



## REGULAMENTO

III TOP NUTRI FAM

CURSO DE NUTRIÇÃO

CENTRO UNIVERSITÁRIO DAS AMÉRICAS

### 1. DA ORGANIZAÇÃO

1.1. O “III TOP NUTRI FAM” é organizado e realizado pela coordenação e professores em tempo integral do curso de Nutrição da FAM.

### 2. DO OBJETO

2.1. O presente concurso consiste na eleição, premiação e divulgação de receitas culinárias hiperproteicas para o público idoso, planejadas e elaboradas pelos discentes dos campi da FAM (Paulista e Mooca), denominados participantes, inscritos nos termos deste Regulamento.

### 3. DO CONCURSO

3.1. O objetivo do concurso é estimular a criatividade do discente a formular preparações hiperproteicas inéditas para o público idoso, a fim de proporcionar a diversificação na alimentação deste grupo, visando o *comfort food*.

3.2. Estarão habilitadas a participar do Concurso as receitas elaboradas pelos discentes que se inscreverem e entregarem suas receitas nos termos e critérios deste Regulamento.

3.3. Os discentes interessados em participar do Concurso deverão se inscrever no período de 4/3/2024 a 8/4/2024, observando as seguintes informações:

3.3.1. Preencher a ficha de inscrição no link - <https://forms.gle/QWWH3DbhC4AXo5Gv7>.

\*Na inscrição, é necessário preencher os dados da receita: nome da receita, ingredientes (com quantidades em medidas caseiras e/ou gramagem), modo de preparo, tempo de preparo, rendimento, número de porções e peso da porção.

\*Em caso de dúvidas no preenchimento da inscrição da receita, perguntem aos professores de Nutrição.

3.4. Somente poderão ser inscritos alunos matriculados no curso de Nutrição, dos campi Paulista ou Mooca, do primeiro ao oitavo semestre.

3.5. As receitas deverão caracterizar-se como preparação **hiperprotéica (mínimo de 10 g de**

**proteína/porção) para o público idoso de baixa renda, podendo ser nas modalidades salgado ou doce para lanche.**

3.6. As receitas deverão conter, preferencialmente, ingredientes in natura ou minimamente processados e devem ser isentas de ingredientes ultraprocessados.

3.7. A receita deverá ser executada e empratada em até 120 minutos.

- 3.8. Somente serão aceitas as receitas devidamente preenchidas com todos os itens solicitados. As inscrições que, porventura, forem cadastradas e não estejam dentro das normas deste regulamento serão eliminadas do concurso.
- 3.9. A receita deverá ser cadastrada por apenas 1 (um) componente do grupo. O grupo pode conter até 4 participantes, podendo ser inscrita apenas 1 (uma) receita.
- 3.10. A inscrição da receita implica ao participante sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste Regulamento.
- 3.11. Os participantes do concurso assumem desde já serem legítimos e exclusivos titulares da receita por eles inscrita, sendo que estas não podem ser cópias na íntegra de receitas já existentes em livros, revistas de culinária/gastronomia, sites, *Instagram*, *Tik tok* e quaisquer outras redes digitais.
- 3.12. Serão selecionadas as receitas que contemplarem todos os itens mencionados acima.
- 3.13. Caso não sejam contemplados os itens solicitados, o grupo será desclassificado.
- 3.14. Serão selecionados até 14 grupos para a etapa final do concurso.
- 3.15. Caso tenha mais do que 14 grupos inscritos, serão selecionadas as preparações com menor custo.
- 3.16. Os candidatos receberão por e-mail um comunicado com o resultado do processo de seleção.

#### **4. DA ESCOLHA DE RECEITAS – ETAPA FINAL**

Haverá uma comissão avaliadora apta a votar nas receitas, após a degustação, e as 3 receitas mais votadas serão contempladas em 1º (primeiro), 2º (segundo) e 3º (terceiro) lugar.

##### **CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO E DESEMPATE:**

As receitas serão pontuadas de 1 a 5 para cada quesito sendo:

- 1- Apresentação oral: viabilidade e justificativa da receita conforme as especificações – público idoso, baixa renda, hiperproteica (mínimo de 10 g de proteína/porção), nas categorias salgado ou doce para lanche da manhã, da tarde ou da noite, que caracterizem o *comfort food*.
- 2- Valorização de alimentos saudáveis, in natura e minimamente processados.
- 3- Criatividade e autenticidade da receita.
- 4- Análise sensorial (apresentação, sabor, textura/consistência e aroma).
- 5- Custo da preparação (em caso de empate, vencerá o menor custo).

Para cada quesito serão considerados 5 pontos, totalizando 25 pontos.

## 6- DO CRONOGRAMA DO CONCURSO

ETAPAS	DATAS/PERÍODOS
Lançamento do TOP NUTRI	4/3/2024
Inscrições	4/3/ A 8/4/2024
Divulgação das receitas selecionadas	12/4/2024
<b>Etapa final:</b> elaboração da receita e apresentação para a banca avaliadora	4/5/2024
Divulgação dos ganhadores	4/5/2024

Observação: a etapa final do III TOP NUTRI FAM será realizada no dia 4/5/2024 em um dos laboratórios de preparo de alimentos, localizado à Rua Augusta, 1508, das 8h às 12h.

Das 8h às 9h – Recepção e paramentação

Das 9h às 11h – Preparo da receita

Das 11h às 12h – Banca avaliadora + Divulgação dos resultados e premiação

## 7- DA PREMIAÇÃO

- a. Todos os alunos dos grupos que chegarem até a etapa final, receberão 30 horas de extensão universitária (alunos do 1º, 2º e 3º semestres) ou de atividades complementares (alunos do 4º ao 8º semestre).
- b. Os 3 (três) grupos vencedores do concurso receberão troféu do III TOP NUTRI FAM e: kit Diamante (para o 1º lugar); kit Ouro (para o 2º lugar); e kit Prata (para o 3º lugar).
- c. No ato da adesão ao concurso e anuência ao presente Regulamento, por meio da sua inscrição, o grupo autoriza gratuitamente, em caráter exclusivo, irrevogável, irretratável, definitivo e universal a divulgação de seu nome e imagem e respectiva receita enviada, bem como autoriza ao Organizador o uso da receita inscrita, da sua imagem e voz em quaisquer obras ou mídias por ele produzidas. Cedem também o direito de publicação da receita autoral nas redes sociais/digitais do curso de Nutrição da FAM e das redes institucionais da FAM, bem como a indicação das receitas nos atendimentos da Clínica de Nutrição da FAM.