



EDITAL Nº 06/2026 - NUTRIÇÃO FIB

CONCURSO CULTURAL DE CULINÁRIA DA FIB

As Faculdades Integradas de Bauru – Curso de Nutrição, por meio do colegiado de nutrição comunica aos interessados que receberá inscrições para o 6º Concurso Cultural de Culinária da FIB.

1 Objetivos:

O concurso é um evento do Curso de Nutrição com o objetivo explorar a cultura e a criatividade brasileira por meio da culinária, utilizando principalmente alimentos *in natura* e minimamente processados, além de estimular a participação e integração entre os participantes neste mundo mágico que é a culinária.

Na edição de 2026 o tema escolhido foi **SABORES QUE CURAM**, neste ano teremos 2 categorias **CATEGORIA: “Saberes e Sabores” (Comunidade no geral acima de 18 anos)** e **CATEGORIA: “Jovens Chefs em Ação” (14 A 17 ANOS)**.

2 Participantes:

2.1 – CATEGORIA Saberes e Sabores (comunidade no geral – sugere-se ter afinidade com culinária – maiores de 18 anos).

2.2 – CATEGORIA “Jovens Chefs em Ação” (14 A 18 ANOS) – sugere-se ter afinidade com culinária

3 Inscrições:

As inscrições serão gratuitas e deverão ser realizadas no mês de setembro 2026, exclusivamente por formulário digital - <https://forms.gle/1C9Nenf7WFTy7Mho9>.

Cada participante poderá se inscrever numa das categorias do concurso de acordo com o edital.

O participante poderá participar apenas com uma receita

As inscrições deverão ser feitas pelo formulário digital (link no site da FIB)

Os inscritos receberão um WhatsApp de confirmação da inscrição

Cada receita poderá ser realizada por até 2 pessoas, ou seja, pode ser feita em DUPLA.

AS VAGAS SÃO LIMITADAS

4 Orientações Gerais:

Cada participante poderá inscrever-se com apenas uma (1) receita e ter mais um ajudante, ou seja, a receita poderá ser executada em duplas.

As despesas com a aquisição dos ingredientes e demais preparos do prato ficarão sob responsabilidade de cada participante.

Poderão ser utilizados alguns utensílios e equipamentos do laboratório, porém você deve certificar-se da disponibilidade dos mesmos, sendo responsabilidade dos participantes verificar previamente.

A inscrição implica na autorização para uso e veiculação de imagens e divulgação da receita nas diversas mídias e na divulgação de ações culturais da FIB, mediante referência à autoria; implica igualmente na plena aceitação das normas constantes neste regulamento.

Ressalta-se que as avaliações serão feitas às cegas, sem que os avaliadores saibam quem são os participantes.

Cada dupla ou participante terá 2 horas e 30 minutos para confeccionar e finalizar o prato, o qual, poderá ser doce ou salgado.

Todos os participantes inscritos receberão um certificado com 10 horas de evento e os três primeiros lugares receberão ainda mais 4 horas pela colocação.

Vale ressaltar que se não houver pelos menos 3 inscritos na categoria, a mesma poderá ser cancelada, sendo comunicado aos inscritos essa decisão.

5 Etapas do Concurso:

O 6º Concurso Cultural de Culinária tem como Tema: “Sabores que Curam”

Diante do Tema Proposto, os participantes deverão utilizar alimentos considerados funcionais em sua preparação. É OBRIGATORIA a utilização de pelo menos 1 ingrediente funcional, dentre eles, destacamos – betaglucanas, ômega 3, ômega 6, licopeno, sulfetos alílicos, catequinas, isoflavonas, prebióticos, probióticos. Ou seja, pode ser utilizado: aveia, linhaça, chia, salmão, sardinha, tomate, soja, iogurte, grãos integrais, entre outros

5.1 – CATEGORIA: “Saberes e Sabores” (Comunidade no geral acima de 18 anos que tenha afinidade com a culinária)

Inscrição: 01/09 à 30/09/2026 Formulário digital: <https://forms.gle/1C9Nenf7WFTy7Mho9>

Primeira fase: (01/10/2026 a 16/10/2026) Caráter Eliminatório

No ato da inscrição deverá responder algumas questões sobre *Sabores que Curam*, além de inserir a receita, relatar o ingrediente funcional e porque escolheu a devida preparação. Quem acertar o maior número de questões, será selecionado para a próxima etapa. Caso haja empate, um júri as cegas, irá selecionar as receitas mais bem elaboradas e interessantes. Os selecionados para esta etapa receberão uma mensagem por WhatsApp que sua receita foi selecionada.

5.2 – CATEGORIA “Jovens Chefs em Ação” (14 A 17 ANOS)

Inscrição: 01/09 à 30/09/2026

Primeira fase: (01/10/2026 a 16/10/2026) Caráter Eliminatório

No ato da inscrição deverá responder algumas questões sobre *Sabores que Curam*, além de inserir a receita e dizer o ingrediente funcional e porque escolheu a devida preparação. Quem acertar o maior número de questões, será selecionado para a próxima etapa. Caso haja empate, um júri as cegas, irá selecionar as receitas mais bem elaboradas e interessantes. Os selecionados para esta etapa receberão uma mensagem por WhatsApp que sua receita foi selecionada

Segunda fase PARA AS CATEGORIAS: Caráter Eliminatório

CATEGORIA “Jovens Chefs em Ação” (14 A 17 ANOS) – DATA: 24/10/2026

CATEGORIA: “Saberes e Sabores” – DATA 07/11/2026

As 10 receitas mais bem avaliadas na primeira etapa de cada Categoria deverão executar a receita proposta, apresentando-a para uma banca avaliadora. Ressalta-se que os participantes poderão trazer alguns ingredientes semiprontos para agilizar o preparo, caso seja necessário.

No dia 24/10/2026 acontecerá a **CATEGORIA “Jovens Chefs em Ação” (14 A 17 ANOS)** das 8h às 10h30, os participantes selecionados para esta etapa, deverão preparar e finalizar suas preparações no laboratório de técnica e dietética. **LEMBRANDO QUE: é OBRIGATORIO utilizar “O TEMA Sabores que Curam”** As três preparações mais bem avaliadas serão classificadas em 1º, 2º e 3º lugar recebendo as premiações e certificados.

No dia 07/11/2026 acontecerá a **CATEGORIA: “Saberes e Sabores”** das 8h às 10h30, os participantes selecionados para esta etapa, deverão preparar e finalizar suas preparações no laboratório de técnica e dietética. **LEMBRANDO QUE: é OBRIGATORIO utilizar “O TEMA SABORES QUE CURAM”** As três preparações mais bem avaliadas serão classificadas em 1º, 2º e 3º lugar recebendo as premiações e certificados.

OBSERVAÇÕES:

- Ressalta-se que os ingredientes da receita ficarão a cargo dos participantes;
- Alguns itens da receita podem ser trazidos previamente prontos;
- As preparações deverão servir pelo menos 4 pessoas que farão parte da Comissão Julgadora, que iniciará o julgamento as 10h40 mais ou menos. A data pode estar sujeita a alteração, caso necessário.

Informações necessárias para o envio:

OBS PARA TODAS AS CATEGORIAS:

Sobre a receita – (formulário digital - link no site da FIB):

- Nome dos participantes;
- Telefone com WhatsApp;
- Questões objetivas sobre o tema
- Receita e questões sobre a receita

Ficará à disposição para a segunda etapa:

- Fogão e Forno Elétrico
- Geladeira Doméstica
- Talheres e Pratos Comuns
- Tábuas
- Batedeira e Liquidificador Doméstico
- Extrator de Suco
- Assadeiras que tem no laboratório
- Panelas de 20 cm e Panelas de Pressão

6 Avaliação:

ETAPA 1: formulário digital - link no site da FIB:

Cada Participante inscrito deverá PREENCHER o do formulário do link no site da FIB de acordo com sua categoria;

A classificação desta etapa será eliminatória;

Caso haja empate, um júri as cegas, irá selecionar as receitas mais típicas e interessantes.

Caso haja duplicata na inscrição, será considerado o primeiro formulário enviado

ETAPA 2:

As receitas serão julgadas pela comissão designada pela Comissão Organizadora da FIB, sendo esta composta por 4 jurados. **A receita mais bem avaliada em cada categoria ganhará o concurso.** Nesta fase será avaliado:

- I - Originalidade – 3,0 pontos
- II - Apresentação – 2,0 pontos
- III - Sabor – 2,0 pontos
- IV - Textura – 1,0 ponto
- V - Aroma – 1,0 ponto
- VI – Organização durante o preparo e entrega da bancada limpa e organizada – 1,0 ponto

7 Premiação:

Todos os participantes que fizerem inscrição receberão um certificado de participação no 6º Concurso Cultural de Culinária da FIB contemplando 10 horas de evento;

Os participantes que chegarem na segunda etapa e ficarem entre os 3 primeiros colocados ganharão mais um certificado com mais 4 horas de evento;

Serão premiados o primeiro, segundo e terceiro lugares em cada categoria

7.1 CATEGORIA: “Saberes e Sabores”

1º Lugar – Batedeira + Avaliação da Composição Corporal com Bioimpedância + Doce Garbellini Gourmet + 1 Bolo *Lavitta é Bollo*

2º Lugar – Avaliação da Composição Corporal com Bioimpedância + Kit FitoNatureza + + 1 Bolo *Lavitta é Bollo*

3º Lugar – Kit Marshmallow + Fita Métrica para avaliação da composição corpórea ++ 1 Bolo *Lavitta é Bollo*

7.2 CATEGORIA “Jovens Chefs em Ação”

1º Lugar – Batedeira + Avaliação da Composição Corporal com Bioimpedância + + Kit FitoNatureza + 1 Bolo *Lavitta é Bollo*

2º Lugar – Avaliação da Composição Corporal com Bioimpedância + Kit 3DSport Suplementos + 1 Bolo *Lavitta é Bollo*

3º Lugar – Kit Marshmallow + Fita Métrica para avaliação da composição corpórea + 1 Bolo *Lavitta é Bollo*

8 Divulgação dos Resultados

Após a degustação e avaliação às cegas, será comunicado o ganhador do concurso.

9 Das disposições finais:

9.1 O não cumprimento de qualquer regra deste regulamento implicará, a critério dos organizadores, a desclassificação dos participantes inscritos no concurso.

9.2 Podem ocorrer alterações nas datas previstas neste edital

9.3 Qualquer alteração no edital, será comunicada antecipadamente aos participantes

10 Informações:

Professoras Organizadoras do Concurso: Eliriane J. Pereira (14) 997058306
Débora T. Souza (14) 996028528

Coordenação de Nutrição da FIB: Horário: de segunda-feira a quarta-feira das 16h às 19h
Telefone: 21096222

– E-mail: concursoculturalfib@gmail.com

PATROCINADORES:



Bauru, 05 de agosto de 2026.

Comissão organizadora do concurso do Curso de Nutrição da FIB

Comissão Organizadora:

Débora Tarcinalli Souza
Eliriane Jamas Pereira

Coordenadora do curso de nutrição