



10 Desafio das Merendeiras

Valorizando nossa gente!



Edição 2019 - Prefeitura Municipal de Campo Verde
Praça dos Três Poderes, 3 - Centro, Campo Verde - MT, 78840-000
(66) 3419-1244

Equipe técnica do Desafio das Merendeiras:

Nutricionistas:

Laryssa Paini Ferreira
Letícia da Silva Nunes
Liliane Citeli Cherubim

Manipuladoras de Alimentos:

Ana Maria de Moraes
Arinéia Pereira da Silva
Luciene Apolino da Silva
Maria Ferreira de Sousa
Divina Maria Pereira
Lindinalva Campos Oliveira
Valda Aparecida Barreto
Dorcelina de Assis Fernandes

Colaboradora da Cozinha Piloto e CEI:

Maria Moreira
Marcia da Silva
Roseni Paulino Lopes
Rozana Ferreira da Silva

Consultor: Luis Cesar Pivovar

Equipe de Comunicação:

Fernanda Amaral Rabelo
Gustavo Daniel Leichtweis
Valmir de Paula Faria

Administração Municipal:

Fábio Schroeter
Prefeito Municipal

Milton Garbugio
Vice-prefeito

Gilmar Zito Prati
Secretário de Administração

Altair Timoteo de Araújo
Secretário de Saúde

Aparecido Rudnick
Chefe de Gabinete

Rosilene Sanguini Schroeter
Secretária de
Assistência Social

Patrícia Alves da Silva
Secretária de Fazenda

Juscelino Neves de Souza
Secretário de
Habitação e Urbanismo

Gessy Matheus Ventura
Secretário de Desenvolvimento
Agrícola e Meio Ambiente

Fabiano Teruel
Secretário de Obras e Viação

Leila Silvia Camilo
Secretária de Finanças

Altair Donizete Restani
Secretário de
Desenvolvimento Econômico

Andréa Schroeter
Secretária de Educação e Cultura

Marcelo Vieira de Moraes
Secretário de Esportes e Lazer

Simoni Pereira Borges
Secretária de Planejamento

Todo gestor público quer promover o desenvolvimento local, aumentar a empregabilidade do município e melhorar a vida de cada cidadão. Na verdade, não é somente um “querer”, mas sim um “dever” de cada gestor público ao qual o cidadão confiou o seu voto.

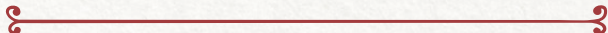
Para avançarmos ainda mais nosso município no empreendedorismo, fizemos uma parceria com o SEBRAE e implantamos em 2018 o programa Cidade Empreendedora e Sustentável, que contempla diversas ações para propiciar um ambiente mais favorável para os pequenos negócios, urbanos e rurais.

Já evoluímos muito, em nossos processos licitatórios aplicamos a lei que prioriza as empresas sediadas em Campo Verde, além de privilegiar nossos agricultores familiares nas aquisições para abastecimento da alimentação escolar, saúde e assistência social.

Venha você também colaborar com seu município! Participe dos processos licitatórios, das oficinas, treinamentos, palestras, etc. Seja parte de uma Campo Verde Empreendedora e Sustentável!



Fábio Schroeter
Prefeito Municipal



Campo Verde vem apresentando resultados que comprovam ser possível implantar políticas de desenvolvimento local e alcançar melhoria da qualidade de vida da população, aumento da empregabilidade, crescimento de renda per capita e valorização do município, alguns dos focos do Programa Cidade Empreendedora e Sustentável, elaborado pelo Sebrae, e do qual o município faz parte.

O 1º Desafio das Merendeiras de Campo Verde é, sem dúvida, uma das ações de valorização dessas profissionais que desempenham um trabalho da maior importância, visto que está diretamente ligado à saúde das crianças.

É sabido e comprovado que criança saudável aprende melhor e tem menos incidência de doenças, incluindo desnutrição, o que do ponto de vista econômico também representa redução de custos na área de saúde. A iniciativa coloca em evidência não só a importância de uma nutrição saudável, mas também o empreendedorismo no campo e os pequenos produtores rurais da agricultura familiar.



