

REGULAMENTO DOS PARTICIPANTES
1º DESAFIO ESTADUAL DAS MERENDEIRAS
2022 – Cidade Empreendedora

1. INTRODUÇÃO

Este Regulamento estabelece normas, condições e diretrizes para a realização do 1º Desafio Estadual dos (as) Manipuladores (as) de Alimentos da rede municipal de ensino dos municípios participantes do programa Cidade Empreendedora, promovido pelo Sebrae/MS. Doravante denominado de Desafio das Merendeiras.

O Desafio das Merendeiras é dividido nas etapas Municipal e Estadual. Na etapa municipal será selecionada o (a) vencedor (a) que representará o município na Etapa Estadual.

Para participar do Desafio das Merendeiras e ter a representatividade do município na etapa estadual, a gestão municipal deverá cumprir 03 (três) requisitos, sendo:

- I. Ter aderido ao programa CIDADE EMPREENDEDORA Edição 2021/2022, do SEBRAE/MS

Manifesto eletrônico de adesão ao Desafio das Merendeiras, pelo (a) Secretário (a) Municipal de Educação do Município, no link <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/desafio-estadual-das-merendeiras,3b6272e30f45e710VgnVCM100000d701210aRCRD>

- II. Comprovar que possui um profissional de Nutrição, responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae.

A comprovação deverá ser realizada no ato do manifesto de adesão ao 1º Desafio Estadual das Merendeiras do Mato Grosso do Sul, e poderá ser feita por meio do espelho do SIMEC e/ou declaração assinada pelo Secretário Municipal de Educação, contendo o nome e o número do CRN do Responsável Técnico pelo PNAE no município.

2. CARACTERÍSTICAS E OBJETIVOS DO DESAFIO

O Desafio visa promover o talento, a cultura, a criatividade e incentivar os (as) manipuladores (as) de alimentos das escolas da rede pública de ensino municipal, nos municípios integrantes do Programa Cidade Empreendedora Ciclo 2021/2022, a ter suas preparações culinárias desafiadas a inovar nas formas de uso, envolvendo a culinária regional e priorizando os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar local. O Desafio tem caráter exclusivamente cultural e recreativo, não estando sujeito, de forma alguma, a qualquer espécie de álea ou sorte, nos termos do artigo 3º, inciso II, da Lei nº

5.768/71, bem como do artigo 30 do Decreto nº 70.951/72. A participação neste Desafio é voluntária, mediante processo de adesão do município ao regulamento que será iniciado em 17/01/2022 e encerrado as 18:00 horas do dia 28/01/2022.

Esse Regulamento estará disponível no site <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/desafio-estadual-das-merendeiras,3b6272e30f45e710VgnVCM100000d701210aRCRD>

A adesão do município no 1º Desafio Estadual das Merendeiras – Cidade Empreendedora Ciclo 2021/2022, implica ao participante a sua total e inequívoca ciência e concordância com todas as regras contidas neste regulamento, implicando na leitura e compreensão, nada tendo a reclamar, a qualquer título e a qualquer tempo, em juízo ou fora dele. A realização do presente Desafio é de inteira responsabilidade do Sebrae/MS e do Comitê Organizador.

3. QUEM PODE PARTICIPAR

Poderão participar do Desafio Estadual das Merendeiras, os (as) manipuladores (as) de alimentos da rede pública municipal (dos municípios participantes do Programa Cidade Empreendedora Ciclo 2021/2022), habilitados à prática de todos os atos civil, nos termos do artigo 5º do Código Civil Brasileiro, a partir de 18 anos, sem limitação de idade.

Somente poderão se inscrever o (a) manipulador (a) que comprovadamente seja funcionário (efetivo, contratado ou terceirizado) da prefeitura e esteja exercendo as atividades de manipulador de alimentos de creches ou escolas da rede municipal de ensino

4. DA ADESÃO AO DESAFIO

O município poderá participar do Desafio Estadual das Merendeiras desde que comprove os requisitos previstos nesse regulamento e, que o (a) Secretário (a) Municipal de Educação faça a adesão ao regulamento no prazo definido.

5. DA ETAPA MUNICIPAL

Após o encerramento da adesão dos municípios ao 1º Desafio Estadual das Merendeiras será publicado o CICLO DAS ETAPAS MUNICIPAIS no portal <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/desafio-estadual-das-merendeiras,3b6272e30f45e710VgnVCM100000d701210aRCRD>

O Ciclo consiste na presença de um Chef de Cozinha, contratado pelo SEBRAE/MS, para capacitar os manipuladoras de alimentos da rede municipal de ensino e, juntamente com a comissão local, selecionar a preparação que representará o município na etapa estadual.

5.1 Da capacitação dos manipuladores de alimentos.

A capacitação dos manipuladores de alimentos será realizada em uma oficina de até 08 (oito) horas, tendo por objetivo demonstrar o potencial da agricultura familiar nas preparações de alimentos que são utilizadas alimentação escolar (merenda) na rede municipal de ensino.

Todos (as) os (as) manipuladores (as) de alimentos da rede municipal de ensino poderão participar dessa oficina. A lista de presença dessa capacitação será disponibilizada ao (à) Nutricionista Responsável Técnico do PNAE no município para, caso seja do seu interesse, utilizar como ação de Educação Alimentar e Nutricional – EAN, previsto no Plano Anual de Trabalho do RT (PAT).

5.2 Da seleção dos Cardápios

Cada manipulador (a) de alimento que participar da oficina poderá, ao final da capacitação, solicitar a sua inscrição para a seleção das receitas. A ficha de inscrição conterá o nome do manipulador, o nome da preparação, os ingredientes necessários e o modo de preparo.

Esses cardápios serão analisados pela comissão organizadora local que selecionará, no máximo, 05 (cinco) receitas para que sejam feitas as cocções (preparações) e colocadas à prova da comissão.

5.2.1 Dos Produtos e Receitas

A fonte proteica para elaboração da receita deste desafio preferencialmente será frango ou carne bovina

Cada participante poderá compor um prato com no máximo 02 (duas) preparações.

a) Produtos da Agricultura Familiar

É obrigatória na preparação da receita a utilização de, no mínimo, 03 (três) itens da Agricultura Familiar, sendo os seguintes itens disponíveis:

- Abacaxi
- Abóbora Cabotiã;
- Abóbora Paulista;
- Abobrinha verde;
- Acelga;
- Acerola
- Alface;
- Alho
- Alho poró
- Almeirão;
- Banana

- Batata doce
- Berinjela;
- Beterraba
- Brócolis
- Cebolinha
- Cenoura
- Cheiro verde;
- Chicória
- Coentro
- Colorau
- Couve manteiga;
- Couve-flor
- Farinha de mandioca;
- Feijão;
- Goiaba
- Jiló;
- Laranja
- Limão taiti
- Mamão
- Mandioca Descascada;
- Maracujá
- Maxixe;
- Melancia
- Milho verde
- Pepino;
- Pimentão Verde;
- Quiabo;
- Repolho verde;
- Rúcula;
- Salsinha
- Tangerina poncã
- Tomate;
- Vagem

b) Produtos proibidos

Fica proibido o uso, nas receitas participantes deste desafio, dos seguintes produtos alimentícios ultraprocessados:

- Embutidos (salsichas, linguiças, salames, mortadela, hambúrguer, steak);
- Bacon e defumados;
- Alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto);
- Preparações semiprontas ou prontas para o consumo;

- Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e
- alimentos em pó ou para reconstituição;
- Qualquer produto alimentício com mais de 03 (três) ingredientes em sua composição.

5.3 Da preparação dos alimentos

No dia subsequente à capacitação, os cardápios selecionados pela comissão organizadora local, serão colocados à prova por meio da cocção (preparação) dos produtos pelos (as) respectivos (as) manipuladores (as) de alimentos, e posteriormente avaliados e ranqueados em 1º, 2º e 3º lugar

O (a) manipulador (a) de alimento e a receita que for agraciada em primeiro lugar será o (a) representante e a preparação (respectivamente) do município na etapa Estadual. Em nenhuma hipótese será permitido a substituição da manipuladora e/ou receita na etapa estadual.

5.4 Da premiação na ETAPA MUNICIPAL

A critério do município, os participantes poderão receber premiações como: troféus, brindes e valores financeiros.

5.5 Da comissão organizadora local

A comissão organizadora local será composta por 03 (três) membros, sendo:

- Secretário (a) Municipal de Educação – Presidente
- Nutricionista RT do PNAE no município. – Membro
- Chef de cozinha (indicado pelo SEBRAE) - Membro

5.6 Da estrutura e dos equipamentos de alimentação e ingredientes

Será de responsabilidade do município a estrutura, cedência de equipamentos e ingredientes para a realização da etapa municipal do 1º Desafio Estadual de Merendeiras do Mato Grosso do Sul.

6. DA ETAPA ESTADUAL

Concurso de seleção das 03 (três) melhores preparações que se sagraram vencedoras nas etapas municipais.

6.1 Do local, data e horário da etapa estadual

A etapa estadual está programada para ser realizada entre junho e julho/2022 a partir das 18h no município de Campo Grande. O endereço será publicado no

portal <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/desafio-estadual-das-merendeiras,3b6272e30f45e710VgnVCM100000d701210aRCRD>

Horário de preparação dos pratos: **18:00h às 20:30h**

Horário de apresentação dos pratos: **21:00h**

6.2 Da apresentação dos pratos

Os participantes deverão servir as receitas prontas, em quantidade suficiente para degustação da banca avaliadora formada por 05 (cinco) pessoas, acondicionada em um prato disponibilizado pelo ORGANIZADOR, bem como os utensílios necessários para realizar o “empratamento criativo” perante a banca avaliadora. Após as apresentações e pontuação dos participantes, serão premiados os candidatos que obtiveram maior pontuação.

Os participantes deverão preparar o prato no prazo de 02h, tempo este considerado desde o preparo até a montagem do prato e apresentação à Comissão de Avaliação. Para a ordem de apresentação dos pratos será considerada a ordem de conclusão das preparações. A comissão avaliadora escolherá os 03 (três) melhores pratos, que serão classificados em 1º, 2º e 3º lugar, conforme pontuação obtida pelo participante, do maior para o menor, respectivamente, nos termos dos critérios de avaliação.

6.3. Dos critérios de avaliação na Etapa Estadual

A nota final do participante será obtida pela média aritmética dos cinco jurados $(A+B+C+D+E/5)$.

Os avaliadores farão a pontuação individual e confidencial de cada participante com o preenchimento do Formulário de Pontuação. De nenhum modo será permitida a divulgação (individual ou coletiva) das notas obtidas pelos participantes.

Finalizadas as avaliações, será feita a classificação dos participantes, da maior para a menor pontuação.

Durante a realização da prova na etapa estadual, os participantes deverão obrigatoriamente usar calça, sapato fechado, blusa ou camisa inteiramente branca, avental branco e seguir todas as recomendações de higiene para manipuladores de alimentos. Os participantes não poderão usar aparelhos eletrônicos, celulares, tablets, computadores, máquinas fotográficas, calculadoras, entre outros, anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e acessórios de qualquer espécie, exceto óculos de grau.

6.4. Pontuação extra – Itens da agricultura familiar

De acordo com a utilização de itens da agricultura familiar, previsto na letra A do item 5.2.1 desse regulamento, o participante terá pontuação extra, conforme quadro a seguir:

Quantidade de Itens da Agricultura	Pontos Extra
03 itens da agricultura familiar	Obrigatório
05 itens	0,25
08 itens	0,50
10 itens	0,75
12 itens	1,00
Acima de 12 itens	1,5

6.5 Dos Jurados para a etapa Estadual

Será selecionada uma banca de jurados composta por profissionais da área e outras autoridades para o julgamento da etapa estadual. A banca será composta por 5 (cinco) membros, sendo que um deles acumulará a cargo de presidente.

