

estimando-se a premiação de 108 cozinheiras dos 54 municípios, isto é, duas cozinheiras premiadas por receita.

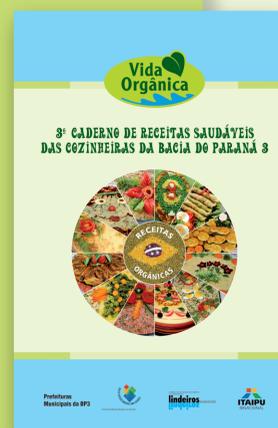
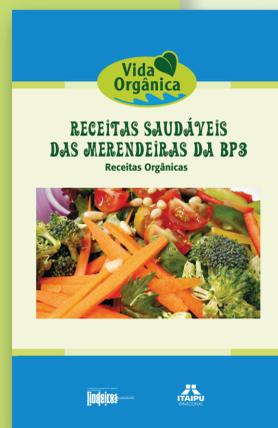
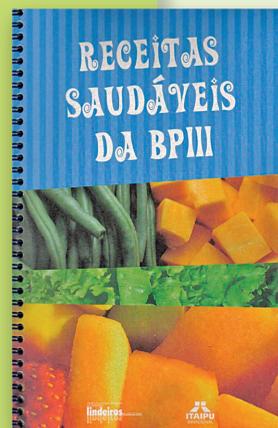
- 8.3 Caso haja mais de duas cozinheiras envolvidas na receita premiada no município, o valor de R\$ 1.000,00 (hum mil reais) será dividido de forma igualitária.
- 8.4 As escolas/ CMEI/ Instituição que tiveram receitas premiadas receberão o valor de R\$ 800,00 reais, com obrigatoriedade de aplicação na cozinha da sua escola;
- 8.5 A premiação oficial será entregue no mês de dezembro de 2019 no município.

## 9. PUBLICAÇÃO

- 9.1 Os/as participantes assumem total responsabilidade pela autenticidade das receitas inscritas;
- 9.2 A participação no concurso implica automaticamente, na cessão dos direitos autorais das receitas, bem como de imagem das autoras, à ITAIPU Binacional e Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu, sem quaisquer ônus ou obrigações por parte dessas instituições, ficando as mesmas autorizadas a reproduzir, em qualquer material, tempo e/ou meio de comunicação as receitas ou parte delas, com a identificação de autor/a ou autores/as.
- 9.3 As receitas premiadas deverão ser enviadas, pelo correio até o dia 07 de dezembro de 2019 (valendo data de postagem), com todos as informações (receitas digitalizadas no formato solicitado com o cálculo de valores nutricionais, fotos das cozinheiras e pratos ao coordenador da Rede de Educação Ambiental Linha Ecológica, no endereço - Mauri Schneider / Rede de Educação Ambiental Linha Ecológica - Av. Brasil, 136, Bairro Baixada Amarela - Santa Helena PR - CEP 85 892-000.

## 10. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1 Situações pontuais não abordadas neste regulamento serão analisadas pelas Equipes Técnicas do Programa de Educação Ambiental de Itaipu, do Convênio Linha Ecológica e da diretoria da ANUOP.
- 10.2 Este regulamento encontra-se disponível no site, [www.lindeiros.org.br](http://www.lindeiros.org.br) e nas Secretarias Municipais de Educação.



# REGULAMENTO

## 4º CONCURSO DE RECEITAS SAUDÁVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA BP3 E OESTE DO PARANÁ



## EDIÇÃO RECEITAS SAUDÁVEIS 2019

Prefeituras Municipais  
da BP3 e Oeste do Paraná

CONSELHO DE DESENVOLVIMENTO  
dos MUNICÍPIOS  
**lindeiros**  
no LAGO DE ITAIPU

**ITAIPU**  
BINACIONAL

## **Regulamento do 4º Concurso de Receitas Saudáveis da Alimentação Escolar da BP3 e Oeste do Paraná Edição Receitas Saudáveis 2019**

### **1. OBJETIVO GERAL**

1.1 Criação de cardápios com alimentos da Agricultura Familiar para publicação do 4º CADERNO DE RECEITAS SAUDÁVEIS PARA a ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA BP3 e Oeste do Paraná - Edição Receitas Saudáveis 2019.

### **2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- 2.1 Incentivar cozinheiras e nutricionistas a criarem cardápios com produtos DE PROCEDÊNCIA DA AGRICULTURA FAMILIAR;
- 2.2 Estimular a aprendizagem dos/as estudantes por meio de uma boa alimentação;
- 2.3 Contribuir com a formação de hábitos alimentares saudáveis;
- 2.4 Fortalecer a economia local, através da compra de alimentos da agricultura familiar e/ou orgânica;
- 2.5 Possibilitar aos/as estudantes o acesso e conhecimento de alimentos nutritivos e saudáveis;
- 2.6 Estimular os Gestores da Alimentação Escolar a utilizarem alimentos com procedência local fortalecendo o PNAE e PAA;
- 2.7 Incentivar a produção, comercialização e consumo de alimentos da agricultura familiar e/ou orgânica, fortalecendo as associações de agricultores familiares;
- 2.8 Incentivar e viabilizar a organização de hortas escolares e comunitárias com o cultivo orgânico;
- 2.9 Resgatar e cultivar a sabedoria popular das plantas medicinais, condimentares e PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais).

