



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



EDITAL DE CONCURSO GASTRONÔMICO

“NUTRICHEF FANUT 50 ANOS”

Sabores do Cerrado: tradição, criatividade e sustentabilidade à mesa

1. Apresentação

Em comemoração aos 50 anos do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (FANUT/UFG), a Faculdade de Nutrição promove o concurso gastronômico “Nutrichef FANUT 50 Anos”, inspirado no formato do MasterChef Brasil. O evento celebra a trajetória do curso e convida sua comunidade a vivenciar a culinária como expressão de identidade, ciência, arte e sustentabilidade.

2. Tema

O tema do concurso gastronômico é “Sabores do Cerrado: tradição, criatividade e sustentabilidade à mesa”.

As receitas a serem executadas no concurso deverão valorizar ingredientes típicos do bioma Cerrado, resgatando tradições e explorando novas possibilidades culinárias, com atenção à origem, ao aproveitamento integral e à redução de desperdícios.

3. Objetivos

- Estimular a criatividade e a experimentação culinária da comunidade FANUT;
- Valorizar a biodiversidade e os alimentos regionais do Cerrado;
- Promover práticas alimentares sustentáveis e conscientes;
- Comemorar, de forma simbólica e afetiva, os 50 anos do Curso de Nutrição da UFG.



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



4. Participantes

Poderão participar do concurso integrantes da comunidade FANUT, incluindo:

- Estudantes de graduação e pós-graduação;
- Técnicos administrativos;
- Docentes;
- Egressos da Faculdade de Nutrição (docentes, técnicos administrativos e discentes).

5. Condições para participação

Para participar do concurso gastronômico, os interessados deverão se inscrever no período estabelecido no cronograma (ANEXO 1) e enviar o material solicitado (receita e vídeo) conforme as instruções detalhadas no formulário de inscrição.

Poderão se inscrever apenas duplas, sem restrição de composição, desde que atendam os critérios descritos no item 4 deste edital.

Para a inscrição, a receita deverá ser uma preparação salgada ou doce, que valorize o aproveitamento integral de alimentos, uso de partes não convencionais e práticas de baixo impacto ambiental. Nesse momento, a receita não precisa incluir frutos do cerrado e deve ser diferente daquela a ser executada no dia da competição, em caso de classificação.

6. Etapas da Concurso

A escolha dos participantes no concurso será realizada em **três etapas**:

- **Etapa 1 (Eliminatória): Inscrição e homologação**

As inscrições deverão ser realizadas, uma por dupla, no período de 08/05/2026 a 21/05/2026 exclusivamente via formulário de inscrição online intitulado “Inscrição no CONCURSO NUTRICHEF”, disponível no endereço:



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSecLYxHH3IN726pbzZeZBptjcGS6UepJ70av1CTJRQMW0kQw/viewform?usp=publish-editor>

No ato da inscrição, a dupla interessada deverá:

- Preencher o formulário com as informações solicitadas;
- Anexar a receita completa, acompanhada de fotografia do prato final (ANEXO 2);
- Anexar vídeo de produção da receita, atendendo aos seguintes critérios:
 - O vídeo deverá ter duração mínima de 3 (três) e máxima de 5 (cinco) minutos;
 - A dupla deverá se apresentar no início do vídeo;
 - O conteúdo deve contemplar as etapas do preparo consideradas mais relevantes, bem como a apresentação final do prato;
 - A filmagem deve evidenciar a participação dos integrantes da dupla na execução da receita;
 - Não será exigida edição profissional do vídeo.

A homologação das inscrições se dará pela comissão organizadora, a partir da conferência do preenchimento e envio completo dos dados e arquivos solicitados no formulário de inscrição online. Inscrições sem o ANEXO 2 (receita com foto) e/ou sem o vídeo da produção da receita não serão aceitos.

- **Etapa 2 (Eliminatória): Pré-seleção**

A etapa de pré-seleção será realizada pela Comissão Organizadora do concurso, composta por 2 (dois) docentes, 1 (um) técnico-administrativo, 1 (um) estudante da FANUT e 1 (um) membro externo.

Nesta etapa, serão avaliados a receita com fotografia e o vídeo de produção, considerando os seguintes critérios (ANEXO 3):

- **Sustentabilidade:** atenção à origem dos ingredientes, uso consciente de recursos, aproveitamento integral dos alimentos e estratégias de redução de desperdícios;
- **Originalidade e criatividade:** inovação na proposta culinária, releituras de preparações tradicionais ou desenvolvimento de novas aplicações gastronômicas;



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



- **Técnica culinária:** domínio das técnicas empregadas, coerência no modo de preparo e execução adequada da receita;
- **Habilidades culinárias:** organização, destreza e segurança na manipulação dos alimentos;
- **Boas práticas de produção:** cumpre as normas de higiene e segurança alimentar durante o preparo;
- **Clareza e apresentação da receita:** organização das etapas, descrição adequada dos ingredientes e apresentação visual do prato;
- **Comunicação e postura no vídeo:** clareza na exposição, postura dos participantes e capacidade de apresentar a proposta da receita.

Serão selecionadas até 6 (seis) duplas para a etapa final do concurso.

- **Etapa final (Classificatória): Etapa prática presencial**

Esta etapa será realizada presencialmente no Laboratório de Técnica Dietética Profa Maria Altina Moreira, da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás.

A dupla deverá executar duas preparações utilizando alimentos típicos do cerrado, sendo um prato principal e uma sobremesa. A dupla deverá se responsabilizar pelo ingrediente do cerrado a ser utilizado nas suas receitas bem como utilizar o mesmo ingrediente do cerrado nas duas preparações.

O início das atividades será às 13h, com a apresentação das preparações à banca às 18h, na data estabelecida no cronograma (ANEXO 1).

