



CONCURSO NUTRINDO IDEIAS - 4ª EDIÇÃO

1. O presente Concurso consiste na pré-seleção, seleção, divulgação e premiação de receitas culinárias elaboradas por cozinheiras escolares atuantes na alimentação escolar da Rede Municipal de Educação de Itajaí.
2. A receita vencedora entrará para o cardápio e livro de receitas das unidades escolares.
3. OBJETIVOS:
 - a. a valorização do papel das cozinheiras escolares na promoção da alimentação saudável;
 - b. incentivo à participação das cozinheiras escolares na formulação de receitas saudáveis;
 - c. promoção de mobilização da comunidade escolar para a temática da educação alimentar e nutricional e troca de experiências;
 - d. inovação do cardápio e apresentação de pratos nutritivos e saborosos preparados com os alimentos da Agricultura Familiar;
 - e. proporcionar aos alunos a possibilidade de experimentar novas formas de consumo de alimentos saudáveis;
 - f. incentivo ao consumo de alimentos saudáveis pelos escolares;
 - g. contribuir para promoção do desenvolvimento regional dos agricultores locais.
4. INSCRIÇÕES:
 - a. Para inscrição das receitas a nutricionista de rota da empresa fornecedora de alimentação escolar deverá inscrever individualmente a(s) cozinheiras escolares sob sua responsabilidade, preenchendo a ficha de inscrição em anexo, e enviar para o e-mail nutricionistas@edu.itajai.sc.gov.br no período de 16/05/2023 a 01/06/2023;
 - b. Só será aceita uma inscrição por cozinheira escolar, sendo possível a inscrição de mais de uma cozinheira escolar da mesma unidade somente com receitas individuais.
 - c. As inscrições serão SOMENTE por e-mail, não sendo aceita qualquer inscrição feita por outra modalidade.
 - d. Somente a ficha de inscrição devidamente preenchida e legível caracteriza a inscrição no Concurso;



5. COMISSÃO JULGADORA:

- a. A comissão julgadora será composta por:
 - i. Júri Técnico: Equipe Técnica de Nutrição da SME (3 pessoas) e
 - ii. Júri Popular: Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAEMI) (1 pessoa), Diretoria Assistência ao Educando (1 pessoa); Diretoria do Ensino Fundamental (1 pessoa), Diretoria do Ensino Infantil (1 pessoa).

6. ESCOLHA DAS PREPARAÇÕES:

- a. **As preparações culinárias deverão conter como ingrediente principal um ou mais produtos provenientes da Agricultura Familiar do município** que estão inseridos nos cardápios da alimentação escolar, sendo eles: abóbora, abobrinha, acelga, aipim, alface, agrião, batata doce, batata doce roxa, batata doce laranja, beterraba, brócolis, cenoura, couve-flor, couve manteiga, chuchu, espinafre, milho, pepino, repolho verde, repolho roxo.
- b. A receita inscrita deverá ser saudável, e ser elaborada somente com os alimentos/ingredientes homologados para a alimentação escolar, possibilitando a posterior reprodução das receitas.
- c. A receita inscrita deverá ser legível, descrever a quantidade de todos os ingredientes, bem como o seu rendimento e forma de preparo detalhada.
- d. Serão desclassificadas as receitas ilegíveis, as preparações que contenham alimento e/ou tempero que não faça parte da alimentação escolar ou que não descrevam os ingredientes com quantidades e rendimento.
- e. As receitas mais criativas serão pré-selecionadas pelo júri técnico para produção, sendo somente estas as que concorrerão aos prêmios. A divulgação das receitas pré selecionadas será realizada até dia 07/06/2023.

7. JULGAMENTO DAS PREPARAÇÕES

- a. As unidades escolares serão informadas sobre o dia e horário da degustação, via e-mail, que poderá ocorrer, preferencialmente, na unidade escolar e/ou nas dependências da Secretaria Municipal de Educação, caso necessário.
- b. Serão avaliados os seguintes critérios: qualidade nutricional, criatividade (inovação e originalidade), possibilidade de replicação da receita no contexto escolar, aspecto visual, sabor, textura.



- c. Os ingredientes de cada receita serão fornecidos: os produtos da agricultura familiar pela SME e os demais pela empresa fornecedora de alimentação escolar.
- d. As receitas devem ser preparadas dentro da cozinha escolar, não sendo permitido a preparação de qualquer alimento fora do ambiente escolar.
- e. A quantidade a se preparar da receita será apenas o suficiente para degustação da Comissão Julgadora, considerando o *per capita* de 50 a 80g de cada preparação por pessoa, a fim de evitar desperdícios.
- f. Em caso de empate, os seguintes critérios serão utilizados, nesta ordem:
 - i. Maior pontuação quanto à viabilidade na inserção na alimentação escolar;
 - ii. Maior pontuação quanto a qualidade nutricional;
 - iii. Maior pontuação quanto à criatividade.

8. PREMIAÇÃO

- a. Serão premiadas as três melhores receitas, com prêmios para a cozinheira escolar autora da receita, conforme a descrição a seguir:
 - i. 1º lugar: Forno Microondas
 - ii. 2º lugar: Liquidificador
 - iii. 3º lugar: Combo da lanchonete “Senhor Hambúrguer” contendo 2 unidades do Senhor Hambúrguer Costela + uma porção (500 gramas) de batata frita + 2 unidades de refrigerante lata (Coca-Cola) (retirar para consumo em casa na Rua Imbituba, 296, Dom Bosco - agendar retirada no telefone 47 99772-1152) + uma escova de cabelo no salão Studio Priscila Rodrigues (Rua Indaial, 1004, sala 16, São Judas - agendar no telefone 47 98471-3775)
- b. A nutricionista de rota responsável pela cozinheira escolar ganhadora do 1º lugar será premiada com uma escova de cabelo rotativa
- c. O prêmio é pessoal e intransferível, não cabendo a substituição por qualquer outra pessoa.

9. INFORMAÇÕES GERAIS

- a. As datas poderão ser prorrogadas a critério da equipe técnica de nutrição ou em caso de necessidade da administração pública, ficando a cargo da nutricionista de rota informar as cozinheiras escolares sob sua responsabilidade sobre possíveis alterações de prazos.



10. CRONOGRAMA

Etapa	Período
Inscrições	16/05/2023 a 02/06/2023
Divulgação de receitas pré selecionadas	07/06/2023
Datas da degustação	no período entre 21/06/2023 a 30/06/2023, a serem divulgadas em cronograma específico
Divulgação do resultado	07/07/2023
Premiação	12/07/2023

