

CONCURSO “LANCHES SAUDÁVEIS, DE BAIXO CUSTO E PRÁTICOS PARA CANTINAS DE INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR DE GOIÁS”

Regulamento

1. Do concurso

O Concurso de lanches saudáveis, de baixo custo e práticos para as cantinas – é organizado pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (FANUT – UFG) em parceria com o Subsistema Integrado de Atenção à Saúde dos Servidores, tem como propósito de estimular a comercialização de lanches saudáveis e de baixo custo para os estudantes e servidores da Universidade Federal de Goiás - UFG, Instituto Federal de Goiás – IFG e Instituto Federal Goiano -IF Goiano, como estratégia de promoção da Alimentação Saudável.

1.1 O Concurso se realizará nos dias 28 e 29 de maio de 2015 no âmbito das festividades em comemoração aos 40anosda FANUT.

2. Dos objetivos específicos:

2.1 Avaliar o conhecimento teórico e prático dos estudantes de nutrição, gastronomia, engenharia de alimentos, técnico integrado em cozinha e técnico integrado em nutrição e dietética na execução do receituário, que compreende as etapas de planejamento, pré-preparo, preparo e distribuição.

2.2 Valorizar e dar visibilidade às receitas apresentadas pelos estudantes, disponibilizando-as para as lanchonetes institucionais.

2.3 Divulgar à instituição as habilidades na manipulação de alimentos e criatividade em prol do desenvolvimento de receitas que versem pelas diretrizes da Segurança Alimentar e Nutricional e Alimentação Saudável.

2.4 Contribuir com a oferta de preparações culinárias saudáveis no ambiente institucional.

2.5 Potencializar a intersectorialidade e interdisciplinaridade entre as partícipes, as instituições, o movimento estudantil e sindical, pela promoção de hábitos alimentares saudáveis.

3. Das inscrições

Concorrentes

3.1 Podem se inscrever estudantes de nutrição, gastronomia, engenharia de alimentos, técnicos integrados em cozinha e técnicos integrados em nutrição e dietética **em dupla**.

3.2 A participação no concurso se dará obrigatoriamente **em duplas**, sugere-se que na dupla tenha um estudante de nutrição para cálculo do valor nutricional e custo.

3.3 As receitas devem ser encaminhadas com o Formulário de Inscrição (**até o dia 15 de maio**) e deverá constar: ingredientes, modo de fazer, ficha técnica (peso bruto, peso líquido, rendimento, medida caseira, porção média (peso em grama), custo e valor nutritivo.

3.4 A ficha técnica, formulário de inscrição e lista de utensílios/equipamentos estará disponível no site da FANUT (<https://fanut.ufg.br/>).

3.5 Para os concorrentes é necessário uma ficha técnica e um formulário de inscrição por dupla participante com a cópia dos seguintes documentos: comprovante de matrícula do curso (no caso do graduando), RG, CPF de ambos da dupla. Esses documentos deverão ser escaneados e enviados junto com a ficha técnica e formulário de inscrição para ednutri.siass2015@gmail.com, até às 23:59 do dia 15 de maio.

3.6 Cada dupla poderá inscrever apenas uma receita de lanche saudável, podendo ser salgada ou doce (não será permitida receita de bebida).

3.7 Sugere-se que os concorrentes façam a doação de 2 (dois) pacotes de fraldas descartáveis geriátrica tamanho G, no mínimo 8 unidades cada. A entrega das fraldas, que é facultativa, pode ocorrer no dia do evento.

Ouvintes

3.8 As inscrições são gratuitas e devem ser feitas pelo site www.fanut.ufg.br. As vagas são limitadas.

3.9 A plateia poderá assistir a apresentação das receitas pela dupla e a degustação das receitas pela banca examinadora, das 16 às 18h dos dias 28/05 a 29/05/15. Para plateia/ouvinte sugere-se a oferta de 1(um) pacote de fralda descartável geriátrica tamanho G, no mínimo 8 unidades, por participante. É facultativa a doação de fralda, que poderá ser entregue na data e horário do evento.

3.10 As fraldas descartáveis serão doadas pela Comissão Organizadora ao Abrigo dos Idosos São Vicente de Paulo em Goiânia-GO.

