

**REGULAMENTO DO PRIMEIRO CONCURSO DE CONFEITARIA
E QUITANDA MINEIRA EM BELO HORIZONTE
CONCEITO – TRADIÇÃO
TEMA - ORIGEM**

Elaborado por:



Co-realização:



Realização:



JUSTIFICATIVA

A história da confeitaria em Belo Horizonte é rica e diversificada, refletindo a influência de diversas culturas e tradições que contribuíram para a formação da identidade gastronômica da cidade. Desde os primórdios do século XX, a capital mineira tem sido palco de estabelecimentos que marcaram gerações com os seus doces e sabores únicos.

A confeitaria em Belo Horizonte continua a evoluir, com novas casas e chefs a explorarem fusões de sabores e técnicas. A tradição, no entanto, permanece viva, com estabelecimentos históricos a manterem as receitas que encantaram gerações. A cidade celebra a sua rica herança doce, sendo um destino imperdível para os amantes da confeitaria.

Noutra via, as quitandas se destacam ao longo da história como uma das maiores expressões da cultura alimentar mineira. O que se inicia como um ato de sobrevivência e resistência feminina através do alimento, segue pelo tempo se resignificando e se solidificando como categoria alimentar e como categoria profissional que toma contornos únicos no território de Minas Gerais.

De acordo com professor e historiador mineiro José Newton Menezes, tradição pode ser considerado como um conjunto de saberes que passa a ter valor pela sua transmissão e continuidade. É transmissão de conhecimento que se mantém vivo com o passar do tempo, não é algo estático, aceita ajustes e resignificações.

Assim, sendo, Confeitaria e Quitandas são exemplos de saberes ancestrais, histórias ricas que se perpetuaram de forma resiliente e flexível ao longo do tempo.

Visando fomentar, fortalecer, reconhecer e promover a produção artesanal e caseira de doces e quitandas em BH, o Sebrae Minas em correalização com a Prefeitura Municipal de Belo Horizonte por meio da Belotur realizará o I CONCURSO DA CONFEITARIA E QUITANDA MINEIRA EM BH que tem por objetivo principal, fortalecer e destacar esses segmentos na cidade que já é reconhecida como Cidade Criativa da Gastronomia da Unesco.

Como conceito central para o concurso, tem-se a Tradição, liga que une tanto da Confeitaria quanto da Quitanda, expoentes de culturas alimentares. Tal conceito irá nortear o avanço do projeto ao longo do tempo e fundamentará a escolha dos temas de cada edição.

Para sua primeira edição, tem-se o conceito de “Origem”, como pedra fundamental, princípio de tudo e raiz que sustenta. O tema se manifesta notadamente na escolha dos ingredientes, todos nativos do Brasil e dos biomas encontrados no

estado de Minas Gerais, para que possamos voltar o olhar para trás e redescobrir nossos sabores, apresentando-os através de criações clássicas ou inovadoras, mas fazendo-os presentes nos cardápios da cidade de Belo Horizonte.

DO CONCURSO

Artigo 1º - O primeiro concurso de confeitaria e quitanda mineira do SEBRAE Minas em BH é uma realização do **SEBRAE- SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE MINAS GERAIS**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º 16.589.137/0001-63, e Inscrição Estadual nº 062.955.576-0097, com sede na Av. Barão Homem De Melo, 329, Bairro Nova Granada; em correalização com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE** por meio da **EMPRESA MUNICIPAL DE TURISMO DE BELO HORIZONTE SA BELOTUR** pessoa jurídica de direito privado, com filial inscrita no CNPJ sob o n.º 21.835.111/0001-98, e Inscrição Municipal nº 0312065/001-5 localizada na Rua Espírito Santo, nº 527, Andar 04 Bairro Centro – CEP 30160-031, Belo Horizonte/MG;

Parágrafo primeiro - Para fins do presente Regulamento entende-se por realizador SEBRAE Minas com correalização da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte por meio da BELOTUR.

Parágrafo segundo - O presente Regulamento tem como objetivo definir as regras e condições realização do concurso, estabelecendo desde os critérios de seleção até a premiação final.

Artigo 2º - O primeiro concurso de confeitaria e quitanda mineira em BH tem como objetivos:

- a) Valorizar a confeitaria e as quitandas como ramos relevantes da gastronomia e da cultura alimentar belorizontinas;
- b) Fortalecer os empreendedores do segmento na cidade;
- c) Valorizar as receitas tradicionais e as inovadoras;
- d) Fomentar a atividade de turismo gastronômico no município;
- e) Promover a capacitação e desenvolvimento dos empreendedores locais;
- f) Criar conexões entre produtores locais, preferencialmente da agricultura familiar e os estabelecimentos participantes;
- g) Posicionar o município como polo gastronômico da confeitaria e de quitandas mineiras;
- h) Disseminar o uso de ingredientes nativos e/ou típicos;
- i) Promover Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia.

