



Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Anchieta

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes

I CONCURSO DE CULINÁRIA DE ANCHIETA / SC

A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE ANCHIETA, por sua representante legal, no uso de suas atribuições legais, torna público que realizará o I Concurso de Culinária de Anchieta, sob as condições e especificações ora estabelecidas:

1. DO OBJETIVO

- 1.1 O presente instrumento tem por objetivo selecionar receitas inovadoras, que priorizem a utilização de ingredientes da merenda escolar.
- 1.2 Incentivar o gosto pela culinária bem elaborada, bem como estimular a criatividade e inovação no preparo de pratos saudáveis, sem dispensar o sabor agradável ao paladar.
- 1.3 Envolver as profissionais da alimentação escolar na elaboração de um caderno de receitas.

2. MODALIDADE

- 2.1 Prato livre: doce ou salgado.

3. DOS REQUISITOS

3.1 Para participar do I Concurso de Culinária de Anchieta, o candidato deverá atender os seguintes requisitos:

- a) Ser funcionário público,
- b) Ser atuante na área de Educação mais especificamente como merendeira e serviços gerais;

3.2 As receitas deverão seguir as instruções anexas ao formulário de inscrição, que no mesmo ato a candidata deverá entregar uma cópia da receita digitada ou em letra de forma.

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1 As inscrições estarão abertas na Secretaria Municipal de Educação, sediada na Avenida Anchieta 838, neste município, no período de 20 de maio a 30 de junho de 2014.

4.2 As inscrições de que tratam este item são gratuitas.

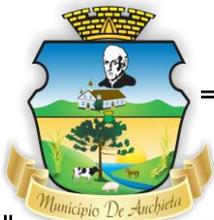
4.4 As inscrições serão analisadas pela Comissão Organizadora do Concurso.

4.4.1 O candidato poderá inscrever uma única receita, sendo desclassificado aquele que apresentar mais de uma inscrição.

4.4.2 Não será aceito receitas repetidas, ou seja, cada receita deverá ser única ou exclusiva do referido prato.

4.4.3 As receitas serão consideradas na ordem da inscrição, assim se uma candidata ao inscrever uma receita, se a mesma já foi inscrita anteriormente, deverá apresentar outra receita.

4.4.4 No caso de candidatas apresentarem a mesma receita ao mesmo tempo será feito um sorteio a qual prevalecerá e as outras deverão apresentar outra receita.



Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Anchieta

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes

5. A REALIZAÇÃO DOS PRATOS

5.1 Todas as receitas enviadas ao concurso serão produzidas pelo próprio participante, seguindo rigorosamente os procedimentos e instruções das mesmas.

5.2 Os pratos serão feitos em dois dias no Centro dos Idosos no dia 24 e 25 de julho de 2014, iniciando as 09h, cada uma irá preparar o prato no local, explicará a receita aos outros participantes, o porquê da escolha do ingrediente e servidos aos jurados e posteriormente será servido como lanche aos professores em formação.

5.3 Devem ser respeitadas as boas práticas de manipulação de alimentos, utilização de toucas, aventais e calçados fechados, o participante estará sob a observação da Nutricionista, para dirimir dúvidas e auxiliar no que for de competência da mesma.

6. DO JULGAMENTO

6.1 A Comissão Julgadora, será formada por cinco membros (designados pela organização do evento, que possuem conhecimentos na área de alimentação), avaliará os pratos observando os seguintes critérios:

- a) Adequação ao tema (alimentos da merenda escolar)
- b) Apresentação do prato (aparência, cor, textura);
- c) Sabor;
- d) Criatividade e inovação;
- e) Comunicação e conhecimento;

6.1.1 Cada critério receberá notas de cinco a dez pontos.

6.1.2 A pontuação final será a soma dos cinco critérios avaliativos, sendo vencedores aqueles que obtiverem a maior nota.

6.1.3 Em caso de empate, será utilizado o seguinte critério para desempate: Maior pontuação no critério SABOR; - Maior pontuação no critério CRIATIVIDADE, - Maior pontuação no critério APRESENTAÇÃO DO PRATO.

7. DA PREMIAÇÃO

7.1 A divulgação dos resultados será no dia 30 de julho de 2014 e a premiação irá ser definida pela Secretaria de Educação

7.2 Será premiado os três primeiros colocados.

7.3 Os vencedores receberão um prêmio definido pela Secretaria de Educação.

7.4 Todas as receitas feitas serão publicadas em um caderno de receitas que será confeccionado pela Secretaria de Educação e as melhores receitas serão publicada no Site da prefeitura (<http://www.anchieta.sc.gov.br/home/index.php?>) e nos jornais circulantes.

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 Todos os candidatos receberão certificado de participação.

8.2 A inscrição para participação no evento implica a aceitação das normas deste regulamento.

8.3 O planejamento dos produtos e utensílios que serão utilizados com o preparo da receita ficarão a cargo de cada merendeira, entregue na Secretaria de Educação para a nutricionista providenciar.

8.4 A Comissão Organizadora reserva-se o direito de utilizar as imagens do



Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Anchieta

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes

concurso e divulgar as receitas inscritas sem que isso gere expectativa de compensação financeira para os participantes.

8.5 São parte integrantes deste Edital os seguintes anexos:

- a) Roteiro para redação da Receita;
- b) Ficha de inscrição.

8.6 - Outros esclarecimentos podem ser obtidos pela Secretaria de Educação do município com a nutricionista Aline de Giacometti (49) 36533219

8.7 Os casos omissos e não previstos neste Edital serão resolvidos pela Comissão Organizadora composta por Leonita de Souza, Aline de Giacometti, Lucia Cocco e Luiza Baggio.

Anchieta, 16 de maio de 2014



Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Anchieta

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes

ANEXO 1

Roteiro para redação de receitas culinárias.

Uma receita culinária deve ser clara e objetiva, permitindo que seja bem compreendida. Isso possibilitará a sua boa reprodução, com resultados semelhantes todas as vezes que for preparada.

A receita deve apresentar:

1. Nome fantasia
 - Exemplo: Torta estupenda.
2. Nome técnico
 - Para descrição da preparação e identificação dos principais ingredientes.
 - Exemplo: Torta à base de abobrinha, berinjela e cenoura.
3. Lista detalhada dos ingredientes
 - Na ordem em que serão utilizados no preparo.
 - Com as respectivas quantidades em medidas caseiras ou padronizadas. (Exemplo: colher de sopa, xícara...).
 - Especificação do modo de uso do ingrediente quando necessário. (Exemplo: cebola picada).
4. Listagem prévia dos utensílios e equipamentos, com descrição de capacidade e tamanho.
 - Exemplos: Liquidificador, batedeira, assadeira redonda de 18 cm de diâmetro...
5. Descrição detalhada do modo de preparo, de forma clara, objetiva, relatando passo a passo do preparo.
6. Tempo de preparo e pré-preparo.
7. Temperatura de cozimento.
 - No caso de utilização de forno.
 - Grau de dificuldade: fácil, médio ou difícil.

