



CONCURSO DE RECEITAS SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS

Edital Proaf 20/2023

A Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB), por meio da Pró-Reitoria de Ações Afirmativas (PROAF), torna público o presente edital, em observância ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/Decreto nº 7.234/2010) e financiado por recursos aportados pelo Governo Federal decorrentes deste Decreto e outras fontes, com o objetivo de fomentar propostas de intervenção nas áreas de alimentação e atenção à saúde, mediante concurso de receitas saudáveis e sustentáveis submetidas por estudantes regularmente matriculadas/os nos cursos de graduação da UFSB.

CAPÍTULO I **Dos Objetivos**

Art. 1º O presente Edital tem como objetivo geral promover a criatividade culinária, incentivar o desenvolvimento de novas receitas considerando a composição nutricional, diversidade de alimentos, aproveitamento integral e baixo custo, premiando as melhores preparações.

CAPÍTULO II **Das Disposições Gerais**

Art. 2º As/Os participantes deverão encaminhar para avaliação, uma receita de sua autoria considerada saudável e sustentável.

Art.3º As receitas deverão ser possíveis de serem elaboradas com equipamentos/eletrodomésticos disponíveis nas Cozinhas Coletivas dos Campi, a saber: micro-ondas, air fryer, refrigerador, sanduicheira e torradeira.



Art. 4º A receita enviada para o concurso deve ser do tipo prato único. Serão desclassificadas as inscrições que contenham receitas de sobremesas, saladas, acompanhamentos e sucos.

Art. 5º A receita enviada para o concurso deverá ter um nome de própria criação do autor da receita.

Art. 6º As receitas inscritas e não selecionadas poderão ser utilizadas pelos organizadores do concurso para outros fins, com a devida menção da autoria.

CAPÍTULO III

Das Inscrições

Art. 7º São critérios para inscrição no **Concurso de Receitas Saudáveis e Sustentáveis**:

I - estar matriculada/o, como estudante regular, nos cursos de graduação da UFSB e inscrita/o em, no mínimo, 2 (dois) Componentes Curriculares no atual período letivo (2023.3);

II- formalizar inscrição, mediante envio de formulário de inscrição (**Anexo I**) e Termo de Cessão de Direitos Autorais devidamente preenchidos (**Anexo II**).

Art. 8º São impedimentos para participação no **Concurso de Receitas Saudáveis e Sustentáveis**:

- I estar com a matrícula temporariamente suspensa;
- II ser estudante, unicamente, do Programa de Pós-Graduação da UFSB;
- III ser servidor/a da UFSB, quer em condição de efetiva/o, cedida/o e/ou em exercício de cargo comissionado.

Parágrafo único. É vedada a participação de servidor/a público/a federal da UFSB em processo de seleção de pessoas com relação de parentesco de 1º grau com este/a servidor/a.



CAPÍTULO IV

Das Etapas do Concurso

Art. 9º O **Concurso de Receitas Saudáveis e Sustentáveis** será composto de 3 (três) etapas de acordo com os prazos previstos neste edital:

I - Etapa 1 – Inscrição

a) A/O estudante deverá realizar a inscrição mediante envio, por e-mail, das seguintes documentações:

1. Formulário de Inscrição devidamente preenchido, assinado e digitalizado (**Anexo I**);
2. Termo de Cessão de Direitos Autorais (**Anexo II**)

b) É responsabilidade da/o estudante candidata/o conferir, antecipadamente, os documentos anexados no ato de inscrição.

c) Os documentos deverão ser enviados para o e-mail:
concursodereceitas.ufsb@gmail.com

§1º A inscrição da/o estudante implica em sua aceitação a todas as normas e procedimentos previstos neste edital.

§2º A CQV/PROAF não se responsabilizará por inscrição não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, bem como por outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.

§3º O envio da solicitação de inscrição fora do período, bem como a ausência de qualquer documento solicitado e/ou utilização de outros modelos de formulários que não os descritos neste Edital, invalidará a inscrição.

