



## 5º CONCURSO DE GASTRONOMIA “ITABIRA MAIS DOCE”

### TEMA: “A MELHOR QUITANDA DE ITABIRA”

#### REGULAMENTO

O presente documento visa estabelecer a regulamentação e informações fundamentais a serem consideradas para realização do **5º Concurso de Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE” – TEMA: A MELHOR QUITANDA DE ITABIRA**, bem como estabelecer as regras a serem explicitadas no regulamento.

#### 1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste regulamento, premiar as 03 (três) MELHORES QUITANDAS, conforme regras do presente regulamento, os quais serão apresentados no **5º Festival Gastronômico Sabores de Itabira**.

1.1.1. Cada candidato poderá inscrever apenas uma receita.

1.2. As receitas deverão ser somente de **“QUITANDA”**.

1.2.1 Entende-se por **QUITANDA** itens da pastelaria caseira mineira, tais como: biscoitos, rosquinhas, sequilhos, bolachas, bolos simples não confeitados, broas, roscas caseiras, broinhas, bijus, caçarolas, mingaus e congêneres. Excluem-se desta categoria, os pães e os pudins.

1.2.2. Caso seja identificada qualquer inconsistência ou incerteza relacionada ao enquadramento do prato/produto na categoria de inscrição, a decisão sobre sua adequação ficará a cargo da comissão organizadora, cuja deliberação será definitiva.

#### 2. DA PREMIAÇÃO

2.1. Serão declarados vencedores na ordem de classificação:

**Primeiro lugar: kit eletrodomésticos (3 peças).**

**Segundo lugar: Kit eletrodomésticos (2 peças).**

**Terceiro lugar: Kit eletrodomésticos (1 peças).**

2.2. Os prêmios serão entregues aos contemplados por este concurso, exclusivamente no último dia (02 de agosto de 2026) dentro da programação do 5º Festival Gastronômico Sabores de Itabira.



2.3. Os contemplados deverão estar presentes na hora da premiação (observar a programação). Caso não puder comparecer, deverão delegar um representante e comunicar antecipadamente a organização do concurso.

2.4. O descumprimento, por parte dos participantes a qualquer das normas, condições e prazos, resultará na imediata desclassificação em qualquer fase do 5º Concurso de **Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE” – TEMA: A MELHOR QUITANDA DE ITABIRA.**

### **3. JUSTIFICATIVA**

3.1 A trajetória da gastronomia em Itabira é marcada por riqueza e diversidade, refletindo a influência de diferentes culturas e tradições que ajudaram a construir a identidade gastronômica local. Desde seus primeiros tempos, o município abriga estabelecimentos que atravessam gerações, preservando sabores e memórias por meio de seus doces.

Nesse contexto, as quitandas ganham destaque como uma das mais importantes expressões da cultura alimentar mineira. Originadas, muitas vezes, como práticas de sustento e resistência feminina por meio da produção de alimentos, elas foram, ao longo do tempo, se transformando e se consolidando não apenas como uma categoria alimentar, mas também como uma atividade profissional com características próprias e profundamente enraizadas no território de Minas Gerais.

### **4. OBJETIVOS**

4.1. O 5º Concurso de Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE” – TEMA: A MELHOR QUITANDA DE ITABIRA tem como finalidade selecionar e premiar pratos doces, com vistas a alcançar os seguintes objetivos:

- a) Identificar e prestigiar cozinheiros amadores que possuam dotes e práticas culinárias criados e/ou desenvolvidos por meio dos costumes familiares, da história, da cultura e das tradições locais;
- b) Promover o resgate histórico da culinária típica e da gastronomia local, com vistas a fomentar a cadeia produtiva do turismo gastronômico, responsável pela geração de novas fontes de emprego e renda;
- c) Identificar, promover, valorizar, reconhecendo aqueles que mantém viva a tradição, o patrimônio imaterial e a identidade gastronômica local;



d) Resgatar as receitas de quitandas de produção artesanal da culinária tradicional do nosso município.

