rua General Couto de Magalhães, 145 – Santa Ifigênia, São Paulo - CEP: 01212-030.

4 PREPARAÇÃO DA RECEITA E APRESENTAÇÃO DO PRATO

**Preparação e
Apresentação do Prato**

4.1 Na preparação da receita e a apresentação do prato, durante a terceira etapa da Fase de Classificação, os candidatos deverão:

a) Apresentar-se em data, lugar e hora definidos para participação na terceira etapa do Concurso de Gastronomia.

b) Responsabilizar-se por providenciar e trazer os ingredientes, utensílios e equipamentos a serem utilizados na preparação e apresentação do prato, incluindo panelas, talheres e prato para apresentação.

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

- c)** Providenciar, trazer e utilizar seu próprio uniforme completo (sapato fechado antiderrapante, calça, dólmã, avental e chapéu) para execução da receita, sendo item obrigatório para garantia da higiene, segurança e etiqueta.
- d)** Preparar a receita, conforme descrito na Ficha Técnica do Prato, no tocante aos ingredientes, utensílios, equipamentos, modo de preparo e apresentação, devendo atender no mínimo 7 (sete) pessoas ou porções.
- e)** Respeitar o tempo de preparo e montagem do prato previsto na Ficha Técnica do Prato, não podendo ultrapassar 40 (quarenta) minutos.
- f)** Apresentar 7 (sete) pratos montados para avaliação pelo júri do Concurso.
- g)** Não se atrasar para apresentação do prato ao júri, sendo cabível penalização na pontuação dentro dos critérios previstos no item 9.3.
- h)** Permanecer no local de preparação até o final da avaliação dos pratos pelo júri.
- i)** Ceder os direitos de imagem, vídeo e som de voz durante a preparação da receita e a apresentação do prato, com finalidade de divulgação do evento pelo CEETEPS e ICIF.
- j)** Higienizar e organizar os utensílios, equipamentos e local de preparação após o término do concurso.

4.1.1 A participação do candidato não será ressarcida quanto aos ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados, assim como as despesas referentes ao deslocamento, alimentação ou hospedagem, sendo todas estas de responsabilidade deste.

4.1.2 A patrocinadora do evento fornecerá a massa a ser utilizada na execução da receita.

4.1.3 A Etec Santa Ifigênia poderá disponibilizar, caso solicitado, utensílios e equipamentos necessários à preparação, desde que estejam disponíveis para tal.

4.1.4 Ausência ou atraso do candidato poderá ser penalizada com a desclassificação nos termos do item 9.3.

Comitê de Organização

4.2 O comitê de organização, composto pela ARInter e o ICIF, será responsável por:

- a)** Orientar os candidatos quanto a preparação da receita.
- b)** Controlar a conformidade dos ingredientes em relação à Ficha Técnica do Prato.
- c)** Fiscalizar o cumprimento das regras previstas.
- d)** Controlar e garantir o respeito às regras do edital e organização do evento.
- e)** Prestar suporte aos candidatos, desde que este não interfira na preparação da receita e/ou crie vantagem indevida ao participante.

Júri Qualificado e Diverso

4.3 A avaliação da apresentação do prato e análise sensorial na terceira etapa de classificação, descrita no inciso II do item 8.2, caberá ao júri composto por até 5 (cinco) especialistas e/ou influenciadores na área de Gastronomia, Gestão de

Empreendimentos Gastronômicos e Nutrição e Dietética, podendo ser jornalistas, professores ou profissionais.

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

4.3.1 A apresentação dos pratos para avaliação do júri ocorrerá sem a identificação e presença dos candidatos, sendo a ordem definida em sorteio prévio no dia do evento.

4.3.2 Após a conclusão da avaliação pelo júri, os candidatos serão apresentados e seus respectivos pratos, sendo em sequência proclamado o vencedor por um dos jurados.

5 PREMIAÇÃO DO CONCURSO DE GASTRONOMIA

**Premiação
com Bolsa de
Estudos**

5.1 O primeiro colocado no 8º Concurso de Gastronomia CEETEPS-ICIF será contemplado com 1 (uma) bolsa de estudos para realização de curso na sede do Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), em Costigliole d'Asti, Piemonte, na Itália, pelo período de 12 (doze) semanas.

