

EDITAL SEMED Nº 03/2025, DE 30 DE OUTUBRO DE 2025 – RETIFICADO 1

1º CONCURSO “ALÉM DO PRATO: SABORES QUE ENSINAM E MÃOS QUE NUTREM”

A Secretaria Municipal de Educação de Paraíso do Tocantins (Semed), representada pelo seu titular, o senhor Vanderley José de Oliveira, nomeado pelo Ato nº 37, de 1º de janeiro de 2025, publicado no Diário Oficial do município em 2 de janeiro de 2025, no uso de suas atribuições legais e regimentais, torna público o presente edital torna pública a abertura de inscrições para o 1º Concurso Gastronômico “Além do Prato: Sabores que Ensinam e Mãos que Nutrem”, a ser realizado durante o III Fórum Municipal de Educação, conforme as condições estabelecidas neste edital.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O concurso “ALÉM DO PRATO: SABORES QUE ENSINAM E MÃOS QUE NUTREM” tem por finalidade valorizar o trabalho das manipuladoras de alimentos (merendeiras) e promover práticas de Educação Alimentar e Nutricional, incentivando a criação de receitas criativas, saudáveis e culturais que utilizem alimentos regionais, com destaque obrigatório para a abóbora como ingrediente principal.

1.2. O Concurso tem como parceiro o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae, por meio da Gerência Regional do Vale do Araguaia.

1.3. O Concurso será realizado em etapas, conforme o Cronograma (Anexo I).

1.4. As interessadas poderão apresentar recursos contra este Edital no prazo estabelecido no Cronograma (Anexo I), exclusivamente via e-mail para o endereço educacao@paraíso.to.gov.br.

2. DO TEMA E FINALIDADE

2.1. O concurso tem como tema: “Além do prato: Sabores que ensinam e mãos que nutrem”.

2.2. As participantes deverão elaborar receitas originais que ressaltem a cultura alimentar local e atendam aos princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar manipuladoras de alimentos vinculadas à Secretaria Municipal de Educação de Paraíso do Tocantins.

3.2. Não poderão participar as profissionais em desvio de função ou afastadas por licença.

3.3. Cada participante será responsável por sua inscrição, documentação e planejamento da atividade.

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1. As inscrições estarão abertas no período discriminado no Cronograma (Anexo I).

4.2. A inscrição deverá ser feita mediante preenchimento da Ficha de Inscrição com a receita completa (Anexo II) e envio como anexo por e-mail para o endereço educacao@paraíso.to.gov.br, OU, alternativamente, entrega do documento impresso no setor de Alimentação Escolar da Semed.

4.2.1. Recomenda-se às unidades escolares que mobilizem apoio para que suas respectivas candidatas realizem as suas inscrições.

4.2.2. Serão automaticamente desclassificadas as inscrições apresentadas fora do prazo ou cuja Ficha de Inscrição estiver com preenchimento incompleto, incorreto ou com rasuras.

4.3. A inscrição implica aceite integral deste edital.

4.4. A relação das inscrições homologadas será divulgada na data estabelecida no Cronograma (Anexo I).

4.4.1. As candidatas poderão apresentar recursos contra a relação das inscrições homologadas no prazo estabelecido no Cronograma (Anexo I), exclusivamente via e-mail para o endereço educacao@paraíso.to.gov.br.

5. DAS RECEITAS

5.1. As receitas devem conter **obrigatoriamente a abóbora como ingrediente principal**.

5.2. Devem priorizar alimentos *in natura* ou minimamente processados, sendo vedado o uso de ultraprocessados, conforme Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

6. DA COMISSÃO JULGADORA

6.1. A seleção será feita por Comissão Julgadora designada pela SEMED, composta por 6 (seis) avaliadores, sendo eles profissionais das áreas de alimentação, nutrição e afins.

7. DO PREPARO E DA APRESENTAÇÃO DOS PRATOS

7.1. As candidatas participarão do evento de apresentação das receitas preparadas para degustação no III Fórum Municipal de Educação, conforme o Cronograma (Anexo I), devendo elas mesmas prepararem os pratos, segundo a receita proposta, em quantidade suficiente para atender 100 (cem) pessoas.

