

## Edital de Regulamento do CONCURSO DO PRATO TÍPICO DE GUARATUBA



**Guaratuba - Paraná**  
**26 de Outubro de 2022**

## Apresentação

Guaratuba no Litoral do Paraná é um dos municípios mais antigos do Estado, com 251 anos de fundação. As principais atividades econômicas são a pesca, a agricultura e o turismo. O camarão e o pescado têm um grande destaque na economia do município, com uma indústria pesqueira moderna e pescadores artesanais, sendo uma das principais fontes de riqueza e emprego do município (SEAB, 2021<sup>1</sup>).

A ostra da Baía de Guaratuba é um dos patrimônios imateriais do município. Ela se destaca por ser uma espécie nativa adaptada ao ecossistema. Ela foi considerada por especialistas japoneses a 3ª Melhor do mundo em sabor. De acordo com a Associação Guaratubana de Maricultores (Aguamar), foram produzidas 1,2 milhão (100 mil dúzias) de ostras em 2021, número que demonstra crescimento em comparação com as 960 mil (80 mil) em 2020.

Na área rural de Guaratuba é cultivada a banana, sendo a cidade com maior produção da fruta do estado do Paraná. Dados da Secretaria de Estado da Agricultura mostra que sozinha a produção da fruta alcançou quase R\$ 65 milhões (VBP - SEAB, 2021). O município também possui uma agricultura diversificada onde se destaca também a produção de arroz irrigado e mandioca, e muitos outros produtos de importância econômica. A indústria do palmito, com marcas reconhecidas no Brasil e no exterior, também movimenta a economia do município.

Com 22 km de praias e uma baía rica em fauna e flora, o turismo também constitui a fonte de receita do Município. Turistas de todo o Brasil e do mundo visitam as belezas naturais da área urbana e rural, os prédios históricos e também realizam atividades esportivas, com destaque para os esportes náuticos.

Pensando em fazer a conexão de todos esses elementos de identidade do município, valorizando a história, a cultura do povo caiçara e a produção local guaratubana, a Prefeitura de Guaratuba, através da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, lança o Concurso do Prato Típico de Guaratuba que visa na instituição de um prato típico que seja a referência gastronômica do município.

---

<sup>1</sup> PARANÁ, Secretaria da Agricultura e do Abastecimento (2021). [https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos\\_restritos/files/documento/2022-06/vbp\\_2021.pdf](https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2022-06/vbp_2021.pdf) (PDF). Secretaria da Agricultura e do Abastecimento. Consultado em 20 de julho de 2022

## **REGULAMENTO**

### **CONCURSO DE PRATO TÍPICO DE GUARATUBA.**

A Prefeitura de Guaratuba, através da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, faz saber, para conhecimento, que estão abertas as inscrições para o Concurso para a escolha do Prato Típico de Guaratuba, que acontecerá 26 de outubro a 24 de novembro de 2022.

#### **1. DA PROMOÇÃO**

O Concurso do Prato Típico de Guaratuba será um concurso culinário realizado pela Prefeitura de Guaratuba, por intermédio da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, e com apoio do SENAC-PR.

#### **2. DO OBJETIVO**

O Concurso do Prato Típico de Guaratuba tem como objetivo principal definir qual é o Prato Típico da cidade, bem como fomentar a promoção da gastronomia Caiçara e o turismo.

#### **3. DA COMPETIÇÃO**

A competição será realizada de outubro a novembro de 2022, em três etapas:

- 1ª etapa: inscrição das receitas participantes de 26 de outubro a 09 de novembro de 2022. De acordo com os critérios presentes neste edital.
- 2ª etapa: classificação e triagem das receitas inscritas, data de 10 de novembro a 14 de novembro, onde serão selecionados 12 finalistas para preparar e apresentar o prato de forma presencial. Divulgação dos finalistas na página do concurso no Portal do Município. Reunião e Workshop com participantes entre 16 a 22 de novembro.
- 3ª etapa: pré-preparo e apresentação do prato para julgamento dias 23 e 24 de novembro.

