

ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARCELÂNDIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

REGULAMENTO DOS PARTICIPANTES

3º DESAFIO DAS MERENDEIRAS 2024 – Marcelândia/MT

“Criatividade na cozinha, nutrição na escola: Sabores da Nossa Terra”

O presente tem como objetivo apresentar o regulamento do 3º Desafio das Merendeiras – 2024, promovido pela Prefeitura Municipal de Marcelândia/MT.

1. CARACTERÍSTICAS E OBJETIVOS DO DESAFIO

O Desafio visa promover o talento, a cultura, a criatividade e incentivar os (as) manipuladores (as) de alimentos das escolas da rede pública de ensino municipal, localizados no município de Marcelândia/MT, denominados (as) como participantes, a ter suas preparações culinárias desafiadas a inovar nas formas de uso, envolvendo a culinária regional e priorizando os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar local. O Desafio tem caráter exclusivamente cultural e recreativo, não estando sujeito, de forma alguma, a qualquer espécie de álea ou sorte, nos termos do artigo 3º, inciso II, da Lei nº 5.768/71, bem como do artigo 30 do Decreto nº 70.951/72. A participação neste Desafio é voluntária, mediante processo de inscrição que será realizado de 14/10/2024 a 18/10/2024, no horário das 7:00h às 17:00h. O Regulamento estará disponível juntamente com a ficha de inscrição na Secretaria Municipal de Educação, localizada no endereço, Rua Aruanã, Nº 967 Sala 04, Marcelândia/MT. No ato da inscrição o manipulador deverá estar ciente do regulamento e entregar na Secretaria Municipal de Educação a ficha de inscrição juntamente com a receita que utilizará para concorrer ao desafio, devendo a mesma estar digitada ou escrita manualmente com letra legível. A participação no 3º Desafio das Merendeiras – 2024 – Marcelândia/MT implica ao participante a sua total e inequívoca ciência e concordância com todas as regras contidas neste regulamento, implicando na leitura e compreensão, nada tendo a reclamar, a qualquer título e a qualquer tempo, em juízo ou fora dele. A realização do presente Desafio é de inteira responsabilidade do ORGANIZADOR.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

Poderão participar do Desafio, os Manipuladores de Alimentos da Rede Pública Municipal localizada no município de Marcelândia/MT, habilitados à prática de todos os atos da vida civil, nos termos do artigo 5º do Código Civil Brasileiro, a partir de 18 anos, sem limitação de idade.

3. DA INSCRIÇÃO NO DESAFIO

Poderá se inscrever, o (a) manipulador (a) de alimentos que comprovadamente seja funcionário (a) efetivo (a), contratado (a) ou terceirizado (a) da prefeitura e que esteja exercendo a atividade de manipulador (a) de alimentos de creches ou escolas da rede municipal de ensino. O (A) manipulador (a) deverá preencher a ficha de inscrição, disponibilizada no Anexo I desse Regulamento e entregar pessoalmente ou por representante, portando documento original com foto na Secretaria Municipal de Educação no período de 7:00h do dia 14/10/2024 até às 17:00h do dia 18/10/2024.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO DESAFIO

Do total de inscrições que atendam o presente regulamento, serão disponibilizadas até 08 (oito) vagas para a **Fase II (final)**. Os interessados deverão encaminhar as receitas para serem analisadas pela comissão avaliadora, formada por gestores municipais. Os critérios de criatividade, originalidade e utilização de produtos da agricultura familiar; a análise será feita pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação de Marcelândia/MT. É vedada a inscrição de mais de uma receita por participante.

5. MECANISMO DO DESAFIO

Todos os participantes que forem realizar as inscrições receberão as regras e a ficha de inscrição e deverão proceder da seguinte maneira:

- Ler atentamente as regras;
- Preencher a ficha de inscrição;
- Entregar a ficha de inscrição juntamente com a receita na Secretaria Municipal de Educação, nos dias e horários determinados.

5.1 Dos Produtos e Receitas

As fontes proteicas para elaboração da receita deste desafio poderão ser: Bovina (Acém, paleta). Suína (Paleta). Frango (Coxa e sobrecoxa, Peito de frango).

As preparações

a) Produtos das receitas

O Organizador disponibilizará para cada um dos participantes todos os alimentos da receita, inclusive os produtos da Agricultura Familiar.

b) Produtos da Agricultura Familiar

É obrigatória na preparação da receita a utilização de, no mínimo, 03(três) itens da Agricultura Familiar, sendo os seguintes itens disponíveis:

- Abobrinha verde;
- Abóbora madura;
- Abacaxi;

- Alface;
- Acerola;
- Banana;
- Batata doce;
- Cheiro verde;
- Couve manteiga;
- Chuchu;
- Farinha de mandioca;
- Hortelã;
- Laranja;
- Limão;
- Pepino;
- Pimentão Verde;
- Pimenta de cheiro;
- Quiabo;
- Maxixe;
- Mandioca;
- Mamão;
- Maracujá;
- Melão;
- Milho verde;
- Melancia;
- Pepino;
- Tomate;
- Tomate cereja;
- Vagem.

c) Produtos proibidos

Fica proibido o uso, nas receitas participantes deste desafio, dos seguintes produtos alimentícios ultraprocessados:

- Embutidos (salsichas, linguiças, salames, mortadela, hambúrguer, steak);
- Bacon e defumados;
- Alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto);
- Preparações semiprontas ou prontas para o consumo;
- Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição;
- Qualquer produto alimentício com mais de 03 (três) ingredientes em sua composição.