5.1.1 O período de 12 (doze) semanas para realização do intercâmbio estará estruturado da seguinte forma:

- a)** Período de 4 (quatro) semanas de aulas teóricas e práticas com chefs italianos na sede do ICIF.
- b)** Período de 8 (oito) semanas de estágio profissionalizante, de caráter opcional, em restaurantes italianos parceiros do ICIF.

5.1.2 A bolsa de estudos para o curso compreenderá:

I – Hospedagem em pousada estudantil “Cascina Salerio”, na cidade de Costigliole d'Asti, compreendendo:

- a)** Serviços de limpeza do apartamento.
- b)** Disponibilidade de estrutura de lavanderia.
- c)** Serviço de troca de roupa de cama e banho.
- d)** Café da manhã.
- e)** Acesso à internet sem fio (Wi-Fi)

II – Aulas teóricas e práticas oferecidas em inglês ou em português, conforme calendário de disponibilidade do curso no referido idioma e existência de quórum mínimo de 5 (cinco) participantes.

5.1.3 A hospedagem será em “Cascina Salerio”, que constitui uma antiga chácara restaurada, composta por apartamentos compartilhados por até 4 (quatro) pessoas, dispondo dos serviços elencados no inciso I do item 5.1.2, oferecendo uma experiência imersiva no estilo de vida italiano, em meio às colinas piemontesas e em frente a uma fortaleza medieval.

5.1.4 O período de realização do curso no idioma ofertado e optado pelo vencedor, conforme disposto no inciso II, dar-se-á conforme a disponibilidade de turmas.

5.1.5 O custeio de transporte (incluindo passagem aérea e traslado), alimentação e demais despesas durante o curso são de inteira responsabilidade do candidato contemplado, sendo o CEETEPS e o ICIF isento de qualquer responsabilidade quanto a estes custos.

**Responsabilidades
do Premiado**

5.2 O candidato contemplado, para desfrutar da bolsa de estudos concedida, deverá ser responsável por:

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

- a)** Arcar com os custos de transporte, incluindo passagem aérea e traslado entre os aeroportos.
- b)** Providenciar a documentação necessária para a realização da mobilidade no exterior
- c)** Contratar seguro-viagem internacional e de saúde com cobertura total para o período da mobilidade.
- d)** Assumir os custos e tramites relativos à documentação para intercâmbio, como passaporte, visto etc.
- e)** Assumir os custos de alimentação fora do ICIF, não elencados no item 5.1.2, assim como demais despesas com o período de mobilidade.
- f)** Apresentar à ARInter qualquer documentação adicional solicitada antes, durante e após o período de mobilidade, dentro dos prazos estipulados.
- g)** Requerer afastamento docente ao exterior, conforme a legislação existente.

6 INSCRIÇÕES

Período de Inscrições **6.1 As inscrições para candidatura ao 8º Concurso de Gastronomia estarão abertas a partir do dia 9 (nove) de outubro de 2026 até às 23h59min (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos) do dia 2 (dois) de novembro de 2026.**

Procedimento para Inscrições **6.2 A inscrição deverá ser realizada através de Formulário Microsoft, com o seguinte procedimento:**

I – Primeiro passo: acessar o Formulário Microsoft pelo endereço eletrônico <https://arinter.cps.sp.gov.br/editais-abertos/>.

II – Segundo passo: preencher os dados solicitados.

III – Quarto passo: realizar o upload da documentação para a Primeira Etapa da Fase de Classificação:

- a)** Carta de Intenções Temática, que deverá ser enviada em arquivo formato PDF.
- b)** Documentos comprobatórios para Análise Curricular de Memorial, devendo estes estarem em arquivo único dividido por item da avaliação, não podendo exceder o tamanho máximo de 10MB por arquivo.

V – Quarto passo: preencher os itens com a descrição da documentação enviada para pontuação.

III – Terceiro passo: enviar o formulário preenchido e conferir o recebimento do e-mail de confirmação, enviado automaticamente pelo Formulário.

**Inscrição,
Indisponibilidade,
Problemas e Falhas**

6.3 A inscrição no Concurso de Gastronomia é de inteira responsabilidade do candidato, não tendo o CEETEPS responsabilidade pela indisponibilidade, problemas de conexão e falhas que inviabilizem a conclusão da inscrição.

Administração Central**Assessoria de Relações Internacionais****7 FASES E CRONOGRAMA DO CONCURSO DE GASTRONOMIA****Fases do
Processo Seletivo**

7.1 O 8º Concurso de Gastronomia é composto por três fases subsequentes, compreendendo as inscrições, a classificação inicial e a classificação final.

I - Fase de Inscrições: compreende o período entre a abertura e o encerramento das inscrições, conforme o cronograma, durante o qual o candidato deverá realizar e concluir sua inscrição na forma e no prazo previstos.

II - Fase de Classificação: inicia-se após o encerramento das inscrições, com o deferimento dos candidatos elegíveis, avaliação da carta de intenções e o currículo do candidato, abarcando a realização presencial do concurso com a avaliação da preparação e apresentação de receita pelos 6 (seis) primeiros candidatos classificados.

III - Fase de Premiação: inicia-se após o encerramento da Fase de Classificação e compreende, para o candidato contemplado, as providências necessárias à preparação e ao início do intercâmbio.

Cronograma das Fases e Eventos

7.2 O cronograma de fases e eventos que as compõem se encontra no Quadro I do presente edital.

7.2.1 O cronograma de fases e eventos poderá ser alterado e será comunicado aos estudantes e candidatos pela página de editais do sítio eletrônico da ARInter.

7.2.2 Quadro I – Cronograma de fases e eventos do 8º Concurso de Gastronomia

Fase	Evento	Data	Data
FASE DE INSCRIÇÕES	Lançamento do edital e início das inscrições	09/10/2026	Divulgação do edital pelo sítio eletrônico da ARInter e inscrições pelo Sistema ARInter no prazo previsto em edital (https://arinter.cps.sp.gov.br/)
	Encerramento das inscrições	23h59min do dia 02/11/2026	
FASE DE CLASSIFICAÇÃO	Deferimento das inscrições	A partir de 11/11/2026	Lista de Classificação Preliminar divulgada no sítio eletrônico da ARInter. https://arinter.cps.sp.gov.br/
	Lista de Classificação Inicial		
	Sorteio das receitas junto da publicação da Lista de Classificação Inicial		
	Evento do 8º Concurso de Gastronomia	24/11/2026	Preparação das receitas sorteadas para os 6 primeiros classificados, em evento presencial realizado na Etec Santa Ifigênia.
	Lista de Classificação Final		
FASE DE PREMIAÇÃO	Convocatória para envio de documentação suplementar para prêmio de intercâmbio.	Sem data definida.	Sem local definido.

Administração Central**Assessoria de Relações Internacionais****Retificações
e Interesse
Público**

7.3 As fases que compõem este edital poderão ser retificadas, em parte ou em sua totalidade, a qualquer momento no intuito de assegurar a consecução do interesse público e o cumprimento das disposições deste edital, sem qualquer responsabilidade do CEETEPS em razão de eventuais alterações na ordem de classificação dos candidatos.

7.3.2 A retificação parcial ou total de uma das fases implicará em nova realização dos eventos subsequentes, que poderão sofrer adaptações para garantia da celeridade do presente concurso.

8 CLASSIFICAÇÃO DOS CANDIDATOS

**Classificação
dos Candidatos**

8.1 A classificação dos candidatos se dará em 3 (três) etapas sucessivas, compreendendo a análise das inscrições, a avaliação do currículo e carta de intenções e a avaliação da preparação e a apresentação da receita sorteada.

a) Primeira etapa: possui caráter eliminatório e compreende a análise de elegibilidade dos candidatos, conforme o item 2, resultando no deferimento ou indeferimento da inscrição.

b) Segunda etapa: possui caráter classificatório e eliminatório, conforme a ordenação da classificação dos candidatos, a partir da análise e avaliação do currículo e carta de intenção, conforme requisitos dispostos no item 8.2, com a consequente divulgação da **Lista de Classificação Inicial**.

c) Terceira etapa: possui caráter classificatório, compreendo a avaliação presencial da preparação e apresentação da receita sorteada pela organização, com a consequente divulgação da **Lista de Classificação Final**.

8.1.1 A pontuação obtida na segunda etapa não será cumulativa com etapa subsequente, sendo os 6 (seis) primeiros colocados na **Lista de Classificação Inicial** convocados para a terceira etapa, que ocorrerá presencialmente, com a preparação e apresentação da receita sorteada e atribuída ao candidato, conforme descrito no item 8.3.

