



## Concurso Cultural: Receitas Vegetarianas para Restaurantes Universitários

A Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, por meio da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE) e com apoio da Comissão de Qualidade de Vida no Trabalho, torna público à toda comunidade universitária da UNIFAL-MG que estão abertas as inscrições para o Concurso Cultural: Receitas Vegetarianas para Restaurantes Universitários.

Considerando que a cultura de uma região se manifesta de muitas formas e aspectos, a alimentação pode ser considerada uma forma de manifestação cultural de grande importância. A elaboração dos alimentos envolve técnicas e elementos que trazem o conhecimento adquirido com o tempo. A identidade, o sabor e o saber fazer qualificam a culinária como patrimônio imaterial de uma cultura. É a manifestação da memória e da história numa atividade tida como corriqueira, mas que é de fácil percepção e entendimento como parte do passado.

No Brasil, e em muitos outros lugares do mundo, o costume da transmissão de habilidades culinárias entre gerações tem se tornado cada vez mais frágil. Os motivos são complexos e envolvem também a desvalorização do ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos como prática cultural e social.

Considerando esse fato, o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014, em seu sétimo passo, ressalta a importância de desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias como forma de melhorar a qualidade da alimentação das pessoas em geral.

Em se tratando de alimentação adequada, cabe ressaltar a importância desse cuidado com o público vegetariano, também atendido pelos restaurantes universitários, que buscam constantemente trazer uma alimentação variada, nutritiva e agradável ao paladar, que também seja simples para a produção em larga escala.

### 1. DAS INSCRIÇÕES

1.1 Para participar do **Concurso Cultural: Receitas Vegetarianas para Restaurantes Universitários**, o participante deverá ser integrante da comunidade universitária da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG e formalizar sua inscrição usando seu E-MAIL INSTITUCIONAL no preenchimento do formulário disponível no link: <https://forms.gle/QfPBCzhGW3RMMsNhZ>, conforme ANEXO 1.

1.2 O período de inscrição será de **07/04 a 20/05/2022**.

1.3 A inscrição será deferida somente se:

1.3.1 O formulário supracitado for preenchido por completo;

1.3.2 A receita inscrita atender aos requisitos descritos nos Item 3 deste Edital;



1.3.3 O Termo de Cessão de Direitos Autorais for enviado, devidamente preenchido e assinado (ANEXO II).

1.4 A confirmação das inscrições ocorrerá com o recebimento de e-mail no período de 23 a 27/05/2022, quando a comissão julgadora fará a análise das inscrições, conforme supracitado.

1.5 Servidores e colaboradores vinculados à Prace, bem como seus familiares, não poderão se inscrever no concurso.

## 2. DOS OBJETIVOS

2.1 Promover uma alimentação adequada e saudável para o público vegetariano, reforçando a importância dos 10 passos para a alimentação adequada e saudável, divulgados no Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014.

2.2 Estimular a criação de novos pratos vegetarianos para serem oferecidos nos Restaurantes Universitários da UNIFAL-MG, aumentando a variedade de preparações adequadas para esse público.

2.3 Estimular o exercício de habilidades culinárias entre a comunidade acadêmica, como forma de trabalhar a cultura e a socialização de saberes em relação ao vegetarianismo.

## 3. DAS RECEITAS

3.1 Cada participante poderá se inscrever com apenas uma receita e esta não deve estar presente no cardápio atual oferecido pelos Restaurantes Universitários da UNIFAL-MG.

3.2 A receita enviada para o concurso deve ser do tipo Prato Principal, sendo desclassificadas as inscrições que contenham receitas de sobremesas, saladas, acompanhamentos, sucos e outros.

3.3 A receita enviada para o concurso deverá ter um nome de própria criação do autor da receita.

3.4 As preparações culinárias vegetarianas não podem conter ingredientes de origem animal, como: carnes e derivados, embutidos, aves e peixes.

3.5 Como exceção ao item anterior, serão permitidas a utilização de ovos, leite e derivados.

## 4. DO JULGAMENTO

4.1 As receitas enviadas para o **Concurso Cultural: Receitas Vegetarianas para Restaurantes Universitários** serão avaliadas por uma comissão julgadora composta por 5 (cinco) membros, sendo 3 (três) vegetarianos ou profissionais com experiência na área de gastronomia ou vegetarianismo e 2 (dois) servidores qualificados pertencentes aos quadros permanentes dos órgãos da Administração responsáveis pela licitação, conforme o §5º do art. 51 da Lei nº 8.666/93.

4.2 A comissão julgadora escolherá as 5 (cinco) melhores receitas por meio da avaliação de **5S**:

- **Sustentável:** na perspectiva social e ambiental; que inclua alimentos usados, preferencialmente, na sua integralidade, bem como que sejam acessíveis para a população em geral;
- **Saudável:** que contenha alimentos promotores de saúde, seja nutricionalmente equilibrada e atuem como fonte protéica para os consumidores;
- **Simple:** que leve em consideração a facilidade de acesso aos ingredientes e seu custo, a simplicidade e tempo de preparo da receita, tendo em vista que o objetivo é produzi-la em larga escala para os RUs;
- **Segura:** que inclua ingredientes naturais, seguros para a saúde, não contendo ingredientes conhecidos como ultraprocessados e que podem causar prejuízos à saúde, se consumidos com regularidade;
- **Surpreendente:** que combine elementos de criatividade, originalidade, beleza (identificada pela foto fornecida, sem a aplicação de filtros), bem como que contenha ingredientes e ou temperos in natura conhecidos por proporcionar sabor aos alimentos.

4.3 Cada receita receberá uma nota que poderá variar de 0 a 100, conforme os critérios a seguir:

CRITÉRIO	NOTA
Nome Original para a Receita	De 0 a 10 pontos
Receita Completa (ingredientes, forma de preparo e número de porções)	De 0 a 10 pontos
1º “S”: Sustentável	De 0 a 10 pontos
2º “S”: Saudável	De 0 a 10 pontos
3º “S”: Simple (acesso aos ingredientes)	De 0 a 10 pontos
3º “S”: Simple (facilidade de preparo e produção em larga escala)	De 0 a 10 pontos
3º “S”: Simple (custo da receita)	De 0 a 10 pontos
4º “S”: Segura (ausência de ultraprocessados)	De 0 a 10 pontos
5º “S”: Surpreendente	De 0 a 10 pontos
Foto Criativa da preparação	De 0 a 10 pontos
TOTAL DE PONTOS	0 a 100 pontos



4.4 As 5 (cinco) receitas mais bem avaliadas pela comissão julgadora serão reproduzidas como Prato Vegetariano no Restaurante Universitário da Sede, uma por dia, para avaliação dos usuários vegetarianos.

4.5 Os usuários vegetarianos do Restaurante Universitário da UNIFAL-MG, que utilizarem o restaurante na semana que as receitas forem preparadas, conforme item 4.4, escolherão e classificarão as 3 (três) melhores receitas por meio de uma pesquisa de satisfação, baseado no sabor da preparação, na cor, no aroma e na textura, conforme formulário disponível no ANEXO III.

## 5. DO CRONOGRAMA E DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

5.1 O **Concurso Cultural: Receitas Vegetarianas para Restaurantes Universitários** atenderá ao seguinte cronograma:

AÇÃO	PERÍODO
Divulgação nas redes sociais da UNIFAL-MG	07/04 a 20/05/2022
Abertura oficial do concurso em comemoração ao Aniversário da UNIFAL-MG	07/04/2022
Inscrições	07/04 a 20/05/2022
Deferimento das Inscrições	23/05 a 27/05/2022
Julgamento das receitas pela comissão julgadora	30/05 a 03/06/2022
Preparação das 5 (cinco) receitas classificadas nos Restaurantes Universitários para teste e avaliação (pesquisa de satisfação) do público vegetariano	06/06 a 10/06/2022
Divulgação do resultado final e envio de e-mail aos 3 selecionados pelo público vegetariano	15/06/2022
Premiação	22/06/2022

5.2 Os participantes serão informados via e-mail, que constar na ficha de Inscrição, caso estejam entre os 5 (cinco) primeiros colocados.

## 6. DA PREMIAÇÃO

6.1 Os 3 (três) primeiros colocados serão premiados mediante patrocínio à título de apoio cultural, a saber:

6.1.1 **1º lugar:** uma Fritadeira Elétrica Sem Gordura Óleo Air Fryer - Apoio: Fundação de Apoio à Cultura, Ensino, Pesquisa e Extensão de Alfenas



6.1.2 **2º lugar:** uma cesta de produtos naturais - Apoio: Trigoleve Indústria e Comércio Ltda

6.1.3 **3º lugar:** um kit de cosméticos - Apoio: Farmácia Universitária da UNIFAL-MG

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

7.1 Pelo simples ato de inscrição neste Concurso Cultural, o participante autoriza, reconhece e aceita que os dados pessoais e demais informações submetidas por meio do formulário de inscrição, possam ser utilizados para fins de divulgação. Além disso, que a receita de sua autoria possa ser utilizada nos Restaurantes Universitários da UNIFAL-MG, bem como que possa constar no livro de Receitas dos RUs da UNIFAL-MG, que serão públicos quando finalizados e que as receitas podem também ser utilizadas em projetos de pesquisa na área, não sendo devido qualquer valor ao participante. Desta forma, o participante deverá anexar o Termo de Cessão de Direitos Autorais no formulário de inscrição, devidamente preenchido e assinado (ANEXO II).