



### III FESTA DO TRABALHADOR RURAL

#### RIO PARDO DE MINAS-MG

#### EDITAL N° 002/2024

### Concurso Gastronômico – Polvilho

A Prefeitura Municipal de Rio Pardo de Minas – MG, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social - SMAS, Secretaria Municipal de Agricultura, Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais e demais parceiros, abre procedimento para o CONCURSO GASTRONÔMICO 2024, cujas inscrições estarão abertas no período compreendido entre dia 08 a 17 de maio de 2024.

#### 1 – Dos Critérios de Inscrição

1.1. As inscrições deverão ser feitas do dia 8 a 17 de maio de 2024, diretamente na sede do CRAS/Rural – localizado na Rua Osório Batista, nº 52, no horário de funcionamento regular do setor: segunda a quinta de 7:00 as 17:00 e sexta de 7: 00 as 13:00.

1.2. Somente serão aceitas inscrições dos moradores da zona rural de Rio Pardo de Minas/MG.

1.3.– Será disponibilizada a Ficha de Inscrição para preenchimento dos dados do participante e da receita que será avaliada.

1.4. A receita inscrita deve ser obrigatoriamente preparada com derivados do polvilho (goma), contendo o polvilho na receita.

1.5. Para efetuar a inscrição, os pratos concorrentes deverão ser descritos da seguinte maneira:

- a) Ingredientes que serão utilizados;
- b) Quantidade de cada ingrediente;
- c) Modo de Preparo, explicando o passo a passo para realização da receita;
- d) Tempo de Preparo da receita;
- e) Rendimento - servem quantas pessoas.

1.6. O concurso gastronômico 2024 terá duas modalidades, sendo:

- a) Receita de pratos doces;
- b) Receita de pratos salgados.



1.7. No ato da inscrição o participante optará por qual receita irá concorrer doce ou salgada. Cada participante poderá concorrer em apenas 01 (uma) categoria.

## **2 –Da Avaliação**

2.1. Após o processo de inscrição a Comissão Organizadora escolherá: 05 (cinco) receitas de pratos doces e 05 (cinco) receitas de pratos salgados derivados do polvilho, para participarem da etapa final com a degustação dos jurados no Dia da Festa, 25 de maio de 2024.

2.2. Os pratos finalistas deverão ser preparados pelos participantes para serem avaliados e devidamente registrados e apresentados no Dia da Festa.

2.3. Como critérios de avaliação deste Edital, os jurados após a degustação irão distribuir notas de 01 a 05, nos seguintes quesitos:

- a. Apresentação visual do prato;
- b. Destaque no prato do produto principal - polvilho;
- c. Sabor;
- d. Textura;
- e. Criatividade.

2.4. Em caso de notas iguais o desempate será dado seguindo a ordem de critérios acima, onde a maior nota geral de cada item indicará o vencedor.

## **3. Dos Jurados:**

3.1. A comissão de jurados será composta por: 02 (dois) nutricionistas e 02 (dois) convidados(das) que trabalham com culinária no município.

3.2. – Os jurados selecionados serão identificados no momento da avaliação.

## **4 – Da Premiação**

4.1. A cerimônia de premiação e degustação dos pratos será no dia 25 de maio de 2024, na 3ª Festa do Trabalhador (a) Rural.

4.2. O 1º colocado de cada categoria (receita doce e receita salgado) receberá um prêmio no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) cada uma.

Rio Pardo de Minas, 08 de maio de 2024.

COMISSÃO ORGANIZADORA