Critérios da Segunda Etapa

8.2 A segunda etapa de classificação do concurso terá como critérios:

I – Análise Curricular de Memorial: avaliação da trajetória profissional e acadêmica do candidato, considerando experiências relacionadas à gastronomia, alimentação e educação profissional, sendo atribuídos até 50 (cinquenta) pontos, distribuídos da seguinte forma:

a) Experiência docente na área de Gastronomia, Alimentos e áreas correlatas: análise da experiência profissional do candidato no ensino de componentes curriculares relacionados à gastronomia, técnicas culinárias, alimentos, cozinha, panificação, confeitaria ou áreas afins, sendo atribuídos até 15 (quinze) pontos para este critério, conforme o tempo de experiência comprovado:

- 1.** até 2 (dois) anos completos: 3 (três) pontos;
- 2.** de 2 (dois) a menos de 5 (cinco) anos: 6 (seis) pontos;
- 3.** de 5 (cinco) a menos de 8 (oito) anos: 9 (nove) pontos;

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

4. de 8 (oito) a menos de 10 (dez) anos: 12 (doze) pontos;
5. 10 (dez) anos ou mais: 15 (quinze) pontos.

b) Experiência profissional na área de Gastronomia e Alimentação: análise da atuação profissional do candidato, além da docência, em atividades relacionadas à gastronomia e alimentação, incluindo cozinhas profissionais, restaurantes, produção de alimentos, panificação, confeitaria, eventos gastronômicos, consultorias ou atividades correlatas, sendo atribuídos até 15 (quinze) pontos para este critério, conforme o tempo de experiência comprovado:

1. até 2 (dois) anos completos: 3 (três) pontos;
2. de 2 (dois) a menos de 5 (cinco) anos: 6 (seis) pontos;
3. de 5 (cinco) a menos de 8 (oito) anos: 9 (nove) pontos;
4. de 8 (oito) a menos de 10 (dez) anos: 12 (doze) pontos;
5. 10 (dez) anos ou mais: 15 (quinze) pontos.

c) Participação em projetos, eventos e ações de natureza gastronômica: análise da participação, organização ou coordenação de projetos, oficinas, feiras, mostras, competições, eventos ou outras ações relacionadas à gastronomia e alimentação, sendo atribuídos até 8 (oito) pontos para este critério, da seguinte forma:

1. participação em projeto, evento, oficina, feira, mostra, competição ou atividade gastronômica: 1 (um) ponto por atividade;;
2. organização, coordenação ou responsabilidade técnica ou pedagógica por projeto, evento, oficina, feira, mostra, competição ou atividade gastronômica: 2 (dois) pontos por atividade.

d) Formação e aperfeiçoamento profissional: análise da participação em cursos, capacitações, especializações, mestrado, doutorado e outras atividades de formação relacionadas à gastronomia, alimentação, educação profissional ou áreas correlatas, sendo atribuídos até 6 (seis) pontos para este critério, da seguinte forma:

1. curso de atualização ou aperfeiçoamento com carga horária mínima de 8 (oito) horas: 0,5 (meio) ponto por curso;
2. curso de atualização ou aperfeiçoamento com carga horária igual ou superior a 20 (vinte) horas: 1 (um) ponto por curso;
3. curso de atualização ou aperfeiçoamento com carga horária igual ou superior a 40 (quarenta) horas: 1,5 (um inteiro e cinco décimos) ponto por curso;
4. pós-graduação lato sensu relacionada à área: 3 (três) pontos;
5. mestrado ou doutorado relacionado à área: 6 (seis) pontos.

e) Disseminação e multiplicação de conhecimentos: análise das experiências do candidato na realização de oficinas, cursos, palestras, projetos pedagógicos, produção de materiais ou outras ações destinadas ao compartilhamento de conhecimentos com estudantes, docentes ou comunidade, sendo atribuídos até 6 (seis) pontos para este critério, da seguinte forma:

1. participação como ministrante, palestrante,icineiro ou formador em atividade relacionada à gastronomia, alimentação ou área correlata: 1 (um) ponto por atividade;

Administração Central**Assessoria de Relações Internacionais**

2. coordenação ou responsabilidade por ação estruturada de formação, disseminação ou multiplicação de conhecimentos: 2 (dois) pontos por atividade.

II – Carta de Intenções Temática: avaliação da relação pessoal e profissional do candidato com a alimentação e a gastronomia, bem como da relevância e do potencial de impacto da participação em experiência formativa no ICIF, sendo atribuídos até 50 (cinquenta) pontos, distribuídos da seguinte forma:

a) Relação pessoal e profissional com a comida e a gastronomia: análise da capacidade do candidato de apresentar, de maneira reflexiva e significativa, sua relação com a comida e a gastronomia, articulando experiências pessoais, profissionais, culturais e formativas, sendo atribuídos até 15 (quinze) pontos para este critério.

b) Compreensão da gastronomia como expressão cultural: análise da capacidade do candidato de relacionar a alimentação e a gastronomia à cultura, identidade, memória, território, tradição e patrimônio gastronômico, sendo atribuídos até 10 (dez) pontos para este critério.

c) Relevância da experiência formativa no ICIF para a trajetória do candidato: análise das motivações apresentadas e da capacidade de demonstrar de que maneira a participação na experiência formativa no ICIF poderá contribuir para seu desenvolvimento pessoal e profissional, sendo atribuídos até 10 (dez) pontos para este critério.

d) Potencial de impacto na prática docente e de multiplicação da experiência: análise da capacidade do candidato de demonstrar possíveis repercussões da experiência formativa em sua atuação docente, na formação dos estudantes, no desenvolvimento de projetos e no compartilhamento dos conhecimentos adquiridos com a comunidade escolar, sendo atribuídos até 10 (dez) pontos para este critério.

e) Clareza, coerência e qualidade da reflexão: análise da organização das ideias, coerência argumentativa, aderência à temática proposta, capacidade reflexiva e caráter autoral da Carta de Intenções, sendo atribuídos até 5 (cinco) pontos para este critério.

8.2.1 O resultado da segunda etapa poderá ter o valor máximo de 100 pontos, sendo publicado na **Lista de Classificação Inicial**, sendo a análise curricular e da carta intenções realizada pela ARInter.

8.2.2 Quadro II – Critérios de Classificação da Segunda Etapa do 8º Concurso de Gastronomia ICIF - CEETEPS

Etapa	Critério		Descrição do Critério	Pontuação Individual	Pontuação Máxima
I – Análise Curricular de Memorial	A	Experiência docente na área de Gastronomia, Alimentos e áreas correlatas	1. até 2 anos completos	3 pontos	15 pontos
			2. de 2 a menos de 5 anos	6 pontos	
			3. de 5 a menos de 8 anos	9 pontos	
			4. de 8 a menos de 10 anos	12 pontos	

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

			5. 10 anos ou mais	15 pontos	
	B	Experiência profissional na área de Gastronomia e Alimentação	1. até 2 anos completos	3 pontos	15 pontos
			2. de 2 a menos de 5 anos	6 pontos	
			3. de 5 a menos de 8 anos	9 pontos	
			4. de 8 a menos de 10 anos	12 pontos	
			5. 10 anos ou mais	15 pontos	
	C	Participação em projetos, eventos e ações de natureza gastronômica	1. Atividade de participação em projeto, evento, oficina, feira, mostra, competição ou atividade gastronômica	1 ponto por atividade	8 pontos
			2. Atividade de organização, coordenação ou responsabilidade técnica ou pedagógica por projeto, evento, oficina, feira, mostra, competição ou atividade gastronômica	2 pontos	
	D	Formação e aperfeiçoamento profissional	1. Curso de atualização ou aperfeiçoamento com carga horária mínima de 8 horas	0,5 ponto	6 pontos
			2. Curso de atualização ou aperfeiçoamento com carga horária igual ou superior a 20 horas	1 ponto	
			3. Curso de atualização ou aperfeiçoamento com carga horária igual ou superior a 40 horas	1,5 ponto	
			4. Pós-graduação lato sensu relacionada à área	3 pontos	
			5. Mestrado ou doutorado relacionado à área	6 pontos	
	E	Disseminação e multiplicação de conhecimentos	1. Participação como ministrante, palestrante, oficineiro ou formador em atividade relacionada à gastronomia, alimentação ou área correlata	1 ponto	6 pontos
			2. Coordenação ou responsabilidade por ação estruturada de formação, disseminação ou multiplicação de conhecimentos	2 pontos	
II – Carta de Intenções Temática	A	Relação pessoal e profissional com a comida e a gastronomia		-	15 pontos
	B	Compreensão da gastronomia como expressão cultural		-	10 pontos
	C	Relevância da experiência formativa no ICIF para a trajetória do candidato		-	10 pontos
	D	Potencial de impacto na prática docente e de multiplicação da experiência		-	10 pontos
	E	Clareza, coerência e qualidade da reflexão		-	5 pontos
TOTAL MÁXIMO DE PONTUAÇÃO					100 pontos

