

## **REGULAMENTO CONCURSO DE RECEITAS SESC AM**

### **I - Dos objetivos do Concurso**

- Incentivar a elaboração de novas receitas com aproveitamento integral dos alimentos, ou seja, utilização de cascas, talos, folhas, sementes e etc. preferencialmente utilizando alimentos de nossa região;
- Contribuir para a diminuição do desperdício de alimentos e da má alimentação.

### **II - Da Participação:**

- Os interessados deverão realizar suas inscrições no período de **12/07/19 a 19/07/19, das 08h30min às 17h30min** diretamente no Programa Mesa Brasil, que fica no Balneário do Sesc AM (Av. Constantinopla, SN, Campos Elíseos), **ou diretamente no email [mesa.brasil@sesc-am.com.br](mailto:mesa.brasil@sesc-am.com.br)**, onde o candidato encaminhará a receita de acordo com o regulamento do concurso.
- A participação no concurso se resume a uma receita por pessoa.

### **III - Do Julgamento:**

- No dia **29 /07/19**, o Programa Mesa Brasil irá divulgar entre as receitas enviadas, as 06 finalistas, que irão expor suas receitas. Sob os critérios:
  1. Praticidade;
  2. Criatividade e inovação;
  3. Baixo Custo.
- Serão escolhidas 06 receitas, das quais posteriormente serão escolhidas as 03 vencedoras, sendo primeiro, segundo e terceiro lugar.

### **IV - Da Seleção:**

- Os participantes deverão elaborar uma receita com aproveitamento integral dos alimentos, ou seja, utilização de cascas, talos, folhas, sementes e etc. preferencialmente utilizando alimentos de nossa região. As receitas serão enviadas e em caso de selecionada para fase final, será apresentada pelo participante através de degustação na praça de alimentação do Shopping Ponta Negra. Os jurados irão degustar as receitas e deverão escolher a que

mais lhe agradou e assinala na ficha de votação, onde entregarão para comissão organizadora.

#### **V - Da Premiação:**

- Os 06 finalistas selecionados pela comissão julgadora receberão certificado de participação.

1º lugar: 01 BATEDEIRA PLANETÁRIA

2º lugar: 01 CENTRÍFUGA

3º lugar: 01 LIQUIDIFICADOR

#### **VI – Das Disposições Gerais:**

- Não será cobrada taxa de inscrição no presente concurso.
- A data limite para o envio ou entrega das receitas será dia 18/07/19.
- Cada participante poderá enviar somente UMA receita para a apreciação.
- Todas as receitas deverão conter foto do prato executado.

#### **Normas para desenvolvimento, redação e formatação da receita.**

- A receita poderá ser de um prato quente, frio ou sobremesa considerando que contenha aproveitamento integral de alimentos regionais (ex: banana, mamão, abóbora, maracujá, macaxeira, melancia, couve, cupuaçu, tucumã e etc.)
- Escrever o nome da receita com letras maiúsculas, negrito;
- Na linha abaixo nome do autor da receita;
- Na próxima linha abaixo, o nome da instituição que representa;
- Na próxima linha abaixo, o telefone e celular;
- Na próxima linha abaixo, o e-mail do autor.
- Na receita deverão constar de forma obrigatória, os seguintes itens: ingredientes por ordem de uso, em medidas padrão para uso culinário como xícara, colheres, ou em peso ou volume; modo de preparo, rendimento, tempo de preparo e custo.
- Logo após o término da receita, deverá ser colocada a foto da receita, colorida, em formato paisagem ou retrato.

### **Normas para apresentação das receitas finalistas**

- Os finalistas irão preparar suas receitas nos dias 08,09 e 10/08/2019
- Os finalistas deverá chegar 1 hora antes do horário previsto.
- Os finalistas deverão levar uma degustação pronta.
- Dúvidas que público tenha em relação ao preparo da receita, deverão ser esclarecidas pelo finalista, a qualquer momento a mesma.
- O finalista poderá, a seu critério, trazer um auxiliar.

### **VI - Dos critérios de avaliação para premiação**

As receitas escolhidas serão avaliadas considerando-se os seguintes critérios:

- Boas práticas de higiene e organização durante o preparo da receita
  - Aproveitamento integral dos alimentos
  - Valor nutricional
  - Apresentação do prato
  - Criatividade e originalidade
  - Harmonia de sabor
  - Fidelidade da prática a receita escrita
- A Comissão Julgadora será formada por especialistas da área de nutrição e gastronomia, indicados pelo Mesa Brasil.