

EDITAL - EVENTO GASTRONÔMICO "MODA GASTRÔ"

A Prefeitura Municipal de Santa Cruz do Capibaribe, em parceria institucional com o SEBRAE, através da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, com iniciativa para promover a culinária regional e fortalecer o segmento turístico local, torna público o presente edital para realização do evento gastronômico "Moda Gastrô".

1. OBJETO

1.1 O objeto deste edital é proporcionar cursos, aulas e consultorias a proprietários de restaurantes locais visando aprimorar seus cardápios, preservando a essência cultural e promovendo a diversidade enogastronômica da região, com o intuito de divulgar as riquezas gastronômicas pernambucanas e brasileiras dentro e fora do país.

1.2 Serão oferecidas 25 (vinte e cinco) vagas para proprietários de restaurantes da cidade, que, juntamente com sua equipe, receberão cursos, aulas e consultorias presenciais e individuais ministradas por chefes do Instituto Cesar Santos da Gastronomia Brasileira – ICSGB.

1.3 O evento consiste em 4 (quatro) fases: a) inscrições; b) cursos; c) consultorias; d) apresentações e comercializações de pratos.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 As inscrições acontecerão a partir da publicação deste edital, de forma presencial, na sede da ADEC, Agência Municipal de Desenvolvimento e Economia Criativa, localizada a Rua José Antônio Joaquim, nº 140 B, Bairro Bela Vista, Santa Cruz do Capibaribe-PE. que acontecerão de 10 de setembro de 2026 à 18 de setembro de 2026.

2.2 Serão disponibilizadas 25 (vinte e cinco) inscrições, encerrando-se após o preenchimento delas.

2.3 Poderão se inscrever para o evento empresas ou microempresas da cidade de Santa Cruz do Capibaribe, com CNPJ ativo com atividade relacionada ao seguimento de alimentação e gastronomia, sem limite de integrantes, sendo uma inscrição para cada estabelecimento.

3. CURSOS

3.1 Finalizadas as inscrições ocorrerão os cursos com as seguintes programações:

- a) Curso: Harmonização de Cervejas e Cachaças Artesanais Pernambucanas – Duração de 10 horas – Local e Data a definir;
- b) Curso: Garçom – Aula prática com 10 horas de duração – Local e Data: a definir, restaurante parceiro.

4. DA CONSULTORIA

4.1 As consultorias serão realizadas por Chefs renomados nos 25 (vinte e cinco) estabelecimentos participantes, de forma presencial e individualizada, respeitando a disponibilidade e demanda dos estabelecimentos comerciais dos inscritos.

4.2 As consultorias durarão 08 (oito) horas, com início pela manhã e finalizada no mesmo dia.

4.3 As consultorias abordarão temas como boas práticas e manuseio de alimentos, montagem de cardápio e atendimento, de forma participativa junto à equipe do restaurante. E tem como objetivo aprimorar o cardápio já existente nos estabelecimentos dos restaurantes, sem perder a essência cultural, fortalecendo a culinária regional, para fortalecendo o seguimento e em conjunto o Turismo.

5. DA APRESENTAÇÃO

5.1 Nos dias 23, 24 e 25 de outubro do corrente ano, iniciando às 17:00, no LOCAL, acontecerá o Concurso “Receita da Moda”, onde ocorrerão as apresentações de pratos elaborados baseados nas consultorias recebidas;

5.2 Nos três dias da culminância do projeto cada participante apresentará o mesmo prato ao qual foi orientado na consultoria. Sendo obrigatória a participação dos estabelecimentos que tiveram seus pratos mais votados na votação popular (os três primeiros).

6. COMERCIALIZAÇÃO

6.1 No mesmo horário das apresentações que trata o item 5 ocorrerá a fase de comercialização. Consistindo na disponibilização para venda ao público dos pratos integrantes do cardápio do estabelecimento (Consistindo na disponibilização para venda ao público dos pratos elaborados baseados nas consultorias recebidas);

6.2 O ingresso nessa fase não será obrigatório, cabendo a cada estabelecimento ponderar sobre a sua participação.

7. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

7.1 Os propensos inscritos deverão possuir:

- a) CNPJ ativo;
- b) Alvará de funcionamento do estabelecimento comercial em dia;
- c) Licença sanitária atualizada;
- d) Estar inscrito no CADASTUR.