Eliane Ribeiro Chaves
Diretora Técnica Sebrae Mato Grosso

A Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Campo Verde tem investido na qualidade da educação oferecida a população, procurando avançar na valorização do magistério, no aprimoramento dos meios de participação e controle social a fim de colaborar na formação de uma sociedade mais justa e igualitária. Diante do exposto não poderia deixar de dar atenção especial à merenda escolar oferecida aos nossos alunos, investindo mais recursos na aquisição de produtos da agricultura familiar, enriquecendo assim as refeições oferecidas e buscando a participação mais efetiva do produtor local para ofertar produtos de qualidade para a alimentação escolar.

Andrea Castilho Schroeter
Secretária de Educação e Cultura



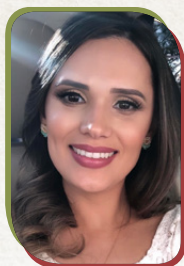
Nossa agricultura familiar no município de Campo Verde é muito pujante e evolui constantemente. Somente para a prefeitura, em 2019, foram utilizados mais de R\$ 300 mil com aquisições de produtos produzidos pelos nossos agricultores para atender os programas de Alimentação Escolar, Assistência Social e para abastecimento da Secretaria de Saúde. Já somos mais de 1.068 pequenas propriedades, em 07 comunidades de assentamentos e mais 400 famílias de agricultores familiares de comunidades tradicionais.

Atualmente, nos destacamos na produção de frutas, legumes e verduras, além da pecuária leiteira, e iniciamos a produção de aves, ovinos, suínos e piscicultura. Nós somos um solo fértil de desenvolvimento!

Gessy Matheus Ventura
Secretário de Desenvolvimento Agrícola e Meio Ambiente



NÃO É SÓ TRABALHO, *é compromisso!*



Laryssa Pains

Nutricionista

“A alimentação escolar envolve carinho e cuidado, ultrapassando apenas o ato de comer, por isso é importante que ela seja de qualidade e em quantidade suficiente. Procuramos melhorar cada vez mais as refeições servidas na Rede Municipal de Ensino, ofertando uma alimentação variada e valorizando os produtos da agricultura familiar, aumentando assim, a oferta de frutas e verduras. Além disso, promover bons hábitos alimentares nas escolas enriquece o aprendizado do aluno, ele aprende a consumir e escolher alimentos mais saudáveis, e também melhora de maneira significativa seu desempenho escolar.”



Letícia Nunes

Nutricionista

“Alimentação escolar vai muito além de servir refeições, merenda faz parte do processo de aprendizagem e inclusão dos alunos. Uma alimentação de qualidade oferecida na escola promove hábitos alimentares saudáveis e valores culturais, sociais e comportamentais. Priorizar o uso de alimentos saudáveis no preparo da merenda permite acesso a uma alimentação saudável, equilibrada, que atenda às necessidades nutricionais do aluno no período que ele está na escola, melhorando assim o rendimento escolar.”



Liliane Citeli

Nutricionista

“Atualmente a cozinha piloto fornece em média 4.500 refeições diariamente para escolas e creches do município, além disso também são feitos pães, tortas e bolos na padaria piloto. Em 2019 foram incluídos a produção de pães isentos de proteína do leite e bolos sem lactose para dietas especiais de crianças com alergia e intolerância a lactose. O cardápio é variado e elaborado de forma a atender as necessidades nutricionais da clientela escolar.”

1º DESAFIO DAS MERENDEIRAS

O Desafio das Merendeiras, é uma ação do Projeto Cidade Empreendedora desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura do município de Campo Verde /MT em parceria com o Sebrae. O evento foi realizado em duas etapas, a primeira etapa eliminatória, na cozinha piloto e a final realizada durante o 2º Seminário da Agricultura Familiar. O desafio ocorreu com objetivo de estimular a criatividade das manipuladoras de alimento das escolas da rede municipal, e a valorização da agricultura familiar. Mais que uma competição, é uma forma de sensibilização, além de ser um incentivo a criação de pratos simples, saudáveis, utilizando produtos da agricultura local, e levando em consideração realidade das escolas do município.

