

REGULAMENTO

CONCURSO DE QUITANDAS DELÍCIAS DO LEITE – SABORES DA SUPERLEITE

O 1º Concurso de Quitandas Delícias do Leite – Sabores da Superleite é uma modalidade inserida na 15ª Superleite, realizada em Pompéu-MG, e tem como objetivo incentivar o uso do leite na preparação de alimentos.

A proposta principal desta ação é estimular a agregação de valor à matéria-prima, favorecendo a geração de renda e a ocupação produtiva.

Vale ressaltar que os princípios das Boas Práticas de Fabricação, da produção segura do leite, da Segurança Alimentar e Nutricional e da valorização do saber local estão inseridos nesta atividade, sendo trabalhados rotineiramente por meio da Assistência Técnica da EMATER-MG.

Nesse contexto, o 1º Concurso de Quitandas Delícias do Leite – Sabores da Superleite propõe identificar e premiar a melhor receita elaborada com leite e seus derivados (manteiga, iogurte, creme de leite, leite em pó, entre outros), mediante avaliação de 9 (nove) jurados, que observarão e pontuarão os seguintes critérios:

Júri Técnico

1. Sabor, aroma e textura – 40%;
2. Criatividade e resgate cultural/tradicionalidade – 30%;
3. Apresentação e aparência – 30%.

Júri Popular

Será considerada vencedora a preparação mais apreciada pelo público participante.

INFORMAÇÕES GERAIS

- Serão disponibilizados aos jurados recursos para neutralização do paladar, a serem utilizados entre a degustação de uma amostra e outra;
- As amostras apresentadas serão identificadas apenas por número, conforme codificação elaborada pela comissão organizadora;
- É permitida a presença do participante no local da avaliação;

- É permitida a troca de opiniões entre os jurados;
- Ao final das avaliações, os jurados terão o prazo de 10 (dez) minutos para revisar suas notas e, somente após essa conferência, assinar a ficha de avaliação, lacrar a pasta e entregá-la à equipe responsável;
- Havendo rasura na coluna destinada à nota final de qualquer preparação, o jurado deverá solicitar uma ficha substitutiva à equipe organizadora. A nova ficha será anexada à ficha rasurada (ficha principal), devendo ambas estar devidamente assinadas;
- Em caso de empate, será considerada vencedora a preparação que obtiver maior pontuação no critério Sabor, Aroma e Textura. Persistindo o empate, será considerada a maior pontuação no critério Apresentação e Aparência. Caso o empate permaneça, será utilizada a pontuação obtida no critério Criatividade.

Pompéu, 08 de junho de 2026.