7. DA PREMIAÇÃO DO DESAFIO – ETAPA ESTADUAL

Os participantes poderão receber premiações como: troféus e brindes, de acordo com a comissão organizadora do 1º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora Ciclo 2021/2022.

Os participantes (manipuladores de alimentos) classificados em 1º, 2º e 3º poderão receber, premiação em dinheiro, de acordo com a comissão organizadora do 1º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora Ciclo 2021/2022.

8. PUBLICAÇÃO DO DESAFIO

O desenvolvimento do Desafio será veiculado nos mesmos meios de comunicação utilizados para divulgação do evento.

A Comissão organizadora publicará os resultados das etapas municipais no portal disponibilizado para o 1º DESAFIO ESTADUAL DAS MERENDEIRAS.

A Comissão Organizadora irá publicar regulamentos que se façam necessários para a padronização e para o bom andamento do evento.

9. DOS UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS

O Organizador do 1º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora Ciclo 2021/2022, disponibilizará fogões e forno a gás, de uso coletivo para todas as participantes. Cada participante poderá utilizar até 03 (três) trempas (bocas) simultaneamente, além de mesas ou bancas para apoio, pia com água e toucas descartáveis.

Também serão disponibilizados os utensílios necessários para a apresentação da preparação à comissão de julgamento do 1º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora Ciclo 2021/2022.

Os outros utensílios, tais como: panelas comuns, de pressão, vasilhas para higienização, facas de corte, tábua de corte entre outros, necessários para a preparação do prato DEVERÃO ser levados pelo participante, levando em consideração seu uso individual.

Os utensílios necessários para o preparo são de **EXCLUSIVA RESPONSABILIDADE DO PARTICIPANTE**, não sendo a organização do evento obrigada a fornecer tais instrumentos.

10. DOS ESCLARECIMENTOS DESSE REGULAMENTO

Todos os esclarecimentos deverão ser realizados pelo e-mail marcus.faria@ms.sebrae.com.br e serão compartilhados para todos os municípios que aderiram ao evento, com o tema: Esclarecimentos do 1º Desafio Estadual das Merendeiras - Cidade Empreendedora Ciclo 2021/2022.

Sebrae – Campo Grande – 25 de fevereiro de 2022.

Comissão Organizadora:

- Marcus Faria – Presidente da Comissão Estadual - Analista SEBRAE/MS
- Hitalo Silva Cunha – Membro da Comissão Estadual - Analista do SEBRAE/MS
- Marcio Shiniti Ohashi– Membro da Comissão Estadual - Analista do SEBRAE/MS
- Humberto Dionisio de Andrade Junior – Membro da Comissão Estadual - Analista do SEBRAE/MS
- Luis Cesar Pivovar – Membro da Comissão Estadual – Consultor Especialista responsável pela metodologia

Anexo I
MODELO DE FICHA DE INSCRIÇÃO
1º DESAFIO DAS MERENDEIRAS CIDADE EMPREENDEDORA
CICLO 2021/2022

Nome do (a) Candidato (a):
Tempo de profissão:
Nome da Preparação:
Ingredientes:
Modo de Preparo:
Data: / /2022. Assinatura:

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: Pontuação: 0 a 10 pontos																			
02	Valorização dos produtos da agricultura familiar: Pontuação: 0 a 1,5 pontos <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: Pontuação: 0 a 25 pontos																			
04	Originalidade da Estética: Originalidade no empratamento, estética na apresentação do prato Pontuação: 0 a 25 pontos																			
05	Porcionamento: Quantidade adequada à proposta, posicionamento dos itens que compõem a produção culinária e valorização do item principal Pontuação: 0 a 20 pontos																			
06	Postura, higiene e limpeza: Postura ética na competição; higiene pessoal; higiene com os alimentos servidos; equipamentos mobiliários e utensílios utilizados na produção culinária Pontuação: 0 a 10 pontos																			
07	Praticidade na utilização do prato na alimentação escolar. Pontuação 0 a 8,5 pontos																			
Pontuação total																				