

## REGULAMENTO DO CONCURSO CULINÁRIO “UNINUTRI”

### 1. CONCURSO

1.1 O presente concurso culinário, denominado UNINUTRI faz parte da programação do Curso de Nutrição da UNIARA e visa incentivar a população de Araraquara – SP e região, a compartilhar, com a comunidade regional, receitas salgadas saudáveis, que contenham ingredientes saudáveis, sendo proibido o uso de produtos industrializados (Ex: biscoitos, sorvetes e guloseimas; mistura para bolos; cereais matinais; barras de cereais; sopas, macarrão e temperos “instantâneos”; salgadinhos “de pacote”; refrescos e refrigerantes; achocolatados; iogurtes e bebidas lácteas adoçadas; bebidas energéticas; caldos com sabor carne, frango ou de legumes; maionese e outros molhos prontos; produtos congelados e prontos para consumo (massas, pizzas, hambúrgueres, nuggets, salsichas, etc.); pães doces e produtos de panificação que possuem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outros aditivos químicos).

O Concurso será dividido em duas categorias:

Categoria 1: destinado a comunidade geral visando à preparação de uma receita salgada saudável.

Categoria 2: destinado exclusivamente aos candidatos inscritos no vestibular para o Curso de Nutrição para o ano de 2023, visando à preparação de um lanche saudável, podendo ser um sanduíche ou uma preparação destinada à um lanche da tarde.

### 2. INSCRIÇÕES

2.1 Os interessados em participar do Concurso Culinário UNINUTRI devem enviar seus dados pessoais (nome completo, endereço completo, telefone, foto (perfil do facebook/instagram), juntamente com a ideia do prato, descrição detalhada de sua receita e uma foto do prato preparado para o e-mail: [nutricao@uniara.com.br](mailto:nutricao@uniara.com.br).

A fotografia a ser enviada deverá estar nos seguintes padrões:

- a) Resolução: alta;
- b) Posição: fotos horizontais;

2.2 Os candidatos poderão se inscrever apenas uma vez, apenas em uma das categorias. A inscrição é gratuita.

2.3 A receita enviada deve, obrigatoriamente, conter:

- Lista de ingredientes e suas respectivas quantidades (em medidas caseiras como colheres de sopa e xícaras de chá, etc.), conforme o modelo de Ficha Técnica disponibilizado;
- Modo de preparo detalhado em ordem de utilização dos ingredientes (passo-a-passo);
- Tempo aproximado de preparo;
- Rendimento total (para quantas pessoas);
- A foto deve ser tirada pelo candidato, que no momento da inscrição se compromete com autoria da imagem e poderá ser responsabilizado nos termos da lei em caso de infração;

2.4 As receitas deverão ser enviadas, juntamente com uma foto do prato preparado, impreterivelmente, **do dia 03 ao dia 17 de outubro de 2022 (até às 23h59min)** no e-mail acima descrito. As inscrições enviadas após o período aqui estabelecido serão automaticamente desclassificadas, sem que haja a análise de seu conteúdo.

### 3. SELEÇÃO DOS FINALISTAS

3.1 A seleção dos 3 (três) candidatos, em cada uma das categorias, para a etapa final, se dará pela comissão julgadora formada por uma comissão de professores do Curso de Nutrição - UNIARA, por meio da análise das fotos e do material descritivo enviados e a receita (segundo o modelo da ficha técnica). O resultado desta seleção será divulgado no site do Curso de Nutrição da Uniara **no dia 01 de novembro de 2022**.

3.2 As 3 (três) receitas selecionadas, de cada categoria, irão para a etapa final, que acontecerá na Cozinha Experimental da UNIARA **no dia 10 de novembro de 2022 às 14h**. Esta etapa consiste na preparação da receita com a presença da comissão julgadora e de 3 (três) membros convidados, que será gravada pela equipe da TV UNIARA. Os finalistas deverão estar devidamente trajados com avental, cabelos presos com uso de touca, sapatos fechados, unhas sem esmalte, ficando responsáveis pela limpeza da sua bancada.

3.3 Os finalistas serão responsáveis por trazer todos os ingredientes utilizados nas receitas (parte prática). Os jurados, após participarem e provarem as receitas dos finalistas, por meio de notas, irão deliberar quais serão as receitas campeãs do Concurso Culinário UNINUTRI

3.4 A divulgação da receita vencedora será feita no próprio dia.

### 4. JURADOS E AVALIAÇÃO

4.1 A comissão julgadora será composta por 03 (três) pessoas, podendo ser chefs de cozinha ou nutricionistas, as quais serão escolhidas pelo Comitê Organizador do concurso, sendo soberana em suas decisões.

4.2 Os critérios da avaliação dos jurados na primeira etapa serão: Descrição da receita, bem como a didática no passo a passo para a sua execução; a clareza da ideia do prato; criatividade e originalidade.

4.3 Para a etapa final, os jurados utilizarão os seguintes critérios: - Sabor: Nota de 5 a 10 - Criatividade: Nota de 5 a 10 - Apresentação: Nota de 5 a 10 – Originalidade: Nota de 5 a 10. A nota final será composta pelas médias das notas dos jurados oficiais (3 membros).

### 5. PREMIAÇÃO

5.1 Além das 3 (três) receitas selecionadas, de cada categoria, para a etapa final, a comissão julgadora escolherá mais receitas para integrarem um E-book que será confeccionado pela Comissão Organizadora do evento.

5.2 Os prêmios para finalistas do Concurso Culinário UNINUTRI, serão:

**Categoria 1** serão distribuídos da seguinte forma: **1º Lugar:** Um prêmio de 200 reais (em espécie) E-book das receitas selecionadas encadernado e o certificado de participação; **2º Lugar:** cesta de produtos saudáveis, E-book das receitas selecionadas encadernado e certificado de participação; **3º Lugar:** E-book das receitas selecionadas encadernado e certificado de participação.

**Categoria 2: 1º lugar:** Isenção da matrícula, referente ao do 1º semestre, do Curso de Nutrição para o ano de 2023; E-book das receitas selecionadas encadernado e cesta de produtos saudáveis e certificado de participação; **2º lugar:** Isenção da matrícula, referente ao do 1º semestre, do Curso de Nutrição para o ano de 2023 , E-book das receitas selecionadas encadernado e certificado de participação; **3º lugar:** E-book das receitas selecionadas encadernado e certificado de participação.

## 6.DIVULGAÇÃO

6.1 Os participantes cedem, de forma não onerosa e por prazo indeterminado, a organização do Concurso Culinário UNINUTRI o direito de uso de sua imagem (incluindo retrato e nome) bem como da receita (texto e fotografias), exclusivamente para divulgação do concurso, bem como registro posterior do mesmo, nas mídias impressas e eletrônicas.

## 7.DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1 A simples inscrição já pressupõe a aceitação e concordância, por parte dos candidatos, com todos os termos do presente regulamento, bem como das decisões que venham a ser tomadas pela Comissão Organizadora, com relação aos casos omissos;

7.2 O desrespeito ao presente regulamento ocasionará a desclassificação dos candidatos;

7.3 É vedada a participação no Concurso Culinário UNINUTRI de membros da Comissão Organizadora, funcionários da UNIARA e chefes de cozinha graduados.

7.4 Esclarecimentos de dúvidas e informações podem ser solicitadas à Comissão Organizadora através do e-mail: [nutricao@uniara.com.br](mailto:nutricao@uniara.com.br).

7.5 Os casos omissos a este edital serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso Culinário UNINUTRI podendo haver alterações.

Araraquara, 25 de setembro de 2022.

Profa. Me. Ana Carolina Carneiro

Coordenadora do Curso de Nutrição – UNIARA e da Comissão Organizadora