

REGULAMENTO DA 3º EDIÇÃO DO CONCURSO GASTRONÔMICO

Edição 2024

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO/SC, através da Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Cultura e Turismo, faz saber, para conhecimento, que estão abertas as inscrições para o 3º Concurso de Pratos Típicos da Região Serrana – Edição 2024, que será realizado no dia 25 de outubro de 2024 (sexta-feira), às 13:30h no CENTRO DE EVENTOS DE CERRO NEGRO – SC.

- DA PROMOÇÃO

1.1 O 3º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS DA REGIÃO SERRANA – Edição 2024 – é um concurso culinário realizado pela Prefeitura do Município de Cerro Negro, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, Esportes, Cultura e Turismo, destinado a promoção da alta gastronomia dos pratos típicos da Região Serrana.

- DO OBJETIVO

2.1 O 3º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS DA REGIÃO SERRANA tem como objetivo promover a **Gastronomia Serrana com pratos típicos**, incentivando a pesquisa sobre os ingredientes regionais e produções gastronômicas típicas da região.

- DA COMPETIÇÃO

3.1 O 3º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS DA REGIÃO SERRANA – Edição 2024 será realizada em fase classificatória, atendendo os critérios de avaliação no item **VIII** deste Regulamento.

- DOS PARTICIPANTES

4.1 É de responsabilidade do participante do concurso todos os custos envolvidos na realização e entrega do prato. Estarão aptos a participar do concurso todos os moradores do MUNICIPIO DE CERRO NEGRO – SC, com mais de 16 anos, que tiverem interesse em concorrer os prêmios e se enquadrarem no seguinte quesito: utilização da receita que contenha **INGREDIENTES TÍPICOS DA REGIÃO SERRANA**.

OBS: CADA PARTICIPANTE DEVERÁ PREPARAR A RECEITA EM CASA E TRAZER PRONTA JUNTAMENTE COM OS UTENSÍLIOS PARA SERVIR.

DOS PRAZOS DAS INSCRIÇÕES

-5.1- Poderão se inscrever pessoas residentes do meio urbano e rural dos municípios participantes.

- Serão disponibilizadas 10 vagas para o Município de Cerro Negro/SC, 06 vagas para Anita Garibaldi/SC e 06 vagas para Campo Belo do Sul/SC.

6.1-LOCAL DAS INSCRIÇÕES:

• Os candidatos interessados deverão dirigir-se a Secretaria Municipal de Educação, situado na Avenida Orides Delfes Furtado, s/nº, Centro, Cerro Negro/SC, das 8:00hr às 17:00hr.

6.1.1-As Inscrições serão gratuitas.

. 6.1.2-Não serão aceitas inscrições de estabelecimento comerciais do setor gastronômico.

7.1- DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO

- Para concorrer o participante pode apresentar uma receita doce ou salgada, que utilize no mínimo um (01) produto cultivado/produzido na REGIÃO SERRANA.
- O concorrente que não apresentar sua receita, na data, local e horário determinado, será automaticamente eliminado do concurso.
- A receita deve ser produzida em casa e apresentada pronta.
- Cada participante deve ser responsável pelos utensílios usados para servir e para apresentação (tigelas, travessas, outros).
- A receita preparada deve ser apresentada em quantidade suficiente para que possa ser degustado por três (03) juradas, e possa ser compartilhada por todos no final do evento.
- Cada participante deverá trazer as porções para três (3) juradas já separada previamente.
- Cada participante deverá entregar a receita pronta e a história do prato escrita de forma legível, ou digital.

Para efeitos de classificação serão considerados os seguintes aspectos:

- **-Apresentação e aparência do prato;**

- **-Utilização de ingredientes regionais;**
- **-Sabor;**
- **-Criatividade;**
- **-Resgate histórico (explicação dialogada da receita)**

8.1º DA PREMIAÇÃO -

01º LUGAR: 1 Centrifuga de roupas

02º LUGAR: 1 Lavadora de roupas semiautomática

03º LUGAR: 1 Airfryer 4,2L

04º LUGAR 1 Bebedouro de mesa

05º LUGAR 1 Multiprocessador de alimentos

06º LUGAR 1 Caixa térmica 45,4L

07º LUGAR 1 diária na Pousada Belo Cerro, para duas pessoas

08º LUGAR 1 Limpeza de pele + designer de sobrancelhas + depilação

Obs: todos os participantes receberão prêmios de participação.

9.1 - Cada concorrente poderá participar com apenas uma receita, doce ou salgada. O candidato deverá trazer descrito (de forma legível ou digital) as quantidades de ingredientes utilizados, o rendimento médio da receita, motivo da escolha da determinada receita, e o que o prato representa em sua vida.

10.1- DA CLASSIFICAÇÃO E EMPATE

A classificação se dará a partir da nota dos jurados, maiores notas alcançam a melhor classificação.

Em caso de empate será decidido as maiores notas em:

1º- Apresentação e aparência do prato;

2º -Utilização de ingredientes regionais;

3º -Sabor;

4º -Criatividade.

OBS: Se permanecer o empate, deve ser decidido pela maior idade.

11.1 - A participação neste concurso implica na aceitação de todos os artigos deste regulamento.

12.1 - A comissão organizadora é soberana e sua decisão é irrevogável.

13.1 - Os casos não detalhados nesse regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso.

14.1 - O direito de publicação da receita fica cedido ao município de Cerro Negro;

DISPOSIÇÕES FINAIS

- A pontuação e os resultados atribuídos à preparação culinária apresentada pelo participante não serão suscetíveis de recursos ou impugnações.
- O candidato proponente é o responsável legal pela veracidade das informações prestadas, estando sujeito à desclassificação do Concurso a qualquer momento, se comprovada a inveracidade das mesmas, sem prejuízo de sanções legais.
- Os participantes isentam a Secretaria de Municipal de Educação, Esportes, Cultura e Turismo da responsabilidade pelo reembolso de despesas com transporte, estadia, insumos necessários para a preparação culinária e outros custos incorridos para viabilizar a sua participação no concurso.

COMISSÃO ORGANIZADORA DO 3º CONCURSO DE PRATOS TÍPICOS

Documento assinado digitalmente

 **LEDIANE DAS GRACAS RODRIGUES**
Data: 22/10/2024 14:51:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Lediane Rodrigues

Diretora da Cultura

Documento assinado digitalmente

 **SANDRA MARA CONRADO DE JESUS**
Data: 22/10/2024 14:47:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Sandra Mara Conrado

Secretária de Educação