EDITAL DE COMPETIÇÃO DE JUJUBA ARTESANAL E SUSTENTÁVEL
Programa Mais Gestão MDA — Universidade Federal de Roraima (UFRR)
Edição Amazônica — 2026

1. APRESENTAÇÃO

O Programa Mais Gestão, da Universidade Federal de Roraima (UFRR), torna público o presente Edital para a Competição de Jujuba Artesanal e Sustentável, destinada às agricultoras familiares e associadas vinculadas às associações e cooperativas atendidas pelo Projeto Mais Gestão — MDA/UFRR.

A iniciativa busca incentivar a produção artesanal de jujubas elaboradas com polpas de frutas amazônicas produzidas em Roraima, promovendo a criatividade, a inovação, o aproveitamento sustentável dos recursos regionais e a valorização da sociobiodiversidade amazônica. Busca-se, ainda, estimular o protagonismo das mulheres na agricultura familiar, a agregação de valor aos produtos locais e a geração de oportunidades de renda para as organizações participantes.

2. OBJETIVOS DA COMPETIÇÃO

A competição tem como objetivo estimular a elaboração de jujubas artesanais que utilizem obrigatoriamente polpa de pelo menos uma fruta amazônica como ingrediente da receita.

São objetivos específicos:

I — incentivar práticas sustentáveis na produção artesanal;

II — valorizar as frutas amazônicas e os ingredientes regionais;

III — estimular a criatividade e a inovação na elaboração de doces artesanais;

IV — promover o desenvolvimento de técnicas de confeitaria artesanal;

V — incentivar a agregação de valor aos produtos da agricultura familiar e o protagonismo das mulheres nas organizações participantes.

3. PÚBLICO-ALVO

Poderão participar da Competição de Jujuba Artesanal e Sustentável agricultoras familiares e associadas vinculadas às associações e cooperativas atendidas pelo Projeto Mais Gestão — MDA/UFRR, desde que as organizações que representam estejam regularmente inscritas nas atividades do Programa Mais Gestão da Universidade Federal de Roraima (UFRR).

4. INSCRIÇÕES

4.1. A participação na competição estará condicionada ao preenchimento e à entrega da Ficha de Inscrição — Anexo I, devidamente preenchida e assinada pela competidora.

4.2. A ficha deverá ser entregue à equipe do Programa Mais Gestão até 29 de outubro de 2026, por meio e no local ou canal de recebimento informados pela coordenação do Programa.

4.3. A ficha de inscrição deverá conter os dados da competidora, a identificação da associação ou cooperativa que representa, a fruta amazônica escolhida e uma breve descrição da receita proposta.

4.4. A inscrição será individual, sendo cada competidora responsável pela produção e apresentação das jujubas inscritas.

4.5. A entrega da ficha de inscrição não dispensa a entrega das jujubas para avaliação, conforme as regras deste Edital.

4.6. Somente concorrerão à premiação as participantes que atenderem aos requisitos de público-alvo, apresentarem a ficha de inscrição no prazo estabelecido e entregarem os produtos conforme as condições previstas neste Edital.

5. REGRAS DA COMPETIÇÃO

5.1. Produção das jujubas

I — As jujubas deverão ser produzidas artesanalmente pela própria competidora.

II — Será obrigatório o uso de polpa de pelo menos uma fruta amazônica na elaboração da receita, como cupuaçu, buriti, taperebá, bacaba, açaí, ingá, cajá ou outra fruta regional.

III — As participantes deverão observar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos durante o preparo, o armazenamento e o transporte dos produtos.

IV — Serão valorizadas práticas sustentáveis, como o uso consciente de insumos, o aproveitamento da fruta quando tecnicamente possível e a redução de resíduos.

5.2. Quantidade e entrega dos produtos

I — Cada competidora deverá entregar, no mínimo, 30 (trinta) unidades de jujubas para avaliação.

II — Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem limpa e adequada para alimentos, identificada com o nome da competidora, a fruta utilizada e o nome da associação ou cooperativa que representa.

III — A entrega das jujubas ocorrerá no dia 29 de outubro de 2026, até 9h na coordenação do Programa Mais Gestão, bloco 2- UFRR

IV — A participante será responsável pelo preparo, acondicionamento e transporte adequado dos produtos até o local de entrega.

V — A receita e a fruta utilizada deverão corresponder às informações registradas na ficha de inscrição. Eventuais alterações deverão ser comunicadas à coordenação antes da avaliação.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1. A avaliação será realizada por uma comissão julgadora composta por integrantes da equipe do Projeto Mais Gestão e convidados com experiência ou conhecimento nas áreas de alimentos, produção artesanal, sustentabilidade e agricultura familiar, podendo incluir representantes de instituições parceiras, como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

6.2. As jujubas serão avaliadas conforme os seguintes critérios:

I — Aparência: apresentação visual, uniformidade, cor e textura;

II — Sabor: qualidade do sabor e equilíbrio entre os ingredientes;

III — Doçura: intensidade adequada e harmonia com a fruta utilizada;

IV — Criatividade e inovação: originalidade da receita, combinação de ingredientes e técnicas artesanais empregadas;

V — Sustentabilidade: práticas de aproveitamento dos recursos regionais, uso consciente de insumos e redução de resíduos.