6. DA DATA DO DESAFIO

O 3º Desafio das Merendeiras – 2024 – Marcelândia/MT será realizado em duas fases eliminatórias, conforme programação abaixo:

Fase I: Análise técnica das receitas que atendam os critérios de avaliação. A escolha será realizada pela comissão organizadora da Secretaria Municipal de Educação. A seleção será divulgada no dia 25/10/2024 a partir das 7:00h na Secretaria Municipal de Educação. Também será divulgado via e-mail para as escolas da rede municipal de ensino.

Fase II: Final prática com o preparo das melhores receitas, dia 29/10/2024 a partir das 18:30h na Rua Lucas José de Souza – Chácara Nossa Senhora Aparecida – Marcelândia/MT. Nesta fase, serão classificadas as 03 (três) receitas com a maior pontuação, sendo tal resultado obtido a partir da classificação da maior para a menor pontuação.

Horário de preparação dos pratos: **18:30 h às 20:30h**

Horário do evento de encerramento: **22:00h**

Os participantes deverão servir as receitas prontas, em quantidade suficiente para degustação da banca avaliadora formada por 03 (três) pessoas, acondicionada em um prato disponibilizado pelo ORGANIZADOR, bem como os utensílios necessários para realizar o “**empratamento criativo**” perante a banca avaliadora. Após as apresentações e pontuação dos participantes, serão premiados os candidatos que obtiveram maior pontuação.

Os participantes deverão preparar o prato no prazo de 02 h, tempo este considerado desde o preparo até a montagem do prato e apresentação à Comissão de Avaliação. Para a ordem de apresentação dos pratos será considerada a ordem de conclusão das preparações. A comissão avaliadora escolherá os 03 (três) melhores pratos, que serão classificados em 1º, 2º e 3º lugar, conforme pontuação obtida pelo participante, do maior para o menor, respectivamente, nos termos dos critérios de avaliação.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A nota final do participante será obtida pela média aritmética dos três jurados (A+B+C/3).

Os avaliadores farão a pontuação individual e confidencial de cada participante da fase II, com o preenchimento do Formulário de Pontuação.

Finalizadas as avaliações, será feita a classificação dos participantes, da maior para a menor pontuação.

Durante a realização da prova, os participantes deverão obrigatoriamente usar calça/saia, sapato fechado, blusa ou camisa (de qualquer cor), avental e seguir todas as recomendações de higiene para manipuladores de alimentos. Os participantes não poderão usar aparelhos eletrônicos, celulares, tablets, computadores, máquinas fotográficas, calculadoras, entre outros, anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e acessórios de qualquer espécie, exceto óculos de grau.

7.1. Pontuação extra

Haverá pontuação extra para a merendeira que incluir Proteína de soja em sua preparação.

7.1.1 Itens da agricultura familiar

De acordo com a utilização de itens da agricultura familiar, previsto na letra B do item 5.1 desse regulamento, o participante terá pontuação extra, conforme quadro a seguir:

Quantidade de Itens da Agricultura	Pontos Extra
03 itens da agricultura familiar	Uso obrigatório
05 itens	0,25
08 itens	0,50
10 itens	0,75
12 itens	1,00
Acima de 12 itens	1,25
Proteína de soja	5,00

8. DA PREMIAÇÃO DO DESAFIO

Os participantes poderão receber premiações como: troféus e brindes, de acordo com a comissão organizadora do 3º Desafio das Merendeiras de Marcelândia/MT

Os participantes (manipuladores de alimentos) classificados em 1º, 2º e 3º poderão receber, premiação em dinheiro, de acordo com a comissão organizadora do 3º Desafio das Merendeiras de Marcelândia/MT

A Escola à qual a manipuladora de alimentos estiver vinculada irá receber um troféu da comissão organização do 3º Desafio das Merendeiras de Marcelândia/MT

9. PUBLICAÇÃO DO DESAFIO

O desenvolvimento do Desafio será veiculado nos mesmos meios de comunicação utilizados para divulgação do evento.

10. DOS UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS

O Organizador do 3º Desafio das Merendeiras – 2024 – Marcelândia/MT disponibilizará fogões a gás, de uso coletivo para todas as participantes. Cada participante poderá utilizar até 03 (três) trempas (bocas) simultaneamente. Além de mesas ou bancas para apoio, toucas descartáveis.

Também será disponibilizado o prato a ser apresentado à comissão de julgamento do 3º Desafio das Merendeiras – 2024 – Marcelândia/MT.

Os outros utensílios, tais como: panelas comuns, de pressão, vasilhas para higienização, facas de corte, tábua de corte entre outros, necessários para a preparação do prato DEVERÃO ser levados pelo participante, levando em consideração seu uso individual.

Os utensílios necessários para o preparo são de **EXCLUSIVA RESPONSABILIDADE DO PARTICIPANTE**, não sendo a organização do evento obrigada a fornecer tais instrumentos.

11. DOS ESCLARECIMENTOS DESSE REGULAMENTO

Todos os esclarecimentos deverão ser realizados presencialmente na Secretaria Municipal de Educação e serão compartilhados para todas as unidades escolares, com o tema: Esclarecimentos do 3º Desafio das Merendeiras de Marcelândia/MT

Marcelândia/MT – 11 de outubro de 2024.

Comissão Organizadora:

Secretária de Educação: Sandra Borsari

Secretária de Assistência Social: Cristiane Bulgarelli Padovani

Secretário de Agricultura: Lincoln Alberti Nadal

Nutricionista: Lívia Silva Gonçalves Nadal

Sedes: Carla Tais Pereira de Souza

Anexo I
FICHA DE INSCRIÇÃO
3º DESAFIO DAS MERENDEIRAS 2024 – Marcelândia/MT
“O tempero com amor, vira uma explosão de sabor”

Nome da Candidata:
Escola que Representa:
Tempo de trabalho como Manipuladora:
Nome da Preparação:
Ingredientes:
Modo de Preparo:
Data: / /2024 Assinatura: