

**Anexo II**  
**MODELO DE FICHA DE JULGAMENTO**  
**1º DESAFIO DAS MERENDEIRAS CIDADE EMPREENDEDORA**  
**CICLO 2021/2022**

Nome do Jurado: \_\_\_\_\_

Nº	Item Julgado	Manipuladora de Alimentos																			
			Fulana 2	Fulana 3	Fulana 4	Fulana 5	Fulana 6														
01	Criatividade na criação do prato: <b>Pontuação: 0 a 10 pontos</b>																				
02	Valorização dos produtos da agricultura familiar: <b>Pontuação: 0 a 1,5 pontos</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Item</th> <th>Ponto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>03</td> <td>obrigatório</td> </tr> <tr> <td>05</td> <td>0,25</td> </tr> <tr> <td>08</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>0,75</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>Acima de 12</td> <td>1,50</td> </tr> </tbody> </table>	Item	Ponto	03	obrigatório	05	0,25	08	0,50	10	0,75	12	1,00	Acima de 12	1,50						
Item	Ponto																				
03	obrigatório																				
05	0,25																				
08	0,50																				
10	0,75																				
12	1,00																				
Acima de 12	1,50																				
03	Análise Sensorial: Valorização e equilíbrio dos sabores; aromas; texturas; cores e formas: <b>Pontuação: 0 a 25 pontos</b>																				
04	Originalidade da Estética: Originalidade no empratamento, estética na apresentação do prato <b>Pontuação: 0 a 25 pontos</b>																				
05	Porcionamento: Quantidade adequada à proposta, posicionamento dos itens que compõem a produção culinária e valorização do item principal <b>Pontuação: 0 a 20 pontos</b>																				
06	Postura, higiene e limpeza: Postura ética na competição; higiene pessoal; higiene com os alimentos servidos; equipamentos mobiliários e utensílios utilizados na produção culinária <b>Pontuação: 0 a 10 pontos</b>																				
07	Praticidade na utilização do prato na alimentação escolar. <b>Pontuação 0 a 8,5 pontos</b>																				
<b>Pontuação total</b>																					