REGULAMENTO DOS PARTICIPANTES
3º DESAFIO ESTADUAL DAS MERENDEIRAS
2024

1. INTRODUÇÃO

Este Regulamento estabelece normas, condições e diretrizes para a realização do 3º Desafio Estadual dos(as) Manipuladores(as) de Alimentos dos municípios participantes do programa Cidade Empreendedora e Sustentável promovido pelo Sebrae/MT. Doravante denominado de Desafio Estadual das Merendeiras - 2024

O Desafio Estadual das Merendeiras será realizado no dia 07/06/2024, às 18:00 horas, no município de Cuiabá, no endereço Av. Historiador Rubens de Mendonça, 3300 - Jardim Aclimação, Cuiabá - MT, 78020-250, onde é sediado o Shopping Pantanal.

Somente poderão participar do Desafio Estadual das Merendeiras do Mato Grosso os municípios que realizaram a etapa Municipal do Desafio das Merendeiras no ano 2023. São elegíveis os seguintes municípios, por ordem de execução municipal.

- Querência
- Canarana
- Guarantã do Norte
- Sinop
- Santa Carmem
- Diamantino
- Tangará da Serra
- Aripuanã
- Campo Verde

2. 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, nos 09 (nove) municípios integrantes do Programa Cidade Empreendedora e Sustentável, a ter suas preparações culinárias desafiadas entre si, 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.

Esse Regulamento será enviado para todas as 09 (nove) secretarias municipais de ensino, e estará disponível no site www.desafiodasmerendeiras.com.br.

A adesão do município no 3º Desafio Estadual das Merendeiras – Cidade Empreendedora e Sustentável, 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 Sebrae/MT e do Comitê Organizador.

3. DOS(AS) MANIPULADORES(AS) HABILITADOS(AS) E DOS SEUS EMPRATAMENTOS APRESENTADOS:

Os(as) manipuladores(as) habilitado(as) para participar do 3º Desafio Estadual das Merendeiras são listados(as) no portal www.desafiodasmerendeira.com.br, bem como os empratamentos realizados e os jurados que validaram cada preparação.

Somente poderão participar, os(as) merendeiros(as) que se sagraram vencedores(as) na etapa municipal e que mantem o vínculo contratual com a prefeitura.

Nos casos do(a) vencedor(a) da etapa municipal não mais pertencer ao quadro da prefeitura e/ou apresentar alguma restrição para participar do 3º Desafio Estadual, a prefeitura deverá apresentar a solicitação de substituição do(a) desafiante, em detrimento dos demais colocados. Listando em critério de prioridade e limitando-se ao(a) terceiro(a) colocado(a).

4. DO TEMPO DE PREPARAÇÃO

Na etapa estadual o tempo máximo de cocção dos alimentos é de **02:00hs**, sendo liberada para apresentação das preparações a partir de **01:00h** de desafio.

Horário de preparação dos pratos: **Das 18:30hs às 20:30hs**

Horário liberado para iniciar as apresentações dos pratos: **19:30hs**

Após o encerramento do prazo final para preparação dos alimentos, não será mais permitida a continuação da preparação, sendo somente autorizado o porcionamento e apresentação ao corpo de jurados.

5. DA APRESENTAÇÃO DOS PRATOS

Os participantes deverão servir as receitas prontas, em quantidade suficiente para degustação da banca avaliadora formada por 03 (três) pessoas mais 01 (um) prato de demonstração, totalizando 04 (quatro) empratamentos acondicionado em um prato disponibilizado pela COMISSÃO ORGANIZADORA, 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 02:00hs, mesmo tempo considerado na etapa municipal. A montagem e porcionamento do prato, bem como apresentação à Comissão de Avaliação poderá ser feita após o encerramento do período de cocção. Para a ordem de apresentação dos pratos será considerada a ordem de conclusão das preparações.

O corpo de jurados 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.

6. DO CORPO DE JURADOS

Será selecionada um corpo de jurados composta **EXCLUSIVAMENTE** por profissionais da área para o julgamento da etapa estadual. A banca será composta por 03 (três) membros. O presidente do corpo de jurados será sorteado no início do Desafio.

Caso haja qualquer imprevisto que não permita a participação de um ou mais jurados será realizada pela COMISSÃO ORGANIZADORA do evento a substituição por outro jurado técnico.

Cada alteração será informada a todas as secretarias de educação participantes do 3º Desafio Estadual das Merendeiras do Mato Grosso – Cidade Empreendedora e Sustentável e publicada no site www.desafiodasmerendeiras.com.br

6. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

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

Os avaliadores farão a pontuação individual e confidencial de cada participante com o preenchimento do Formulário de Pontuação. De nenhum

modo será permitida a divulgação (individual ou coletiva) das notas obtidas pelos participantes.

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

Durante a realização da prova na etapa estadual, os participantes deverão obrigatoriamente usar calça ou saia, sapato fechado e a Dolma exclusivamente confeccionada pela COMISSÃO ORGANIZADORA para o evento, além de 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. DA PREMIAÇÃO DO DESAFIO – ETAPA ESTADUAL

Os(as) participantes poderão receber premiações como: troféus e brindes, de acordo com a COMISSÃO ORGANIZADORA do 3º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora e Sustentável.

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 Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora e Sustentável.

8. PUBLICAÇÃO DO DESAFIO

O desenvolvimento do 3º Desafio Estadual das Merendeiras do Cidade Empreendedora e Sustentável será veiculado nos mesmos meios de comunicação utilizados para divulgação do evento, sendo o portal www.desafiodasmerendeiras.com.br, o principal meio.

A COMISSÃO ORGANIZADORA irá publicar regulamentos que se façam necessários para a padronização e para o bom andamento do evento.

10. DOS UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS

A COMISSÃO ORGANIZADORA do 3º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora e Sustentável, disponibilizará fogões e forno 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, pia com água.

Também serão disponibilizados os utensílios básicos necessários para a apresentação da preparação à comissão de julgamento do 3º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora e Sustentável.

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 COMISSÃO ORGANIZADORA do evento obrigada a fornecer tais instrumentos.

10. DOS ESCLARECIMENTOS DESSE REGULAMENTO

Todos os esclarecimentos, bem como necessidades de alteração de candidatas, deverão ser realizados pelo e-mail mayra.ribeiro@mt.sebrae.com.br e serão compartilhados para todos os municípios que aderiram ao evento, com o tema: Esclarecimentos do 3º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora e Sustentável.

Esclarecimentos e alterações no regulamento poderão ser realizadas até 48 horas antes do início do 3º Desafio Estadual das Merendeiras do Mato Grosso.

Cuiabá/MT, 19 de abril de 2024.

Comissão Organizadora:

- SANDRO ROSSI – Presidente da Comissão Estadual - Analista SEBRAE/MT
- Mayra Piovesan – Membro da Comissão Estadual - Analista do SEBRAE/MT
- Anna Júlia Campos Silva – Membro da Comissão Estadual - Assistente do SEBRAE/MT

Anexo I
MODELO DE FICHA DE JULGAMENTO
3º DESAFIO DAS MERENDEIRAS CIDADE EMPREENDEDORA E
SUSTENTÁVEL

Nome do Jurado: _____

Nº	Item Julgado	Manipuladora de Alimentos					
		Fulana 1	Fulana 1	Fulana 1	Fulana 1	Fulana 1	Fulana 1
01	Criatividade na criação do prato: Pontuação: 0 a 20 pontos						
02	Análise Sensorial: Valorização e equilíbrio dos sabores; aromas; texturas; cores e formas: Pontuação: 0 a 25 pontos						
03	Originalidade da Estética: Originalidade no empratamento, estética na apresentação do prato Pontuação: 0 a 25 pontos						
04	Porcionamento: Quantidade adequada à proposta, posicionamento dos itens que compõem a produção culinária e valorização do item principal Pontuação: 0 a 20 pontos						
05	Postura, higiene e limpeza: Postura ética na competição; higiene pessoal; higiene com os alimentos servidos; equipamentos mobiliários e utensílios utilizados na produção culinária Pontuação: 0 a 10 pontos						
Pontuação total							