

EDITAL Nº 12/2026

**CONCURSO “GASTRONOMIA POPULAR”
4º DESAFIO GASTRONÔMICO PELO DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO**

O Centro Universitário Academia (UniAcademia), com o apoio da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora (PJF), por meio das secretarias de Desenvolvimento Agrário (SDA) e Assistência Social (SAS), em conjunto com o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Juiz de Fora (COMSEA-JF), torna público o presente Edital que trata da abertura de inscrições para estudantes matriculados no curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário – UniAcademia a participarem do 4º Desafio Gastronômico em comemoração ao Dia Mundial da Alimentação, celebrado no dia 16 de outubro.

1 OBJETIVO

- 1.1 O desafio “Gastronomia Popular: 4º Desafio Gastronômico pelo Dia Mundial da Alimentação” tem como objetivo estimular os estudantes a formularem preparações com ingredientes específicos a fim incentivar a criatividade, aplicabilidade de técnicas gastronômicas e com isso o fornecimento de refeições mais elaboradas para a população atendida nos equipamentos de segurança alimentar e nutricional do Município.
- 1.2 Os ingredientes que farão parte do preparo dos pratos serão aqueles descritos no Anexo I deste Edital.

2 JUSTIFICATIVA

- 2.1 Dia 16 de outubro é celebrado o Dia Mundial da Alimentação. A escolha da data foi em razão da criação da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), em 1945. Comemorada desde 1981, em mais de 150 países, o dia tem a finalidade de promover reflexões, discussões sobre temas relacionados à alimentação, à fome e conscientização da população da importância das questões nutricionais e alimentares para manter a saúde em dia.
- 2.2 A promoção da diversidade alimentar é uma iniciativa fundamental para que se tenha uma sociedade mais inclusiva e saudável. A variedade alimentar enriquece o paladar e promove saúde e bem-estar. O acesso à alimentação de qualidade e em quantidade suficiente é um direito humano à alimentação adequada e é garantido em constituição, no seu art. 6º.
- 2.3 Os Restaurantes Populares são uma política pública que, conforme diretrizes federais do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, onde citamos: *“Os Restaurantes Populares são direcionados a municípios com mais de 100 mil habitantes que apresentem elevado número de pessoas em situação de miséria ou pobreza. O acesso aos restaurantes populares é universal, ou seja, qualquer cidadão pode ser beneficiário do equipamento público. Contudo, a prioridade são os grupos populacionais específicos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social”*.
- 2.4 Deste modo, o objetivo desta competição é desafiar os estudantes de gastronomia a criarem pratos dentro dos padrões ensinados, com insumos acessíveis, saudáveis, passíveis de serem utilizados no Restaurante Popular de Juiz de Fora, política pública municipal de execução da Prefeitura de Juiz de Fora, para as pessoas que acessam o equipamento regularmente e que podem ter menos acesso usual a restaurantes comerciais. Para parte dos usuários dos Restaurantes Populares de Juiz de Fora, devido à natureza da sua condição de

vulnerabilidade social, a refeição ali recebida pode ser a única refeição regular que o cidadão e a cidadã têm acesso no dia. Ademais, os Restaurantes Populares se enquadram na categoria de Unidades de Alimentação e Nutrição e a característica de produção em cozinhas industriais para fornecimento de grande número refeições é por si só um grande desafio.

- 2.5 Com isso, acredita-se que para os estudantes de gastronomia, o desafio será um elemento enriquecedor no processo de aprendizagem. Por outro lado, poderá transformar uma alimentação corriqueira numa experiência sensorial, revestida de mais sabor e provendo dignidade para os cidadãos e cidadãs atendidos nos equipamentos de segurança alimentar e nutricional.

3 DAS INSCRIÇÕES

- 3.1 As inscrições serão gratuitas e deverão ser realizadas no período de 23 a 28 de setembro de 2026, por meio do e-mail gastronomia@uniacademia.edu.br.
- 3.2 Estarão aptos a participar do desafio aqueles que anexarem ao e-mail o comprovante de matrícula dos participantes e Ficha Técnica de Preparo (FTP), conforme Anexo IV deste Edital.
- 3.3 O desafio será realizado individualmente ou em duplas.
- 3.4 A categoria desta 4ª edição será Sobremesa. Os inscritos deverão utilizar os insumos descritos abaixo para confeccionar a sobremesa.
- a) açúcar cristal;
 - b) amido de milho;
 - c) arroz branco;
 - d) farinha de mandioca;
 - e) fubá;
 - f) leite em pó;
 - g) margarina;
 - h) melancia;
 - i) óleo vegetal de soja;
 - j) ovos de galinha;
 - k) sal refinado.
- 3.5 Não é obrigatório o uso de todos os insumos listados no item 3.4 deste Edital, desde que a preparação final contemple, no mínimo, dois dos insumos especificados (item 3.4).
- 3.6 O inscrito deve estar ciente de que, caso fique em 1º lugar, deverá ter disponibilidade para auxiliar no preparo do prato no dia 16 de outubro de 2026, no Restaurante Popular Yeda Duarte Gomes, localizado na Rua Halfeld, nº 305 - Centro e/ou no Restaurante Popular João Batista Ribeiro localizado na Rua Diogo Álvares, 664 - Benfica.

- 3.7 A lista de equipamentos disponíveis no Restaurante Popular para o preparo do prato no dia 16 de outubro de 2026 está descrita no Anexo II.
- 3.8 A FTP deverá ser enviada impreterivelmente até dia 28 de setembro de 2026 pelo e-mail gastronomia@uniacademia.edu.br. A ficha será utilizada para a disponibilização dos insumos no dia do desafio. Desta forma, deve estar com preenchimento completo e adequado à preparação a ser realizada.
- 3.9 O modelo de Ficha Técnica de Preparo está disponível no Anexo IV deste Edital. Deverá ser preenchido e enviado previamente ao dia do desafio conforme disposto no item 3.8 e também deverá ser apresentado no dia do desafio, com os ajustes da prática do preparo.

4 DO CONCURSO

As propostas inscritas no desafio passarão por 02 (duas) etapas de seleção e julgamento:

4.1 ETAPA 1 - SELEÇÃO

- 4.1.1 Refere-se à habilitação da inscrição;
- 4.1.2 Finalizada às inscrições será realizada análise da Ficha Técnica de Preparo e da documentação anexada, para verificar se os documentos exigidos no item 3.2 deste edital foram enviados e estão válidos.
- 4.1.3 A apresentação incompleta ou a ausência de documentação e dados nesta etapa acarretará a inabilitação e, conseqüentemente, a eliminação do(s) inscrito(s).
- 4.1.4 Serão inabilitadas:
- a) Inscrições fora do prazo estabelecido pelo presente Edital;
 - b) Ausência de documento obrigatório;
 - c) Documento obrigatório incompleto ou fora da validade.
- 4.1.5 Será divulgada a lista dos inscritos habilitados que cumpriram as exigências da Etapa 1 do edital no dia 1 de outubro de 2026.

4.2 ETAPA 02 - JULGAMENTO

- 4.2.1 A participação nesta etapa é classificatória e o inscrito ausente estará automaticamente eliminado do concurso. O julgamento ocorrerá na cozinha do Centro Universitário Academia (UniAcademia), localizado na Rua Halfeld, 1.179 - Centro, Juiz de Fora - MG.
- 4.2.2 Os inscritos serão informados até o dia 03 de outubro sobre a ordem de apresentação e o horário. A apresentação das sobremesas à comissão julgadora ocorrerá entre 14 e 18 horas do dia 06 de outubro de 2026.
- 4.2.3 Os inscritos serão eliminados quando:
- a) Não apresentar a sobremesa finalizada no horário divulgado.
 - b) Entregar a sobremesa diferente da especificada no ato da inscrição.
 - c) Não apresentar a sobremesa em conformidade ao disposto no item 3.4 do Edital.

4.3 DO JULGAMENTO DOS PRATOS

- 4.3.1 A avaliação desta etapa pela comissão julgadora se dará a partir de avaliação sensorial e por degustação e terá caráter classificatório.
- 4.3.2 Os participantes deverão preparar a sobremesa com rendimento suficiente para a degustação da comissão julgadora (mínimo de 8 porções).
- 4.3.3 A comissão julgadora será composta por 8 (oito) jurados, sendo divididos em júri técnico, técnico-operacional e popular.
- 4.3.4 Cada jurado terá 4 (quatro) critérios de avaliação os quais serão atribuídas notas de 0 (zero) a 25 (vinte e cinco) que ao todo somam 100 pontos.
- 4.3.5 O critério de número 4 é diferente para cada tipo de júri (técnico, técnico-operacional e popular).

