TÍTULO: PRIMEIRO CONCURSO CULINÁRIO DO DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO – 2014

IDENTIFICAÇÃO: Município de Tubarão. Autores: Cristiane Thomazoni, Karin de Souza Pereira e Marcela Ferro Biudes Prudêncio.

METODOLOGIA: Esse concurso culinário foi idealizado pelas nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar da Fundação Municipal de Educação de Tubarão, com o apoio da Diretora Presidente Prof Lucia Helena de Souza Fernandes, com o intuito de integração e valorização profissional, além da inclusão e troca de receitas para aplicação na Alimentação Escolar.

Estavam aptas a participar do concurso todos os Agentes de Serviço de Limpeza (nomenclatura utilizada no município para os profissionais que produzem os alimentos e cuidam da limpeza dos ambientes das repartições públicas) de todas as unidades escolares, de ambos os sexos, em exercício da função.

O regulamento do concurso foi publicado e as equipes tiveram o período de maio a junho de 2014 para selecionar e inscrever duas receitas, sendo elas doces ou salgadas, que passariam pela avaliação de um corpo de jurados, composto por Rafael dos Santos Gonçalves – Chefe de Cozinha do Palace Hotel de Gravatal; Márcio da Rosa – Maitre do Hotel Termas da Guarda de Tubarão; Francisco Fernandes Souza – Vice presidente do Conselho da Alimentação Escolar de Tubarão e Lúcia Helena Fernandes de Souza – Diretora Presidente da Fundação Municipal de Educação de Tubarão. Os critérios de avaliação definidos em edital foram: Sabor do prato (40 pontos), Criatividade (25 pontos), Organização (20 pontos) e Apresentação da receita e do prato (15 pontos).

O concurso foi dividido em 3 etapas, que aconteceram na sede da Fundação Municipal de Educação e também nas dependências do Centro de Treinamento da Epagri (CETUBA), que foi um colaborador do evento.

Ao final do concurso, foram selecionadas as 3 melhores receitas, que receberam premiações por suas colocações, sendo elas o 1º Lugar: uma diária com acompanhante no Hotel Termas da Guarda, oferecido pelo parceiro Panifício e Merceria Km 60; o 2º Lugar: rodízio de pizza com bebidas não alcoólicas, e o 3º

Lugar: também um rodízio de pizza, ambos oferecidos pelo parceiro Restaurante Anunes Gourmet.

RESULTADOS: O concurso teve 16 equipes inscritas, com variação de 1 até 5 integrantes por equipe, totalizando 58 participantes, de 16 unidades escolares diferentes. Uma porcentagem correspondente a 32,65% do total das unidades e 23,2% do total de funcionários.

Na primeira etapa do concurso, que aconteceu na sede da Fundação Municipal de Educação no dia 25 de junho de 2014, as 16 equipes apresentaram uma receita já preparada ao corpo de jurados, que ouviram a apresentação e degustaram os produtos. De acordo com os quatro critérios de avaliação, nesta etapa foram selecionadas as 10 melhores receitas, que ficaram classificadas para a segunda etapa.

Na segunda etapa, que aconteceu nos dias 11 e 12 de setembro de 2014, as equipes tiveram que preparar os pratos selecionados na primeira etapa do concurso na cozinha experimental do CETUBA sob o olhar atento dos jurados. Elas levaram seus ingredientes e tiveram o tempo pré-determinado de 1 hora para deixarem suas receitas prontas para degustação e avaliação final. Das 10 equipes, foram selecionadas as 6 melhores para disputarem a terceira e última etapa.

Na etapa final, que ocorreu no dia 20 de novembro de 2014, as 6 equipes prepararam a segunda receita inscrita no concurso. A nova receita também foi preparada na hora, na expectativa de ser aprovada com sucesso pelos jurados, assim como a primeira. Após uma disputa acirrada, foram divulgadas as 3 melhores, que tiveram sua premiação. Foram elas: 1º lugar: Pizza de arroz, 2º lugar: Torta de banana seca e 3º lugar: Bolo de achocolatado, granola e linhaça.

Durante todo o processo do concurso culinário foi possível perceber a dedicação e a determinação das equipes, o apoio de diretoras escolares e colegas de trabalho, o incentivo que o concurso proporcionou às participantes em buscarem sempre o melhor do alimento, aliando valor nutricional e sabor.

Além de selecionar as três melhores receitas, o concurso culinário também teve como resultado o livro “Sabores e Saberes”, Livro de receitas do 1º Concurso Culinário da Fundação Municipal de Educação, contemplando todas as receitas inscritas. O livro está em fase de conclusão e serão distribuídas cópias para cada

uma das participantes e para as 49 unidades de ensino do município, para inserção das receitas na Alimentação Escolar.

CONTATO:

E-mail: dae.tubarao@hotmail.com

Telefone: (48) 3621-9423