

MARCO 
com sabores do mar,

Cantinas Escolares com “Sabores do Mar”

Normas Técnicas

Artigo 1.º **Fundamentação**

A evolução do sistema de refeições escolares em Portugal foi um processo que se desenvolveu por meio de um conjunto de programas alimentares e de mudanças ao nível da organização jurídico-administrativa, da rede de infra-estruturas materiais e equipamentos escolares para o fornecimento de refeições em larga escala (bufetes e cantinas), dos menus escolares, das normas sociais sobre os significados de alimentação saudável e respectiva transferência de saberes e competências através da educação alimentar para as gerações mais jovens.

Em 2006, a Direcção Geral de Inovação e Desenvolvimento Curricular produziu novas recomendações sobre a alimentação nas escolas que passaram fundamentalmente por um controlo mais apertado do tipo de produtos disponibilizados, da higiene e da segurança alimentares, bem como pela definição da escola como um espaço promotor de estilos de vida saudáveis. A restrição da oferta alimentar patente nestas novas orientações visou o combate dos efeitos negativos para a saúde (por exemplo o excesso de peso e a diabetes tipo II) decorrentes dos hábitos alimentares das crianças considerados menos equilibrados.

É importante a adequação dos níveis alimentares e de saúde das crianças, tendo em conta as especificidades de algumas regiões e a necessidade de fomentar uma alimentação saudável preservando as boas condições de higiene e salubridade. À faceta de espaço promotor de competitividade económica, acrescenta-se a de espaço promotor de saúde. Não se trata de promover a vitalidade e a produtividade apenas através do fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas mas através de iniciativas pedagógicas que melhorem a racionalização das escolhas alimentares das crianças.

Anualmente, durante o mês de Março a Câmara Municipal de Esposende promove a iniciativa dos “Março com Sabores do Mar”, evento que visa a preservação, valorização e promoção do acervo gastronómico de Esposende, especialmente no que respeita aos pratos de peixe e mariscos.

O presente concurso, integrado nessa iniciativa, destina-se a promover o consumo de peixe nas cantinas escolares, revelando-se assim como um incentivo pedagógico para o consumo deste importante alimento e muitas vezes rejeitado pelas crianças. Apesar de ser do conhecimento popular os benefícios do peixe em vários aspectos da saúde física e mental, o seu consumo apresenta grande relutância sendo frequentemente preterido em relação à carne. Assim, e em função da sua importância para a saúde humana, o peixe deve ser ingerido no mínimo duas vezes por semana, pelo que o seu consumo precisa de ser estimulado junto da comunidade escolar.

Artigo 2.º
Organização

A organização do concurso gastronómico é da responsabilidade da Câmara Municipal de Esposende.

Artigo 3.º
Participação

Podem concorrer todas as cantinas escolares do concelho de Esposende.

Artigo 4.º
Modo de apresentação de propostas e inscrições

A inscrição é gratuita e deve ser formalizada por e-mail (municipio.esposende@cm-esposende.pt), indicando o nome do prato a concurso, bem como a descrição dos ingredientes e modo de confecção.

Artigo 5.º
Período de realização

1. O concurso decorre no dia 15 de Março;
2. Para garantir o cumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar os técnicos da Câmara Municipal, procederão à avaliação dos requisitos *in loco*, entre os dias 1 e 14 de Março.

3. A entrega de prémios será realizada em data a determinar e futuramente comunicada aos concorrentes.

Artigo 7.º
Constituição e Atribuições do Júri

1. A atribuição dos prémios bem como outras questões relativas ao mesmo são da inteira responsabilidade do Júri, constituído por três especialistas da área da saúde, gastronomia e educação.
2. O presidente do Júri será indigitado pela organização.
3. Cada membro do júri, terá que se deslocar às cantinas participantes e efectuar a sua degustação e apreciação, segundo os critérios de selecção definidos;
4. Em caso de ausência de um membro do Júri, a avaliação dos pratos não apreciados será atribuída através da média aritmética das pontuações dos restantes elementos do Júri;
5. Independentemente de razões válidas que possam ser aduzidas para justificar outro procedimento, o Júri fará a classificação do prato no mesmo dia em que o haja apreciado;
6. O Júri poderá apresentar razões que justifiquem uma segunda apreciação.
7. O Júri pode decidir não atribuir primeiro prémio.

Artigo 8.º
Critérios de Avaliação

Para a avaliação e classificação dos pratos apresentados a concurso serão utilizados os seguintes critérios de selecção:

- a) Cumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar aplicados às cantinas escolares;
- b) Cumprimento dos requisitos nutricionais aplicados às cantinas escolares;
- c) Produtos (matéria prima, qualidade dos géneros);
- d) Tipo de método de confecção usado;
- e) Apresentação do prato: criatividade e inovação;

f) Sabor.

Artigo 9.º
Prémios e Menções Honrosas

1. Ao primeiro classificado será atribuído um troféu.
2. O Júri pode decidir atribuir outro tipo de distinções;
3. Serão ainda entregues diplomas de participação e lembranças a todos os concorrentes.

Artigo 10.º
Custos

Os custos referentes às refeições dos elementos do júri serão assegurados pelas cantinas aderentes.

Artigo 11.º
Produtos locais e da região

Sugere-se que as cantinas privilegiem os produtos locais.

Artigo 12.º
Termo de responsabilidade

A participação implica o total conhecimento e aceitação das presentes normas.

Artigo 13.º
Casos omissos

Os casos omissos ou duvidosos serão resolvidos por deliberação do júri.