



## I Servichefs: Concurso de Lanches Saudáveis

### 1. Descrição

O Servichefs é uma competição culinária organizada pelo Programa Qualidade de Vida da PROGESP em parceria com o Departamento de Nutrição, sob coordenação do Programa Viver em Harmonia e das professoras Thaís Souza Passos e Bruna Leal Lima Maciel. É uma iniciativa de caráter cultural em celebração ao Mês do Servidor, aberta aos servidores da UFRN. Este concurso tem como objetivo incentivar o desenvolvimento e consumo de alimentos saudáveis, e, nesta primeira edição, incentivaremos os lanches saudáveis.

Os servidores da UFRN poderão participar realizando inscrição como Servichef e enviando receitas para participar da competição da escolha do melhor lanche saudável – aberto a todos os servidores da UFRN.

### 2. Inscrições

O período de inscrição será de 18 a 26/09/2019.

2.1 Os interessados em participar da competição como Servichefs deverão:

- Realizar as inscrições das receitas via [www.sigrh.ufrn.br](http://www.sigrh.ufrn.br) > Menu Servidor > Capacitação > Inscrições > Realizar Inscrição. A receita deverá ser anexada no formato de arquivo pdf. Este arquivo deverá conter: nome da receita, descrição dos ingredientes e modo de preparo. O candidato que não anexar o arquivo contendo a receita será automaticamente excluído da seleção.

2.2 A comissão avaliadora, formada pelas servidoras e professoras coordenadoras do concurso, irá selecionar as 04 melhores receitas que participarão do concurso, considerando os seguintes critérios: criatividade e originalidade, adequação ao tema do concurso, reprodutibilidade da receita, respeitando a infraestrutura do Laboratório de Técnica Dietética.

2.3 A divulgação das receitas selecionadas ocorrerá dia 30/09/2019. 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



MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO E CULTURA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
COORDENADORIA DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO



finalistas deverão responder ao e-mail confirmando sua presença até o dia 01/10/2019. Os que não confirmarem presença serão automaticamente substituídos pelo próximo colocado.

2.4 Os substitutos, caso seja necessário, serão avisados da mesma forma em 02/10/2019 e terão até o dia 04/10/2019 para confirmação.

### 3. Competição

A competição ocorrerá no dia **08 de outubro de 2019**, no Laboratório de Técnica Dietética (preparo das receitas) e na Sala B (apresentação do lanche saudável e julgamento) do Departamento de Nutrição das **13h às 17:00h**.

3.1 O candidato será responsável pela compra dos gêneros alimentícios para o preparo das receitas selecionadas.

3.2 Os participantes serão responsáveis por providenciar os utensílios e materiais que julgar essencial ao preparo e, que não possam ser disponibilizados pelo Departamento de Nutrição.

3.3 Todas as receitas deverão ser inteiramente preparadas no dia e nas instalações da competição, não sendo permitidas receitas pré-preparadas.

3.4 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.

3.5 Cada selecionado deverá produzir 15 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. Fica a critério do participante a escolha de utilizá-los ou, se preferir, providenciar outros utensílios.

3.6 Todos os selecionados para competição deverão assinar o Termo de uso de imagem pessoal e da receita.

3.7 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.



**MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO E CULTURA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS  
COORDENADORIA DE QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO**

---



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

3.9 Os participantes irão apresentar seus lanches aos jurados por ordem de sorteio.

#### 4. Avaliação

Todos os participantes serão avaliados por dois júris:

I. Júri Técnico, composto por três profissionais:

a) dois 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) um Nutricionista, Docentes Efetivos do DNUT, responsáveis por avaliar: uso de alimentos integrais e *in natura*, e o não uso de alimentos industrializados para a adequação ao tema do concurso.

II. Júri Popular – 10 servidores do Comitê Gestor do Viver em Harmonia. 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.

#### 5. Premiação

O vencedor receberá o troféu da competição e um prêmio surpresa.

Os demais participantes também ganharão um prêmio surpresa.

#### 6. Consideração final

A Coordenação do evento é soberana para resolver sobre situações e casos não contemplados neste regulamento.