



SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE PATRIMÔNIO
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO ESCOLAR



CUIABÁ-MT

2018



CONCURSO DELÍCIAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CUIABANA – 2ª EDIÇÃO

ÍNDICE

1. DA ORGANIZAÇÃO
2. DO OBJETIVO
3. DO CONCURSO
4. DA ESCOLHA DAS RECEITAS
5. DO CRONOGRAMA DO CONCURSO
6. DA PREMIAÇÃO
7. DA DESCRIÇÃO DOS PRÊMIOS
8. DAS CONDIÇÕES GERAIS

REGULAMENTO

1. DA ORGANIZAÇÃO

1.1. O "CONCURSO DELÍCIAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CUIABANA – 2ª EDIÇÃO", doravante Concurso, é realizado e organizado pela Prefeitura Municipal de Cuiabá, Secretaria Municipal de Educação, Diretoria Administrativa e Coordenadoria de Nutrição Escolar (CNE), com sede em Cuiabá, BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco, doravante denominado ORGANIZADOR.

2. DO OBJETIVO

2.1. O presente Concurso consiste na eleição, divulgação e premiação de receitas culinárias elaboradas pelos Técnicos em Nutrição Escolares (TNEs) - profissionais que atuam na confecção da alimentação escolar da educação básica municipal de Cuiabá- MT- e premiação da Unidade Escolar (UE) em que o TNE vencedor estiver vinculado.

3. DO CONCURSO

3.1. O propósito do Concurso é reconhecer o papel de TNEs (merendeiras e merendeiros), na promoção de uma alimentação adequada, saborosa e saudável para os escolares da Educação Básica de Cuiabá, bem como incentivar a colaboração entre Gestão e TNEs nas Unidades para o trabalho conjunto em benefício da alimentação escolar.

3.2. DA INSCRIÇÃO

3.2.1. Para inscrição das receitas, os Participantes devem preencher a Ficha de inscrição, anexo 01 (um) deste regulamento e encaminhá-la à CNE via e-mail: gastronomia@sme.cuiaba.mt.gov.br ou meio físico (pelos supervisores de visita e entrega) entre os dias 28 de Junho a 24 de Agosto de 2018. Na inscrição devem-se observar as seguintes informações:

3.2.1.1. Preencher os dados pessoais do Participante: Nome, Sexo, Data de Nascimento, Número de matrícula, CPF e e-mail.

3.2.1.2. Preencher os dados da Unidade: Nome da Unidade Educacional em que trabalha, nome do gestor da UE, telefone e endereço da UE.



3.2.1.3. Preencher o formulário da receita a ser inscrita no Concurso: nome da receita, ingredientes e quantidade usada, descrição do modo de preparo, tempo de preparo e rendimento em número de porções, segundo modelo, anexo 2(dois) deste regulamento.

3.2.1.4. Informar dados pessoais adicionais, os motivos pelos quais decidiu participar do Concurso.

3.2.2. O Participante deverá preencher todos os campos do formulário com as informações cadastrais e da receita para que sua inscrição seja válida.

3.2.3. A inscrição da receita implica ao Participante a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste Regulamento.

3.3. DO PARTICIPANTE

3.3.1. Somente poderão ser inscritos TNEs que atuam na alimentação escolar municipal de Cuiabá, sob pena de eliminação do Concurso, em qualquer fase.

3.3.2. O Participante deverá preencher todos os campos do formulário com as informações cadastrais e da receita para que sua inscrição seja válida.

3.3.3. Cada escola poderá estar vinculada a quantos Participantes (TNEs) quiser, desde que os mesmos estejam no seu exercício de função na Unidade. TNEs em desvio de função, devido suas condições, não poderão participar do concurso.

3.3.4. Os Participantes do Concurso assumem desde já serem os legítimos e exclusivos titulares (autores) das receitas por eles inscritas, sendo que estas não poderão ser cópias integrais (100%) de receitas encontradas em publicações de gastronomia e culinária, sites da internet, cardápios de restaurantes e outros meios/ ambientes públicos.

3.4. DA RECEITA

3.4.1. As receitas deverão caracterizar-se como preparação salgada.

3.4.2. O modo de preparo da receita pode ser assado, escalfado, cozido, grelhado, refogado. Deve-se evitar receitas com frituras devido as restrições deste tipo de alimento na alimentação escolar exigido pelo FNDE.

3.4.3. As receitas deverão conter, preferencialmente, ingredientes importantes para uma alimentação saudável, observando a restrição de alimentos não saudáveis, tais como, embutidos, em pó, concentrados e desidratados (que necessitam de reconstituição), conforme os artigos 22 e 23 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de Junho de 2013 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

3.4.4. Somente a confirmação de envio da receita caracteriza a inscrição no Concurso.

4. DA ESCOLHA DAS RECEITAS

4.1. A escolha das melhores receitas da alimentação escolar de Cuiabá ocorrerá em duas etapas:

4.1.1. Etapa Eliminatória por regional.

4.1.2. Etapa Final – Prática.

4.2. As receitas inscritas serão divulgadas pela CNE no site da Prefeitura municipal de Cuiabá.

4.3. As regionais serão divididas em:



4.3.1. Regional Norte.

4.3.2. Regional Sul.

4.3.3. Regional Leste.

4.3.4. Regional Oeste.

4.3.5. As Unidades Executoras Rurais estarão relacionadas na regional oeste devido ao menor número de UE inseridas.

4.3.6. A lista de Unidades por regional está no anexo 03 (três) deste regulamento.

4.4. Na Etapa Eliminatória as receitas serão classificadas por somatória de pontos, em que 6 (seis) é a pontuação máxima e 1 (um) a pontuação mínima, conforme os seguintes critérios:

4.5. Critério de pontuação:

CRITÉRIO	PONTUAÇÃO
I - Inclusão de alimentos saudáveis: prioritariamente alimentos in natura ou minimamente processados, conforme legislação do PNAE.	3 pontos
II –Originalidade e criatividade	2 pontos
III – Presença de ingredientes regionais.	1 ponto

4.6. A lista de ingredientes considerados regionais para este Concurso encontra-se no anexo 05 (cinco) deste regulamento.

4.7. A equipe de nutrição e gastronomia e Coordenadora da CNE, doravante denominados jurados da fase eliminatória serão responsáveis por pontuar as receitas inscritas segundo item "4.5". Em caso de empate, os jurados escolherão as 2 (duas) receitas de cada regional que passarão para fase final do concurso, segundo critério "Viabilidade da receita no PNAE".

4.8. Na etapa final, as receitas classificadas serão produzidas pelos TNEs e apresentadas a um corpo de jurados, que provarão as receitas e escolherão as 3 melhores, premiadas pelo concurso, seguindo os critérios citados a baixo:

4.8.1. Visual: este critério considera a apresentação do prato, cor, disposição da receita no recipiente etc.

4.8.2. Aroma: considera o odor / cheiro que emana da preparação.

4.8.3. Sabor: considera a sensação de gosto da preparação.

4.8.4. Criatividade: considera a capacidade de criação, invenção e inovação da receita apresentada.

4.8.5. Harmonia: Combinação dos ingredientes utilizados na receita.

4.9. A escolha das receitas deverá considerar os critérios citados, pontuando-os de 1 (um) a 5 (cinco), sendo 1 (um) a menor pontuação e 5 (cinco) a maior pontuação.

4.10. Será realizada a média de notas dos critérios para se chegar à nota final, a receita com maior pontuação será a vencedora.



- 4.11. Em caso de empate na etapa final, caberá ao jurado gastrônomo sorteado pelo organizador antes do evento, decidir pela melhor receita.
- 4.12. Durante a Etapa Final, as despesas relativas a deslocamento e despesas com ingredientes para receita serão de responsabilidade do participante.
- 4.13. As preparações serão degustadas por uma Comissão Julgadora, formadas por 6 (seis) membros.
- 4.14. A Comissão Julgadora será formada por 1 (um) gastrônomo, membro do corpo docente da Universidade de Cuiabá -UNIC; 1 (um) gastrônomo membro do corpo docente da Universidade de Várzea Grande - UNIVAG; 1 (um) nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE colaborador da CNE; 1 (um) nutricionista, membro do corpo docente da Universidade Federal do Mato Grosso – UFMT; 1 (um) representante do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).
- 4.15. Na etapa final serão escolhidas as 3 (três) receitas que obtiverem as melhores notas segundo critérios citados no item "4.8." deste regulamento, sendo que a receita com maior nota ficará com o primeiro lugar do concurso, a receita com a segunda maior nota ficará em segundo lugar e a terceira maior nota ficará com o terceiro lugar.
- 4.16. A degustação e a escolha das melhores receitas acontecerá na quarta-feira dia 11/09/2018, definido no item "5.". As preparações serão apresentadas em ordem alfabética.
- 4.17. Os finalistas devem comparecer ao evento no horário estabelecido para início as 18h00min com a receita pronta, acondicionada em recipiente da preferência do Participante.
- 4.18. Na final, cada participante apresentará sua receita aos jurados e distribuirá em pratos individuais a porção de degustação.
- 4.19. A porção para a degustação deverá possuir, no máximo, 200 gramas.
- 4.20. Os votos serão apurados no momento da degustação e divulgados ao final do evento, junto com a premiação.