O prato escolhido será aquele que obtiver a maior nota após avaliação da comissão julgadora.

### 3.1. DOS CRITÉRIOS PARA INSCRIÇÃO DAS RECEITAS

A receita a ser inscrita deverá conter as seguintes obrigadoriedades:

- No mínimo, um tipo de frutos do mar oriundo da região de Guaratuba, dentre os que seguem: ostra nativa, camarão 7 barbas, marisco bacucu, peixes Parati, Pescada bembeca, Caratinga, Cavala.
  - Está proibida a utilização das técnicas: fritura rasa e fritura por imersão na proteína escolhida como elemento principal do prato. (Ex: milanese, doré, romana).
- No mínimo, um tipo de acompanhamento utilizando produto oriundo da região de Guaratuba dentre os listados abaixo:
  - Mandioca e derivados
  - Banana e derivados
  - Maracujá
  - Pupunha
  - Mel
  - Demais ingredientes principais que não constam nesta lista deverão ser levados para a comissão técnica avaliar a permissão para o uso, no momento da inscrição em espaço específico do formulário de inscrição, dando prazo de 48h para adequação da receita após a comunicação da avaliação caso não haja permissão de uso.
- Caso o 1º acompanhamento não seja rico em carboidrato, deverá ser pensado em um 2º acompanhamento (arroz, massa fresca, batata, fubá, entre outros).
- Origem da receita. Um breve texto sobre o porquê o prato deve representar a cidade, pode ser contextualização histórica, cultural, familiar, etc.

Toda receita que descumprir qualquer uma das obrigadoriedades citadas acima estará automaticamente desclassificada e não poderá dar continuidade ao processo de seleção e classificação para a etapa seguinte do concurso.

### 4. DOS PARTICIPANTES

O CONCURSO DO PRATO TÍPICO DE GUARATUBA/PR, será realizado de forma aberta a todos os interessados, podendo participar empresas do ramo hoteleiro,

restaurantes e similares, bem como Pessoas Físicas, conforme descritas no item 8 deste Regulamento.

**4.1** Cada participante poderá inscrever somente uma receita.

**4.2** Os participantes deverão aceitar o regulamento que indica a cessão de uso de nome, imagem e voz, e declaram, sob as penas da lei, que a receita é inédita e autorizam a publicação da mesma, gratuitamente, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional.

**4.3** Fica vedada a participação dos integrantes das comissões organizadoras e de seleção do Concurso do Prato Típico de Guaratuba/PR, bem como dos seus dependentes diretos ou parentes de primeiro grau.

**4.4** Em caso de desistência ou na desclassificação de candidato da Competição, por infração ao presente Regulamento, não haverá a substituição automática do excluído.

**4.5** Os candidatos, durante sua participação no Concurso do Prato Típico de Guaratuba/Pr. não poderão manifestar-se quanto à sua posição política partidária, religiosa ou qualquer tendência sectária ou discriminatória.

## **5. DAS INSCRIÇÕES E RESULTADOS DA SELEÇÃO**

**5.1** As inscrições para o Concurso do Prato Típico de Guaratuba/PR, estarão abertas a partir da Abertura Oficial do Concurso, que será realizada no dia 26 de outubro de 2022 com ampla divulgação.

**5.2** As inscrições para o Concurso do Prato Típico de Guaratuba/PR poderão ser realizadas no Casarão Marcílio Dias, Espaço Litoral, à Rua Antonio Rocha, nº480, Centro, Guaratuba/PR, ou por meio eletrônico no site oficial da Prefeitura Municipal de Guaratuba, [www.portal.guaratuba.pr.gov.br/concursopratotipico](http://www.portal.guaratuba.pr.gov.br/concursopratotipico) .

**5.3** A inscrição terá o valor de R\$ 50,00 (cinquenta reais) por participante, com boleto gerado pela Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo e enviado ao participante por e-mail ou mensagem, sendo o valor revertido para o Fundo Municipal do Turismo. A data final para o pagamento do boleto de inscrição será até o último dia da mesma, 09 de novembro de 2022.