As 08 participantes do 1º Desafio das Merendeiras de Campo Verde/MT são funcionários que trabalham nas cozinhas das Escolas da Rede Municipal ou na Cozinha Piloto. Cada participante ao realizar sua inscrição preencheu uma ficha e anexou uma receita com a qual concorreu ao desafio. A primeira eliminatória ocorreu no dia 07/12/2019 nas dependências da Cozinha Piloto. Primeiramente as competidoras receberam o valor de R\$ 30 reais, para utilizar na compra de alimentos da agricultura familiar na feira municipal, logo depois foram encaminhadas até a cozinha piloto para preparação dos pratos, onde tiveram 1h30m para finalizá-los. Cinco destes foram escolhidos pelos jurados para passar para a próxima fase. A grande final ocorreu no dia 12/12/2019 no Centro de Atendimento ao Idoso (CAI). As 5 finalistas prepararam suas receitas e foram avaliadas por uma comissão julgadora formada por nutricionista, chefe de cozinha e gastrônomos. Um dos critérios decisivos para o resultado foi a utilização de maior número de produtos da agricultura familiar.

O 1º lugar recebeu o valor de R\$ 1000,00 reais; o 2º lugar recebeu o valor de R\$ 500,00 reais e o 3º lugar, R\$ 300,00 reais, além de vários prêmios que foram distribuídos entre as competidoras.

O 1º desafio das merendeiras alcançou seu principal objetivo que foi mostrar que a merenda escolar saudável e de qualidade é possível, com empenho e valorização da agricultura familiar local.

AS PARTICIPANTES



Nome: Ana Maria de Moraes

Local de Trabalho: Escola Municipal José Garbugio

Tempo de Profissão: 8 anos e 5 meses

"Espero estar participando outras vezes, é muito gratificante fazer algo de que gostamos."



Nome: Arinéia Pereira da Silva

Local de Trabalho: Creche Johannes Berthold Henning

Tempo de Profissão: 9 meses

"Para mim ter participado do desafio das merendeiras foi uma enorme satisfação."



Nome: Divina Maria Pereira

Local de Trabalho: Cozinha Piloto

Tempo de Profissão: 12 anos e 9 meses

"Quem cozinha e cozinha bem, deve ser um feiticeiro que enfeitiça as pessoas."



Nome: Dorcelina de Assis Fernandes

Local de Trabalho: Escola Municipal Paraíso

Tempo de Profissão: 2 anos e 4 meses

"O Desafio das merendeiras me ensinou que o mais importante é o amor pela comida."

AS PARTICIPANTES



Nome: Lindinalva Campos Oliveira
Local de Trabalho: Cozinha Piloto
Tempo de Profissão: 5 anos e 8 meses
"Amei participar e aprendi que cozinhar com amor é uma arte."



Nome: Luciene Apolino da Silva
Local de Trabalho: Cozinha Piloto
Tempo de Profissão: 3 anos e 8 meses
"O desafio das merendeiras foi um aperfeiçoamento do amor que temos pela merenda escolar."



Nome: Maria Ferreira de Sousa
Local de Trabalho: Escola Municipal José Garbugio
Tempo de Profissão: 2 anos
"Merendeiras em Ação, amei participar."

Nome: Valda Aparecida Barreto
Local de Trabalho: Creche Francisco Tirado de Aragão Filho
Tempo de Profissão: 30 anos
"O desafio foi um incentivo a mais para quem cozinha por amor."





LOMBO DOURADO TROPICAL E FEIJÃO TROPEIRO

Ana Maria de Moraes

Ingredientes

Para o lombo:

1 kg de lombo suíno
1 cabeça de alho
1 cebola
2 limões
1 maço alecrim
óleo e sal

Para salada tropical:

1 maço alface
1 unidade manga
1 unidade abacaxi
2 unidades tomate
1 cenoura

Para o feijão tropeiro:

feijão carioca
150 g de bacon
1 cabeça alho
1 cebola
1 maço couve
farinha de mandioca
1 maço salsinha
1 maço cebolinha
óleo e sal

Modo de preparo

Carne:

Tempere o lombo suíno com alho, sal, limão, alecrim e cebola. Reserve por aproximadamente 10 minutos. Após coloque em uma panela por alguns minutos, virando a carne para dourar.

Em seguida leve em forno pré-aquecido a 200° graus por aproximadamente 40 minutos.

Feijão tropeiro

Cozinhe o feijão e reserve. Em uma panela, frite o bacon e escorra o a gordura em excesso. Junte o alho e a cebola e deixe dourar, após acrescente o feijão previamente cozido, a couve e a farinha de mandioca, para finalizar acrescente cheiro verde.



COSTELINHA DE PORCO COM ARROZ E LEGUMES

Arinéia Pereira da Silva

Ingredientes

1kg de costelinha suína
2 limões
1 cabeça alho
1 cebola
1 pimentão verde
2 unidades de cenouras
1 maço de brócolis

1 maço de salsinha
1 maço de cebolinha
1 unidade de chuchu
1 colher sopa de colorau
sal
arroz
óleo

Modo de preparo

Corte a costelinha e tempere com o alho e o suco de limão.

Em seguida frite em uma panela, pingando água aos poucos até dourar.

Descasque os legumes e corte em cubos, reserve.

Pique os brócolis e os pimentões. Reserve

Depois da costela frita e dourada, retire o excesso de gordura acrescente os legumes, o arroz e os demais ingredientes, refogue, acrescente água e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos.



COSTELINHA SUÍNA COM CEBOLA CARMELIZADA

Divina Maria Pereira

Ingredientes

1kg de costelinha

300g mandioca

150g queijo muçarela

2 cebolas

1 maço de cheiro verde

1 colher de sopa açafreão

2 limões

1 colher de sopa de margarina

100g de bacon

1 cabeça alho

arroz

óleo, sal e açúcar mascavo

Modo de preparo

Para a costelinha

Tempere a costelinha com limão, sal, pimenta. Coloque a costelinha no papel alumínio e leve para assar por 2 horas. Refogue a cebola com a margarina em seguida coloque o açúcar mascavo, caramelize a cebola. Retire a carne do forno cubra com a cebola caramelizada.

Bolinho de mandioca com queijo muçarela

Cozinhe a mandioca, depois de cozida amasse com um garfo, junte o queijo, sal, pimenta e cheiro verde. Molde bolinhas e frite em óleo quente até estar douradas.

Arroz com bacon e açafreão

Pique o bacon em cubos, frite e reserve. Em uma panela coloque o arroz e o bacon previamente frito, adicione o açafreão e o sal e refogue bem, adicione água e finalize o processo de cozimento.



ARROZ COM COSTELINHA DE PORCO

Dorcelina de Assis

Ingredientes

1kg de costelinha de porco
2 cebolas
1 cabeça de alho
1 pimentão verde
2 limões
2 unidades de banana da terra

1 maço de cheiro verde
óleo
arroz
sal
farinha de mandioca
feijão preto

Modo de preparo

Para o arroz com costelinha

Tempere a carne com sal, alho e limão, reserve. Em seguida frite a carne até dourar. Acrescente o arroz e o pimentão, adicione água e deixe cozinhar em média de 30 minutos. Desligue o fogo e acrescente a cebolinha.

Para farofa de banana

Corte as bananas em cubos e reserve. Rale a cenoura e reserve. Frite as bananas em óleo bem quente, até dourar e reserve. Depois refogue a cebola e a cenoura e depois coloque as bananas já fritas, e por último acrescente a farinha, mexe bem.

Para o feijão

Cozinhe o feijão na panela de pressão, reserve. Refogue o alho e adicione o feijão pré-cozido.



HAMBÚRGUER DE PERNIL SUÍNO E FRANGO COM PATÊ DE BRÓCOLIS

Lindinalva Campos Oliveira

Ingredientes

Para o hambúrguer:

600g de pernil
300g de peito de frango
1 cebola média
2 dentes de alho
1 maço de cheiro verde
1 pão francês
100g de bacon
sal

Para o patê:

100g de brócolis
2 limões
1 cebola pequena
1 dente de alho
1 maço de cheiro verde
1 ovo
óleo
sal

Modo de preparo

Para o hambúrguer:

Moer junto por 2 vezes o pernil, o peito de frango e o bacon. Picar bem o pão, cebola, alho e cheiro verde. Acrescentar a carne já moída e o sal. Deixar por 40 minutos no refrigerador, após modelar os hamburgueres Após fritar em frigideira anti-aderente.

Para o patê:

Bater no liquidificador o ovo cozido, cebola, alho e óleo, acrescentar o limão e o cheiro verde até formar um creme, após acrescentar os brócolis previamente cozido, tempere com sal.



COSTELINHA SUÍNA COM BANANA DA TERRA

Luciene Apolônio da Silva

Ingredientes

1kg de costelinha suína
2 bananas da terra
1 limão
1 cabeça de alho
1 cebola
1 maço de cheiro verde
arroz
sal
óleo

Modo de preparo

Para a costelinha

Tempere a costelinha com alho, cebola, limão e sal. Leve ao fogo na panela pré aquecida com óleo, frite bem até dourar. Retire o excesso de gordura acrescente a banana da terra picada em cubos, acrescente água para o cozimento, finalize com cheiro verde.

Para o arroz:

Em uma panela aquecida, acrescente o óleo, o alho e o sal.
Em seguida adicione o arroz já lavado e deixe fritar por alguns minutos, mexendo sempre, adicione a água; quando a água estiver secando baixe o fogo para finalizar o preparo.



LASANHA DE BERINJELA

Maria Ferreira de Souza

Ingredientes

600g de peito de frango
2 berinjelas grandes
1 cebola
200g de queijo muçarela
200g de tomate
1 cabeça de alho
sal

Modo de preparo

Cozinhe o peito de frango com temperos, desfie, refogue a cebola e acrescente o frango o sal, adicione molho de tomate.

Fatie a berinjela; em um refratário coloque as fatias e berinjela, cubra com o molho e a fatia de queijo. Repita o processo. Leve em forno preaquecido por 10 minutos.



JOELHO SUÍNO COM LEGUMES

Valda Ap. B. Miranda

Ingredientes

1kg de joelho suíno cortado em pedaços pequenos	1 maço de cheiro verde
1 cenoura média	200g de milho verde
1 chuchu	2 folhas de repolho
1 batata inglesa grande	1 cabeça de alho
1 batata doce grande	1 tomate
1 pedaço de mandioca	1 cebola média
1 porção de vagem	1 colher de colorau
	sal

Modo de preparo

Tempere o joelho com alho e sal, cozinhe na panela de pressão por 20 minutos. Após cozido adicione a cebola, tomate e o cheiro verde; reserve.

Corte os legumes em pedaços pequenos, leve para cozinhar até que estejam macios. Em seguida adicione o joelho cozido. Deixe cozinhar por mais alguns minutos.

AVALIADORES DA ETAPA CLASSIFICATÓRIA

A difícil missão de escolher!



Fábio Schroeter

Prefeito Municipal

"Fiquei muito feliz em participar como jurado e poder presenciar o carinho e cuidado com as refeições que são preparadas, é uma das missões mais nobres."

Roseline Sanguini Schroeter

Secretária de Assistência Social

"Participar do desafio das merendeiras foi para mim uma experiência incrível, pelo fato de valorizar o trabalho destes servidores e provar dos temperos da nossa região e com isso, valorizar os agricultores familiares."



Mirian Régis Madalena

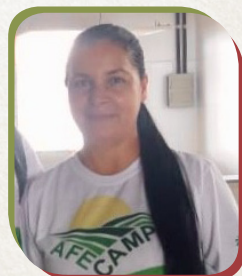
Coordenadora pedagógica

"Muito Gratificante ver o brilho no olhar das merendeiras e perceber o carinho com a alimentação."

Ivonete Ribeiro Estercio

Presidente da Associação dos Feirantes

"As merendeiras do município de Campo Verde trazendo cor e sabor para nosso dia a dia."



COMO FOI...
Um salteiro de arte



As selecionadas



Costelinha de porco com arroz e legumes
Arinéia Pereira



Costelinha suína com banana da terra
Luciene da Silva



Costelinha suína com cebola caramelizada
Divina Maria



Lombo Dourado Tropical e Feijão Tropeiro
Ana Maria



Joelho suíno com legumes
Valda Miranda

O JÚRI

Experiência e credibilidade para julgar



Nome: Paulo Rodrigues Galvão

Profissão: Presidente da Coopersaf

Local de Trabalho: Cooperativa

"Fiquei muito feliz em participar do evento, reconhecemos o profissionalismo delas."

Nome: Larissa Venturin

Profissão: Gastrônoma

Local de Trabalho: Liu's Buffet

"Foi muito gratificante ser jurada desse evento no qual valorizou a agricultura familiar, as meninas fizeram tudo com muito amor e dedicação."



Nome: Ingrid Breunig

Profissão: Nutricionista

Local de Trabalho: Secretaria de Saúde

"Foi uma oportunidade de incentivar e valorizar a alimentação escolar e agricultura familiar."

Nome: Elisabete Terezinha Montagner Souza

Profissão: Chef de Cozinha

Local de Trabalho: Ipanema Festas e Eventos

"Cozinhar é uma arte e como toda arte tem que ser feita com amor."



Nome: Douglas Bernard

Profissão: Gastrônomo

Local de Trabalho: Costacurta Salgados

"O evento foi de alto nível, foi uma experiência incrível e emocionante. A ideia de unir produtos da agricultura familiar com a paixão delas de cozinhar, nos proporcionou um resultado maravilhoso."

O DIA "D" *A Grande Final*



PREMIAÇÃO

o sabor da conquista

**COSTELINHA
DE PORCO
COM ARROZ
E LEGUMES**

Arinéia Pereira da Silva



Banco 001 | Agência 450 | Número de Conta 3300-0 | Número do Cheque 01 | [R\$ 1.000,00]

Pague por este cheque a quantia de Um mil reais e centavos acima

a Campeã do 1º Desafio das merendeiras

da à sua ordem Campo Verde

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

40903950 012536495A 70330490253 SEBRAE



"Foi muito bom ter participado do desafio e ainda melhor ter vencido."

REGULAMENTO DOS PARTICIPANTES

1º DESAFIO DAS MERENDEIRAS 2019 - CAMPO VERDE

O presente tem como objetivo apresentar o regulamento do 1º Desafio das Merendeiras 2019 - Campo Verde, promovido pela Prefeitura Municipal de Campo Verde - MT.

1. CARACTERÍSTICAS E OBJETIVOS DO DESAFIO

O presente Desafio visa promover o talento, a cultura, a criatividade e incentivar as manipuladoras de alimentos das escolas da rede pública de ensino municipal, localizados no município de Campo Verde, denominados como participantes, a ter suas preparações culinárias desafiadas a inovar nas formas de uso, envolvendo a culinária regional e priorizando os gêneros alimentícios oriundos da agricultura 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 inscrição que será realizado nos dias 31/10/2019 e 01/11/2019, no horário das 07h00min - 13h00min horas.

O Regulamento estará disponível juntamente com a ficha de inscrição na Secretaria Municipal de educação e cultura, localizada na Rua Teresina, nº 205 - Centro, no Município de Campo Verde. Poderá ser disponibilizado eletronicamente para os interessados, desde que solicitado, via e-mail, para o endereço nutrissmeccv@gmail.com, com o título - **Regulamento e ficha de inscrição** - no período de 07h00min do dia 31/10/19 até às 13h00min do dia 01/11/19.

No ato da inscrição o manipulador deverá estar ciente do regulamento, e entregar na secretaria municipal de educação ou enviar para o endereço eletrônico disponibilizado a ficha de inscrição juntamente com a receita que utilizara para concorrer ao desafio, devendo a mesma estar digitada ou escrita manualmente com letra legível.

A participação no 1º Desafio das Merendeiras 2019 - Campo Verde/MT 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.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

Pode participar do Desafio os Manipuladores de Alimentos da Rede Pública Municipal localizada no município de Campo Verde, habilitadas à

prática de todos os atos da vida civil, nos termos do artigo 5º do Código Civil Brasileiro, a partir de 16 anos, assistidas pelo responsável legal, maiores de 16 anos, sem limitação de idade.

3. NO DESAFIO

O manipulador deverá preencher a ficha de inscrição, disponibilizada no Anexo I a desse Regulamento e encaminhar para o e-mail nutrissmeccv@gmail.com ou entregar pessoalmente ou por representante portando documento original com foto na Secretaria de Educação e Cultura no período de 07h00min do dia 31/10/19 até as 13h00min do dia 01/11/19.

4. DA INSCRIÇÃO E MECANISMO DO DESAFIO

Todos participantes que forem realizar as inscrições presencialmente ou via e-mail receberão as regras impressas e a ficha de inscrição e deverão proceder da seguinte maneira:

- Ler atentamente as regras;
- Preencher a ficha de inscrição;
- Entregar a ficha de inscrição juntamente com a receita na Secretaria Municipal de Educação nos dias e horários determinados, ou enviar via e-mail para o endereço eletrônico nutrissmeccv@gmail.com com o título do e-mail - INSCRIÇÃO DESAFIO MERENDEIRAS.

4.1 Dos Produtos

Os participantes escolherão uma proteína para elaboração da receita, essa opção deve ser assinalada na ficha de inscrição - suína ou ave.

a) Produtos básicos: O Organizador disponibilizará para cada um dos participantes os seguintes itens:

<ul style="list-style-type: none">• 01 (um) frasco de óleo de soja de 900 ML.• Arroz polido tipo 1• Farinha de trigo sem fermento• Massa tipo SPAGUETI OU PARAFUSO	<ul style="list-style-type: none">• Feijão carioca ou feijão preto• Farinha de mandioca• Fermento químico• Sal• Alho
---	--

ATENÇÃO: a utilização dos produtos acima especificados não é de caráter obrigatório, ficando a escolha dos itens bem como suas quantidades a critério de cada participante desse Desafio.

b) Produtos da Agricultura Familiar

Para os gêneros alimentícios produzidos e comercializados no 2º Seminário da Agricultura Familiar, será disponibilizado o valor de R\$ 30,00 (trinta reais) para cada participante realizar as compras nos estandes dos agricultores expositores. Poderão ser adquiridos quaisquer gêneros

alimentícios a critério do participante, desde que estejam expostos na feira. Somente poderá ser utilizado o valor máximo de R\$ 30,00 (trinta reais) por participante, é vedado que o valor seja complementado com recursos próprios ou de patrocínio. É obrigatória na preparação da receita a utilização de, no mínimo, 03 (três) itens comprados diretamente dos expositores da feira.

5. DA DATA DO DESAFIO

O 1º Desafio das Merendeiras 2019 - Campo Verde/MT será realizado conforme programação abaixo:

Fase classificatória: Seleção das 10 melhores receitas que atendam os critérios de avaliação, a escolha será realizada pela comissão julgadora e equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

Horário da divulgação do resultado: 11h00min do dia 04/11/2019, via e-mail para as escolas da rede municipal de ensino, e estará disponível na Secretaria Municipal de Educação no horário das 07h00min às 13h00min.

1º etapa: eliminatória pratica com o preparo das 10 melhores receitas, dia 07 de dezembro a partir das 07h30min na COZINHA PILOTO, situada na Rua Amazonas Nº 210, São Lourenço.

Nessa etapa, serão classificados os 05 (cinco) pratos preparados com a maior pontuação, sendo tal resultado obtido a partir da classificação da maior para a menor pontuação.

2º etapa (Desafio final): Final prática com o preparo das 5 melhores receitas, dia 12/12/2019 a partir da 08 horas. Durante o evento 2º seminário da agricultura familiar de Campo Verde, que será realizado no Centro de Atendimento ao Idoso (CAI)

Horário de preparação dos pratos:

- 08:30 às 10:00 horas - preparo dos pratos;
- 10:30 - apresentação dos pratos;
- 11 horas - premiação.

Durante as etapas práticas os participantes deverão servir a preparação pronta, em quantidade suficiente para degustação da banca avaliadora formada por 5 (cinco) pessoas, acondicionada em um prato disponibilizado pelo ORGANIZADOR, bem como os utensílios necessários para realizar o “empratmentamento criativo” perante a banca avaliadora. Após as apresentações e pontuação dos participantes, serão classificados os candidatos que obtiveram maior pontuação.

Os participantes deverão preparar o prato no prazo de 01h30min, tempo este considerado da montagem do prato até a apresentação à Comissão de Avaliação.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

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 na etapa, com o preenchimento do Formulário de Pontuação.

Finalizadas as avaliações, será feita a classificação dos participantes, da maior para a menor pontuação. Havendo empate na pontuação será realizado o desempate levando em consideração a pontuação na ordem dos itens de “critério de avaliação” da ficha de avaliação que será disponibilizada a cada membro da comissão julgadora, sendo o item 1 na ficha o primeiro critério. No caso de a situação ainda encontrar-se empatada, será vencedor (a) o participante que tiver a maior idade (data de nascimento).

Durante a realização das provas, 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.