7.2 No ato da inscrição os interessados deverão apresentar os documentos originais e cópias exigidos no tópico anterior, incluindo comprovante do domicílio do estabelecimento comercial, RG, CPF e comprovante de residência do proprietário.

7.3 A ausência do requisito da alínea “d” do item 7.1 poderá ser suprido no ato da inscrição para o evento, onde o participante poderá ser incluído no CADASTUR.

8. DAS RESPONSABILIDADES DOS PARTICIPANTES

8.1 Os inscritos deverão estar presentes, ou enviar representantes, em todas as fases do projeto/evento;

8.2 O inscrito que não atender ao item anterior terá como sanção a proibição de participação em outros eventos de mesma categoria organizados pelo município.

8.2 Durante os três dias da última fase do evento, os participantes serão responsáveis por:

- a) Equipe própria para atendimento ao público;
- b) Fornecer todos os equipamentos e instrumentos necessários para a produção do prato comercializado, incluindo água e gás;
- c) Limpeza do local onde será instalada a cozinha provisória do próprio estabelecimento;

9. DA CONTRAPARTIDA DO MUNICÍPIO

9.1 Caberá ao Município:

- a) Proporcionar os cursos, aulas e consultorias;
- b) Realizar a montagem e decoração do evento;
- c) Fornecer local e estrutura adequada nas ocasiões de sua competência;
- d) Divulgar o evento através de mídia e material audiovisual.

10. DO CONCURSO

10.1 Haverá um concurso gastronômico para eleger o prato que melhor represente a cultura de Santa Cruz do Capibaribe.

10.2 O concurso consiste em uma ação dentro do evento, que ocorrerá no dia das apresentações mencionadas no item 6 deste edital, sendo as inscrições realizadas juntamente com as inscrições gerais do evento.

10.3 Os participantes poderão inscrever um prato criado exclusivamente para o concurso ou que integre as opções de seu cardápio, sendo uma entrada ou um prato principal ou sobremesas.

10.4 O ingrediente regional definido pelo Chef será obrigatório para participação do concurso, devendo estar presente nos pratos apresentados. O não uso deste ingrediente acarretará a desclassificação do prato inscrito no concurso.

10.5 A avaliação dos pratos será feita em duas etapas:

a) Primeira etapa: Haverá votação popular via APP “QR COD”. Os participantes que obtiverem as três melhores votações serão selecionados para a final do concurso.

I. Período de votação: entre os dias 09 a 18 de Outubro de 2026;

II. Locais de votação: estabelecimentos inscritos, mediante frequência da população local para degustar e votar nos pratos selecionados.

b) Segunda etapa: realizada mediante avaliação de um júri técnico composto por profissionais de cozinha que integram o time chefs do Instituto Cesar Santos liderados pelo próprio chef Cesar Santos.

I. Período de votação: 23 de Outubro

II. Local de votação: Cozinha show do Festival Moda Gastrô

10.6 Critérios de avaliação:

a) Apresentação – 20 pontos;

b) Nome da receita - 20 pontos;

c) Presença de elementos gastronômicos locais – 30 pontos;

d) Sabor – 30 pontos

10.7 Em caso de empate o júri técnico definirá o desempate na pontuação final.

10.8 O resultado será designado em função da soma dos resultados obtidos pelo candidato.

10.9 Os três primeiros colocados receberão troféu especialmente criado por um artesão local além de certificado fornecido pelo Instituto Cesar Santos e estágio.

10.10 O prêmio é pessoal e intransferível

10.11 A decisão do público votante é incontestável

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 Os casos não previstos nesse edital serão discutidos e decididos pela Comissão Organizadora.

Ralph Wilkerson Borges Lagos
Secretario de Desenvolvimento Econômico, Inovação, Turismo e Agricultura
Portaria GP Nº 539/2025



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 713B-44A0-F813-CE82

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



RALPH WILKERSON BORGES LAGOS (CPF 050.XXX.XXX-20) em 08/09/2026 11:25:30 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://santacruzdocapibaribe.1doc.com.br/verificacao/713B-44A0-F813-CE82>