

DIVERSIDADE NA MESA

CONCURSO CULTURAL DE RECEITAS

1. Objetivo

O **Diversidade na Mesa** tem como objetivo valorizar a diversidade cultural dos colaboradores das empresas Infasa e Belarina, promovendo a troca de experiências e o reconhecimento das diversas origens e tradições culinárias presentes nas empresas.

A iniciativa busca incentivar o compartilhamento de receitas regionais e de família, celebrando as raízes culturais e a criatividade de cada colaborador, estimulando a integração entre eles. Além disso, oferece a oportunidade aos participantes de reproduzirem deliciosas receitas utilizando as farinhas que eles mesmo produzem, fortalecendo o orgulho pelo trabalho e o senso de pertencimento.

2. Participação

- a) O concurso é aberto a todos os colaboradores das empresas Infasa e Belarina.
- b) Cada participante poderá inscrever quantas receitas quiser.
- c) A inscrição deverá ser realizada até **10/10/2024**, através dos formulários:
Infasa: <https://forms.gle/n4RuE1bfE7RrHD4GA>
Belarina: <https://forms.gle/Zn1a6LGcX6QxEzbW6>
- d) A receita inscrita deve conter:
 1. Nome da receita.
 2. Origem/história da receita.
 3. Ingredientes e quantidades.
 4. Modo de preparo detalhado.
 5. Foto do prato (opcional).
 6. Informações adicionais (se necessário), como tempo de preparo e sugestões de acompanhamento.

3. Regras

- a) As receitas devem ser tradicionais da família do participante, da sua região/país de origem ou da região/país de origem de seus antepassados;
- b) Devem conter farinha de trigo nos ingredientes;
- c) As informações declaradas no formulário de inscrição deve permitir que a receita seja reproduzida por outros cozinheiros, caso contrário, a receita será desclassificada;
- d) As avaliações e premiações acontecerão separadamente, por empresa (Infasa e Belarina).

4. Avaliação

4.1 Primeira etapa – eliminatória: avaliação da **Origem/história** da receita.

- a) A avaliação da origem/história da receita será feita por um júri composto por profissionais das áreas de Marketing, Comercial e RH das empresas.
- b) Pontuação: de 0 a 5.
- c) Passam para a segunda etapa as receitas que atingirem pontuação maior ou igual a 3,5.

4.2 Segunda etapa – classificação: avaliação do **Sabor**.

- a) As receitas classificadas serão reproduzidas pelos técnicos da área de Qualidade das empresas para degustação.
- b) A avaliação será feita por um júri composto por profissionais das áreas de Qualidade, P&D, Comercial e Marketing e colaboradores que participarem da análise sensorial (com data a ser divulgada posteriormente para cada empresa).
- c) Pontuação: de 0 a 5.

4.3 Terceira etapa – final: **somatória**.

- a) O vencedor será o que obter a maior somatória de notas considerando as duas etapas.
- b) Em caso de empate, será escolhida a receita que tiver obtido maior nota na primeira etapa: **Origem/história** da receita.

5. Premiação

Os três primeiros colocados de cada categoria receberão os seguintes prêmios:

- 1º lugar: R\$ 2.000,00 de bônus no Vale Natal;
- 2º lugar: R\$ 1.000,00 de bônus no Vale Natal;
- 3º lugar: R\$ 500,00 de bônus no Vale Natal.

6. Divulgação

- a) Os vencedores serão anunciados em 06/12/2024 para Infasa e 13/12/2024 para Belarina, na confraternização das empresas;
- b) As receitas vencedoras serão publicadas no site e nas redes sociais das empresas.

7. Disposições Finais

- a) Ao se inscrever, o participante concorda com todos os termos deste regulamento.
- b) Ao se inscrever, o participante concorda que, caso seja premiado, sua receita será divulgada no site e redes sociais das empresas, e pode ser utilizada posteriormente em materiais de divulgação;
- c) O júri é soberano em suas decisões, não cabendo recurso ou contestação dos resultados.
- d) O concurso cultural poderá ser cancelado ou adiado por motivos de força maior, sendo os participantes informados com antecedência.