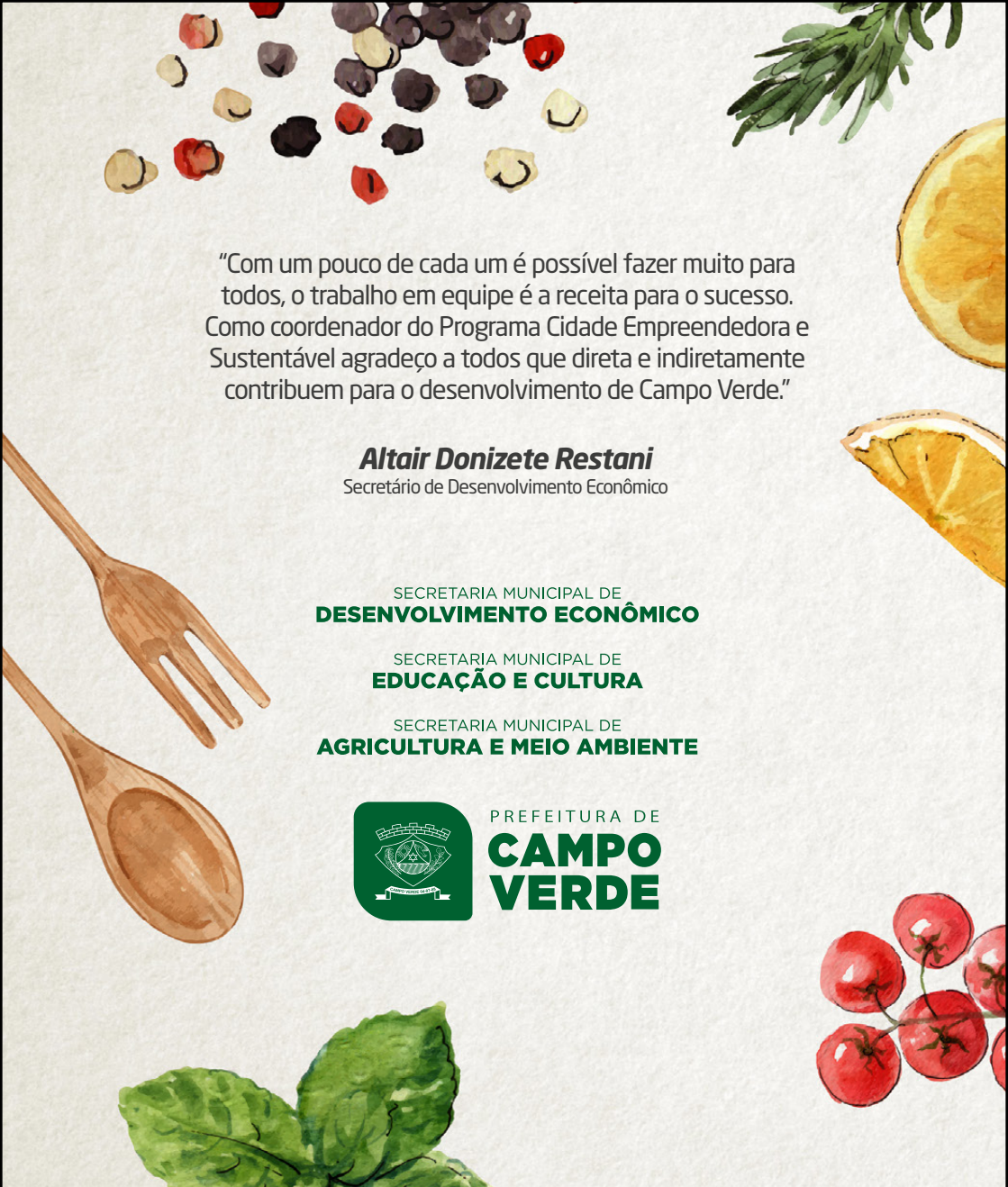
7. DA PREMIAÇÃO DO DESAFIO

Os participantes classificados em 1º, 2º, 3º receberão premiação em dinheiro, 4º e 5º lugar receberão brindes, todos os participantes classificados receberão troféu de participação.

Os participantes (manipuladores de alimentos) classificados em 1º, 2º e 3º lugares receberão premiação em dinheiro, sendo o valor revelado somente no final da edição.

*"O desenvolvimento de um município só ocorre quando há três fatores:
Vontade Política + Servidores Motivados + Envolvimento da Sociedade!"*

Luis Cesar Pivovar



“Com um pouco de cada um é possível fazer muito para todos, o trabalho em equipe é a receita para o sucesso. Como coordenador do Programa Cidade Empreendedora e Sustentável agradeço a todos que direta e indiretamente contribuem para o desenvolvimento de Campo Verde.”

Altair Donizete Restani

Secretário de Desenvolvimento Econômico

SECRETARIA MUNICIPAL DE
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO E CULTURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE



PREFEITURA DE

**CAMPO
VERDE**



prefcamoverde