6.3. Cada critério receberá pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, totalizando até 50 (cinquenta) pontos por competidora.

6.4. Será considerada vencedora a participante que obtiver a maior pontuação total.

6.5. Em caso de empate, serão considerados, sucessivamente, os maiores resultados nos critérios de sabor, criatividade e inovação e sustentabilidade.

6.6. A comissão julgadora registrará as pontuações atribuídas e encaminhará o resultado à coordenação do Programa Mais Gestão para divulgação durante o evento.

7. PREMIAÇÃO

Serão premiadas as três competidoras que obtiverem as maiores pontuações, conforme a classificação final:

1º lugar: kit para produção de jujubas artesanais e prêmio em dinheiro, via PIX, no valor de R$ 300,00 (trezentos reais), e kit de beleza, composto por perfume, hidratante.

2º lugar: kit de beleza, composto por perfume, hidratante e maquiagem, e prêmio em dinheiro, via PIX, no valor de R$ 150,00 (cento e cinquenta reais).

3º lugar: kit de beleza, composto por perfume, hidratante e maquiagem.

A premiação será entregue no dia 29 de outubro de 2026, às 16h, durante o evento comemorativo do aniversário do Programa Mais Gestão.

8. CRONOGRAMA

- Lançamento do edital: 17 de outubro de 2026.
- Período de inscrição: de 17 a 29 de outubro de 2026.
- Entrega da ficha de inscrição: até 29 de outubro de 2026, até às 9h.

- Entrega das jujubas: 29 de outubro de 2026, até às 9h.
- Avaliação dos produtos: 29 de outubro de 2026.
- Divulgação do resultado e premiação: 29 de outubro de 2026, às 16h, durante o evento comemorativo do aniversário do Programa Mais Gestão.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A inscrição na competição implica a aceitação das regras estabelecidas neste Edital.

9.2. As participantes deverão cumprir os prazos e as orientações divulgados pela coordenação do Programa Mais Gestão.

9.3. Os casos omissos serão analisados e resolvidos pela coordenação do Programa Mais Gestão.

9.4. A utilização de imagens das participantes para divulgação institucional dependerá de autorização específica, conforme as regras aplicáveis.

9.5. Este Edital entra em vigor na data de sua publicação.

Boa Vista — RR, 17 de outubro de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
GEORGIA PATRICIA DA SILVA FERKO
Data: 17/10/2026 16:41:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Coordenação do Programa Mais Gestão

Universidade Federal de Roraima — UFRR

ANEXO I — FICHA DE INSCRIÇÃO
COMPETIÇÃO DE JUJUBA ARTESANAL E SUSTENTÁVEL
Programa Mais Gestão — UFRR | Edição Amazônica — 2026

1. DADOS DA COMPETIDORA

Nome completo: _____

Idade: _____

Telefone/WhatsApp: _____

E-mail: _____

Município e comunidade/vila onde reside: _____

Associação ou cooperativa que representa: _____

2. INFORMAÇÕES SOBRE A PRODUÇÃO

Nome da receita (se houver): _____

Fruta amazônica utilizada: _____

Justificativa da escolha da fruta:

_____

_____

_____

Descrição breve da jujuba artesanal, incluindo os principais ingredientes e a técnica utilizada:

_____

_____

_____

_____

Práticas sustentáveis adotadas na produção (por exemplo, aproveitamento da fruta, uso consciente de insumos ou redução de resíduos):

_____

3. DECLARAÇÃO DA COMPETIDORA

Declaro, para os devidos fins, que:

- As informações fornecidas nesta ficha são verdadeiras;
- Comprometo-me a produzir artesanalmente as jujubas inscritas e a utilizar polpa de pelo menos uma fruta amazônica na receita;
- Comprometo-me a entregar, no mínimo, 30 (trinta) unidades de jujubas para avaliação, conforme as regras e os prazos estabelecidos no Edital;
- Li e concordo com as regras e os critérios de avaliação da Competição de Jujuba Artesanal e Sustentável;
- Estou ciente de que o preenchimento e a entrega desta ficha são obrigatórios para concorrer à premiação.

Autorização de uso de imagem:

( ) Autorizo o uso da minha imagem e dos registros da minha produção para fins de divulgação institucional do Programa Mais Gestão/UFRR.

( ) Não autorizo o uso da minha imagem para fins de divulgação institucional.

Local: _____

Data: _____ / _____ / 2026

Assinatura da competidora: _____

USO EXCLUSIVO DA ORGANIZAÇÃO

Data de recebimento da ficha: _____ / _____ / 2026

Ficha recebida por: _____

Inscrição conferida: ( ) Sim ( ) Não

Observações: _____