### **3. DOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO**

- 3.1 As/os participantes deverão estar atuando como cozinheiras/os e auxiliares na função de cozinheiras das escolas, centros municipais de educação infantil e/ou instituições públicas municipais vinculadas com a Gestão da Alimentação Escolar realizada pelo Município;
- 3.2 Só poderá concorrer uma receita por instituição;
- 3.3 Escolas Municipais que tenham cozinhas compartilhadas com a rede estadual, no mesmo período, poderão inscrever apenas uma

receita.

- 3.4 A Área de abrangência desse concurso são 54 municípios da Bacia do Paraná 3 E Oeste do PR;
- 3.5 É vedada a participação das/os cozinheiras/os que estão participando do 4º Curso de Formação Continuada Gestão da Alimentação Escolar.

### **4. INSCRIÇÃO E ORGANIZAÇÃO**

- 4.1 Período de Inscrição de 22 de julho/2019 a 04 de outubro/2019 na Secretaria Municipal de Educação;
- 4.2 A Inscrição deverá ser feita pelo Diretor (a) da instituição na Secretaria Municipal de Educação;
- 4.3 No ato da inscrição será fornecida uma ficha técnica que deverá ser preenchida e devolvida até o dia 04/10/2019 via impresso aos gestores da alimentação escolar do município;
- 4.4 O preenchimento da ficha técnica deverá atender as informações necessárias do regulamento;
- 4.5 O regulamento deverá ser fornecido com antecedência, conforme a disponibilidade e estratégia de organização de cada município, também estando disponível no site, [www.lindeiros.org.br](http://www.lindeiros.org.br)
- 4.6 O concurso será realizado em cada município no período de 07 de outubro a 29 de novembro 2019, tendo como tema principal “Alimentação Saudável” – Edição Receitas Saudáveis;
- 4.7 O concurso de receitas será organizado no município pela Secretaria Municipal de Educação, Gestores Municipais de Educação Ambiental, os Nutricionistas e os Coordenadores da Alimentação Escolar com apoio da Rede ATER (Assistência Técnica Extensão Rural);
- 4.8 Todas as atividades relacionadas ao concurso de receitas deverão preocupar-se com a geração e destinação dos resíduos (compostagem e reciclagem).

### **5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DAS RECEITAS**

- 5.1 Será considerado na ficha técnica de inscrição as seguintes informações:
  - 5.1.1 Reaproveitamento de alimentos como folhas, talos e cascas;
  - 5.1.2 Uso das plantas condimentares e/ou PANCs e com propriedades

funcionais;

- 5.1.3 Utilização de ingredientes da agricultura familiar;
- 5.1.4 Valor nutricional da receita.
- 5.1.5 Aplicabilidade e possibilidade de inserção no cardápio da alimentação escolar.
- 5.2 Só poderão ser inscritas receitas inéditas, criadas pelas cozinheiras;
- 5.3 As receitas poderão ser com preparações doces ou salgadas;

### **6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

- 6.1 Terá o peso de 40% no concurso avaliado pelos Gestores alimentação escolar/nutricionista, os seguintes quesitos:
  - 6.1.1 Fácil aplicabilidade na alimentação escolar e possibilidade de inserção no cardápio.
  - 6.1.2 Valor Nutricional da receita - parâmetros da Tabela Taco;
- 6.2 Terão o peso de 60%, avaliados pela comissão julgadora, a apresentação visual, sabor, aroma e textura.
- 6.3 Caso houver empate, fica como critério de desempate a maior variedade de alimentos com procedência da agricultura familiar.

### **7. COMISSÃO JULGADORA**

- 7.1 Será composta de cinco membros, escolhidos dentre os profissionais a seguir:
  - 7.1.1 Nutricionistas;
  - 7.1.2 Coordenadores da alimentação escolar;
  - 7.1.3 Cozinheiras/os do 4º Curso Gestão da Alimentação Escolar;
  - 7.1.4 Professores/as acadêmicos/as de nutrição;
  - 7.1.5 Técnico/a de alimentos;
  - 7.1.6 Técnico/a de agricultura orgânica Rede Ater;
  - 7.1.7 Gestores de Educação Ambiental;
- 7.2 Fica vedada a participação dos organizadores do concurso como jurados

### **8. PREMIAÇÃO**

- 8.1 Será premiada 01 (uma) receita por município;
- 8.2 Cada cozinheira premiada receberá R\$ 500,00 (quinhentos reais),