DA COMISSÃO ORGANIZADORA

Artigo 1º - A comissão organizadora será composta por:

- a) 01 curadora
- b) 02 membros do SEBRAE
- c) 02 membros da BELOTUR

Artigo 2º - Caberá à comissão organizadora todos os atos relativos à realização e à promoção do concurso, cabendo-lhe deliberar sobre todos os casos omissos não previstos neste regulamento.

Artigo 3º - Nos casos de não cumprimento das normas estipuladas no regulamento por parte dos participantes, caberá à Comissão Organizadora tomar todas as medidas cabíveis para resguardar os interesses do Concurso, não cabendo recurso de suas decisões.

Artigo 4 - A comissão organizadora poderá, a seu critério, fazer parcerias para o evento com marcas específicas, e o participante deverá acatar às regras recorrentes dessa parceria, sendo informado com antecedência sobre tais regras, desde que não interfira no funcionamento normal dos participantes em seu espaço físico.

Artigo 5º - A Comissão poderá alterar o regulamento a qualquer momento, desde que informe antecipadamente as alterações aos inscritos.

DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Artigo 1º - Poderão se inscrever no concurso, estabelecimentos, confeitarias (os) e quitandeiras (os) que atendam aos seguintes requisitos:

- a) Possuir cadastro nacional de pessoa jurídica (CNPJ) ativo há mais de 02 anos, incluindo-se MEI, ME e EPP com faturamento bruto anual de até 4,8 milhões, no município de Belo Horizonte, excluindo-se a região metropolitana;
- b) Possuir alvará sanitário ativo ou, em caso de MEI, apresentar o certificado da condição de Microempreendedor Individual que dispensa o documento.

Parágrafo primeiro: excluem-se do presente concurso, os restaurantes e congêneres, devendo o modelo de negócio ser necessariamente adequado ao tema do concurso, nos termos do artigo primeiro deste regulamento.

Artigo 2º - A participação dos inscritos no concurso não implica em qualquer alteração no funcionamento da casa, como: dias, horários e modo de operação.

Artigo 3º - A participação no concurso será por adesão voluntária e sem custo.

Artigo 4º - Os 20 (vinte) selecionados e participantes do e-book deverão manter o prato/produto selecionado ativos em seus cardápios por, no mínimo, seis meses.

Parágrafo primeiro - aquele que deixar de disponibilizar o prato/produto durante este período, será notificado e, após duas notificações, o mesmo terá sua participação na próxima edição do evento automaticamente vetada.

Artigo 5º - Os 20 selecionados deverão disponibilizar a receita do prato/produto selecionado e todas as informações necessárias para a formatação do e-book, bem como produção de fotos e vídeos, inclusive horários e dias de funcionamento, dentre outras que sejam relevantes.

Artigo 6º - os finalistas deverão estar presentes durante as etapas da final e premiação ou enviar representante.

DAS ETAPAS DO CONCURSO

Artigo 1º - As inscrições deverão ser realizadas no período de 11/07/2025 a 11/08/2025 via formulário eletrônico (<https://forms.gle/wVcwcXpfGetNGUbF7>).

Parágrafo primeiro – serão aceitas até 400 inscrições e após serem preenchidas as vagas, as mesmas serão encerradas.

Artigo 2º - A lista de inscrições classificadas será divulgada até o dia 29/08/2025 nos canais oficiais do realizador e correalizador, bem como serão notificados os selecionados, devendo os mesmos providenciarem os pratos concorrentes, observando os requisitos deste regulamento.

Artigo 3º - A primeira seletiva dos pratos concorrentes acontecerá nos dias 18 e 19 de agosto de 2025, na sede do SEBRAE Minas, das 09h às 19h, mediante agendamento online que será enviado aos classificados.

Parágrafo primeiro: caberá aos concorrentes o envio dos pratos/produtos para avaliação no seguinte endereço: Av. Barão Homem de Melo 329, Nova Granada, CEP 30.431-285, Belo Horizonte/MG, aos cuidados da curadoria do concurso, na data e horário agendados, em quantidade mínima de 03 porções de degustação.