§4º As documentações deverão ser enviadas em arquivos, somente, no formato *Portable Document Format* – PDF.



II - Etapa 2 – Seleção para Livro de Receitas

Art. 10 As receitas enviadas para o **Concurso de Receitas Saudáveis e Sustentáveis** serão avaliadas por dois servidores da PROAF e membros da equipe organizadora do concurso.

Art. 11 A equipe organizadora escolherá até 04 (quatro) receitas por campus, para compor um livro de receitas que será divulgado para toda comunidade acadêmica da UFSB.

Art. 12 As receitas receberão notas que poderão variar de 0 a 100, registradas em Barema (**Anexo III**), conforme os critérios dos “**5S**”. Nesse sentido, a receita deve ser:

1. Sustentável: numa perspectiva social e ambiental; que, preferencialmente, os ingredientes sejam acessíveis a população em geral e usados na sua integralidade. É possível a inclusão de partes não convencionais (talos, cascas, sementes). A preparação deverá ter como ingredientes principais, pelo menos, um dos alimentos listados para a estação. A seguir, relação de alimentos/ingredientes da safra do mês de **outubro**:

- **Frutas:** abacaxi, acerola, banana-nanica, banana-prata, caju, manga, coco-verde, jabuticaba, laranja-pera, lima, maçã, mamão, nêspera e tangerina;
- **Verduras:** alho-poró, almeirão, brócolis, cebolinha, chicória, coentro, couve-flor, erva-doce, espinafre, hortelã, mostarda e orégano;
- **Legumes:** abóbora, abobrinha, alcachofra, aspargos, batata-doce, berinjela, beterraba, cenoura, cogumelo, ervilha, fava, inhame, pepino, pimentão, rabanete, tomate e tomate-caqui

2. Saudável: que contenha alimentos promotores de saúde, seja nutricionalmente equilibrada e atuem como fonte de nutrientes para os consumidores;

3. Simples: que leve em consideração a facilidade de acesso aos ingredientes, custo acessível e tempo de preparo (máximo de 1h), tendo em vista que o objetivo é divulgá-la para que estudantes possam reproduzi-las no seu dia a dia.



4. Segura: que inclua ingredientes naturais, seguros para a saúde, não contendo ingredientes ultraprocessados e que podem causar prejuízos à saúde, se consumidos com regularidade;

5. Surpreendente: que combine elementos de criatividade, originalidade, beleza (identificada pela foto fornecida no formulário de inscrição, sem aplicação de filtros), bem como que contenha ingredientes e ou temperos in natura conhecidos por proporcionar sabor aos alimentos.

Art.13 Não serão aceitas receitas com PANCS (plantas alimentares não convencionais).

Art.14 A receita deverá ser inédita, ou seja, não pode ter sido publicada ou premiada em outros concursos.

III - Etapa 3 – Preparo, degustação e avaliação das receitas finalistas

Art. 15 As/Os autoras/es das 3 (três) receitas mais bem avaliadas por campus, na etapa II, serão consideradas/os finalistas e serão convidadas/os para reproduzirem suas receitas na respectiva Cozinha Coletiva do campus, a fim de serem avaliados por um júri, como etapa final do Concurso, durante a 20ª Semana Nacional de Ciência e Tecnologia na UFSB.

Art.16 Os dias e horários da etapa final serão previamente divulgados às/aos finalistas pela equipe organizadora do Concurso.

Art. 17 O júri será composto por 3 (três) servidores de cada *campi*, convidados pela equipe organizadora do Concurso.

Art.18 Será disponibilizado para cada finalista, o valor de R\$150,00 (cento e cinquenta reais) para aquisição dos insumos necessários para a preparação da receita e despesas com o deslocamento no dia da etapa final, o que totalizará a destinação de R\$1.350,00 (Hum mil, trezentos e cinquenta reais) para este Edital.

Art.19 As/Os finalistas deverão preparar a receita no local do concurso (Cozinha coletiva do campus), seguindo as normas de higiene e segurança alimentar.