Para a compra dos ingredientes das receitas, com exceção do alimento típico do cerrado que deverá ser providenciado pela dupla, será disponibilizado um valor de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta) reais a ser gasto em mercado estabelecido pela organização. É vedado a utilização de ingredientes que não contemplem as normas acima.

A execução da receita se dará com tempo limitado de 5 (cinco) horas, incluindo o tempo de aquisição dos ingredientes no mercado e a execução de um prato principal e uma sobremesa.



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



7. Critérios de Avaliação da Etapa Prática presencial

As preparações elaboradas na etapa prática do concurso serão avaliadas por Comissão Julgadora composta por 1 (um) nutricionista, 1 (um) gastrônomo e 1 (um) membro da Comissão Organizadora.

A banca avaliará as preparações considerando os seguintes critérios:

- **Técnica culinária (20 pontos):** domínio das técnicas empregadas, organização do processo, ponto de cocção e execução adequada da receita;
- **Sabor, aroma e textura (25 pontos):** equilíbrio de sabores, harmonia sensorial, textura adequada e agradabilidade geral das preparações;
- **Valorização do ingrediente regional (15 pontos):** protagonismo dos ingredientes do Cerrado nas preparações, respeitando identidade cultural e gastronômica;
- **Criatividade e inovação (10 pontos):** originalidade da proposta, releitura de preparações tradicionais ou desenvolvimento de novas aplicações culinárias;
- **Apresentação do prato (10 pontos):** estética, organização, cuidado no empratamento e apelo visual;
- **Sustentabilidade (10 pontos):** uso consciente de ingredientes, aproveitamento integral, redução de desperdícios e atenção à origem dos alimentos;
- **Viabilidade de preparo (10 pontos):** aplicabilidade da receita em contextos reais (tempo, custo, complexidade e possibilidade de reprodução).

8. Premiação

Os vencedores de cada categoria (doce ou salgada) receberão:

- 1º lugar: Troféu Nutrichef FANUT 50 Anos, certificado e brinde especial;
- 2º e 3º lugares: Receberão menção honrosa.

As melhores receitas poderão compor o livro comemorativo “Sabores do Cerrado FANUT 50 anos” ou ser divulgado nas redes institucionais da faculdade.

9. Disposições Gerais

Na inscrição, cada dupla poderá inscrever apenas uma receita.



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



As receitas na etapa prática presencial devem ser autorais e originais.

Ao inscrever-se, o participante autoriza o uso de imagens, vídeos e textos para fins de divulgação institucional.

A inscrição no concurso implica na aceitação total dos termos deste edital. A falta de cumprimento dos requisitos acima acarretará a eliminação da inscrição em qualquer fase do mesmo.

Casos omissos serão avaliados pela Comissão Organizadora.

10. Contato e Informações

E-mail: rcardosu@ufg.br

Instagram: [@fanutufg](https://www.instagram.com/fanutufg)

Site: www.fanut.ufg.br

Nutrichef FANUT 50 Anos — Sabores do Cerrado: tradição, criatividade e sustentabilidade à mesa



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



ANEXO 1

CRONOGRAMA DO CONCURSO GASTRONÔMICO

Atividade	Data prevista
Publicação do edital do concurso gastronômico	08/05/2026
Período de inscrição	08/05/2026 a 21/05/2026
Homologação das inscrições (1º etapa)	22/05/2026
Resultado da 2º etapa do concurso e convocação para a prova prática	25/05/2026
Prova prática (3º etapa)	03/06/2026
Divulgação dos vencedores do concurso e encerramento do evento	03/06/2026



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



ANEXO 2

FORMULÁRIO DE APRESENTAÇÃO DA RECEITA

1. Nome da receita:

2. Descrição da proposta

Descreva brevemente a receita, sua inspiração e a relação com o tema.

3. Ingredientes

Listar todos os ingredientes com quantidades e unidades.

4. Modo de preparo

Descrever detalhadamente as etapas.

5. Rendimento e tempo de preparo

Rendimento:

Tempo total de preparo:

6. Aspectos de sustentabilidade

Descrever práticas sustentáveis adotadas.

8. Viabilidade de execução

Informar custo, facilidade e possibilidade de reprodução.

9. Foto do prato final

Anexar imagem nítida da preparação.



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



ANEXO 3

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - ETAPA DA PRÉ-SELEÇÃO

Critério	Pontuação Máxima	Descritores de Pontuação
Sustentabilidade	15 pontos	0–5: Pouca evidência de práticas sustentáveis. 6–10: Apresenta algumas práticas (ex.: redução de desperdício). 11–15: Uso consistente de práticas sustentáveis e aproveitamento integral.
Originalidade e criatividade	15 pontos	0–5: Receita comum, sem inovação. 6–10: Apresenta alguma adaptação ou releitura. 11–15: Alta criatividade e inovação na proposta.
Técnica culinária	15 pontos	0–5: Execução inadequada das técnicas. 6–10: Execução correta, com pequenas falhas. 11–15: Domínio técnico e execução precisa.
Habilidades culinárias	15 pontos	0–5: Baixa organização e destreza. 6–10: Organização adequada. 11–15: Alta destreza, organização e segurança.
Boas práticas de produção	15 pontos	0–5: Não atende às normas básicas. 6–10: Atende parcialmente. 11–15: Cumpre plenamente as normas de higiene e segurança.
Clareza e apresentação da receita	10 pontos	0–3: Receita confusa e mal apresentada. 4–7: Apresentação adequada. 8–10: Receita clara, organizada e prato visualmente atrativo.



FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



Comunicação e postura no vídeo	15 pontos	0–5: Comunicação pouco clara e postura inadequada. 6–10: Comunicação adequada. 11–15: Excelente comunicação, clareza e postura.
--------------------------------	-----------	---