III Nutrichefs DNUT: concurso de lanches saudáveis

O III Nutrichefs DNUT é uma competição culinária organizada pelo Departamento de Nutrição (DNUT) da UFRN, sob coordenação das Professoras Thaís Souza Passos, Bruna Leal Lima Maciel e Renata Alexandra Moreira das Neves, vinculado ao projeto de extensão intitulado "Oficinas Culinárias para o dia a dia: promovendo a saúde e a sustentabilidade no contexto das doenças crônicas não transmissíveis e intolerâncias alimentares” realizado em parceria com a PROGESP.

É uma iniciativa de caráter cultural em celebração ao Dia do Nutricionista (31 de agosto), aberta a estudantes e servidores da UFRN. O concurso ocorrerá no dia 31 de agosto de 2018 das 13h às 17h no Departamento de Nutrição da UFRN (Campus Central).

Estudantes e servidores da UFRN poderão participar de duas formas:

(1) Enviando receitas para participar da competição da escolha do melhor lanche saudável – aberto a todos os alunos e servidores da UFRN. Os interessados em participar da competição como Nutrichefs deverão: realizar suas inscrições e de suas receitas até 19/08, via SIGAA – Extensão – Visualizar cursos ou eventos, escolhendo a opção III Nutrichefs DNUT: Concurso de Lanche Saudável - *Inscrição de receitas para participar da competição.*A receita deverá ser anexada no formato de arquivo Word ou pdf. Este arquivo deverá conter: nome da receita, descrição dos ingredientes e modo de preparo, rendimento (número de porções) e tempo estimado de preparo. Em caráter opcional, o interessado poderá enviar uma foto original da preparação no arquivo Word ou pdf da receita. O candidato que não anexar o arquivo contendo a receita será automaticamente excluído da seleção. A comissão avaliadora, formada pelas professoras coordenadoras do concurso (Thaís Souza Passos, Bruna Leal Lima Maciel e Renata Alexandra Moreira das Neves), irá selecionar as 04 melhores receitas que participarão do concurso, considerando os seguintes critérios: sustentabilidade, criatividade e originalidade, custo, adequação ao tema do concurso, reprodutibilidade da receita, respeitando a infraestrutura do Laboratório de Técnica Dietética. A divulgação das receitas selecionadas ocorrerá no dia 22 de agosto. Os selecionados serão avisados por meio do endereço de e-mail informado na ficha de inscrição. É de responsabilidade do selecionado, verificar o e-mail na data informada acima. Os 04 finalistas deverão responder ao e-mail confirmando sua presença e com a lista de compras em anexo, até o dia 23 de agosto. Os que não confirmarem presença serão automaticamente substituídos pelo próximo colocado. Os substitutos, caso seja necessário, serão avisados da mesma forma em 24 de agosto e terão até o dia 26 de agosto para confirmação.

(2) Realizando inscrição para fazer parte do júri popular (20 vagas) para a escolha do melhor lanche saudável até 19/08 – aberto somente a alunos e servidores do Departamento de Nutrição da UFRN. Os interessados em participar da competição como membro do júri popular deverão: realizar suas inscrições via SIGAA – Extensão – Visualizar cursos ou eventos, escolhendo a opção III Nutrichefs DNUT: Concurso de Lanches Saudáveis*– Inscrição para participar como júri popular.*Serão 20 vagas destinadas somente a alunos e servidores do Departamento de Nutrição da UFRN, sendo 05 vagas para servidores e 15 vagas para discentes. Os 20 inscritos para compor o júri popular também deverão confirmar presença via email até dia 23 de agosto. Os que não confirmarem presença serão automaticamente substituídos pelo próximo colocado. Os substitutos, caso seja necessário, serão avisados da mesma forma em 24 de agosto e terão até o dia 26 de agosto para confirmação.

A competição ocorrerá no dia **31 de agosto de 2018**, no Laboratório de Técnica Dietética (preparo das receitas) e na Sala B (apresentação do lanche saudável e julgamento) do Departamento de Nutrição das **13:00 às 17:00**.

O Departamento de Nutrição será responsável pela compra dos gêneros alimentícios para o preparo das receitas selecionadas. Cabe ressaltar que, o candidato, cuja receita foi selecionada, será responsável por passar a lista de ingredientes (itens e quantidades) para a Coordenação da Competição. A compra dos gêneros não será feita por escolha de marca específica.

Os participantes serão responsáveis por providenciar os ingredientes, utensílios e materiais que julgarem essenciais ao preparo e, que não possam ser disponibilizados pelo Departamento de Nutrição. Caso isso aconteça, os ingredientes trazidos deverão atender aos critérios de Boas Práticas para Manipulação de alimentos contidos na Resolução RDC no 216 de 2004 da ANVISA. Todas as receitas deverão ser inteiramente preparadas no dia e nas instalações da competição, não sendo permitidas receitas pré-preparadas. O Laboratório de Técnica Dietética conta com os seguintes equipamentos disponíveis para uso durante a competição: 4 fogões, 1 geladeira, 1 freezer, 2 liquidificadores industriais, 1 liquidificador doméstico, 1 batedeira doméstica e 4 balanças para alimentos com capacidade de até 3100 g.

Cada selecionado deverá produzir uma porção de tamanho comercial, para foto e apresentação, e 30 porções de tamanho menor para degustação. As porções deverão ser servidas individualmente. Para o serviço, o Laboratório de Técnica Dietética irá fornecer pratos, colheres e talheres descartáveis. Fica a critério do participante a escolha de utilizá-los ou, se preferir, providenciar outros utensílios.

O tempo destinado ao preparo dos lanches será de 2 horas. Caso este tempo seja ultrapassado, o participante será penalizado com a perda de 1 ponto por minuto ultrapassado. Sendo que após 10 minutos de atraso, o participante será automaticamente eliminado.

O Laboratório de Técnica Dietética irá fornecer batas e toucas descartáveis, ficando a critério do participante providenciar sua própria vestimenta.

Todos os participantes serão avaliados por dois júris:

I. Júri Técnico, composto por cinco profissionais:

a) três jurados com experiência em Gastronomia, responsáveis por avaliar os seguintes critérios: técnicas de preparo, sabor, textura, temperatura do lanche servido e apresentação do lanche.

b) dois Nutricionistas, Docentes Efetivos do DNUT, responsáveis por avaliar: sustentabilidade, o uso de alimentos integrais e *in natura*, o não uso de alimentos industrializados e o valor nutricional do lanche.

II. Júri Popular – formado por 15 alunos e 5 servidores do Departamento de Nutrição. Será responsável por avaliar: criatividade e sabor.

Todos os critérios avaliados receberão notas de 0 a 10. A nota final será calculada por meio de média aritmética entre as notas dadas pelos três júris.

A receita premiada fará parte de uma Oficina Culinária a ser em realizada no DNUT, ligada ao projeto de extensão intitulado “Oficinas Culinárias para o dia a dia: promovendo a saúde e a sustentabilidade no contexto das doenças crônicas não transmissíveis e intolerâncias alimentares”, realizado em parceria com o Programa Viver em Harmonia da PROGESP. O vencedor receberá livros e um prêmio surpresa.

Os participantes que ficarem em segundo e terceiro lugar também ganharão livros e brindes o e poderão ter suas receitas utilizadas nas oficinas culinárias do DNUT.