5. DO CRONOGRAMA DO CONCURSO

ETAPAS	PERÍODO
Lançamento do concurso.	28/06/2018
Inscrições.	28/06/2018 - 24/08/2018
Divulgação dos resultados da Etapa Eliminatória.	03/09/2018
Etapa final.	11/09/2018



6. DA PREMIAÇÃO

6.1. Para todos os TNEs participantes do concurso serão distribuídos certificados de participação de 10 horas e um avental personalizado do evento.

6.2. Para os 3 (três) TNEs vencedores da fase final, os prêmios serão distribuídos nas seguintes categorias:

6.2.1. Para o primeiro colocado, além dos prêmios recebidos na etapa anterior, será entregue uma *smartTV 42"* a escolha do Organizador.

6.2.2. Para o segundo colocado, além dos prêmios recebidos na etapa anterior, será entregue um computador *notebook* a escolha do Organizador.

6.2.3. Para o terceiro colocado, além dos prêmios recebidos na etapa anterior, será entregue um celular *smartphone* a escolha do Organizador.

6.3. A Unidade Educacional em que está lotado o TNE vencedor do concurso será premiada com o valor em dinheiro de R\$2.000,00 reais.

7. DA DESCRIÇÃO DOS PRÊMIOS

7.1. Os prêmios estipulados neste regulamento serão entregues sem nenhum ônus aos respectivos contemplados, na etapa final do Concurso, dia 11/09/2018.

7.2. A finalidade do prêmio entregue a Unidade Educacional, citado no item "6.3." é responsabilidade da Equipe Gestora para uso na cozinha da respectiva Unidade. Ressalta-se que o valor em dinheiro deve ser aplicado na cozinha da alimentação escolar conforme necessidade da mesma.

7.3. Não será permitido ao contemplado trocar seu prêmio, por qualquer outro, nem mesmo por dinheiro.

8. DAS CONDIÇÕES GERAIS

8.1. Os Participantes serão integralmente responsáveis pela veracidade das informações prestadas à organização do Concurso.

8.2. Todo e qualquer material entregue pelos Participantes ao ORGANIZADOR deverá ser totalmente isento de qualquer restrição relativa aos direitos autorais.

8.3. Ao aderir o concurso o Participante concede gratuitamente divulgação de seu nome, imagem e voz e referidos materiais enviados ao ORGANIZADOR.

8.4. O ORGANIZADOR detém o direito de encerrar e/ou modificar pontos específicos do presente Concurso em caso de fraude, dificuldade operacional ou qualquer outro fator que possa comprometer a segurança dos envolvidos e a integridade e licitude deste Concurso.



8.5. Nenhuma mudança poderá ser feita pelo ORGANIZADOR para diminuir ou excluir a premiação indicada neste Regulamento; qualquer mudança na premiação somente poderá ser feita para oferecer prêmios similares ou melhores.

8.6. O Participante que descumprir qualquer ponto deste Regulamento ou que sua participação infrinja de forma direta ou indireta a legislação vigente e/ou a moral e os bons costumes poderá ter sua inscrição, de acordo com decisão do ORGANIZADOR, imediatamente cancelada, excluindo sua participação no Concurso sem prejuízo de outras sanções eventualmente cabíveis.

8.7. Não poderão participar deste Concurso os cônjuges e parentes até o 2.º grau dos membros das comissões julgadoras.

8.8. A receita vencedora será adicionada no cardápio da rede municipal de Educação de Cuiabá, nas modalidades de Creche e CMEI ou EMEB, a depender da viabilidade da receita, sendo ainda, passível de mudança em quantidade e tipos de ingredientes, bem como, técnicas utilizadas no modo de preparo.

8.9. A ocorrência de qualquer outra hipótese de ato ou fato não previsto neste regulamento será decidida, pelo próprio ORGANIZADOR, passível de objeto de recurso.



ANEXO 01 - FICHA DE INSCRIÇÃO

DADOS PESSOAIS DO PARTICIPANTE

NOME: _____ SEXO: Fem. () Masc. ()
DATA DE NASCIMENTO: ____/____/____ CPF: _____ MATRÍCULA: _____
TELEFONE DE CONTATO () _____ - _____
E-MAIL: _____

DADOS PESSOAIS ADICIONAIS

MOTIVOS PELOS QUAIS DECIDIU PARTICIPAR DO CONCURSO:

DADOS DA UNIDADE: UNIDADE EDUCACIONAL (UE) EM QUE TRABALHA

NOME DA UE: _____
TELEFONE DA UE: () _____ - _____
ENDEREÇO DA UE: _____
NOME DO DIRETOR (A): _____



CADASTRO DA RECEITA

NOME DA RECEITA: _____

QUANTIDADE DE PORÇÕES _____ TEMPO DE PREPARO _____ MIN.

INGREDIENTES / QUANTIDADES

MODO DE PREPARO





ANEXO 02 – MODELO DE INSCRIÇÃO

DADOS PESSOAIS DO PARTICIPANTE

NOME: **Renata Aline Sanches Mantovani** SEXO: Fem. () Masc. ()
DATA DE NASCIMENTO: **25/04/1993** CPF: **999.999.999-99** MATRÍCULA: **xxxxxxx**
TELEFONE DE CONTATO (99) **99999-9999**
E-MAIL: **nomedoemail@xxxxx.com**

DADOS PESSOAIS ADICIONAIS

MOTIVOS PELOS QUAIS DECIDIU PARTICIPAR DO CONCURSO:

Escreva neste espaço o que te motivou a participar do concurso. Exemplos: A receita de família que todos gostam; porque gosta de cozinhar para crianças; por causa dos prêmios etc.

DADOS DA UNIDADE: UNIDADE EDUCACIONAL (UE) EM QUE TRABALHA

NOME DA UE: **EMEB CRECHE OU CMEI** Nome da Unidade Educacional
TELEFONE DA UE: (99) **999999-9999**
ENDEREÇO DA UE: **AV. Fernando Correa da Costa, XXX.**
NOME DO DIRETOR (A): **Escreva o Nome Do Diretor (a) de Sua Unidade.**

CADASTRO DA RECEITA

NOME DA RECEITA: **ARROZ BRANCO**
QUANTIDADE DE PORÇÕES: **5 porções.** TEMPO DE PREPARO: **30MIN.**

INGREDIENTES (QUANTIDADES)
-300g de arroz;
- 2 dentes de alho;
- ½ cebola;
- 3 colheres de sopa de óleo de soja.
- Água

MODO DE PREPARO

- 1- Lave o arroz e deixe escorrer;
- 2- Descasque o alho e a cebola e corte-os em cubinhos pequenos;
- 3- Em uma panela, adicione o óleo, a cebola e o alho, deixe fritar;
- 4- Assim que o alho dourar, adicione o arroz, em seguida a água (o dobro da quantidade de arroz);
- 5- Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo médio até que a água seque e os grãos fiquem macios.



ANEXO 03 – LISTA DE UNIDADES POR REGIONAL

REGIONAL NORTE:

- CMEI Antônio Marcos Ruzzene Balbino
- CMEI Jornalista Marcos Coutinho
- CMEI Jornalista Paulo Maria Ferreira Leite
- CMEI Maria Da Conceição Oliveira De Souza
- CMEI Névio Lotufo
- CMEI Paulo Ronan
- CMEI Pref. Dante Martins De Oliveira
- CMEI Prefeito Dante Martins De Oliveira
- Creche Ale Guilherme Arfux Da Costa Ribeiro
- Creche Altos Da Glória
- Creche Francisco Santana
- Creche Ilza Terezinha PiccoliPagot
- Creche Inocêncio Leocádio Da Rosa
- Creche Jardim Umuarama Ii
- Creche João Batista Scalabrini
- Creche João Crisóstomo De Figueiredo
- Creche Josefa Da Silva Parente
- Creche Maria Benedita Martins De Oliveira
- Creche Maria Ligia Borges Garcia
- Creche Naídes Rodrigues Ribeiro Da Cruz
- Creche Padre Armando Cavallo
- Creche Risoleta Neves
- Creche Santa Inês - Cpa
- Creche Tertuliana Maria De Arruda Souza “Mãe Nhara”
- Creche Wilmon Ferreira De Souza
- EMEB AntoniaTita Maciel De Campos
- EMEB Aristolelino Alves Praeiro
- EMEB Cel. Octayde Jorge Da Silva
- EMEB Dejani Ribeiro Campos
- EMEB Dep. Ulisses Silveira Guimarães
- EMEB Madre Marta Cerutti
- EMEB Orzina De Amorim Soares
- EMEB Pedrosa Morais E Silva
- EMEB Prof. Firmo José Rodrigues
- EMEB Prof. Gracildes Melo Dantas
- EMEB Prof. Lenine De Campos Póvoas
- EMEB Prof. Rafael Rueda
- EMEB Senhorinha Ana Alves De Oliveira
- EMEB Ten. Octacílio Sebastião Da Cruz



REGIONAL SUL:

- CEEI Jean Carlos
- CMEI Aliane Fátima Rodrigues Monteiro
- CMEI Antonio Batista Da Cruz
- CMEI Auro Ida
- CMEI Engenheiro Oscar Amelito
- CMEI Governador José Garcia Neto
- CMEI Jaira Cuiabano Correa Da Costa
- CMEI Leonel Brizola
- CMEI Portal Da Fé
- CMEI ProfªAdy De Figueiredo
- Creche Amália Curvo De Campos
- Creche Helenita Paes De Assunção
- Creche Jamil Boutros Nadaf
- Creche LaisAmicucci Soares Martins
- Creche Lelita Lino Da Silva
- Creche Manoelino De Jesus
- Creche Marechal Rondon
- Creche Maria Nery Batista Ribeiro
- Creche Mariuza Do Carmo Ojeda Barros
- Creche ProfAecim Tocantins
- Creche Professor Rafael Rueda
- Creche São Benedito
- Creche Silva Freire
- EMEB Ana Luíza Prado Bastos
- EMEB Ana Tereza Arcos Krause
- EMEB Clovis Huguiney
- EMEB Constança Figueiredo Palma Bem Bem
- EMEB Eugênia Pereira De Mello
- EMEB Floriano Bocheneki
- EMEB Francisco Pedroso Da Silva
- EMEB Jesus Criança
- EMEB José Torquato Da Silva
- EMEB Liberdade
- EMEB Maria Elazir Correa De Figueiredo
- EMEB Maximiano Arcanjo Da Cruz
- EMEB Ministro Marcos Freire
- EMEB Moacyr GratidianoDorilêo
- EMEB Osmar José Do Carmo Cabral
- EMEB Pe. Raimundo Conceição Moreira Da Cruz
- EMEB Prof. Maria Dimpina Lobo Duarte
- EMEB Prof. Onofre De Oliveira
- EMEB Prof. Zeferino Leite De Oliveira
- EMEB Profª Joana Dark Da Silva
- EMEB São Sebastião
- EMEB Senador Darcy Ribeiro
- EMEB Senador Gastão De Matos Muller
- EMEB Silva Freire
- EMEB Tereza Benguela
- EMEB Vereador Paulo De Campos Borges



REGIONAL LESTE:

- CMEI Coronel José Meireles
- CMEI Manoel De Barros
- Creche Benedita Dias Evangelista
- Creche Caic Eldorado
- Creche Colomba Cacélia Lombardi Dorileo
- Creche Dona Micaela Henrique De Souza Lima
- Creche Edna Catharina Perri Ricci
- Creche José Luiz Borges Garcia
- Creche Josefa Catarina De Almeida
- Creche Lucila Ferreira Fortes
- Creche Mariana Fernandes Macedo
- Creche Santa Clara
- Creche Santa Inês - Poção
- Creche São Francisco De Assis
- Creche São José Operário
- Creche São Mateus
- EMEB 12 de Outubro
- EMEB 8 De Abril
- EMEB Agostinho Simplício De Figueiredo
- EMEB Antonio Ferreira Valentim
- EMEB Augusto Mário Vieira
- EMEB Carlos Alberto Reyes Maldonado
- EMEB Celina Fialho Bezerra
- EMEB Dom Bosco Do Praeirinho
- EMEB Dr. Fábio Firmino Leite
- EMEB Dr. Orlando Nigro
- EMEB Filogônio Correa
- EMEB Henrique Da Silva Prado
- EMEB Irmã Maria Betty De Souza Pires
- EMEB Jescelino José Reiners
- EMEB José Luis Borges Garcia
- EMEB Maria Da Glória De Souza
- EMEB Prof. Hélio De Souza Vieira
- EMEB Profª Elza Luíza Esteves
- EMEB Profª Francisca Figueiredo De Arruda Martins
- EMEB Profª Guilhermina De Figueiredo
- EMEB Profª Maria Ambrósio Pommot
- EMEB Profª Tereza Lobo
- EMEB Quintino Pereira De Freitas
- EMEB Santa Cecília
- EMEB Silvino Leite De Arruda



REGIONAL OESTE:

- Creche Embrião José Nicolau Pinto
- Creche Espaço Livre
- Creche Macaria Militona De Santana
- Creche Maria Figueiredo Nunes
- Creche Renisea Guilhermett Barua
- Creche Sebastião Tolomeu
- EMEB Adelina Pereira Ventura
- EMEB Gláucia Maria Borges Garcia
- EMEB Juarez Sodré Farias
- EMEB Marechal Cândido Mariano Da Silva Rondon
- EMEB Maria Eunice Duarte Barros
- EMEB Maria Lucila Da Silva Barros
- EMEB Maria Tomich Monteiro Da Silva
- EMEB Nossa Senhora Aparecida
- EMEB Pres. Tancredo De Almeida Neves
- EMEB Prof. Ezequiel Pompeu. Ribeiro De Siqueira
- EMEB Prof. Francisval De Brito
- EMEB Prof. Ranupho Paes De Barros
- EMEB Profª Alzira Valladares
- EMEB Profª Esmeralda De Campos Fontes
- EMEB Profª Rita Caldas Castrillon
- EMEB São João Bosco

EMREB:

- Creche Elzira Cavalcante da Silva
- EMREB Barreiro Branco
- EMREB Altos Da Colina
- EMREB Dr. Estevão Alves Correa
- EMREB Herbert De Souza
- EMREB Nossa Senhora Da Penha De França
- EMREB Nova Esperança
- EMREB Novo Renascer
- EMREB Prof. Udeney Gonçalves De Amorim
- EMREB Profª Benedita Xavier Rodrigues
- EMREB Profª Hilda Caetano De Oliveira Leite



ANEXO 4 – DEFINIÇÃO DOS TIPOS DE ALIMENTOS

- **Alimentos in natura** são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.
- **Alimentos minimamente processados** são alimentos in natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas como processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original. Exemplos incluem grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados e leite pasteurizado.
- **Alimentos ultra processados** são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento. Exemplos incluem vários tipos de biscoitos, sorvetes, balas e guloseimas em geral, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal, sopas, macarrão e temperos ‘instantâneos’, molhos, salgadinhos “de pacote”, refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, bebidas energéticas, produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres e extratos de carne de frango ou peixe empanados do tipo nuggets, salsichas e outros embutidos, etc.



ANEXO 5 – ALIMENTOS QUE SERÃO CONSIDERADOS REGIONAIS

- Abóbora
- Banana da terra
- Caju
- Canela
- Castanha de baru
- Cará
- Carne seca
- Cebolinha
- Coentro
- Colorau
- Farinha de mandioca
- Farinha de milho
- Jaca
- Mamão verde
- Mandioca
- Manga
- Mangaba
- Maxixe
- Melado
- Milho verde
- Miúdos de boi
- Peixe de água doce
- Peixe seco
- Pequi
- Pimenta de cheiro
- Pimentão
- Quiabo
- Salsa