

2º. CONCURSO CULINÁRIO – “A MELHOR RECEITA DA TAINHA DO LITORAL DO PARANÁ”

REGULAMENTO

I - DO OBJETIVO

Art. 1º - A Prefeitura Municipal de Paranaguá e a Fundação Municipal de Turismo “Dr. Joaquim Tramujas” promovem o “2º. CONCURSO CULINÁRIO – A MELHOR RECEITA DA TAINHA DO LITORAL DO PARANÁ” a ser realizado entre os dias 12 e 15 de julho de 2012. Este concurso tem por objetivo valorizar a gastronomia local e incentivar a criação de receitas originais utilizando a tainha como ingrediente principal, engrandecendo assim a programação da 2ª Festa Nacional da Tainha, 27ª Festa da Tainha, 35ª Festa do Pescador e 4ª Feira Regional da Tainha.

II - DA HABILITAÇÃO

Art. 2º - Pode participar do concurso qualquer cidadão brasileiro, independente de registro profissional.

§ 1º - Não poderão participar do evento os componentes da comissão julgadora, bem como seus cônjuges e parentes de primeiro grau.

§ 2º - A participação no concurso se limita a uma receita por pessoa.

§ 3º - Serão aceitas somente as inscrições com receita em anexo que apresentar a tainha como ingrediente principal

§ 4º - Serão aceitas somente inscrições de Pessoas Físicas.

III - DAS INSCRIÇÕES

Art. 3º - As inscrições serão gratuitas e deverão ser efetuadas até o dia **04 DE JULHO DE 2012** das 09h00min às 18h00min, nos dias úteis.

§ 1º - O regulamento e a ficha de inscrição deste concurso serão disponibilizados em impresso na sede da Fundação Municipal de Turismo “Dr. Joaquim Tramujas” ou por e-mail no endereço concursoculinario@fumtur.com.br. Maiores informações através do telefone (41) 3420-2940.

§ 2º - As Inscrições deverão ser feitas na sede da Fundação Municipal de Turismo “Dr. Joaquim Tramujas”, Av. Arthur de Abreu, 44 – Centro.

Art. 4º - Serão consideradas válidas as inscrições que apresentarem obrigatoriamente os seguintes materiais:

- a) Ficha de inscrição fornecida pela Comissão Organizadora devidamente preenchida e assinada. A pessoa responsável pela inscrição deve ser o participante do concurso;
- b) Receita completa constando o nome da receita, os ingredientes e suas respectivas quantidades, o modo de preparo, tempo de preparo e o rendimento.

Art. 5º - Ao efetuar a sua inscrição os responsáveis estarão automaticamente concordando com as regras estabelecidas neste regulamento, bem como a aceitação irrestrita das condições estabelecidas neste documento.

IV - DO CONCURSO

Art. 6º - O concurso tem um caráter público e cultural, e tem por objetivo incentivar os amantes da gastronomia a desenvolverem uma receita exercitando a sua criatividade e contribuindo para a valorização do ingrediente “**TAINHA**”.

Parágrafo único - A receita deverá ser de um prato quente, considerado prato principal, que contenha qualquer quantidade do ingrediente **TAINHA**, sendo os demais ingredientes de uso livre.

Art. 7º - O concurso tem categoria livre.

Art. 8º - Cada participante poderá inscrever apenas 01 (uma) receita.

Parágrafo único - Caberá aos participantes providenciarem todos os ingredientes, bem como equipamentos de uso pessoal como: facas, aros e equipamentos específicos para a realização dos pratos.

Art. 9º - O concurso será realizado em 02 (duas) etapas:

- a) **1ª etapa**: seleção das 15 (quinze) melhores receitas – 04 a 06 de julho de 2012.
- b) **2ª etapa**: avaliação das receitas classificadas que deverão ser preparadas na cozinha do evento – 12 a 14 de julho de 2012 das 18h às 22h.

PRIMEIRA ETAPA – SELEÇÃO DAS RECEITAS

Art. 10 - Entre todas as receitas recebidas nas inscrições serão selecionadas pela Comissão Julgadora, entre os dias 04 a 06 de julho de 2012, até 15 (quinze) receitas finalistas. Esta Comissão será composta por profissionais da área gastronômica da Escola do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC e representante da Associação de Bares e Restaurantes – ABRASEL LITOPAR, sem vínculo com a Prefeitura de Paranaguá.

Art. 11 - Informações sobre as receitas classificadas como finalistas no processo de triagem estarão disponíveis a partir do dia 06 de julho de 2012 no site www.fumtur.com.br ou na sede da FUMTUR.

Art. 12 - As receitas selecionadas serão comunicadas por telefone e/ou e-mail, de acordo com os dados contidos na ficha de inscrição. A partir desta comunicação, os responsáveis pelas inscrições deverão entrar em contato com a Comissão Organizadora para formalizar as suas respectivas participações na 2ª etapa.

Parágrafo único - As receitas serão selecionadas de acordo com a criatividade de cada prato e sem identificação dos participantes.

SEGUNDA ETAPA – AVALIAÇÃO DOS PRATOS

Art. 13 - As 15 (quinze) receitas selecionadas serão preparadas ao vivo entre os dias 12 e 14 de julho de 2012, com início às 17h, durante a 2ª Festa Nacional da Tainha, 27ª Festa da Tainha, 35ª Festa do Pescador e 4ª Feira Regional da Tainha.

§1º - A ordem de apresentação para o preparo das receitas será realizada por meio de sorteio, no dia 10 de julho de 2012 na sede da FUMTUR às 15h.

§2º - Os participantes deverão estar presentes para a preparação dos pratos no horário estipulado de acordo com o sorteio, sendo considerado desclassificado aquele que se atrasar.

§3º - Cada participante deverá preparar e finalizar seu prato em apenas 50 (cinquenta) minutos. Tendo após o término mais 10 (dez) minutos para a higienização do local (bancada, mesas, utensílios, fogão). Após este período, cada minuto extra será penalizado de ½ ponto na pontuação final.

§ 4º - Os participantes deverão trazer os componentes dentro de um isopor ou outro recipiente adaptado para colocar todos os ingredientes necessários para fazer a receita na Cozinha do evento. Todos os ingredientes serão higienicamente avaliados antes do uso.

Art. 14 - A comissão julgadora vai escolher os vencedores a partir da degustação de cada receita selecionada e que deverá ser executada durante a Festa da Tainha por cada um dos selecionados.

§1º - A comissão julgadora irá analisar alguns quesitos importantes em cada prato participante, sendo a pontuação mínima de 05 (cinco) pontos e a máxima de 10 (dez) pontos por quesito.

§2º - Serão analisados os seguintes quesitos:

- a) Sabor;
- b) Temperatura;
- c) Apresentação do prato;
- d) Pontualidade;
- e) Harmonização dos ingredientes;
- f) Higiene dos ingredientes;
- g) Originalidade;
- h) Planejamento da receita;
- i) Organização na preparação;
- j) Fidelização da receita.

Art. 15 - Os participantes deverão utilizar durante a preparação do prato um uniforme básico composto de: camiseta branca, calça preta e avental branco.

Art. 16 - O participante deverá providenciar os utensílios básicos para poder preparar o prato.

Art. 17 - Dúvidas que a Comissão Julgadora tenha em relação ao preparo da receita deverão ser esclarecidas pelo finalista a qualquer momento.

V - DO RESULTADO E DA PREMIAÇÃO

Art. 18 - As 03 (três) receitas que receberem as maiores pontuações serão divulgadas no dia 15 (quinze) de julho de 2012, às 21h, no palco da 2ª Festa Nacional da Tainha, 27ª Festa da Tainha, 35ª Festa do Pescador e 4ª Feira Regional da Tainha.

Parágrafo único - O Resultado geral do concurso estará disponível, a partir do dia 16 de julho de 2012, na Fundação Municipal de Turismo, com a pontuação por categoria e pontuação geral dos 15 (quinze) classificados para a 2ª etapa.

