

Concurso de Doces de Natal

Regulamento/Normas de Participação

O “Concurso de Doces de Natal” surge no âmbito da 1ª edição do evento natalício “Mundão, Terra Natal”, a realizar-se na Freguesia de Mundão. Este concurso tem o intuito de motivar e incentivar a população a participar ativamente nesta iniciativa com a confeção de doces típicos da quadra natalícia.

A 1ª edição de “Mundão, Terra Natal” será realizado nos dias 16, 17 e 18 de dezembro de 2022, sendo que o “Concurso de Doces de Natal” se encontra agendado para dia 18 de dezembro de 2022, pelas 17:30horas, e encontra-se regido pelo seguinte regulamento:

I – Organização

O “Concurso de Doces de Natal” é organizado pela Junta de Freguesia de Mundão, pela Fábrica da Igreja de Mundão e pelo Agrupamento de Escolas de Mundão, no âmbito da 1ª edição do evento natalício “Mundão, Terra Natal”.

II – Objetivos

São os objetivos do concurso:

1. Dinamizar a comunidade e incentivar a mesma a participar ativamente no evento da freguesia
2. Aproximar a população e reforçar o espírito de entreatajuda e união
3. Proporcionar momentos de convívio social
4. Dinamizar a realização de receitas caseiras tradicionais de bolos e doces

III – Concorrentes

1. Pode concorrer qualquer pessoa que o pretenda, de forma individual ou coletiva, sendo necessária inscrição prévia
2. Cada concorrente, individual ou coletivo, apenas poderá apresentar um doce ou bolo no concurso.
3. Apenas são admitidos a concurso bolos ou doces caseiros (confeccionados em casa pelos concorrentes).

IV – Inscrição e Concurso

1. A inscrição no concurso é gratuita
2. As inscrições estão abertas até às 16:00 horas do dia 14 de dezembro de 2022
3. A ficha de inscrição pode ser preenchida de forma presencial na Junta de Freguesia de Mundão ou de forma digital através do link https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd8VCXpltvJfnjplObKlwx2XAjG0rNynzzh3wrcjzd0MGxhDA/viewform?usp=sf_link
4. Os participantes deverão obrigatoriamente apresentar um bolo ou doce que possa ser servido em doses individuais
5. Os participantes devem no dia 18 de dezembro ter na sua posse um documento em que conste os ingredientes usados na receita.

NOTA: Não é necessária a partilha da receita, apenas se apela a que não sejam ocultados quaisquer ingredientes por questões de saúde, nomeadamente reações alérgicas.

V – Características da confeção do produto

1. Apenas são admitidos doces ou bolos que possam ser servidos em doses individuais
2. Apenas são admitidos bolos ou doces caseiros (confeccionados em casa pelos concorrentes)
3. Os critérios de avaliação do júri são os seguintes:
 - a. Originalidade
 - b. Aroma
 - c. Sabor
 - d. Apresentação

VI – Constituição do Júri

1. O júri do concurso será constituído por 3 elementos designados pela organização
2. O júri procederá à apreciação e avaliação dos doces e bolos a concurso em acto privado, tornando-se por isso numa “prova cega”
3. Cada elemento do júri atribuirá uma classificação de 1 a 5 a cada um dos produtos apresentados a concurso, sendo a classificação final ordenada em função da soma das pontuações atribuídas.
4. Em caso de empate, o júri procederá ao desempate através de votação

VII – Resultados e Prémios

1. O resultado será divulgado no final do concurso, sendo apenas anunciado o 1º, 2º e 3º classificado.
2. O resultado e classificação final dos restantes concorrentes pode ser consultada se os mesmos assim o pretenderem. O mesmo deve ser realizado junto da pessoa delegada para a respetiva função, anunciada no momento da divulgação dos resultados.
3. Os prémios a atribuir serão os seguintes:
 - a. 1º Classificado – será atribuído 2 (dois) tapetes da Habidecor
 - b. 2º Classificado – será atribuído 1 (um) tapete da Habidecor
 - c. 3º Classificado – será atribuído 1 (uma) garrafa de vinho do Porto

VIII – Disposições finais

O não cumprimento do presente regulamento acarreta a exclusão do concorrente.