Art. 20 Nesta etapa, as receitas receberão notas que poderão variar de 0 a 100, registradas em Barema de avaliação final (**Anexo IV**), que considerará:

- 1. Cumprimento do tempo:** As receitas não deverão levar mais de 1h para serem preparadas e finalizadas.
- 2. Passo a passo:** Os ingredientes utilizados e as etapas de preparo deverão coincidir com a receita previamente enviada no ato de inscrição.
- 3. Apresentação:** A receita deverá ser finalizada em prato decorado e devidamente identificada.
- 4. Sabor:** Após degustação, o júri escolherá a receita mais saborosa.

CAPÍTULO V

Da Premiação

Art. 21 As premiações ocorrerão por campus, logo após preparo e degustação das receitas finalistas e incluirão itens a definir.

CAPÍTULO VI

Do Cronograma

Art. 22 O processo seletivo para o **Concurso de Receitas Saudáveis e Sustentáveis** seguirá o cronograma abaixo:

- I – Etapa 1 - Inscrição: **18 a 27 de setembro de 2023;**
- II - Homologação das inscrições: **28 de setembro a 02 de outubro de 2023;**
- III - Recursos à homologação das inscrições: **03 e 04 de outubro de 2023;**
- IV - Resultado dos Recursos: **05 de outubro de 2023;**
- V – Etapa 2 - Seleção para Livro de Receitas: **02 a 06 de outubro de 2023;**
- VI - Divulgação do Resultado: **09 de outubro de 2023;**
- VII - Recursos à homologação dos resultados: **10 de outubro de 2023;**
- VIII - Resultado dos Recursos: **11 de outubro de 2023;**



IX - Etapa 3 - Preparo, degustação, avaliação e premiação das receitas finalistas:

- **18 de outubro – Campus Jorge Amado**
- **19 de outubro – Campus Sosígenes Costa**
- **20 de outubro – Campus Paulo Freire**

CAPÍTULO VII

Dos Recursos

Art. 23 As/Os estudantes que tiverem suas inscrições indeferidas ou receita desclassificada poderão recorrer da decisão, considerando os prazos estipulados no Capítulo VI – Do Cronograma.

Art. 24 Para recorrer, as/os candidatas/os deverão enviar recurso **(Anexo C)** para o e-mail concursodereceitas.ufsb@gmail.com

Art. 25 Não serão recebidos recursos fora dos prazos estipulados neste Edital.

Art. 26 Não é permitida a complementação de documentações faltantes e/ou incompletas nas fases de recursos.

CAPÍTULO VIII

Das Disposições Finais

Art. 27 Informações falsas e/ou omissão de dados, documentos, fraude de informações ou falsificação de documentação provocará a eliminação da/o candidata/o, sujeitando o/a infrator/a à apuração da Comissão de Ética Estudantil (CODE) da UFSB e a processos nos âmbitos administrativo, civil e criminal, nos termos da legislação em vigor (art. 299 do Decreto-Lei nº 2.848/1940).

Art. 28 A qualquer tempo este edital poderá ser alterado ou revogado, no todo ou em parte, na hipótese de dotação orçamentária insuficiente ou não disponibilizada, por meio de cortes ou contingenciamentos, ou por outros motivos de interesse público, sem que isso implique direito de indenização de qualquer natureza.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal do Sul da Bahia

Pró-Reitoria de Ações Afirmativas

Diretoria de Assuntos Comunitários e Estudantis

Coordenação de Qualidade de Vida

Art. 29 A CQV/PROAF reserva-se o direito de resolver os casos omissos e as situações não previstas no presente edital.

Art. 30 Este edital entrará em vigor na data de sua publicação.

Itabuna, 18 de setembro de 2023.

Sandro Augusto Silva Ferreira

Pró-Reitor de Ações Afirmativas
Nomeado pela Portaria 213/2020

Camila Calhau Andrade Reis

Coordenadora de Qualidade de Vida
Nomeada pela Portaria 483/2020



UFSB

UNIVERSIDADE FEDERAL
DO SUL DA BAHIA