## **5. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

5.1. Poderão participar do 5º Concurso de Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE” - TEMA: A MELHOR QUITANDA DE ITABIRA pessoas físicas, residente e domiciliado no município de Itabira, que desenvolva a prática culinária, tais como:

- a) amadoras, caseiras, iniciantes;
- b) guardiões dos pratos típicos e das artes culinárias, herdeiros e mantenedores da tradição e dos saberes da gastronomia trazida e/ou desenvolvida;
- c) quitandeiras e quitandeiros, quituteiros e quituteiras produtoras de receitas locais tradicionais.
- d) empreendedores que trabalhem na área da confeitaria.

5.2. É vedada a inscrição de profissionais que tenham vínculo de trabalho com o Instituto ITI, bem como, dos integrantes das Comissões nomeadas para este Concurso.

5.2.1. A receita deverá ser **de quitanda e apresentar no mínimo 5 unidades ou 5 porções do mesmo produto.**

5.2.2. A receita deve ter caráter tradicional ou inovador e inusitado. O candidato deverá mostrar através da sua receita o que faz ela ser tão especial, para ser considerada a MELHOR QUITANDA DE ITABIRA.

5.2.3. Todos os ingredientes para a produção da receita são de responsabilidade do(s) participante(s). Portanto a organização do concurso não será responsável pela disponibilização dos insumos necessários para a reprodução das receitas.

## **6. INSCRIÇÃO**

6.1. As inscrições estarão abertas no período de 01 a 22 de julho de 2026, são gratuitas e devem ser realizadas por meio do preenchimento do Formulário de Inscrição que se encontra disponível através do link no perfil do Instagram do 5º Festival Gastronômico Sabores de Itabira <https://www.instagram.com/festivalsaboresitabira/> ou no site [www.festival.institutoiti.org.br](http://www.festival.institutoiti.org.br)



Dúvidas em relação ao processo podem ser enviadas para o e-mail [saboresdeitabirafestival@gmail.com](mailto:saboresdeitabirafestival@gmail.com)

## 7. DAS ETAPAS E SELEÇÃO

7.1. As receitas inscritas no 5º Concurso de Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE” passarão pelas seguintes etapas, a saber:

a) **1ª ETAPA:** Inscrição realizada pelo formulário que se encontra no link do perfil do Instagram do 5º Festival Gastronômico Sabores de Itabira (<https://www.instagram.com/festivalsaboresitabira/>), ou no site [www.festival.institutoiti.org.br](http://www.festival.institutoiti.org.br) conforme estabelecido no item 6.1;

b) **2ª ETAPA (Acontecerá no dia 29 de julho de 2026 no 5º Festival Gastronômico Sabores de Itabira):** Os candidatos deverão chegar às 18h30 no local de avaliação dos pratos na **Rua Dr. Sizenando de Barros, nº 62 - 5º andar - Centro – Edifício CAMPOS - Gastronomia Social do Instituto ITI**, levando suas **quitandas** inscritas para avaliação através de degustação e avaliação sensorial feita pelos jurados. A apresentação dos pratos acontecerá por ordem de sorteio.

A escolha dos vencedores acontecerá através de disputa e degustação das receitas, onde será escolhido as 03 (três) melhores receitas, de acordo com as notas atribuídas pela **Comissão Julgadora**, conforme critérios estabelecidos no item 5.2.2. Cada candidato deverá trazer seu prato finalizado para somente apresentar para os jurados.

Cada candidato terá no máximo 10 (dez) minutos para fazer sua apresentação.

7.2. A **ETAPA 01 – INSCRIÇÃO** tem como finalidade promover a análise do formulário de inscrição, com vistas a conferir se o processo de inscrição dos(a) candidatos(a) está de acordo com o Regulamento do Concurso, sendo indispensável o preenchimento completo do Formulário de Inscrição:

- a) Nome completo;
- b) Data de nascimento;
- c) RG e CPF;
- d) E-mail;
- e) Telefone para contato;
- f) Endereço completo;
- g) Nome da receita;
- h) História da receita;



i) Receita do prato;

j) Foto do prato (opcional);

7.2.1. Em caso de inscrição em duplicidade, será considerada apenas a primeira inscrição, sendo as demais automaticamente descartadas.

7.2.2. Os candidatos(a) inscritos serão comunicados por telefone.

7.3. Na **ETAPA 02 – AVALIAÇÃO**, a avaliação das receitas se dará diante da degustação e análise sensorial da receita pela **Comissão Julgadora** onde será avaliado conforme os seguintes critérios de avaliação:

7.3.1. A análise se dará pelos seguintes critérios, sendo atribuídas notas de 5 (cinco) a 10 (dez) para cada um:

1º critério de avaliação constitui a “ANÁLISE VISUAL”, levando-se em consideração a apresentação e montagem do doce.