Parágrafo segundo: o não comparecimento ou não cumprimento do horário agendado implicará em imediata desclassificação do concurso.

Art. 4º - Deverá acompanhar o prato/produto, um descritivo detalhado que contenha:

- a) O nome do prato/produto
- b) Os ingredientes utilizados
- c) Fundamentação e inspiração para a escolha do prato
- d) Categoria de enquadramento (Confeitaria Artesanal ou Quitanda Mineira)

Parágrafo primeiro: não há formato determinado para o descritivo, podendo ser entregue inclusive em carta feita à mão, desde que legível.

Art. 5º - Do total de inscritos obtidos, serão selecionados 20 (vinte) finalistas e 05 suplentes, sendo 10 (dez) finalistas na categoria Confeitaria Artesanal e 10 (dez) finalistas na categoria Quitanda Mineira.

Parágrafo primeiro: caso uma das categorias não alcance o total de 10 (dez) selecionados, a outra absorverá o excedente até o número total de 20 (vinte).

Parágrafo segundo: caso haja desistência de algum dos selecionados serão convidados os suplentes da respectiva categoria, por ordem de classificação, sendo o desistente automaticamente vetado de participar do concurso na edição seguinte, salvo casos excepcionais que deverão ser avaliados pela comissão organizadora.

Artigo 6º - a lista dos finalistas será divulgada nos canais oficiais do realizador e correalizador e os mesmos serão comunicados oficialmente através do endereço de e-mail da inscrição.

Artigo 7º - os 20 (vinte) selecionados receberão consultoria exclusiva com uma Chef de cozinha/Chef confeitaria, entre os dias 01 a 30/09/2025, mediante agendamento e com duração de 04 horas presenciais para aprimoramento do prato/produto e produção de foodstyling. O descumprimento da agenda, implicará a perda da consultoria e desclassificação no concurso.

Parágrafo primeiro: durante as consultorias será realizada produção de foodstyling com registro fotográfico e audiovisual do prato/produto e do empreendedor, cabendo ao mesmo o custeio de todo o material/insumos necessários para a produção do prato/produto e cenário para fins de registros.

Art. 8º - A final do concurso acontecerá no dia 06/10/2025 quando serão definidos os três colocados de ambas as categorias.

Art. 9º - A premiação do concurso acontecerá no dia 21/10/2025 às 18h, durante a Bienal da Gastronomia, ocasião em que serão divulgados os três colocados de cada uma das categorias, bem como entregues as premiações e troféus.

Parágrafo primeiro: a data da final poderá estar sujeita a alteração, cabendo à comissão organizadora comunicá-la aos finalistas, se for o caso.

DAS CATEGORIAS

Artigo 1º - O concurso contará com duas categorias, sendo elas: Confeitaria Artesanal e Quitanda Mineira.

Parágrafo primeiro – Entende-se por Confeitaria Artesanal preparações doces que envolvem pastelaria (bolos, tortas, petit fours, macarrons, cremes, mousses, massa choux, sobremesas empratas), chocolataria (bombons, chocolates, trufas, ganaches), sobremesas geladas (sorvetes, sorbets, entremets, verrines, parfaits), e doçaria (doces em calda, geleias, caramelos, pralinés, balas, doces de tacho, merengues, entre outras criações açucaradas), que não sejam oriundos de produção industrial.

Parágrafo segundo – Entende-se por quitanda itens da pastelaria caseira mineira, tais como: biscoitos, rosquinhas, bolachas, bolos simples não confeitados, broas, roscas caseiras simples, broinhas, bijus, pamonhas, caçarolas, pudins caseiros, mingaus e congêneres. Excluem-se desta categoria, os pães.

Parágrafo terceiro – havendo inconsistência e/ou incerteza sobre o enquadramento entre a categoria inscrita e o prato/produto apresentado, caberá à comissão organizadora proceder à adequada classificação quando da primeira seletiva.

DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Artigo 1º - A avaliação será conduzida da seguinte forma:

- a) **Seletiva dos finalistas:** será realizada por uma comissão composta por membros representantes do SEBRAE, membros representantes da BELOTUR e profissionais de gastronomia convidados pela comissão organizadora.
- b) **Juri técnico da final:** será composto por 03 profissionais de gastronomia e 02 jornalistas gastronômicos.

Artigo 2º - A criação do prato/produto concorrente deverá obedecer ao conceito e tema do Concurso, sendo o conceito: “Tradição” e o tema “Origens”.