**5.4** A relação dos participantes do Concurso, assim como posteriormente a relação dos selecionados para a 3ª etapa, serão disponibilizadas no site da Prefeitura do Município de Guaratuba, no endereço eletrônico [www.portal.guaratuba.pr.gov.br/concursopratotipico](http://www.portal.guaratuba.pr.gov.br/concursopratotipico)

5.5 As receitas selecionadas para a 3ª etapa deverão ser executadas conforme a receita enviada, preservando-se sua originalidade.

5.6 Os critérios para a seleção das receitas inscritas na 1ª etapa serão definidos pela Comissão Técnica, considerando conformidade com as obrigatoriedades, uso de ingredientes oriundos da região de Guaratuba, técnicas aplicadas, apresentação, criatividade, adaptabilidade do prato com outro peixe da estação e “origem” da receita, não cabendo nenhuma reivindicação/reclamação por parte dos interessados no caso de desclassificação.

## **6. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA INSCRIÇÃO**

6.1 Para a efetivação da inscrição, o participante deverá:

6.1.1 Preencher a Ficha de Inscrição para adesão ao concurso na qual o candidato aceita os termos do regulamento, autoriza a cessão de uso de nome, imagem e voz, e declara, sob as penas da lei, que a receita é EXCLUSIVA do Município de Guaratuba e autoriza a publicação da mesma, gratuitamente, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional.

6.1.2 Enviar juntamente com a Ficha de Inscrição a receita e uma foto em alta resolução do preparo (imagem digital, em formato jpg, tamanho 300 dpi, tendo de 3 a 9 megas, colorida, sem molduras, margens, marcas d'água ou edição - filtro), sendo o envio da imagem item não obrigatório para o deferimento da inscrição; e os seguintes documentos que seguem:

6.1.3 Cópia simples da Cédula de Identidade; e,

6.1.4 Cópia simples do Cadastro de Pessoa Física (CPF) e/ou do Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ), sendo neste último necessário estar com as certidões municipais regulares, caso contrário podendo ser desclassificado, e indicar o nome do representante do estabelecimento que participará do concurso com inclusão da cópia de cédula de identidade (item 6.1.3) e,

6.1.5 Cópia do comprovante de residência de Guaratuba ou carteira de trabalho em comércio de Guaratuba (item obrigatório para o representante também).

6.1.6 Breve descritivo sobre a origem da receita. Sobre o porquê o prato deve representar a cidade, pode ser contextualização histórica, cultural, familiar, etc.

6.1.7 Para serem aceitas, as Fichas de Inscrição não poderão conter:

a) palavras de baixo calão;

- b) qualquer conotação que afronte a lei, a moral e os bons costumes;
- c) itens prejudiciais à saúde, ou ainda, instigarem atividade ilegal ou criminosa, tampouco
- d) imagem, símbolo, logomarca ou menção a qualquer marca ou produto de qualquer empresa.

## 7. INFRAESTRUTURA

7.1 A organização do Concurso do Prato Típico de Guaratuba/Pr. disponibilizará para todos aos candidatos selecionados para a próxima fase os seguintes itens para elaboração do prato, que estarão disponíveis na cozinha oficial do Evento, para compartilhar entre todo os participantes:

EQUIPAMENTOS/MATERIAIS	MEDIDA	QTDE
Fogão Industrial 4 bocas	Unidade	02
Pias com um ponto de água	Unidade	07
Luvas térmicas, em material isolante	Pares	06
Pegadores de Metal	Unid	12
Rolos de Macarrão	Unid	06
Escumadeiras	Unid	06
Colheres de Sopa	Unid	18
Pratos rasos brancos	Unid	24
Colher grande de inox	Unid	18
Colher em polietileno	Unid	18
Panelas (2 L)	Unid	12
Panelas (4 L)	Unid	06
Panelas (6 L)	Unid	06
Frigideira tipo saltese – 26cm de diâmetro	Unid	12
Assadeiras de Alumínio	Unid	06
Forno Elétrico	Unid	03
Forno de Lastro à gás	Unid	01
Forno micro-ondas	Unid	01
Multiprocessador de alimentos	Unid	03

<b>Liquidificadores</b>	<b>Unid</b>	<b>03</b>
-------------------------	-------------	-----------

- Os pratos (louças) para apresentação e degustação das produções finais deste concurso são de responsabilidade da organização do concurso, que os entregará aos candidatos.
- Os pratos que serão entregues para finalização da produção final terá a seguinte especificidade: 8 unidades de prato raso, branco, com 30 cm de diâmetro.

## **8. DAS FASES DE SELEÇÃO**

O Concurso do Prato Típico de Guaratuba/Pr. será realizado de acordo com as seguintes etapas:

### **8.1. 1ª Etapa: Inscrições**

8.1.1 O concurso terá as inscrições abertas no período de 26/10/22 a 09/11/22.

As inscrições deverão ocorrer conforme a seção 5 deste edital.

### **8.2. 2ª Etapa: Seleção de Receitas**

Na etapa preliminar de Seleção de Receitas a avaliação será realizada por uma comissão técnica com base no material entregue pelo candidato na inscrição (ficha técnica com passo a passo, foto em alta resolução e descrição da origem do prato), a comissão selecionará até 12 candidatos para a 3ª etapa de apresentação para banca de jurados.

Esta comissão técnica será composta por: um representante da Secretaria de Cultura do Município de Guaratuba; por uma nutricionista do Município de Guaratuba e; por um representante técnico do SENAC PR.

8.2.1 Após a divulgação dos selecionados, será realizada uma reunião em data e local a serem definidos com os participantes selecionados do Concurso Gastronômico, na Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Guaratuba. O não comparecimento do selecionado acarretará na convocação do seu sucessor da 2ª Etapa - Seleção de Receitas. Nesta reunião será explicado como e quando irá acontecer a 3ª e última etapa do concurso. Também será o momento de sortear a ordem de serviço e as estações de trabalho, assim como esclarecer dúvidas.



8.2.2. O participante selecionado para a 3ª etapa deverá obrigatoriamente participar de um "Workshop - Segurança dos Alimentos", realizado pela Unidade de Educação Profissional e Tecnológica de Matinhos Caiobá, com certificado de 3h, em data e local a serem definidos.

### **8.3. 3ª Etapa:**

8.3.1. As receitas classificadas para a 3ª Etapa serão apresentadas na final que se realizará no dia 24 de novembro de 2022, no late Clube de Guaratuba. Um dia antes da final, o candidato terá 3 horas para realizar seu pré-preparo e armazenar na geladeira para finalizar no dia seguinte, obedecendo às orientações e sorteio da reunião.

8.3.2. O pré-preparo será acompanhado pela comissão julgadora técnica e será avaliado nos itens de organização e planejamento, boas práticas na manipulação dos alimentos (tabela 8.3.7). Na final, o candidato terá 1 (uma) hora para finalizar seu preparo e apresentar para a banca de jurados, empratado em 8 porções individuais, esta finalização e apresentação acontecerá de forma escalonada, de acordo com o sorteio, sendo três grupos com quatro candidatos por vez.

8.3.3. O candidato será o responsável por adquirir e levar todos os insumos necessários para a confecção do prato proposto. A organização do evento deixará apenas um kit básico de emergência que será de uso comum para todos os candidatos. Este kit será composto por:

- Sal refinado
- Farinha de trigo
- Óleo de soja
- Açúcar refinado
- Leite
- Ovos
- Manteiga

8.3.4. O candidato deverá estar vestindo no dia sapato fechado, calça branca, camiseta branca e touca. Deverá ser respeitada as boas práticas para serviços de alimentação, conforme resolução RDC 216, da Anvisa, de 15 de Setembro de 2004, e a não utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação e conversa com pessoas de fora da organização.



Rua Dr. João Cândido, 380 - Centro  
Guaratuba - Paraná | CEP 83.280-000  
Fone 41. 3472 8500

8.3.5 A Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Guaratuba e a Prefeitura de Guaratuba reservam-se no direito de alterar o horário e local da Etapa Final, desde que os participantes sejam informados com, pelo menos, 48 horas de antecedência.

### **SEÇÃO DE AVALIAÇÃO**

8.3.6 As preparações culinárias serão avaliadas por 07 (sete) jurados, assim divididos: Representante do SENAC Paraná, representantes da Prefeitura de Guaratuba e representante renomado da Gastronomia.

8.3.7. A avaliação será feita mediante pontuação, totalizando 100 pontos, conforme tabela abaixo:



**GUARATUBA**  
PREFEITURA MUNICIPAL

Rua Dr. João Cândido, 380 - Centro  
Guaratuba - Paraná | CEP 83.280-000  
Fone 41. 3472 8500

CRITÉRIO DE PONTUAÇÃO	SUBCRITÉRIO	DESCRIÇÃO EXTRA	VALOR	PONTUAÇÃO	
<b>Organização e planejamento</b>	Descarta resíduos de acordo com as regras estabelecidas pela Anvisa.	O Competidor fez a separação de lixo entre orgânico (restos de alimentos) e secos (plásticos, papéis, embalagens etc.).	SIM/NÃO	1	
	Utiliza EPI e uniforme completo, conforme estabelecido no Descritivo Técnico.	O Competidor apresentou-se com uniforme correto e limpo, sem barba e/ou maquiagem, sem adereços, com as unhas cortadas e limpas, sem perfume e cabelo preso.	SIM/NÃO	2	
	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	O Competidor manteve a geladeira limpa e organizada.	SIM/NÃO	2	
	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	O Competidor manteve bancadas, pias e equipamentos de uso comum e/ou individual limpos e organizados.	SIM/NÃO	2	
	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	O competidor entregou o box limpo e organizado ao final das provas.	SIM/NÃO	2	
<b>Boas práticas na manipulação dos alimentos.</b>	Manuseia equipamentos e utensílios considerando a segurança individual e coletiva e a necessidade da produção gastronômica.	O Competidor respeitou todas as normas de segurança e preveniu acidentes.	SIM/NÃO	1	
	Manipula alimentos com segurança, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	O Competidor respeitou o uso dos apoios de corte, segundo suas cores: verde - vegetais e frutas cruas; branca - R.T.E. (pronto para comer), pães, massas, laticínios e oleaginosas; marrom - qualquer alimento cozido; azul - peixes e frutos do mar crus; amarela - aves cruas; e vermelha - carnes vermelhas cruas.		SIM/NÃO	3
		experimentou comida com os dedos		SIM/NÃO	3
		lavou as mãos frequentemente (entre tarefas que apresentem risco de contaminação)		SIM/NÃO	3
		usou touca descartável		SIM/NÃO	2
		secou o suor no uniforme		SIM/NÃO	2
		usou pano de serviço para fins diversos		SIM/NÃO	3



**GUARATUBA**  
PREFEITURA MUNICIPAL

Rua Dr. João Cândido, 380 - Centro  
Guaratuba - Paraná | CEP 83.280-000  
Fone 41. 3472 8500

<b>Tempo de Entrega</b>				
Entrega do pré-preparo		O pré-preparo foi finalizado dentro do prazo estipulado pela organização, não houve atrasos.	SIM/NÃO	2
Entrega do prato		O prato foi entregue dentro do prazo estipulado, sem atrasos.	SIM/NÃO	2
Apresentação do Prato		A apresentação do prato ficou excelente. O preparo conteve um número maior de produtos do que o esperado. . O prato ficou extremamente atraente e apetitoso	0 - 10	15
Técnicas		Os alimentos demonstraram os aspectos condizentes com as técnicas utilizadas. O resultado respeitou a natureza dos alimentos (ex: dourado da reação de Maillard, verde do brócolis branqueado, brilho de um glaceado, molho não talhado, corte no padrão)	0 - 10	6
Apresentação do Prato		Adaptabilidade do preparo com peixes da estação.	SIM/NÃO	4
Sabor		Os componentes do prato tiveram uma harmonia excepcional. Cada elemento foi destacado em relação ao sabor, além de sua combinação num todo	0 - 10	15
Textura		O prato indicou uma grande variedade de elementos texturais comatos.	0 - 10	15
Criatividade		A montagem e o conceito combinaram os produtos de forma harmoniosa e criativa. Usou de maneira muito criativa os ingredientes oriundos da região de Guaratuba.	0 - 10	15

## SEÇÃO DO RESULTADO FINAL

8.3.8. O resultado final será designado em função da soma dos resultados dos jurados. Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota maior no critério “Apresentação do Prato”. Continuando o empate, deverá ser decidido pelo critério “Sabor” e, na sequência, “Criatividade”.

8.3.9. Caso o empate permaneça mesmo com o disposto no item 8.3.8, os jurados deverão se reunir novamente para definir um membro de cada instância representativa que ficarão incumbidos de decidir o desempate.

## 9. DOS PRÊMIOS

- **1º Lugar**

- ✓ Troféu;
- ✓ Certificado;
- ✓ 1 vaga no curso Técnico em Gastronomia do Senac Matinhos Caiobá;
- ✓ Participação na Aula Show para a rede gastronômica da cidade.

- **2ª Lugar**

- ✓ Troféu;
- ✓ Certificado;
- ✓ 1 vaga no curso “Cozinheiro” ou “Confeiteiro” no Senac Matinhos Caiobá.

- **3ª Lugar**

- ✓ Troféu;
- ✓ Certificado;
- ✓ 1 vaga em curso de livre escolha, de curta duração, no Senac Matinhos Caiobá;

9.1 Os 12 (doze) selecionados para a 3ª Etapa receberão um certificado de participação do Concurso do Prato Típico de Guaratuba/PR.

9.2 As 3 (três) preparações culinárias que atingirem maior pontuação na etapa final, receberão os prêmios, respectivamente: 1º colocado, 2º colocado e 3º colocado, oferecidos troféus confeccionados exclusivamente para o evento.

9.2.1 A premiação será realizada no dia da 3ª Etapa, onde os votos serão organizados, tabulados, apurados e divulgados pela Comissão Organizadora.

9.2.2. O 1º lugar irá apresentar uma aula show da preparação do prato vencedor em data a ser marcada, com transmissão ou da TVCI, e com a supervisão do SENAC PARANÁ.

## **10. DISPOSIÇÕES FINAIS**

10.1 A pontuação e os resultados atribuídos à preparação culinária apresentada pelo participante não serão suscetíveis de recursos ou impugnações.

10.2 O candidato proponente é o responsável legal pela veracidade das informações prestadas, estando sujeito à desclassificação do Concurso a qualquer momento, se comprovada a inveracidade das mesmas, sem prejuízo de sanções legais.

10.3 Os participantes isentam a Prefeitura Municipal de Guaratuba e a Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Guaratuba da responsabilidade pelo reembolso de despesas com transporte, estadia, insumos necessários para a preparação culinária e outros custos incorridos para viabilizar a sua participação no concurso, em qualquer das suas etapas.

10.4 Dúvidas e esclarecimentos poderão ser redimidos pelo telefone 41 3472-8643 (whatsapp) ou direto na Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo.

Os critérios para a seleção das receitas em todas as etapas serão definidos pela Comissão Organizadora considerando histórico caiçara, sabor, aparência, técnicas culinárias adequadas e saudabilidade, não cabendo qualquer reivindicação ou reclamação por parte dos interessados no caso de desclassificação.

10.5 Demais questões que venham a surgir no decorrer do processo e que não tenham sido tratadas por este edital serão resolvidas pela Secretaria Municipal da Cultura e Turismo e, quando no momento da 3ª etapa, pela Comissão Julgadora.