Concurso Nutrichefe

Regulamento do Concurso | Edição 2026/2027

4.º ano de escolaridade

2.º e 3.º ciclos de escolaridade

1. Disposições Gerais

O presente regulamento estabelece as regras de participação no Concurso Nutrichefe, promovido pelo **Projeto de Educação Alimentar (PEA)**, da Direção Regional de Educação (DRE), em parceria com a **Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira (EHTM)**.

2. Objetivos

Despertar o interesse por práticas alimentares saudáveis e sustentáveis;

Incentivar a criatividade culinária e a participação ativa na preparação e confeção de refeições saudáveis;

Promover o conhecimento sobre os alimentos e as suas origens;

Valorizar a gastronomia local, as receitas tradicionais e os produtos regionais da Madeira;

Envolver a comunidade escolar na educação alimentar e na preservação do património culinário.

3. Tema do Concurso

"O abacate na culinária regional: da tradição à inovação" - A temática central inspira-se na versatilidade da utilização do abacate na culinária.

Os participantes devem criar uma receita original ou adaptar uma receita tradicional, integrando, obrigatoriamente, o abacate. A versão final da receita deve respeitar os princípios de uma alimentação completa, variada e equilibrada.

4. Destinatários e Categorias

O concurso Nutrichefe é dirigido aos alunos com **idade até aos 15 anos** (inclusive, à data de submissão da receita / realização da Prova Final), que frequentam o ensino básico, nos estabelecimentos de ensino público e privado da Região Autónoma da Madeira (RAM), organizando-se nas seguintes categorias de participação:

Categoria 1 – alunos do **4.º ano** de escolaridade;
Categoria 2 – Alunos do 2.º e 3.º ciclos do ensino básico (5.º ao 9.º ano de escolaridade).

5. Condições de Participação e Requisitos da Receita

5.1. Constituição das Equipas

Na **Categoria 1**, a **participação é individual**. O/a aluno/a deve ser auxiliado/a por um adulto (familiar ou docente), que apenas deverá prestar apoio no sentido de garantir as condições de segurança do/a aluno/a durante a preparação e confeção da receita. O adulto não deverá intervir ativamente no processo culinário. Cada participante deve submeter apenas uma receita.

Na **Categoria 2**: A participação é feita em equipas de dois (2) alunos. Cada equipa deve submeter apenas uma receita.

Cada escola pode enviar mais do que uma receita, desde que submetidas por diferentes alunos ou equipas.

5.2. Características dos ingredientes

É obrigatório utilizar o abacate como alimento de base da receita.

A receita deve incluir, de forma proporcional, os principais grupos alimentares recomendados para um prato completo: hortícolas, cereais/tubérculos e alimentos ricos em proteína.

Não serão elegíveis para concurso as receitas que incluam produtos ricos em açúcar, gordura e/ou sal (por exemplo, refrigerantes, doces, salgados, produtos processados).

6. Formalização da Participação

A participação no concurso é formalizada através da submissão da receita, que deverá ser enviada por um docente da escola para o correio eletrónico do Projeto de Educação Alimentar (**edu.alimentar@edu.madeira.gov.pt**). O docente que submete a candidatura será o contacto de referência entre a escola e a equipa do projeto.

6.1. Elementos obrigatórios para a submissão

Cada participação deve incluir os seguintes elementos:

Ficha Técnica da Receita (em formato Word), que deve conter:

Nome do(s) participante(s), ano de escolaridade, escola e nome do docente;

Nome da receita;

Lista de ingredientes;

Modo de preparação.

Lista de Utensílios/Equipamentos: Indicar todos os utensílios/equipamentos necessários para a preparação/confeção da receita, para verificação de disponibilidade na EHTM.

Fotografias (formato JPG ou JPEG):

Fotografia do Mise-en-place: imagem do conjunto de ingredientes antes da confeção.

Fotografia do prato finalizado: imagem da apresentação final da receita já confecionada (sem permitir a identificação direta de pessoas, devendo ser retratadas apenas de perfil, de costas ou à distância).

Nota: Os ficheiros podem ser enviados em pasta zipada, devidamente identificada com o nome da receita.

Após a submissão das receitas, serão selecionadas as propostas finalistas que irão integrar a Prova Final, a decorrer, presencialmente, na Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira (EHTM).

6.2. Prazo de submissão da receita

O prazo de submissão da receita a concurso termina no dia **26 de fevereiro de 2027**.

7. Processo de avaliação e critérios

7.1. Fase de seleção

A equipa de nutrição do Projeto de Educação Alimentar será responsável pela análise e seleção das receitas finalistas, com base nos seguintes critérios:

Adequação ao tema do concurso e integração obrigatória do abacate.

Valor nutricional da receita (utilização de ingredientes saudáveis, presença dos principais grupos alimentares).

Uso de métodos de confeção saudáveis (ex.: cozer, estufar, assar).

7.2. Prova Final

O júri avaliará o desempenho dos participantes com base nos seguintes critérios:

Organização da bancada e dos alimentos.

Trabalho em equipa (Categoria 2).

Higiene e segurança alimentar.

Complexidade da preparação da receita.

Criatividade e apresentação do prato.

Valor nutricional (Adequada proporção dos principais grupos alimentares).

Sabor e textura.

Apresentação oral do prato (capacidade de explicar a receita e a ligação ao tema).

7.3. Pontuação

Cada critério será pontuado de acordo com a seguinte escala:
0–1 pontos – Não Cumpriu (NC)
2–4 pontos – Cumpriu (C)
5 pontos – Cumpriu Muito Bem (CMB)

A nota final será obtida pela média das pontuações atribuídas a cada critério.

8. Divulgação de resultados e prémios

Serão atribuídos **prémios e certificados de vencedores ao 1.º, 2.º e 3.º classificados de cada categoria**.
Todos os participantes finalistas recebem um certificado de participação.
Os participantes selecionados para a Prova Final serão notificados através do correio eletrónico do docente responsável pela inscrição no concurso.
A entrega do certificado de vencedor terá lugar na EHTM, no dia da Prova Final do Concurso Nutrichefe.

9. Prova Final

A Prova Final irá decorrer na EHTM.

Duração: O tempo de preparação da receita **não deverá exceder uma (1) hora.**

Acompanhamento dos alunos:
O/a aluno/a finalista pela **Categoria 1** deve ser **acompanhado/a por um adulto** (familiar ou docente), que apenas deverá prestar apoio no sentido de garantir as condições de segurança, não devendo intervir ativamente no processo culinário.
As equipas finalistas na **Categoria 2** devem ser acompanhadas por um docente, que supervisionará a prova e esclarecerá eventuais dúvidas.

Ingredientes para a confeção das receitas: As equipas são responsáveis pelo transporte, acondicionamento e estado de conservação de todos os ingredientes que necessitam para confecionar a respetiva receita, no dia da Prova Final.

No final, o Júri provará e avaliará as receitas e os alunos degustarão os pratos confecionados.

G. Composição do Júri

O júri será composto por elementos com competência reconhecida nas áreas de nutrição, gastronomia e educação alimentar, convidados pelo PEA.

10. Calendarização

Etapa	Data-limite
Data de submissão da receita	26 de fevereiro de 2027
Análise e seleção das propostas	março de 2027
Divulgação dos resultados da fase de seleção	07 de abril de 2027
Prova Final	29 de abril 2027 – categoria 1 30 de abril 2027 – categoria 2

11. Alterações, suspensão ou cancelamento

Ao Projeto de Educação Alimentar reserva-se o direito de alterar, suspender ou cancelar o concurso ou a atribuição do certificado de vencedor, caso não estejam reunidas as condições

para a sua realização ou não haja qualidade nos trabalhos apresentados. As alterações ou cancelamentos serão comunicados aos participantes por correio eletrónico.

12. Termos e condições de participação e proteção de dados

A participação implica o fornecimento de dados pessoais (nome e contacto do professor responsável, nome do aluno, ano de escolaridade e escola) e a recolha de imagem e som, com base no consentimento prestado no momento de inscrição.

Os dados pessoais recolhidos são tratados para as seguintes finalidades: gestão das inscrições e organização do passatempo; seleção, avaliação e classificação dos trabalhos; divulgação institucional dos trabalhos premiados ou selecionados (exposição, publicações em meios de comunicação institucional, plataformas e páginas oficiais da DRE e das escolas). Para efeitos de divulgação nos meios de comunicação, eventualmente, poderá ainda ocorrer a recolha, edição e publicação da imagem, da voz ou de declarações produzidas especificamente no contexto do concurso. Trata-se de um tratamento de dados complementar e acessório, cuja prestação de consentimento por parte do encarregado de educação é inteiramente voluntária, ficando salvaguardado e garantido de forma transparente que a participação no concurso não depende, em caso algum, da prestação desse consentimento. Nestes casos de divulgação, apenas serão disponibilizados os seguintes dados pessoais: primeiro e último nome, ano de escolaridade e escola.

A Direção Regional de Educação (DRE), através da equipa de Coordenação do Projeto de Educação Alimentar, é responsável pelo tratamento dos dados pessoais relacionados com a organização geral do concurso e com a divulgação institucional dos premiados.

O tratamento de dados pessoais estritamente necessário à organização, gestão e execução do passatempo insere-se exclusivamente no exercício de funções de interesse público da DRE, ao abrigo da alínea e) do n.º 1 do artigo 6.º do RGPD. Salvo obrigação legal em contrário, os dados pessoais recolhidos para a gestão direta do concurso serão conservados até ao final do ano letivo seguinte à conclusão de cada edição. Findo este período, os trabalhos premiados ou selecionados para exposição e divulgação institucional, bem como os respetivos registos de autoria, poderão ser mantidos em arquivo por período mais alargado, igualmente com fundamento no interesse público para fins de arquivo e memória histórica do projeto, nos termos do artigo 89.º do RGPD.

