



REGULAMENTO DO 2º CONCURSO GASTRONÔMICO/CULTURAL DE PALMEIRA

O 2º Concurso Gastronômico/Cultural de Palmeira será realizado no dia 20 de julho de 2024, às 19h00m, no Complexo Educacional Jussara Rodrigues da Cruz, situada na Avenida Rua Carmozino Paim, Centro, Palmeira/SC. Sua realização é parte integrante da programação da 29ª Festa de Aniversário do Município, promovido pela Prefeitura Municipal de Palmeira.

Art. 1º DO CONCURSO: É de responsabilidade dos participantes inscritos todos os custos envolvidos na realização e entrega dos pratos. Estarão aptos a participar do concurso todos os moradores do município de Palmeira, com mais de 18 anos, que tiverem interesse em concorrer aos prêmios e se enquadrarem nos seguintes quesitos: Utilização da receita que contenha como ingrediente principal carne de bovinos e ou ovinos, no qual o município de Palmeira detém o título de “Capital Catarinense das Carnes de Qualidade”.

Art. 2º DOS PRAZOS E INSCRIÇÕES: Poderão se inscrever pessoas do meio rural e urbano, residentes ou trabalhadores de Palmeira (SC). As inscrições serão realizadas na Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura de Palmeira de 26 de junho à 05 de julho das 13h às 19h.

As inscrições são gratuitas;

Não serão aceitas inscrições de estabelecimentos comerciais.

É vedada a inscrição para agentes políticos do município

No ato da inscrição o participante deverá apresentar:

- Comprovante de residência ou folha de pagamento
- Um documento pessoal (RG ou CNH);
- Ficha de inscrição (Anexo I) preenchida e assinada pelo participante.





Os documentos serão conferidos e alocados em envelope pela recebedora dos documentos.

Art.3º DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO:

1ª etapa: Para concorrer o participante deverá apresentar uma receita salgada, que utilize a carne bovina ou de ovino como ingrediente principal do prato.

A classificação e triagem das receitas inscritas será realizada no período de 8 à 12 de julho de 2024 onde a comissão julgadora ira selecionar 5 receitas finalistas com melhor contextualização histórica e/ou familiar, os quais irão apresentar o prato de forma presencial.

A lista dos candidatos habilitados será divulgada no site oficial da Prefeitura Municipal de Palmeira até o dia 12 de julho de 2024.

2ª Etapa: Receitas selecionadas:

O prato só poderá ser servido e apresentado aos jurados pelo próprio participante.

A pontuação dos pratos será feita pelos jurados com a presença de um integrante da comissão organizadora da Festa do 29º Aniversário do Município.

O utensílio para montagem do prato deverá ser retirado na Secretaria de Administração no dia 19 de julho das 13h às 19h. A receita preparada deverá ser apresentada em quantidade suficiente para que possa ser degustado pelos jurados (cinco). O participante deverá servir os jurados em porção suficiente para degustação de avaliação com breve explanação sobre sua receita.

Para efeitos de classificação serão levados em consideração os seguintes parâmetros:

Apresentação e aparência do prato; Utilização de ingredientes regionais; Sabor; Criatividade na escolha do prato e textura/consistência. Tabela de pontuação dos jurados:

Prato Avaliado:					Pontuação Final
Sabor	Aparência e apresentação do prato	Utilização de ingredientes regionais	Criatividade	Textura e consistência	
Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	

A comissão julgadora é composta por 05 pessoas sendo criadores de bovinos e ovelhas e profissionais da gastronomia, previamente convidada pela organização do evento, darão notas de 5 (cinco) a 10 (dez) pontos para cada quesito. A nota total será computada do somatório





simples das notas obtidas em cada quesito.

O julgamento será aberto para até 02 convidados dos participantes, desde que não se manifestem durante a avaliação dos jurados, sob pena de retirada do local ou desclassificação do participante envolvido na manifestação;

Havendo empate na classificação final, serão usados os seguintes critérios para desempate: O participante que obtiver maior pontuação no quesito sabor, seguido de maior pontuação no quesito textura/consistência, seguido de maior pontuação no quesito apresentação e aparência. Caso ainda persista o empate, será considerado vencedor o mais velho. O resultado será divulgado imediatamente após a apuração.

Os pratos deverão ser entregues com até 15min. (quinze minutos) de antecedência ao julgamento, ou seja, até às 18h45m do dia 20 de julho de 2024, no Complexo Educacional Jussara Rodrigues da Cruz. A não apresentação do prato até as 19h15m desclassifica automaticamente o participante. Cada participante deverá fazer o transporte do seu prato não podendo solicitar a algum membro da comissão para buscá-lo.

A comissão organizadora do concurso disponibilizará: louças e talheres para montagem dos pratos aos jurados, 02 microondas e rechoud para manter aquecimento do prato.

Art. 4° DA PREMIAÇÃO: Depois de avaliados e classificados os vencedores receberão os prêmios que serão entregues no local da avaliação: - 1° Lugar: 1.500,00 (mil e quinhentos reais); - 2° Lugar: R\$800,00 (oitocentos reais); - 3° Lugar: R\$500,00 (quinhentos reais).

Art. 5° Cada concorrente poderá participar com apenas 01 receita salgada. O prato deverá ser apresentado com a receita, indicando quantidade de ingredientes, técnica de preparo, rendimentos e demais dados necessários à compreensão, em redação clara e precisa, de forma legível durante a inscrição.

Art. 6° A participação no concurso implica na aceitação, sem reservas, de todos os artigos deste regulamento.

Art. 7° A comissão julgadora é soberana e sua decisão é irrevogável.

Art. 8° Os casos não detalhados neste regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora do concurso.





Art. 9º Os direitos de publicação das receitas ficam cedidos à Prefeitura Municipal de Palmeira.
Informações:3238-0040– com Francieli, e com Alexandra / Secretaria de Educação : 32380071.

ANEXO I - FICHA DE INSCRIÇÃO





PALMEIRA

GOVERNO MUNICIPAL

FUNDADO EM 18 DE JULHO DE 1995

CNPJ 01.610.566/0001-06

+55 49 3238-0040 | 0050
Av. Roberto Henneckemaier, 200 - Centro -
Palmeira - SC. CEP 88.545-000

2º CONCURSO GASTRONÔMICO/CULTURAL DE PALMEIRA

NOME COMPLETO:	CPF:
Data de nascimento:	Idade:
Endereço completo:	
Telefone:	
NOME DO PRATO:	
RECEITA DETALHADA	
INGREDIENTES:	
MODO PREPARO:	
Histórico/contextualização da receita	





Termo de Ciência

Declaro que estou ciente de acordo com o regulamento do concurso, me submetendo por livre e espontânea vontade as suas cláusulas deste concurso. Ainda por este, autorizo uso de imagem, da receita e do resultado final para uso de fins publicitários do 2º CONCURSO GASTRONÔMICO/CULTURAL DE PALMEIRA.

Assinatura do Participante

ANEXO II - FICHA DE AVALIAÇÃO (COMISSÃO JULGADORA)





2º CONCURSO GASTRONÔMICO/CULTURAL DE PALMEIRA

AVALIADOR: _____

PARTICIPANTE:					Pontuação Final
Prato Avaliado:					
Sabor	Aparência e apresentação do prato	Utilização de ingredientes regionais	Criatividade	Textura e consistência	
Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	

PARTICIPANTE:					Pontuação Final
Prato Avaliado:					
Sabor	Aparência e apresentação do prato	Utilização de ingredientes regionais	Criatividade	Textura e consistência	
Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	

PARTICIPANTE:					Pontuação Final
Prato Avaliado:					
Sabor	Aparência e apresentação do prato	Utilização de ingredientes regionais	Criatividade	Textura e consistência	
Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	

PARTICIPANTE:					Pontuação Final
Prato Avaliado:					
Sabor	Aparência e apresentação do prato	Utilização de ingredientes regionais	Criatividade	Textura e consistência	
Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	





PARTICIPANTE:					Pontuação Final
Prato Avaliado:					
Sabor	Aparência e apresentação do prato	Utilização de ingredientes regionais	Criatividade	Textura e consistência	
Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	Nota:	

