

## **REGULAMENTO CONCURSO PRATO TÍPICO DE CAMPO GRANDE MS.**

O concurso nasceu da ideia de valorizar as comidas típicas que são feitas na cidade de Campo Grande, visto que o segmento gastronômico é prioritário, conforme estabelece o Plano Municipal de Turismo de Campo Grande. A proposta deste projeto é a valorização da cultura gastronômica, tendo como insumos principais a **carne bovina** e a **mandioca amarela**, elementos estes característicos em nossa culinária e que apoiarão no processo de melhor receber e acolher os visitantes em nossa cidade, dividindo com eles o nosso hábito de consumo local. Para isso foram feitas várias reuniões com as entidades dos segmentos, escolas de gastronomia e profissionais da área de gastronomia de Campo Grande, e assim definiram três pratos para que a população vote e escolha o principal prato que represente Campo Grande.

### **Dos pratos escolhidos para concorrer**

- Arroz carreteiro (com ovo frito e mandioca frita);**
- Espetinho (arroz branco, vinagrete e mandioca);**
- Soba (carne bovina, omelete de ovos em tirinhas e cebolinha).**

### **Da Votação**

A votação será por meio eletrônico e por meio dos totens e terá início no dia 21 de outubro de 2017 e encerrará no dia 21 de janeiro de 2018.

O link para votar estará disponível na página da Prefeitura Municipal de Campo Grande, na página da Sectur – Secretaria municipal de Campo Grande, no facebook e nas páginas dos demais parceiros do projeto.

Os totens serão disponibilizados nas sedes dos parceiros do projeto, onde será estabelecido um cronograma dos locais e datas.

Será computado apenas um voto por CPF válido.

## **Da Apuração**

Os votos serão computados por uma equipe de 5 pessoas, 02 da Sectar – Secretaria de Cultura e Turismo de Campo Grande, 01 da Agetec – Agencia Municipal de Tecnologia da informação e inovação e 03 membros parceiros do projeto.

## **Da Divulgação**

A divulgação do resultado será feita após o décimo quinto dia do término da votação.

## **Parceiros do Projeto**

São parceiros do concurso o Serviço Nacional de Apoio às Micros e Pequenas Empresas (Sebrae/MS), Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel/MS), Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Associação da Feira Central e Turística de Campo Grande (Afecetur), Instituto Gastronômico das Américas (IGA), Centro de Educação Profissional Ezequiel Ferreira Lima (CEPEF), Universidade Aanguera-Uniderp, Sindicato dos Nutricionistas (Sindinutri/MS), Comissão Sul-mato-grossense de Folclore, Instituto Paulo Machado, Associação dos Chefes de Campo Grande, Fundação de Turismo de MS, Associação dos Chefes de Campo Grande e Comer e Beber MS