Art. 19 - Os 15 (quinze) participantes que tiverem suas receitas selecionadas receberão medalha de participação e as 03 (três) melhores receitas serão premiadas, sendo:

a) 1º lugar

- Premiação no valor de R\$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais)
- Troféu
- Curso de 21 horas na área de gastronomia no SENAC Caiobá (podendo ser realizado nos meses de outubro e novembro).

b) 2º lugar

- Premiação no valor de R\$ 700,00 (setecentos reais)
- Troféu
- Curso de 21 horas na área de gastronomia no SENAC Caiobá (podendo ser realizado nos meses de outubro e novembro).

c) 3º lugar:

- Premiação no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais)
- Troféu
- Curso de 21 horas na área de gastronomia no SENAC Caiobá (podendo ser realizado nos meses de outubro e novembro).

VI - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 20 - Todas as dúvidas suscitadas por possíveis omissões no presente Regulamento deverão ser obrigatoriamente formalizadas por escrito pelo próprio concorrente, sendo de competência única e exclusiva a análise e decisão irrevogável da Comissão Organizadora.

Art. 21 - As decisões das Comissões Julgadora e Organizadora são de caráter irrevogável, não cabendo recurso contra as mesmas.

Parágrafo único - As inscrições que não atenderem aos requisitos do presente Regulamento serão desconsideradas pela Comissão Organizadora.

Art. 22 - Não haverá ajuda de custo em dinheiro para os participantes. As despesas do candidato para sua participação no Concurso correrão por conta do mesmo.

Art. 23 - Os participantes classificados deverão estar à disposição para gravações ou filmagens de entrevistas durante a sua participação neste Concurso, autorizando a exibição de imagens do seu prato, pessoal e da receita.

Art. 24 - As receitas culinárias inscritas no concurso e classificadas terão sua propriedade intelectual cedida de pleno direito e por prazo indeterminado à Prefeitura de Paranaguá. Cada inscrito selecionado assinará autorização de exibição da imagem de seu prato, pessoal e da receita, cabendo-lhe o dever de arcar com as responsabilidades cíveis, morais e criminais, tanto no âmbito administrativo como no judicial, caso venha a existir dúvidas ou questionamentos

quanto à imagem editada, isentando irrestrita e irrevogavelmente a Prefeitura de Paranaguá de quaisquer responsabilidades em quaisquer foro ou instância administrativa ou judicial. A Prefeitura de Paranaguá poderá, ainda, utilizar-se das respectivas imagens, acima citadas, receitas e depoimentos dos responsáveis para fins comerciais e de interesse próprio das mesmas, promovendo a divulgação em diversas mídias.

Art. 25 - Menores de 18 anos poderão se inscrever. Neste caso será necessária a autorização dos pais ou responsáveis.

Art. 26 - A simples inscrição da receita no 2º. CONCURSO CULINÁRIO “A MELHOR RECEITA DA TAINHA DO LITORAL DO PARANÁ” já pressupõe a aceitação e concordância com todos os termos do presente regulamento, valendo como contrato de adesão para todos os envolvidos que tiverem participação neste evento.

Art. 27 - A Comissão Organizadora reserva-se o direito de, a qualquer tempo, excluir do concurso a receita que não cumprir as disposições do presente regulamento e que contrarie as normas do Concurso.

Art. 28 - Os casos omissos no presente regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

Paranaguá, 14 de junho de 2012.

2º. CONCURSO CULINÁRIO “A MELHOR RECEITA DA TAINHA DO LITORAL DO PARANÁ”

FICHA DE INSCRIÇÃO

NOME: _____

RG: _____ Órgão Exp: _____

CPF: _____ Data Nasc: ____/____/____

Sexo: () Feminino () Masculino Profissão: _____

End: _____

Bairro: _____

Cidade: _____ Estado: _____

CEP: _____ Telefone: _____ Celular: _____

E-Mail: _____

Assinatura do responsável pela inscrição

OBS: Esta inscrição deverá ser entregue no endereço do concurso até o dia 04 de julho de 2012 em um envelope contendo os seguintes materiais:

() 01 Ficha de inscrições preenchida e assinada

() 01 Cópia da Receita Completa com Ingredientes e respectivas quantidades, modo e tempo de preparo e rendimento, sem identificação do candidato.