2º critério de avaliação constitui a “ANÁLISE DA RECEITA”, que levará em consideração a criatividade, inovação, regionalidade.

3º terceiro critério de avaliação constitui o “SABOR DO PREPARO”, que levará em consideração a textura, aroma, consistência e sabor da receita.

7.3.2. Na pontuação final dos candidatos(a), serão observados os seguintes critérios de desempate:

a) maior pontuação no critério “sabor”;

b) maior pontuação no critério "criatividade, inovação e regionalidade”;

c) maior pontuação no critério “análise visual”.

7.3.3. Permanecendo empate entre os candidatos(a), será realizado sorteio público.

7.4. A divulgação do **somatório final (somente somatória)** das notas atribuídas pela **Comissão Julgadora** será disponibilizada pela comissão organizadora, referente solicitação pelo e-mail: [saboresdeitabirafestival@gmail.com](mailto:saboresdeitabirafestival@gmail.com)

7.4.1. Não será disponibilizada as notas individuais de cada jurado.

## **8. COORDENAÇÃO DO CONCURSO E DAS COMISSÕES**

8.1. A Comissão de Organização do 5º Festival Gastronômico Sabores de Itabira será responsável pela coordenação do 5º Concurso de Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE”, observando as seguintes atribuições:



- a) Receber e autuar as inscrições realizadas;
  - b) Acompanhar todo o processo de inscrição;
  - c) Habilitar as inscrições, segundo as normas do regulamento;
  - d) Acompanhar a avaliação dos pratos no dia da avaliação;
  - e) Divulgar os resultados do 5º Concurso de Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE”;
  - f) Resolver, a qualquer tempo, irregularidades ou contratemplos advindos da execução do 5º Concurso de Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE”.
- d) Resolver os casos omissos.

8.1.1. É permitido à Comissão de Organização, a qualquer tempo, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a documentação apresentada pelas interessadas, na forma do §3º do art. 43 da Lei n. 8.666/93.

8.2. A avaliação da **2ª ETAPA** será realizada pela **Comissão de Julgamento**, composta por 05 jurados designados pelo Diretor Geral do 5º Festival Gastronômico Sabores de Itabira, que irão degustar e avaliar as receitas conforme critérios estabelecidos no item 7.3.

8.3. Os integrantes da Comissão poderão ser substituídos, a qualquer tempo, sem justificativa.

8.4. As decisões da Comissão Julgadora serão soberanas e irrecorríveis, cabendo a ela conceder os prêmios de acordo com os requisitos do regulamento.

## **9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

9.1. A Comissão Organizadora do Concurso poderá, fundamentadamente, desclassificar qualquer candidato(a) em qualquer fase do 5º Concurso de Gastronomia “ITABIRA MAIS DOCE”, caso haja irregularidade de conduta, violação às especificações previstas no presente regulamento.

9.2. A qualquer tempo o presente regulamento poderá ser alterado, no todo ou em parte, por motivos de interesse público ou devido a outras circunstâncias que impeçam a realização de qualquer fase ou etapa, sem que isso implique direito à indenização de qualquer natureza.

9.3. Todos os custos referentes à inscrição do candidato(a), participação na etapa presencial, preparação do prato, insumos, embalagens, deslocamentos e estadas, são de **responsabilidade exclusiva** do participante.

9.4. Mais esclarecimentos e informações podem ser solicitados através do e-mail [saboresdeitabirafestival@gmail.com](mailto:saboresdeitabirafestival@gmail.com)



9.5. Com a ficha de inscrição, o candidato(a) atesta plena aceitação e concordância com os termos do presente regulamento.

9.6. Os casos não esclarecidos ou omissos neste regulamento geral serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

9.7. As decisões da Comissão Organizadora são de caráter irrevogável.

9.8. As receitas divulgadas pelo Concurso farão parte do domínio público podendo ser replicadas por quem tiver interesse.

Itabira, 15 de junho de 2026.

---

Rodrigo Mendonça Bernardi  
Presidente Instituto ITI