A participação do aluno menor tem como pré-requisito a autorização do respetivo encarregado de educação ou representante legal. Para o efeito, disponibiliza-se o modelo em anexo (Anexo 1), podendo ser igualmente usado o modelo em vigor no estabelecimento de educação e ensino/instituição.

Cabe ao professor responsável a comunicação das condições de participação, nomeadamente, no que respeita à proteção de dados pessoais e eventual divulgação dos participantes, nos termos previstos no presente regulamento, aos alunos e respetivos encarregados de educação ou representantes legais.

Cabe ainda ao professor responsável assegurar a recolha e conservação das autorizações necessárias relativas aos trabalhos submetidos à organização do passatempo, incluindo a verificação expressa da existência de autorização/consentimento para a recolha e divulgação da imagem e voz dos alunos.

Caso os trabalhos sejam selecionados para a Prova Final ou serem vencedores, os dados, as imagens captadas e os respetivos trabalhos serão divulgados nos meios de comunicação do PEA e da DRE,

pelos vários meios de comunicação social ou noutras atividades consideradas pertinentes no âmbito do PEA. Os trabalhos vencedores poderão, também, servir como base para a elaboração de material promocional do projeto, ficando este detentor de todos os direitos de utilização e reprodução dos mesmos.

Os dados pessoais dos participantes neste concurso ficarão na posse da equipa que compõe o PEA, que agirá nos termos da legislação em vigor em matéria de proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à sua livre circulação, nomeadamente o Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, executado na ordem jurídica nacional pela Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto.

O titular dos dados, ou o seu representante legal, tem o direito de solicitar o acesso aos dados pessoais que lhe digam respeito, bem como a sua retificação, o seu apagamento, a limitação do tratamento, o direito de se opor ao tratamento e o direito à portabilidade dos dados, a avaliar caso a caso, nos termos previstos no RGPD e demais legislação aplicável, a exercer junto da equipa coordenadora (edu.alimentar@edu.madeira.gov.pt)

Poderá ainda contactar o Gabinete Regional para a Conformidade Digital, Proteção de Dados e Cibersegurança (GCPD) do Governo Regional da Madeira (www.madeira.gov.pt/gcpd) ou ainda apresentar reclamação, junto da Comissão Nacional de Proteção de Dados (CNPD), de acordo com o Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados (RGPD) e demais legislação aplicável.

13. Disposições finais e contactos

As situações não previstas pelo presente Regulamento serão analisadas pela Organização do Concurso.

A participação neste concurso implica a aceitação integral do presente regulamento.

Contactos

Direção Regional de Educação
Telefone: 291 145 860
Correio eletrónico: edu.alimentar@edu.madeira.gov.pt

A Coordenação do Projeto de Educação Alimentar

(outubro 2026)

ANEXO 1

Informação sobre Proteção de Dados Pessoais

Os dados pessoais recolhidos no âmbito do Concurso Nutrichefe são tratados pela Direção Regional de Educação (DRE) com base na licitude do interesse público subjacente às suas atribuições (alínea e) do n.º 1 do artigo 6.º do RGPD), para efeitos de gestão da participação, avaliação, classificação, atribuição de prémios e posterior conservação em arquivo histórico do projeto (artigo 89.º do RGPD).
Os dados serão conservados nos termos estipulados no Regulamento. Nos termos da legislação aplicável, é garantido ao titular dos dados (ou representante legal) o direito de acesso, retificação, apagamento, limitação, oposição e portabilidade relativamente aos seus dados pessoais, através do contacto edu.alimentar@edu.madeira.gov.pt. Para mais informações relativas ao tratamento dos dados e contactos do encarregado de proteção de dados, consulte o Regulamento do disponível em https://projetosdre.madeira.gov.pt/edualimentar/

A. Autorização de Participação no Concurso Nutrichefe

Eu, (nome do EE) _____, Encarregado/a de Educação do/a aluno/a _____, do _____ ano, turma _____, da escola _____:

[ ] **Declaro que autorizo** a participação do/a meu/minha educando/a no Concurso Nutrichefe, tomando conhecimento das respetivas condições de participação constantes do Regulamento do Concurso.

B. Consentimento para Tratamento Complementar / Acessório (Opcional):

A concessão desta autorização é meramente facultativa e a sua recusa não prejudica ou afeta, de forma alguma, a participação do/a aluno/a no Concurso Nutrichefe.

[ ] **AUTORIZO** a recolha, edição e publicação da imagem, da voz ou de declarações do/a meu/minha educando/a produzidas especificamente no contexto do concurso (incluindo captação de fotografias e/ou vídeos), para efeitos de divulgação nos meios de comunicação social e canais/plataformas digitais oficiais da DRE e do projeto.

[ ] **NÃO AUTORIZO** a recolha, edição e publicação da imagem, da voz ou de declarações do/a meu/minha educando/a.

Data: ____/_____/2026

Assinatura do Encarregado de Educação: _____