Artigo 3º - O prato/produto deverá ter como protagonista, um ou mais dos ingredientes elencados como obrigatórios neste regulamento, a saber:

- | | |
|-------------------------|------------|
| a) Milho e derivados | c) Abóbora |
| b) Mandioca e derivados | d) Abacaxi |

- | | |
|---------------------|------------------------|
| e) Goiaba | o) Castanha de Barú |
| f) Jabuticaba | p) Castanha de Pequi |
| g) Jussara | q) Baunilha do Cerrado |
| h) Pitanga | r) Cajuí |
| i) Araruta | s) Buriti |
| j) Cagaita | t) Araticum |
| k) Jatobá | u) Mangaba |
| l) Pequi | v) Uumbu |
| m) Maracujá do mato | |
| n) Licuri | |

Artigo 4º - Para a avaliação o júri técnico deverá considerar os seguintes critérios:

- Apresentação/Embalagem
- Adequação ao tema proposto
- Sabor
- Técnicas empregadas
- Uso do ingrediente obrigatório
- Originalidade

Artigo 5º - cada jurado técnico concederá, para cada candidato, notas de cinco a dez pontos. Não serão admitidas notas fracionadas em décimos de ponto no intervalo;

Artigo 6º - serão classificados em primeiro, segundo e terceiro lugar, aqueles que obtiverem as maiores notas, respectivamente, considerando a soma total das notas dos jurados.

Artigo 7º - em caso de empate, vencerá o candidato que alcançar as maiores notas nos quesitos: adequação ao tema e uso do ingrediente obrigatório. Permanecendo o empate, o júri decidirá em comum acordo pelo vencedor.

DAS PREMIAÇÕES

Artigo 1º - Serão premiados 03 colocados em cada categoria, na seguinte forma:

- Primeiro lugar em Confeitaria Artesanal – R\$ 3.000,00 (três mil reais) em consultoria SEBRAETEC.**
- Segundo lugar em Confeitaria Artesanal - R\$ 2.000,00 (dois mil reais) em consultoria SEBRAETEC.**

- c) Terceiro lugar em Confeitaria Artesanal - R\$ 1.000,00 (um mil reais) em consultoria SEBRAETEC.
- d) Primeiro lugar em Quitanda Mineira - R\$ 3.000,00 (três mil reais) em consultoria SEBRAETEC.
- e) Segundo lugar em Quitanda Mineira - R\$ 2.000,00 (dois mil reais) em consultoria SEBRAETEC.
- f) Terceiro lugar em Quitanda Mineira - R\$ 1.000,00 (um mil reais) em consultoria SEBRAETEC.

Parágrafo primeiro: todas as premiações são necessariamente convertidas em soluções SEBRAETEC, não havendo premiação em espécie, devendo adesão à solução escolhida pelo ganhador, ser realizada em até 30 dias após a premiação, sob pena de perda do prêmio.

Artigo 2º - todos os 20 (vinte) selecionados participarão do e-book promocional do concurso e terão seus pratos e marcas divulgados.

DISPOSIÇÕES FINAIS

- O participante do concurso declara, com a simples participação, ser de sua autoria a receita enviada e que a mesma não constitui plágio de espécie alguma, se isso não for possível que seja uma adaptação de receita de autoria desconhecida e uso público; ao mesmo tempo cede e transfere para a comissão organizadora, sem qualquer ônus e em caráter definitivo, plena e totalmente todos os direitos de sua utilização, publicação, reprodução por qualquer meio ou técnica, especialmente na divulgação do Concurso e e-book. Os participantes estarão automaticamente autorizando os organizadores ao uso de suas imagens, seus nomes e suas vozes, em fotos, cartazes, filmes e/ou qualquer tipo de mídia e peças promocionais para divulgação do Concurso de Confeitaria Artesanal e Quitanda Mineira do Sebrae Minas em BH.

- Ao participar do concurso, o participante, por si ou por seu representante legal, declara, que leu e compreendeu as regras do concurso constantes neste regulamento, que tem total ciência do seu teor e aceita todos os termos e condições.

MARIANA CRISTINA OLIVEIRA GONTIJO DE SOUZA

Gastrônoma e, Consultora e Chef Executiva

Roça Grande e o TACHO

o TACHO – CENTRO DE CULTURA ALIMENTAR LTDA

Cultura Alimentar e Gestão em Negócios de Impacto Social em Gastronomia

CNPJ 34.190.480/0001-12

Anexo I

Juri:

Jana Barrozo

Ana Cristina Paiva

Pedro Rodrigues

Celina Aquino

Ana Sandim

Elaborado por:



Co-realização:



Realização:

