

CONCURSO “LANCHES SAUDÁVEIS E PRÁTICOS NA FADIP”

Regulamento

1. Do concurso

O Concurso de lanches saudáveis de baixo custo e práticos para as cantinas é organizado pelo curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP), tem como **propósito estimular o consumo de lanches saudáveis** pelos estudantes e funcionários da FADIP como estratégia de **promoção da Alimentação Saudável**.

1.1 O Concurso se realizará no dia 16 de outubro de 2019, em comemoração ao Dia Mundial da Alimentação.

1.2 A comunidade acadêmica poderá assistir à apresentação das receitas pela dupla e a degustação das receitas pela banca examinadora, das 20:00 às 21:00 h do dia 16/10/2019.

2. Dos objetivos específicos:

2.1 Valorizar e dar visibilidade às receitas apresentadas pelos participantes, disponibilizando-as para a lanchonete institucional.

2.2 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.

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

2.4 Potencializar a intersectorialidade e interdisciplinaridade entre os membros da instituição, pela promoção de hábitos alimentares saudáveis.

3. Público Alvo e Número de Vagas:

3.1 Comunidade acadêmica (funcionários, estudantes e professores).

3.2 Número de vagas: vagas limitadas

5. Das inscrições

5.1 A participação no concurso se dará obrigatoriamente **em duplas**.

5.2 As receitas devem ser encaminhadas com o Formulário de Inscrição (**até o dia 09 de setembro de 2019**) e deverá constar: ingredientes, modo de fazer, porção média (peso em grama) e custo.

5.3 O formulário de inscrição estará disponível no site da FADIP.

5.4 Para os concorrentes é necessário o envio do formulário de inscrição por dupla participante para o e-mail **concursolanchesaudavel@faculdadedinamica.com.br** até às 23:59 do dia **09 de setembro de 2019**.

5.5 Cada dupla poderá inscrever apenas uma receita de lanche saudável, podendo ser salgada ou doce.

5.6 As inscrições são gratuitas, porém sugere-se que os concorrentes façam a doação de 1 (um) pacote de fralda descartável geriátrica tamanho G.

5.7 As fraldas descartáveis serão doadas pela Comissão Organizadora ao Asilo Municipal de Ponte Nova.

6. Dos critérios de pré-seleção

6.1 Para participar da pré-seleção os candidatos deverão elaborar uma receita que contenha em seus ingredientes leite e/ou derivado e/ou carne suína.

6.2 A receita deverá estar de 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>).

6.3 A receita deverá apresentar custo unitário máximo de R\$3,00.

6.4 Do total de inscritos serão selecionadas 6 duplas para a fase final do concurso. Os participantes serão pré-selecionados por um Júri Técnico, composto por professores do curso de Nutrição.

6.5 Até o dia 07/10/2019 as 6 duplas pré-selecionadas deverão enviar para o e-mail **concursolanchesaudavel@faculdadedinamica.com.br** a lista de equipamentos e utensílios necessários para a execução da receita.

7. Da pontuação

7.1 Os seguintes atributos serão considerados para pontuação: custo, criatividade; aparência, características organolépticas e originalidade.

8. Dos finalistas

8.1 As duplas selecionadas serão divulgadas pelo site da FADIP no dia **23 de setembro de 2019**. Estes participarão da etapa final do Concurso que se realizará **no dia 16 de outubro de 2019**.

9. Da execução

9.1 Os participantes irão preparar suas receitas no Laboratório de Técnica Dietética da FADIP.

9.2 O tempo total de preparação será de 2 horas (18:00-20:00 horas). A dupla deverá entregar o prato pronto às **20:00 horas** no Átrio FADIP para a degustação da Comissão Julgadora.

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

9.4 A preparação deverá ter rendimento suficiente para a degustação dos 5 (cinco) jurados e uma porção padrão para visualização da mesma. As melhores receitas serão selecionadas por um Júri Técnico, composto por 5 profissionais (Gastrônomo, Estudante, Nutricionista, Docente e Funcionário).

9.5 As louças, talheres e demais equipamentos de cozinha serão disponibilizados pela FADIP.

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

9.7 Todas as duplas pré-selecionadas para a final do concurso deverão participar de um treinamento para a utilização do laboratório e manipulação de alimentos.

10. Das responsabilidades do candidato

10.1 Chegar ao local do concurso no horário estabelecido.

10.2 Ceder à Comissão Organizadora as receitas apresentadas que poderão ser divulgadas em publicações, preservando-se a autoria das receitas. As receitas poderão ser disponibilizadas ao prestador da cantina para que sejam ofertadas na Cantina Institucional da FADIP.

10.3 Seguir o item 9.7 que dispõe sobre o treinamento técnico para conhecimento das regras do Laboratório de Técnica Dietética da FADIP.

11. Da premiação

O Concurso de lanches saudáveis premiará os 3 primeiros colocados:

11.1 **1º lugar** – Certificado de premiação + R\$300,00 + kit de produtos alimentícios

11.2 **2º lugar** – Certificado de premiação + R\$200,00 + kit de produtos alimentícios

11.3 **3º lugar** – Certificado de premiação + R\$100,00 + kit de produtos alimentícios

12. Das prerrogativas da comissão

12.1 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.

12.2 Eventuais dúvidas poderão ser enviadas para o e-mail do concurso: **concursolanchesaudavel@faculdadedinamica.com.br** ou sanadas na coordenação do curso de Nutrição.

Comissão Organizadora:

Profa. Bruna Soares de Souza Lima

Profa. Desirre Moraes Dias

Profa. Kemile Albuquerque

Profa. Maria Cristina Mayrink

Profa. Maria Eliza de Castro Moreira

Prof. Wagner Tavares Gomides

Coordenação do concurso:

Profa. Maria Eliza de Castro Moreira

Apoio:

Armazem Good Grão

Laticínios Porto Alegre

Saudali Alimentos