7.2. A Semed custeará todas as despesas para execução das receitas, bem como fornecerá as cozinhas, os equipamentos, utensílios, insumos necessários e o transporte necessário para todas as candidatas.

7.3. Cada participante poderá designar até 1 (um) ajudante para o preparo e a apresentação dos pratos.

7.4. Cada candidata terá à sua disposição 1 (um) estande para apresentação do seu prato no evento, espaço este que será disponibilizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae, por meio da Regional do Vale do Araguaia.

8. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

8.1. As receitas serão avaliadas pela Comissão Julgadora durante o evento de degustação.

8.2. Os avaliadores deverão utilizar Ficha de Avaliação (Anexo III).

8.3. Cada avaliador atribuirá notas de 1 a 5, sendo nota 1 para “muito insatisfatório”, nota 2 para “insatisfatório”, nota 3 para “regular”, nota 4 para “bom” e nota 5 para “excelente”; para cada um dos seguintes critérios avaliativos:

a) Praticabilidade no contexto do PNAE – viabilidade de reprodução da receita no contexto da alimentação escolar;

b) Apresentação – visual, aroma, sabor e textura;

c) Criatividade e originalidade;

d) Inclusão de alimentos saudáveis – prioridade para alimentos *in natura* ou minimamente processados, conforme legislação do PNAE;

e) Embasamento cultural – relação com a cultura alimentar de Paraíso do Tocantins.

8.4. As notas de todos os avaliadores deverão ser transcritas para a Ficha de Totalização (Anexo IV).

8.5. Cada receita receberá Notas por Critério, correspondentes à soma das notas de todos os avaliadores em cada critério, conforme Ficha de Totalização (Anexo IV).

8.6. A Nota Final de cada receita será a soma de todas as notas recebidas, conforme disposto na Ficha de Totalização – Anexo IV).

8.7. As decisões da Comissão serão soberanas e irrecorríveis.

8.8. As candidatas serão classificadas por ordem de nota final, da maior para a menor.

8.8.1. São critérios de desempate:

a) Maior pontuação no Critério “d) Inclusão de alimentos saudáveis”;

b) Maior pontuação no Critério “a) Praticabilidade no contexto do PNAE”;

c) Maior pontuação no Critério “c) Criatividade e originalidade”;

d) Candidata com maior idade;

e) Candidata com maior tempo de serviço na Rede Municipal de Ensino.

f) Persistindo o empate, a decisão final caberá aos nutricionistas da Comissão.

9. DA PREMIAÇÃO

9.1. A divulgação dos resultados ocorrerá no III Fórum Municipal de Educação, na data discriminada no Cronograma (Anexo I).

9.2. Serão premiadas as 3 (três) melhores receitas.

9.3. Todos as participantes receberão medalhas e certificados de participação.

9.4. As candidatas premiadas receberão certificados de reconhecimento público, e as escolas correspondentes, certificados de incentivo à valorização da Alimentação Escolar.

9.5. A premiação individual é pessoal e intransferível.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. A inscrição implica autorização gratuita e definitiva para uso de nome, imagem e voz do participante e da receita em materiais de divulgação, publicações e mídias institucionais.

10.2. As participantes são responsáveis pela veracidade das informações e pela autoria das receitas apresentadas.

10.3. Casos omissos serão resolvidos pelo Setor de Alimentação Escolar da Semed, em conjunto com a Comissão Julgadora.

10.4. A participação no concurso implica pleno conhecimento e aceitação de todas as regras deste edital.

10.5. Todas as informações concernentes ao concurso regido pelo presente Edital serão tempestivamente divulgadas no Diário Oficial do Município, no endereço eletrônico: <https://diariooficial.paraíso.to.gov.br>

Paraíso do Tocantins – TO, 30 de outubro de 2025.