4.4 DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

- 4.4.1 Em caso de empate da nota final, o critério de desempate seguirá a seguinte ordem:
- a) Maior nota no critério “Aplicabilidade do Prato”
 - b) Maior nota no critério “Intenção de Consumo”
 - c) Maior nota no critério “Harmonia/Sabor/Temperatura”
 - d) Maior nota no critério “Adequação ao Tema/Escolha dos Insumos”
 - e) Maior nota no critério “Apresentação/Aparência”
 - f) Maior nota no critério “Criatividade/Relevância Cultural”
 - g) Esgotados os critérios acima, persistindo o empate, será realizado sorteio.
- 4.4.2 Os critérios de avaliação da comissão julgadora são:

Critério 1	(0 a 25 pontos)	Adequação ao Tema/Escolha dos Insumos: pertinência e relação do prato/preparo com o tema do concurso, considerando os ingredientes escolhidos.
Critério 2	(0 a 25 pontos)	Criatividade/Relevância Cultural: criatividade na escolha do nome e na descrição da receita, uso de técnicas regionais tradicionais, resgate de receitas históricas, inovação com inspiração na tradição. Tanto o uso de inovação quanto a tradição serão bem avaliados neste critério. O esforço dos alunos em criar a receita será valorizado.
Critério 3	(0 a 25 pontos)	Apresentação/Aparência: serão avaliadas positivamente a boa aparência e boa apresentação da receita, de modo que seja atrativa para o consumidor. Contraste de cores, utensílios de serviço (que podem ser modernos ou tradicionais) podem contribuir para uma boa nota.

Critério 4 Técnico	(0 a 25 pontos)	Harmonia/Sabor/Temperatura: o sabor e aroma, a harmonia entre os ingredientes da receita, o equilíbrio no resultado final, texturas (maciez ou crocância, por exemplo) e a temperatura de serviço, serão pontos positivos para avaliação.
Critério 4 Técnico-operacional	(0 a 25 pontos)	Aplicabilidade do Prato: capacidade do prato de ser replicado em uma cozinha industrial que oferece, em média, 1.000 refeições/dia.
Critério 4 Popular	(0 a 25 pontos)	Intenção de Consumo: interesse por parte dos usuários dos Restaurantes Populares em consumir o prato no dia-a-dia.

5 DO RESULTADO E PREMIAÇÃO

- 5.1 A divulgação do resultado do desafio culinário será realizada pela comissão julgadora, logo após a conclusão dos trabalhos.
- 5.2 Todos os participantes terão suas receitas e fotos publicadas em mídia digital e receberão um certificado de participação pelo email em que fizeram a inscrição.
- 5.3 Premiação para o Primeiro Lugar
 - a) Troféu de Primeiro Lugar do 4º Desafio Gastronômico e certificado de participação;
 - b) Degustação do prato no evento do Dia Mundial da Alimentação a ser realizado no dia 16 de outubro de 2026 às 10h pela PJF e COMSEA-JF, no Restaurante Popular Yeda Duarte Gomes e no Restaurante Popular João Batista Ribeiro.
- 5.4 Premiação Segundo Lugar
 - a) Troféu de Segundo Lugar do 4º Desafio Gastronômico e certificado de participação.
- 5.5 Premiação Terceiro Lugar
 - a) Troféu de Terceiro Lugar do 4º Desafio Gastronômico e certificado de participação.

6 DO CRONOGRAMA

- 6.1 Inscrições: de 23 a 28 de setembro de 2026 pelo e-mail gastronomia@uniacademia.edu.br.
- 6.2 Divulgação do resultado da Etapa 01: 01 de outubro de 2026.
- 6.3 Desafio: 06 de outubro de 2026 de 14 horas às 18 horas.
- 6.4 Divulgação do resultado da Etapa 02: 08 de outubro de 2026.
- 6.5 Premiação e degustação pelo público do Restaurante Popular: 16 de outubro de 2026.

7 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 7.1 O descumprimento, por parte dos participantes, de qualquer das normas, condições e prazos, resultará na imediata desclassificação em qualquer fase do desafio.

- 7.2 As despesas com a aquisição dos insumos especificados no item 3.4 e utilizados na elaboração da sobremesa do 4º Desafio Gastronômico (06/10/2026) ficarão sob responsabilidade do curso de Tecnologia em Gastronomia do UniAcademia.
- 7.3 As despesas com a degustação do prato na celebração do Dia Mundial da Alimentação será custeada pelo equipamento de segurança alimentar e nutricional da Prefeitura de Juiz de Fora, além de parceiros apoiadores da iniciativa.

Juiz de Fora, 23 de setembro de 2026.

Giovânio Aguiar
Reitor
UniAcademia

Valdeane Dias Cerqueira
Secretária de Desenvolvimento Agrário
Prefeitura de Juiz de Fora

Maria Lúcia Salim
Secretária de Assistência Social
Prefeitura de Juiz de Fora

Anexo I
Lista de Insumos disponíveis para utilização no 4º Desafio Gastronômico

INGREDIENTES	INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Açúcar Cristal	Possui sabor doce, oferece cor, textura, crocância e umidade aos alimentos	É fonte de energia para o organismo, possui função adoçante e pode ser usado para conservação de alimentos. Consumir com moderação
Amido de Milho	Usado como espessante em sopas, molhos e sobremesas	É uma fonte pura de carboidratos, usado principalmente para melhorar a consistência de pratos sem adicionar sabor significativo
Arroz Branco tipo I	Possui sabor neutro e pode ser usado para a estrutura e textura de preparações culinárias	Faz parte da cultura alimentar do brasileiro, fonte de carboidratos, vitaminas B1 e B3
Farinha de mandioca	Apresenta textura seca, fina, classe branca e possui função espessante	Produto obtido de raízes de mandioca, fonte de fibras e amido resistente
Fubá Mimoso tipo I	Apresenta diversidade de uso culinário, criando cremosidade ou rigidez dependendo da proporção de líquido utilizada	Ingrediente versátil, boa fonte de carboidratos complexos, fornece energia e vitaminas importantes, como as vitaminas do complexo B
Leite em Pó Integral	Ingrediente versátil, possui capacidade de concentrar sabor, reduzir a quantidade de líquido e melhorar a textura de preparos doces e salgados	Fonte rica em nutrientes essenciais, contribui significativamente para a oferta de cálcio, proteínas, aminoácidos, fósforo e potássio
Margarina com Sal	Emulsão que facilita o processo de mistura e incorporação aos demais ingredientes, resultando em preparações doces e salgadas mais uniformes e aeradas	Produto alimentício ultraprocessado feito principalmente de óleos vegetais líquidos e água, apresentando alto teor de lipídeos
Melancia	Fruta refrescante com sabor adocicado e textura suculenta	Composta principalmente de água e carboidratos, fonte de vitamina C e potássio
Óleo de Soja Refinado tipo 1	É ideal para frituras por imersão, salteados e selagem	Composto integralmente por lipídeos, com predominância de ácidos graxos poli-insaturados e monoinsaturados, sendo naturalmente livre de colesterol e de gorduras trans
Ovos de Galinha	Utilizado como prato principal ou como coadjuvante em receitas doces e salgadas	Ricos em nutrientes incluindo vitaminas A, B6, C e D, cálcio, ferro, magnésio, B12, proteínas e gorduras
Sal Refinado	Possui alta solubilidade e proporciona sabor salgado imediato	Não possui quantidades significativas de calorias, carboidratos, proteínas ou gordura. Com adição de iodato de potássio

Anexo II
Equipamentos disponíveis nos Restaurantes Populares para preparo da sobremesa

Fogão
Forno combinado
Chapa
Caldeiras (1 de 500 litros e 2 de 200 litros)
Pá de polietileno
Panelas

Anexo III
Fatores de correção e cocção

Gênero/Produto alimentício				
Gênero/Produto alimentício	Peso bruto/cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	Peso Líquido Porção diária por pessoa (gramas)
Açúcar Cristal				
Amido de Milho				
Arroz Branco				
Farinha de Mandioca				
Fubá				
Leite em Pó				
Margarina com Sal				
Óleo de Soja				
Ovos de Galinha				
Sal Refinado				

Anexo IV
Ficha Técnica de Preparo

FICHA TÉCNICA DE PREPARO						
NOMES:						
PREPARAÇÃO:				PORÇÕES:		
INGREDIENTES	PER CAPITA			FCÇ (fator de cocção)	QUANT. TOTAL (g)	MEDIDA CASEIRA
	PL (g)	FC	PB (g)			
Tempo total da preparação (desde o pré-preparo):						
Tempo da preparação em cocção:						
Rendimento(g):		Total: (g)				
		Per capita:				
Medida Caseira da porção:						
Outra medida:						
Técnica de Preparo:						