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

**Critérios da
Terceira Etapa**

8.3 A terceira etapa de classificação do concurso terá como critérios de análise da preparação, apresentação e análise sensorial das receitas de massas ovolactovegetarianas tradicionais italianas:

I – Preparação técnica da receita: análise e acompanhamento da preparação conforme os padrões de higiene e postura, organização, domínio da técnica e gestão do tempo, sendo atribuído até 25 (vinte e cinco) pontos para este critério, distribuído em:

- a) Higiene e postura:** uniforme, higiene pessoal, limpeza da bancada e segurança, com atribuição de até 5 (cinco) pontos.
- b) Organização:** organização da bancada e do fluxo de trabalho antes e durante o preparo, com atribuição de até 5 (cinco) pontos.
- c) Domínio da técnica:** execução da massa e do molho segundo a Ficha Técnica, com atribuição de até 10 (cinco) pontos.
- d) Gestão do tempo:** cumprimento dos 40 minutos e ritmo de trabalho, com atribuição de até 5 (cinco) pontos.

II – Apresentação e análise sensorial do prato: análise e acompanhamento da apresentação, temperatura, qualidade, cozimento, harmonia, tempero e sensação final, sendo atribuído até 75 (setenta e cinco) pontos para este critério, distribuído em:

- a) Apresentação do prato:** análise do processo de montagem e apresentação do prato, com atribuição de até 5 (cinco) pontos.
- b) Temperatura:** análise da temperatura do serviço, com atribuição de até 5 (cinco) pontos.
- c) Qualidade:** análise da qualidade dos ingredientes e fidelidade à receita tradicional, com atribuição de até 15 (quinze) pontos.
- d) Cozimento:** análise do ponto correto da massa (al dente) e dos outros ingredientes da receita, com atribuição de até 10 (dez) pontos.
- e) Harmonia:** análise do equilíbrio entre massa, molho e acompanhamentos, sendo atribuído até 15 (quinze) pontos.
- f) Tempero:** análise do ponto de sal e dos temperos, com atribuição de até 10 (dez) pontos.
- g) Sensação final:** análise da impressão geral do prato apresentado, com atribuição de até 15 (dez) pontos.

8.3.1 A receita de massa ovolactovegetariana tradicional italiana, a ser executada pelo candidato, será sorteada pela comissão organizadora do concurso, após a definição dos seis candidatos que participarão da terceira etapa de classificação, sendo publicado o resultado junto à **Lista de Classificação Inicial**.

8.3.2 A avaliação da preparação técnica da receita, inciso I deste item, será realizada por representante do ICIF.

8.3.3 A avaliação da apresentação e análise sensorial do prato, inciso II deste item, será realizada por Júri Qualificado, disciplinado do item 4.3.

8.3.3 Quadro III – Critérios de Classificação da Terceira Etapa do 8º Concurso de Gastronomia ICIF - CEETEPS

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

Etapa de Classificação	Critérios	Descrição	Pontuação Máxima
PREPARAÇÃO TÉCNICA DA RECEITA	A	Higiene e postura	5 pontos
	B	Organização	5 pontos
	C	Domínio da técnica	10 pontos
	D	Gestão do tempo	5 pontos
APRESENTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DO PRATO	A	Apresentação do Prato	5 pontos
	B	Temperatura	5 pontos
	C	Qualidade	15 pontos
	D	Cozimento	10 pontos
	E	Harmonia	15 pontos
	F	Tempero	10 pontos
	G	Sensação Final	15 pontos
TOTAL MÁXIMO DE PONTUAÇÃO			100

Listas de Classificação

8.4 A classificação dos candidatos será divulgada em 2 (duas) listas, sendo estas:

a) Lista de Classificação Inicial: resultante final da primeira e segunda etapas da Fase de Classificação, na qual constará os candidatos com inscrição deferida, em ordem decrescente de classificação obtida na análise e avaliação do currículo e carta de intenção e com a aplicação do critério de desempate previsto neste edital.

c) Lista de Classificação Final: resultante final da terceira etapa da Fase de Classificação, na qual constará a ordem definitiva dos candidatos classificados, conforme a avaliação da preparação, pela organização, e apresentação e análise sensorial da receita pelo júri qualificado.

Critério de Desempate

8.5 Em caso de empate na classificação, será aplicado o critério de maior idade, considerando dia, mês e ano.

9 DESISTÊNCIA DA BOLSA DE ESTUDOS

**Indeferimento
da Inscrição**

9.1 O indeferimento ocorrerá em caso de inscrição do candidato que não atenda aos requisitos de elegibilidade previstos no item 2 do presente edital.

9.1.1 O indeferimento poderá ocorrer a qualquer tempo do processo seletivo quando:

Administração Central

Assessoria de Relações Internacionais

- a)** Alteração da situação funcional do candidato que não atenda aos requisitos de elegibilidade previstos no edital, disposto no item 2.1.
- b)** Verificação de informações inverídicas e/ou inconsistentes que tenham levado ao falso enquadramento nos requisitos de elegibilidade.
- c)** Ausência ou revogação do consentimento de compartilhamento de dados pessoais necessários à comprovação dos critérios de elegibilidade e/ou classificação do candidato.

9.1.2 O indeferimento deverá ocorrer, preferencialmente, no início da fase de classificação, com a divulgação da **Lista de Classificação Inicial**, na qual constará apenas as inscrições deferidas.

9.1.3 O indeferimento da inscrição que ocorra após a classificação do candidato, implicará na automática desclassificação deste em razão da desconsideração de sua inscrição no processo seletivo.

9.1.4 O indeferimento não será objeto de recurso neste edital.

Desistência do Candidato

9.2 A desistência do candidato ocorrerá quando renunciar sua participação no concurso por escrito, mediante justificativa e endereçada ao e-mail da ARInter (eventos.arinter@cps.sp.gov.br), até 10 (dez) dias corridos antes da data de realização da segunda etapa de classificação dos candidatos.

Desclassificação do Candidato

9.3 O candidato poderá ser desclassificado em razão de:

- a)** Prestação de informações inverídicas, omissão ou erro por candidato elegível a qualquer tempo do Concurso.
- b)** Desistência de participação no Concurso por ação, omissão ou erro, em prazo inferior à 10 (dez) dias corridos antes da data de realização da segunda etapa de classificação dos candidatos.
- c)** Descumprimento das regras e/ou orientações de participação no evento, especialmente as previsões contidas no item 4.1.
- d)** Não comparecimento no evento por ausência ou atraso, não havendo a preparação e apresentação do prato.

9.4 Os candidatos desclassificados não poderão participar de outros Concursos de Gastronomia promovidos pela ARInter pelo período de 2 (dois) anos.

Destinação ao Próximo Classificado

9.5 No caso de indeferimento da inscrição, desistência e/ou e desclassificação anterior à segunda etapa de classificação, a vaga para participação nesta etapa será destinada ao próximo classificado na **Lista de Classificação Inicial**.

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

10 DISPOSIÇÕES FINAIS

Contato do Candidato 10.1 A ARInter utilizará os dados de contato (e-mail institucional e telefones) cadastrados no ato da inscrição, sendo de inteira responsabilidade deste a informação correta dos dados.

10.1.1 Todo o contato com a ARInter será realizado pelo e-mail institucional do candidato, que deverá estar válido e com acesso pelo docente.

Isenção de Responsabilidade 10.2 O CEETEPS e o ICIF, na execução do Concurso e na premiação com intercâmbio, não possuem responsabilidade:

- a) Por quaisquer eventualidades decorrentes de pandemia, endemias, desastres naturais, atentados terroristas ou outras situações imprevisíveis, casos fortuitos e/ou força maior, que possam impactar na execução do Concurso e do intercâmbio de premiação com a Bolsa de Estudos.
- b) Pelos custos envoltos na participação do docente no concurso, como deslocamento, ingredientes, utensílios, equipamentos, alimentação, transporte, hospedagem etc.
- c) Pelo custeio de transporte (incluindo passagem aérea e traslado), alimentação e demais despesas para e durante o intercâmbio de premiação.
- d) Pela mediação e/ou negação nos processos de emissão de vistos e demais documentos pertinentes à mobilidade internacional que estejam sob responsabilidade de representação diplomática estrangeira, embaixadas e/ou consulados.
- e) Pelo cancelamento do evento e premiação em face de ausência de disponibilidade orçamentária do CEETEPS e do ICIF para custeio.

10.3 Nas hipóteses previstas no item 10.2, o CEETEPS poderá invalidar Concurso previsto neste edital, não gerando quaisquer responsabilidades para a instituição.

Dados Pessoais Coletados 10.4 A coleta e o tratamento de dados pessoais no âmbito deste edital serão limitados aos dados necessários à verificação dos requisitos de elegibilidade, à classificação, à convocação dos candidatos e, quando aplicável, à preparação e à execução do Concurso.

10.4.1 Para as finalidades previstas neste edital, poderão ser coletados e tratados os seguintes dados pessoais:

I – Dados de Identificação da Pessoa Natural: nome completo, CPF e data de nascimento.

II – Dados de Contato: e-mail institucional e outros dados de contato necessários às comunicações relacionadas ao Concurso.

III – Dados Funcionais: situação funcional no CEETEPS, Registro de Matrícula, Unidade(s) de Ensino, curso(s) de atuação, componente(s) curricular(es) lecionado(s) e outros dados necessários à verificação da elegibilidade e à classificação.

Administração Central
Assessoria de Relações Internacionais

10.4.2 Os resultados parciais e final do processo seletivo, formalizados nas **Listas de Classificação**, serão disponibilizados no sítio eletrônico da ARInter e/ou encaminhados por e-mail institucional do CEETEPS, com o nome do candidato, a Unidade de Ensino e sua classificação, nos termos deste edital, para fins de publicidade, transparência, isonomia e controle dos atos administrativos.

10.4.3 Os dados pessoais previstos no item 10.4.1 poderão ser compartilhados com a instituição parceira e complementados, quando necessário, por outros dados relacionados ao concurso e a premiação, mediante consentimento expresso do candidato contemplado, formalizado no Termo de Compromisso e na Autorização de Uso de Nome, Imagem e Som de Voz.

Aviso de Privacidade **10.5 Os dados pessoais tratados no âmbito deste Concurso serão armazenados em sistemas, contas e ambientes institucionais utilizados pelo CEETEPS, observadas as medidas de segurança e as regras de proteção de dados aplicáveis.**

10.5.1 Os dados serão mantidos durante o período necessário à realização do processo seletivo e à execução do Concurso e, posteriormente, pelos prazos estabelecidos nas normas e instrumentos de gestão documental e temporalidade aplicáveis ao CEETEPS e necessários à preservação dos registros administrativos correspondentes.

10.5.2 O tratamento dos dados pessoais observará o Aviso de Privacidade do CEETEPS, disponível em seu sítio eletrônico institucional:

<https://www.cps.sp.gov.br/institucional/sobre-o-centro-paula-souza/aviso-de-privacidade/>

10.5.3 Os dados transmitidos e armazenados em conta Microsoft, transmitidos por e-mail e/ou formulário, seguirão a Política de Privacidade da Microsoft para contas adquiridas pelo CEETEPS, disponível no sítio eletrônico: <https://www.microsoft.com/pt-BR/privacy>.

10.5.4 A revogação dos dados transmitidos poderá ocorrer a qualquer tempo a pedido do candidato, permitindo o exercício de seus direitos, podendo isto acarretar a inelegibilidade do candidato e consequente desclassificação, conforme dispõe alínea c do item 9.1.1.

Dúvidas e Informações **10.6 Eventuais dúvidas e/ou informações adicionais deverão ser solicitadas, exclusivamente, pelo e-mail eventos.arinter@cps.sp.gov.br, e serão respondidas e solucionadas em horário comercial de segunda-feira a sexta-feira.**

Casos Omissos e Não Previstos **10.7 A ARInter se reserva o direito de resolver casos omissos e as situações não previstas no presente edital, podendo ser solicitada, quando cabível, a manifestação das Unidades de Ensino, dos programas, das chefias e das demais áreas competentes, conforme a natureza da matéria.**

São Paulo, 8 de outubro de 2026

Alex Honório Lima
Coordenador de Eventos

Marta Iglesias
Assessora de Relações Internacionais do CEETEPS