VANDERLEY JOSÉ DE OLIVEIRA
Secretário Municipal de Educação

EDITAL SEMED Nº 03/2025, DE 30 DE OUTUBRO DE 2025 – RETIFICADO 1
1º CONCURSO “ALÉM DO PRATO: SABORES QUE ENSINAM E MÃOS QUE NUTREM”

ANEXO I – CRONOGRAMA

Data	Etapas
30/10/2025	Publicação do Edital.
31/10/2025 a 02/11/2025	Data para apresentação de recursos contra o Edital.
03/11/2025	Divulgação das respostas aos recursos contra o Edital.
03/11/2025 a 10/11/2025	Período de inscrições.
12/11/2025	Divulgação da relação das inscrições homologadas.
13/11/2025	Data para apresentação de recursos contra a relação das inscrições homologadas.
14/11/2025	Divulgação das respostas aos recursos contra a relação de inscrições homologadas.
14/11/2025	Divulgação da relação definitiva das inscrições homologadas.
05/12/2025	Preparo dos pratos, apresentação, degustação, avaliação e Resultado Final no III Fórum Municipal de Educação.



EDITAL SEMED Nº 03/2025, DE 30 DE OUTUBRO DE 2025 – RETIFICADO 1
1º CONCURSO “ALÉM DO PRATO: SABORES QUE ENSINAM E MÃOS QUE NUTREM”

ANEXO II – FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome:		Data de Nascimento:
Telefone:	E-mail:	
Unidade de ensino:		
Horário de trabalho:	Tempo de serviço no Município:	

Título da receita:		
Ingrediente	Quantidade	Medida (g/ml/kg/l/etc.)

Declaro que estou ciente e concordo com todos os termos contidos no Edital. Paraíso do Tocantins,
_____ de _____ de 2025.

Assinatura por extenso



EDITAL SEMED Nº 03/2025, DE 30 DE OUTUBRO DE 2025 – RETIFICADO 1
1º CONCURSO “ALÉM DO PRATO: SABORES QUE ENSINAM E MÃOS QUE NUTREM”

ANEXO III – FICHA DE AVALIAÇÃO

Candidato(a):
Título da receita:
Avaliador(a):

Marque um X na pontuação correspondente. Cada critério avaliativo deverá ser pontuado de 1 (um) a 5 (cinco), sendo: 1 = Muito Insatisfatório; 2 = Insatisfatório; 3 = Regular; 4 = Bom; 5 = Excelente.					
Critério Avaliativo	Pontuação				
	1	2	3	4	5
a) Praticabilidade no contexto do PNAE – viabilidade de reprodução da receita no contexto da alimentação escolar.					
b) Apresentação – visual, aroma, sabor e textura.					
c) Criatividade e originalidade.					
d) Inclusão de alimentos saudáveis – prioridade para alimentos in natura ou minimamente processados, conforme legislação do PNAE.					
e) Embasamento cultural – relação com a cultura alimentar de Paraíso do Tocantins.					

Paraíso do Tocantins – TO, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do(a) Avaliador(a)

EDITAL SEMED Nº 03/2025, DE 30 DE OUTUBRO DE 2025 – RETIFICADO 1
1º CONCURSO “ALÉM DO PRATO: SABORES QUE ENSINAM E MÃOS QUE NUTREM”

ANEXO IV – FICHA DE TOTALIZAÇÃO

Candidato(a):
Título da receita:

Avaliadores		Nota por critério*				
		a	b	c	d	e
1						
2						
3						
4						
5						
6						
NOTAS POR CRITÉRIO						
NOTA FINAL						

*Critérios:

- a) Praticabilidade no contexto do PNAE – viabilidade de reprodução da receita no contexto da alimentação escolar.
- b) Apresentação – visual, aroma, sabor e textura.
- c) Criatividade e originalidade.
- d) Inclusão de alimentos saudáveis – prioridade para alimentos in natura ou minimamente processados, conforme legislação do PNAE.
- e) Embasamento cultural – relação com a cultura alimentar de Paraíso do Tocantins.

Paraíso do Tocantins – TO, ____ de _____ de 2025.