4. Dos critérios de pré-seleção

4.1 Para participar da pré-seleção os candidatos deverão elaborar uma receita que esteja em acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira disponível no site do Ministério da Saúde ou no seguinte link (<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>) e apresentar custo máximo para venda de R\$2,00. O custo máximo para aquisição dos gêneros alimentícios para a receita deverá ser de R\$1,20.

4.2 Do total de inscritos (vagas limitadas para 100 receitas) serão selecionadas 12 para a fase final do concurso. Os participantes serão pré-selecionados por um Júri Técnico, composto por 7 profissionais (Gastrônomo, Estudante, Nutricionista, Docente, Técnico Administrativo e Prestador de Serviços).

4.3 As 12 duplas pré-selecionadas deverão enviar para o e-mail concursolanchessaudaveis2015@gmail.com até o dia 26/05/2015 a lista de equipamentos que irão utilizar para preparar as receitas.

5. Da pontuação

5.1 Os seguintes atributos serão considerados para pontuação: custo, criatividade; aparência, características organolépticas, originalidade, valor nutricional e ficha técnica.

6. Dos finalistas

6.1 As duplas selecionadas serão divulgadas pelo site da FANUT no dia **25 de maio de 2015**. Estes participarão da etapa final do Concurso que se realizará **nos dias 28 e 29 (quinta e sexta-feira) de maio de 2015**.

7. Da execução

7.1 Os participantes irão preparar suas receitas no Laboratório de Técnica e Dietética da Faculdade de Nutrição da UFG, localizado na Rua 227 qd 68 S/N Setor Leste Universitário.

7.2 O tempo total de preparação será de 2 horas (14:00-16:00 horas). A dupla deverá entregar o prato pronto às **16h00 horas** no Auditório das Faculdades de Enfermagem e Nutrição para degustação da Comissão Julgadora.

7.3 Cada dupla terá **5 minutos** para a apresentação da sua preparação.

7.4 A preparação deverá ter rendimento suficiente para a degustação dos 7 (sete) jurados e uma porção padrão para visualização da mesma.

7.5 As louças, talheres e demais equipamentos de cozinha serão disponibilizados pela FANUT.

7.6 As duplas serão responsáveis pela higienização dos equipamentos, utensílios e bancada utilizada e pela aquisição dos gêneros alimentícios.

7.7 Toda a produção deverá seguir os requisitos higiênico-sanitários presentes na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

(Disponível

em:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>).

8. Das responsabilidades do candidato

8.1 Chegar ao local do concurso no horário estabelecido.

8.2 Ceder à Comissão Organizadora as receitas apresentadas que poderão ser divulgadas em publicações, preservando-se a autoria das receitas. As receitas e ficha técnica serão também disponibilizadas aos prestadores das cantinas para que sejam ofertadas nas Cantinas Institucionais da UFG, IFG e IF Goiano.

8.3 Ceder sua imagem no evento e os direitos de sua exploração comercial.

8.4 Seguir o item 7.6 "Manipuladores de Alimentos" da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e as regras do Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Nutrição da UFG.

9. Da premiação

O Concurso de lanches saudáveis premiará os 6 primeiros colocados:

9.1 **1º lugar** – Certificado de premiação + R\$700,00 + kit de produtos naturais

9.2 **2º lugar** – Certificado de premiação + kit de produtos naturais

9.3 **3º lugar** – Certificado de premiação + kit de produtos naturais

9.4 **4º ao 6º lugar** – Menção Honrosa + Kit de produtos naturais

10. Das prerrogativas da comissão

10.1 A Comissão Organizadora do Concurso reserva-se o direito de modificar, alterar ou suprimir qualquer subitem deste edital de modo a assegurar o bom andamento do concurso, bem como o direito de anular e cancelar o concurso em caso de força maior, não incidindo qualquer tipo de ônus nessa circunstância.

Profª Drª Maria Claret Costa Monteiro Hadler
Faculdade de Nutrição/UFG
Coordenadora do Concurso pela FANUT/UFG

Profª Drª Lucilene Maria de Sousa
Diretora da FANUT/UFG

Ariandeny Silva de Souza Furtado
Nutricionista CRN/1 Nº 5.000
Coordenadora do Concurso pelo SIASS/UFG/IFG/IFGoiano

Apoio:

