

REGULAMENTO DO 7º CONCURSO PRATO JUNINO DO ARRAIAL DE BELÔ 2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 31.00350910/2026-42 – 66960/GDTUR-BL/2026

Este regulamento trata das diretrizes e critérios a serem aplicados na seleção dos pratos, garantindo igualdade de condições e imparcialidade nas seletivas e na Grande Final do Concurso e disciplina sobre as condições de comercialização dos vencedores na 47ª edição do Arraial de Belô.

1. DO CONCURSO

1.1 O Concurso Prato Junino é um concurso culinário criado para estimular atividades que compreendam o apoio e fomento à cadeia produtiva da gastronomia de Belo Horizonte no evento Arraial de Belô e propõe a elaboração de pratos contendo ingredientes juninos para serem **APRESENTADOS E PROMOVIDOS**, sendo os vencedores **COMERCIALIZADOS** durante o evento, pelos alunos do curso de gastronomia dos níveis superior, bacharelado e/ou tecnólogo, presenciais em Belo Horizonte.

Na Edição de 2026, a comercialização dos pratos vencedores se dará nos dias **24, 25 e 26 de Julho e 1º e 02 de Agosto**, na Vila Gastronômica do Arraial, conforme programação abaixo:

- I. Apresentação das Quadrilhas dos Grupos de Disputa e Acesso: dias **24, 25 e 26** de julho
- II. Apresentação das Quadrilhas do Grupo Especial: dias **1º e 02** de Agosto

1.2 A faculdade, por meio dos seus alunos, deverá comercializar o prato vencedor.

1.3 É responsabilidade de cada equipe se inscrever junto aos seus coordenadores, indicando os integrantes do grupo e o prato inscrito.

1.4 Uma vez definida as equipes que concorrerão ao Concurso Prato Junino em cada faculdade, deverão os coordenadores/responsáveis pelo acompanhamento das mesmas, realizar a inscrição através do Termo de Adesão, constante como anexo a este regulamento, de **09/05/2026 até 26/05/2026, às 17h**, impreterivelmente.

1.5 Esta edição do concurso terá como tema a **“Da casca ao coração: sustentabilidade e aproveitamento integral na cozinha junina mineira”**, que visa promover a sustentabilidade, o resgate histórico e homenagem à culinária de aproveitamento das fazendas e quintais mineiros à gastronomia moderna. O intuito é resgatar a essência da mineiridade em honra a sabedoria dos nossos antepassados que já praticavam a sustentabilidade por intuição, aproveitando cada parte do alimento. Ao trazer esse conceito para o 7º Concurso Prato Junino, elevamos a culinária de aproveitamento ao status de alta gastronomia.

O desafio proposto aos alunos não é apenas técnico, mas narrativo: transformar o que seria descartado em texturas e sabores inovadores, provando que a tradição mineira é, por natureza, uma cozinha de respeito ao insumo e de desperdício zero. Será levada em conta a capacidade do aluno de explicar a conexão entre a tradição mineira e a técnica de sustentabilidade aplicada.

Ao focarmos na redução real de resíduos orgânicos e na criatividade técnica, o concurso não visa apenas a competição culinária, mas se torna também uma plataforma de conscientização e educação ambiental, valorizando, dessa forma, a identidade de Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, demonstrando que a nossa festa mais tradicional é capaz de dialogar com os desafios globais de sustentabilidade, entregando um evento que é, simultaneamente, afetivo, moderno e responsável, com a redução real de resíduos orgânicos.

O tema '**Da Casca ao Coração**' estabelece uma conexão direta com a Agenda 2030 da ONU, tendo no **ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis)** seu pilar central para a redução do desperdício de alimentos. A iniciativa também atende ao **ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável)**, ao promover sistemas alimentares mais eficientes e ao **ODS 4 (Educação de Qualidade)**, funcionando como uma ferramenta pedagógica prática. Ao desafiar os alunos a aplicarem técnicas de vanguarda para transformar o que seria descartado em alta gastronomia, o concurso fomenta o conhecimento em desenvolvimento sustentável (Meta 4.7) e prepara profissionais mais conscientes para as demandas reais do mercado e da sociedade.

2. OBJETIVOS DO CONCURSO

2.1 Selecionar 1 (um) prato de cada faculdade participante para ser replicado e comercializado ao público do evento Arraial de Belô 2026 na Vila Gastronômica.

2.1.1 A seleção dos pratos acontecerá em duas etapas, sendo a primeira nas **seletivas** dentro das faculdades, onde dois **(2)** grupos/individuais serão selecionados pelas faculdades; e a segunda etapa ocorrerá no evento **Grande Final do Concurso Prato Junino 2026**.

2.2 Promover e enaltecer a gastronomia e os elementos da culinária junina e o aproveitamento integral dos alimentos, de forma acessível e inovadora, por meio da elaboração e/ou releitura de um prato tradicional.

2.3 Estimular a criatividade e a competitividade entre os acadêmicos dos cursos de gastronomia de Belo Horizonte, a fim de integrar e fomentar os setores da cadeia produtiva gastronômica da cidade.

2.4 Promover a Gastronomia - importante atrativo turístico para a capital mineira, no evento "Arraial de Belô", realizado anualmente pela Belotur.

3. DA PARTICIPAÇÃO E INSCRIÇÕES

3.1 A participação no concurso é restrita às faculdades com cursos superiores bacharelados e/ou tecnólogos, presenciais, da área de gastronomia, que tenham sede ou filial no município de Belo Horizonte.

3.1.1 Alunos de cursos de instituições que não sejam de nível superior ou tecnólogos, não poderão concorrer ao 7º Concurso Prato Junino.

3.1.2 Como contrapartida pela cessão do espaço pelo Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN), ficou estabelecido que cada equipe participante deverá

incluir um aluno do CRESAN como observador, a fim de acompanhar as técnicas e os processos durante a etapa da Grande Final do concurso.

3.2 Poderão ser candidatados **pratos salgados e doces** da culinária junina mineira.

3.3 Após definição dos integrantes da mesa jurada para a Grande Final do Concurso do Prato Junino, É **VEDADA** a participação de alunos que tenham algum grau de parentesco com respectivos integrantes.

3.3.1 Caso seja constatada a ocorrência de parentesco, o aluno deverá declarar sua suspeição e se desligar do grupo.

3.4 Será permitida a inscrição individual por aluno ou por equipe, desde que a equipe não ultrapasse o número de **5 (cinco)** pessoas e tenha um representante designado para participar, obrigatoriamente, de todas as agendas do concurso.

3.5 Cada faculdade deverá apresentar no mínimo **2 (duas)** equipes, individuais ou de no máximo **5 (cinco)** participantes, inscritas no concurso para concorrerem à Grande Final do Concurso Prato Junino 2026.

3.5.1 Para as SELETIVAS, o limite de grupos participantes será definido pelos coordenadores das faculdades.

3.6 Cada equipe (ou participante individual) inscrita pelas faculdades, no ato de sua inscrição, concorda com a cessão total de direitos autorais de natureza patrimonial relativa à receita criada pelos seus acadêmicos, sem que haja qualquer tipo de contrapartida a isso, além da participação no Concurso Gastronômico Prato Junino.

3.7 As receitas vencedoras serão utilizadas em caráter exclusivo, irretratável e irrevogável, sem limitação aos direitos de expor, publicar, adaptar, distribuir, alterar, fazer obra derivada, reproduzir, armazenar e/ou de qualquer outra forma dela se utilizar, em caráter gratuito e sem qualquer remuneração, ônus ou encargo, podendo os referidos direitos serem exercidos em qualquer tipo de mídia e/ou peças promocionais, inclusive, mas sem limitação, em televisão, rádio, jornais, revistas, cartazes, faixas, outdoors, mala-direta, na internet, redes sociais e telemídia, nos termos do *Artigo nº 49 da Lei nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais)*.

3.8 Da mesma forma, no ato de sua inscrição, os participantes declaram desde já ser da própria autoria as receitas criadas e que não constituem plágio de espécie alguma ou reprodução, ainda que autorizada, estando isenta a Organizadora de qualquer reclamação relacionada ao uso indevido de direitos de propriedade intelectual de terceiros.

3.9 O nome criativo dado aos pratos juninos não poderá conter, em hipótese nenhuma, expressões que incitem à violência, palavras de baixo calão, que remetam à questões políticas, sob pena de desclassificação e, da mesma forma as receitas que porventura fizerem referências desonrosas a pessoas, locais, obras culturais, crenças, raça, cor, gênero, além daquelas protegidas por direitos autorais.

3.10 Os participantes, desde já, se responsabilizam pelo nome de terceiros em suas receitas, garantindo que, nessa hipótese, providenciaram a licença e uso para tanto, não podendo a Belotur ser responsável pelo uso indevido desse nome ou citação.

3.11 Os participantes serão excluídos automaticamente do Concurso em caso de fraude comprovada ou de apresentação do projeto que não seja de sua autoria, podendo ainda responder criminalmente pela devida infração.

3.12 A participação no **Concurso Prato Junino 2026**, bem como o aceite do Termo De Adesão, Termo de Responsabilidade e diretrizes deste regulamento e seus anexos, fica condicionada à inscrição de cada faculdade e suas respectivas equipes.

3.13 As inscrições são **GRATUITAS**, compreendendo o período de **09/05/2026 a 26/05/2026, até às 17h**, impreterivelmente. As faculdades e equipes interessadas deverão preencher o **Termo de Adesão**.

3.13.1 As faculdades devem recolher das equipes interessadas o **Termo de Adesão** assinado.

3.13.2 As faculdades devem recolher das **equipes finalistas** o **Termo de Responsabilidade** assinado até a data dia **20/06/2026**, no dia do Curso de Boas Práticas.

3.13.3 As inscrições são **GRATUITAS**, compreendendo o período de **09/05/2026 a 26/05/2026, até às 17h**, impreterivelmente, e devem ser realizadas através do e-mail esg.belotur@pbh.gov.br. **Para efetivar as inscrições, as faculdades deverão assinar o Termo de Adesão e encaminhar para a Belotur, assinado por cada equipe interessada em participar do Concurso Prato Junino.**

3.13.4 Os coordenadores/professores deverão, obrigatoriamente, replicar aos alunos participantes, os documentos referentes às inscrições individuais enviados pela Belotur.

3.14 As faculdades deverão garantir que todos os participantes das equipes preencham e assinem os documentos necessários.

3.15 As faculdades deverão garantir que todos os participantes das equipes sejam maiores de 18 anos de idade.

3.16 As faculdades inscritas no concurso serão divulgadas no Portal Belo Horizonte, na aba do evento Arraial de Belô, bem como nas mídias sociais e nos releases a serem enviados para a imprensa.

4. CRONOGRAMA E LOCAL

4.1 O 7º Concurso Prato Junino do Arraial de Belô será realizado entre os dias 09 de maio a 02 de agosto de 2026, de acordo com as seguintes etapas:

4.1.1 Inscrição das Faculdades e Equipes - **09/05/2026 a 26/05/2026.**

4.1.2 Realização das Seletivas nas faculdades, entre os dias **02 a 12 de junho**, com seleção dos dois (2) finalistas.

4.1.3 As datas das seletivas serão acordadas entre a Belotur e a instituição de ensino.

4.1.4 Realização da Grande Final do Concurso no dia **11/07/2026 das 9h às 13h**, em local a ser comunicado pela Belotur.

Parágrafo Único: A comercialização dos pratos vencedores selecionados durante o concurso Prato Junino 2026 se dará nos dias **24, 25 e 26 de Julho e 1º e 02 de Agosto**, durante o evento de Arraial de Belô, na Vila Gastronômica.

4.2 As instituições de ensino deverão organizar suas seletivas internas em coordenação com a Belotur, seguindo o cronograma pactuado e garantindo o acompanhamento técnico da entidade em todas as etapas. Para assegurar a isonomia do concurso, a faculdade deverá aplicar os critérios oficiais de avaliação, sendo os seguintes quesitos: Harmonia e Textura, observando sabor e consistência; Originalidade, focada em inovação e técnicas; Economicidade, visando a viabilidade do preço final; Apresentação, incluindo a proposta estética e a descrição da embalagem para a Vila Gastronômica; e, por fim, o Aproveitamento Total do Insumo, comprovando o uso integral de itens listados no Anexo I.

4.3 As SELETIVAS acontecerão nos espaços designados pelas próprias faculdades e geridos pelos seus coordenadores, nos horários e dias pré-estabelecidos e informados previamente à Belotur, para acompanhamento e cobertura de mídia.

4.4 Os grupos/indivíduos definidos nas SELETIVAS das faculdades, que irão participar da Grande Final do Concurso Prato Junino 2026, deverão preencher e encaminhar para a Belotur, o **ANEXO III - FICHA TÉCNICA 7º CONCURSO PRATO JUNINO**, através do e-mail esg.belotur@pbh.gov.br, até o dia **23/06/2026**, impreterivelmente.

5. DA CASCA AO CORAÇÃO

5.1 Sustentabilidade e aproveitamento integral na cozinha junina mineira

Belo Horizonte, berço de uma culinária que transborda afeto e tradição, encontra nas festas juninas o cenário ideal para celebrar a criatividade e a responsabilidade socioambiental. A cozinha junina mineira, marcada pela fartura e pelo uso generoso dos ingredientes locais, oferece uma oportunidade singular para discutirmos a sustentabilidade: a arte de transformar o alimento em sua totalidade.

Proposta: As quadrilhas protagonistas do arraial são formadas por uma comunidade que conhece, como poucas, a potência da transformação e a resiliência no uso dos recursos. Ao incorporarmos o conceito de aproveitamento integral dos alimentos — da casca ao coração, da raiz ao talo — nos pratos a serem apresentados, não apenas honramos a nossa herança culinária, mas também propomos uma forma mais consciente e ética de celebrar.

Esta iniciativa busca mostrar que a riqueza da gastronomia junina não reside no desperdício, mas na capacidade de extrair sabor e nutrição de cada parte do insumo, valorizando o trabalho do produtor e o ciclo da terra.

Portanto, ao elaborar os pratos para o concurso, os alunos devem se atentar para a **valorização dos ingredientes regionais** sob a ótica da sustentabilidade. O desafio é utilizar os insumos sugeridos no Anexo I de forma criativa, demonstrando que é possível unir a tradição das nossas festas com técnicas modernas de aproveitamento, reduzindo o impacto ambiental e exaltando o verdadeiro sabor de Minas Gerais., utilizando os insumos sugeridos no **Anexo I**.

5.2 As equipes poderão se inscrever em uma das categorias, na elaboração ou releitura de pratos juninos com receitas **salgadas ou doces**.

5.3 Todas as receitas concorrem entre si e em igualdade de condições.

5.4 **IMPRESINDÍVEL:** O prato deve levar em conta em sua produção os custos de todos os insumos para sua consequente comercialização, por se tratar de um evento popular em suas características. Também é importante considerar a infraestrutura que estará disponível para operação dos alunos durante o evento Arraial de Belô, conforme **ANEXO II - INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL PARA OPERAÇÃO**.

5.4.1 Faixa de preço: Usualmente, o valor médio de um prato comercializado no Arraial de Belô é de R\$20,00 (vinte reais). A porção do "Prato Junino" não poderá ultrapassar o valor de R\$35,00 (trinta e cinco reais).

6. DA AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO

6.1 Para a **Grande Final do Concurso Prato Junino Arraial de Belô 2026**, a ser realizado no dia **11 de julho de 2026, das 9h às 13h**, no CRESAN (Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional), situado na Avenida Presidente Antônio Carlos, 821 - Lagoinha, cada equipe deverá preparar um total de até **100 porções**, divididas da seguinte forma:

- a) **05 pratos/porções idênticos ao que será comercializado para avaliação dos jurados;**
- b) **01 prato/porção idêntico à versão comercial que será vendida durante o evento;**
- c) **01 porção empratada para fotos de divulgação;**
- d) **88 mini porções individuais para degustação;**
- e) **05 porções extras em caso de perda/ queda ou qualquer contratempo.**

6.2 A "Grande Final do Concurso Prato Junino" será um evento que contará com representantes do trade turístico, jornalistas, influenciadores digitais, autoridades, profissionais da gastronomia, entre outros. Dessa forma, solicita-se **88 mini-porções de cada prato participante, conforme alínea "d" do item 6.1**, de modo a garantir a degustação para os presentes.

6.2.1 É permitida a presença convidados dos alunos finalistas na Grande Final.

6.3 Os pratos juninos serão avaliados pela banca de jurados escolhidos pela Belotur. O júri será composto por **3 (três)** especialistas em gastronomia / chefs / culinárias e **2 (dois)** influenciadores digitais e/ou jornalistas, a confirmar as participações.

6.3.1 Fica vedada a escolha de chefs coordenadores e/ou professores dos cursos de gastronomia participantes do Concurso Prato Junino para a banca de jurados.

6.4 Serão utilizados como critérios de seleção para todas as receitas os seguintes quesitos abaixo, com notas que podem ser fracionadas com a variação de 1 (um) a 5 (cinco) pontos.

- a. **Harmonia e textura:** Avalia-se o sabor, paladar, temperatura, consistência;
- b. **Originalidade do prato:** Avalia-se a inovação na receita; forma de fazer; técnicas empregadas, criatividade do prato;
- c. **Economicidade:** Avalia-se o valor de venda por porção para o público final durante o evento;

- d. **Apresentação do prato:** Avalia-se a estética, aparência do prato no momento do julgamento, mas é imprescindível explicar como será servido (embalagem) durante o evento na Vila Gastronômica.
- e. **Aproveitamento total do insumo:** Utilização integral de 1 (um) ou mais dos insumos apresentados no **Anexo I** deste regulamento;

6.5 Serão a soma das 5 (cinco) notas de cada jurado que formarão a pontuação final de cada preparação inscrita no concurso.

6.6 Em caso de empate, será considerada a maior nota nos quesitos:

- a. economicidade (valor de venda da porção);
- b. originalidade do prato;
- c. apresentação do prato.

Parágrafo único: Persistindo o empate após a aplicação dos critérios apresentados nas alíneas “a” a “c” do item 6.6, será realizado sorteio para a definição da classificação.

7. DAS RESPONSABILIDADES DOS ALUNOS PARA A GRANDE FINAL

7.1 Os 2 (dois) grupos/indivíduos de alunos de cada instituição selecionados nas pré-seletivas participarão, obrigatoriamente, do evento **GRANDE FINAL DO CONCURSO PRATO JUNINO 2026**, no dia 11 de julho de 2026, das 9h às 13h, no CRESAN (Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional), situado na Avenida Presidente Antônio Carlos, 821 - Lagoinha. Neste evento, os pratos vencedores de cada instituição serão selecionados e apresentados à imprensa, trade, parceiros e outros convidados da Belotur e da Prefeitura de Belo Horizonte.

7.1.1 Para competidores individuais, a participação é nominal e intransferível. Em caso de impedimento do aluno, a faculdade não poderá designar um substituto para a vaga, implicando na sua desclassificação.

7.1.2 Para os competidores em grupo, em caso de impedimento de algum integrante, os remanescentes deverão dar continuidade ao processo de competição na Grande Final; caso optem por não participar, o grupo estará desclassificado.

7.2 A Belotur disponibilizará auxílio financeiro no valor de R\$400,00 (quatrocentos reais) para cada grupo finalista, destinado exclusivamente à aquisição de insumos e materiais — incluindo descartáveis e vasilhames para degustação — necessários à execução dos pratos.

7.2.1 Prestação de Contas: O uso do recurso está condicionado à apresentação das respectivas Notas Fiscais.

7.2.2 Orientações Técnicas: As diretrizes detalhadas para a utilização do recurso e os procedimentos para a prestação de contas serão repassados aos participantes no dia 20/06/2026, durante o curso de Boas Práticas.

7.2.3 Os referidos insumos serão pagos com recursos da dotação orçamentária:
2805.1100.23.695.086.2629.0013.339030.1.500.000

7.3. Todos os alunos da equipe e ajudantes deverão chegar no evento às **08h00 da manhã do dia 11/07/2026**, e terão aproximadamente 1h e 30min para fazer 88 mini porções para degustação dos convidados, 01 prato tamanho normal para cada um dos 5 jurados, 01 prato tamanho normal e 01 prato tamanho comercial para foto oficial. Cada equipe terá **20 minutos** para montar e finalizar o prato na frente da imprensa, descrever e conceituar seu prato, falar sobre inspiração, dar dicas sobre sua receita e contar um pouco de como foi participar do concurso.

7.4 Cada equipe deverá eleger um representante que fale em nome do grupo, que conte detalhes da receita, o conceito e inspiração para o prato, a técnica utilizada, entre outras curiosidades.

8. DAS RESPONSABILIDADES DOS VENCEDORES PARA OPERAÇÃO NO LOCAL DO EVENTO

8.1 Os vencedores serão conhecidos após a Grande Final do Concurso Prato Junino 2026 e deverão se comprometer com a equipe de trabalho, na comercialização dos pratos nos dias do evento Arraial de Belô 2026, na Vila Gastronômica do Arraial, **25, 26 e 27 de Julho de 2026 e 1º e 02 de agosto**, em horário a ser comunicado pela Belotur.

8.2 Os pratos serão comercializados pelos alunos vencedores do Concurso Prato Junino, em alinhamento com a empresa responsável pela operação de A&B (alimentos e bebidas). Não haverá cobrança de quaisquer taxas para exploração/comercialização dos pratos dos alunos vencedores no local, exceto as taxas referentes à cobrança para utilização de cartões de crédito e débito.

8.2.1 Os insumos a serem utilizados no preparo dos pratos para a comercialização no local do evento Arraial de Belô são de responsabilidade de cada equipe vencedora.

8.3 Aos alunos classificados para a Grande Final é **obrigatória** a participação no curso de capacitação de “Manipulação de Alimentos e Boas Práticas em Eventos de Rua” a ser ministrado por uma nutricionista disponibilizada pelo Cresan/PBH, no dia **20/06 de 9h às 13h no Mercado da Lagoinha**.

8.4 Os alunos vencedores estarão sujeitos às fiscalizações e penalidades previstas no Código Sanitário Municipal, no que diz respeito à manipulação e acondicionamento dos gêneros alimentícios, à higiene pessoal do manipulador e à higienização do local.

8.5 É obrigatório o uso da dolmã personalizada do evento fornecida pela Belotur (na Grande Final do Concurso Prato Junino e na operação da Vila Gastronômica), bem como observância ao correto acondicionamento e manipulação dos alimentos; higiene pessoal, dos alimentos e do pessoal de apoio; higienização e limpeza de superfícies e ambientes em geral; controle de vetores e pragas urbanas e combate à contaminantes com o descarte correto de resíduos.

8.5.1 As referidas dolmãs serão pagas com recursos da dotação orçamentária: 2805.1100.23.695.086.2629.0013.339030.1.500.000

8.6 A Belotur fornecerá a infraestrutura do **Anexo II** para operação no local do evento, sendo os demais itens de inteira responsabilidade dos vencedores.

8.7 É dever do participante utilizar com zelo a infraestrutura e equipamentos fornecidos pela Belotur.

8.7.1 Constatado danos por mau uso, os responsáveis deverão fazer a reposição do mesmo.

8.8 Cada aluno e/ou grupo vencedor será exclusivamente responsável pelo controle de entradas e saídas, apuração das vendas, recebimento dos valores e eventual prestação de contas referentes à sua própria comercialização.

8.8.1 A cada grupo vencedor caberá a responsabilidade da execução da operação de caixa em sua barraca, envolvendo produção e administração de fichas de venda.

8.8.2 Cada barraca deverá ter uma pessoa responsável exclusivamente pelo recebimento dos pagamentos, seja em dinheiro, cartão, Pix ou fichas. Dessa forma, evita-se a contaminação durante a entrega e o preparo dos alimentos.

8.9 Os produtos que fazem parte do cardápio só poderão ser servidos em materiais descartáveis, como pratos, copos e talheres de plásticos, sendo proibido o uso de materiais perfuro cortantes, como latas, garrafas de vidro, talheres de metal, espetos de churrasco, e quaisquer outros materiais que possam comprometer a segurança do evento e das pessoas.

8.10 Para permitir que o evento tenha uma destinação sustentável dos resíduos, a apresentação dos pratos na Grande Final, assim como sua comercialização durante a operação na Vila Gastronômica, deverão ser **obrigatoriamente**, realizadas nas seguintes embalagens dos respectivos materiais abaixo:

Material	Símbolo
Plástico PP (Polipropileno): usado geralmente em copos, potes, talheres e outros utensílios.	
Isopor PS (Poliestireno): usado em bandejas, copos, cumbucas, marmitex e outros itens.	
Embalagens de papel para food service deverão ser recicláveis.	
Embalagens para delivery, utilizar saco de papel kraft próprio para alimentos.	

8.11 A integração de aspectos de ESG - Environmental, Social, and Governance (Ambiental, Social e Governança) ao Arraial de Belô é um caminho para transformar a festa em um evento mais sustentável, inclusivo e responsável, minimizando os impactos ambientais e sociais do evento e deixando um legado positivo para a cidade e para as futuras gerações. Ao adotar práticas mais sustentáveis e promover a conscientização sobre temas importantes, o evento se torna um agente de transformação social e ambiental.

Diante desta perspectiva, os alunos vencedores que irão operar na Vila Gastronômica deverão considerar as seguintes ações visando promover a sustentabilidade de acordo com as seguintes práticas:

8.11.1 **Destinação do óleo de cozinha:** armazenar o óleo de cozinha usado em recipientes adequados e destiná-lo a empresas ou programas licenciados para reciclagem ou reaproveitamento adequado.

8.11.2 **Coleta seletiva:** realizar a gestão eficiente dos resíduos, separar os resíduos orgânicos, recicláveis e não recicláveis.

8.11.3 **Compostagem:** utilizar os resíduos orgânicos para a produção de compostagem, que pode ser utilizada em hortas comunitárias ou jardins.

8.11.4 **Redução do uso de plástico:** utilizar o uso de materiais alternativos como bambu, papelão ou materiais reutilizáveis.

8.11.5 **Redução do desperdício alimentar:** adotar práticas que minimizem o desperdício de alimentos, como o planejamento preciso das porções e a doação de sobras para instituições sociais.

8.11.6 **Higiene:** fazer uso sistemático de práticas que visam garantir a higiene durante a produção e consumo dos alimentos para evitar contaminações e doenças transmitidas por alimentos.

9. DAS RESPONSABILIDADES DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

9.1 As instituições de ensino são jurídica e solidariamente responsáveis pela conduta de seus alunos, seja na fase classificatória, eliminatória e, no caso dos vencedores, na fase de operação durante os dias do Arraial de Belô, incluindo-se a eventual ocorrência de danos, acidentes, dentre outros.

9.2 É obrigatória a presença de pelo menos um responsável técnico/professor da instituição nos cinco dias da Vila Gastronômica durante todo o período de operação do evento. A pessoa responsável pode ser um professor ou qualquer outro funcionário designado pela instituição, desde que seja devidamente capacitado para tal fim.

9.2.1 Os dados do(s) responsável(is) deverão ser informados até o dia **04/07/2026**.

9.3 As faculdades são responsáveis legais e respondem solidariamente pela veracidade das informações prestadas, estando sujeitas à desclassificação do 7º Concurso Prato Junino a qualquer momento, se comprovada a inveracidade delas, sem prejuízo de sanções legais.

9.4 A faculdade participante reconhece e aceita expressamente que a Belotur não poderá ser responsabilizada por qualquer dano ou prejuízo oriundo da participação da instituição e de seus respectivos alunos neste Concurso.

10. DAS RESPONSABILIDADES DA BELOTUR

São responsabilidades da BELOTUR:

10.1 Divulgar e promover o Concurso Prato Junino 2026 e os pratos vencedores nos sites oficiais, mídias sociais e releases a serem encaminhados para a imprensa;

10.2 Coordenar a organização do curso de capacitação de “Manipulação de Alimentos e Boas Práticas em Eventos de Rua” a ser ministrado por uma nutricionista disponibilizada pelo Cresan/PBH, no dia 20/06, de 9h às 13h no Mercado da Lagoinha.

10.3 Fornecer a dolmã para todos os participantes da final do Concurso Prato Junino.

10.2 Fornecer a infraestrutura básica necessária à operação e comercialização dos pratos no espaço selecionado na Vila Gastronômica durante o evento Arraial de Belô 2026. Todos os itens estão dispostos no **ANEXO II – INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL PARA OPERAÇÃO NA VILA GASTRONÔMICA**.

10.3 Ceder espaço aos alunos, por meio de stand identificado, na Vila Gastronômica do Arraial de Belô 2026, para comercialização dos pratos.

10.4 Conceder **certificado digital da participação de cada aluno finalista (somente os que irão participar da Grande Final do Concurso)** como atividade extracurricular, independentemente de serem ou não vencedores do Concurso.

10.5 Será concedido uma **declaração de participação** aos demais participantes do concurso, com as horas equivalentes como atividade extracurricular.

11. DAS SANÇÕES regulamento

11.1 Caso os participantes representantes da faculdade ou a faculdade não cumpram com alguma das suas responsabilidades previstas nos itens 8 e 9, fica vedada a comercialização do seu prato na Vila Gastronômica durante o Arraial, bem como de participar das duas próximas edições do Concurso Prato Junino.

11.2 Em caso de plágio de qualquer espécie a BELOTUR não responderá pelo ato do participante, sendo este responsável por eventuais ônus ou danos a terceiros, respondendo integral e exclusivamente, além de ser desclassificado do concurso e consequentemente perder o direito de comercializar no Arraial de Belô.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 Todos os participantes do Concurso Prato Junino, incluindo os vencedores, assumem total e exclusiva responsabilidade a respeito de todas e quaisquer eventuais reivindicações de terceiros que se sintam prejudicados por suas participações no concurso ou pelas cessões dos direitos de autor sobre seus trabalhos, sendo esses direitos cedidos livres e desembaraçados de todos e quaisquer ônus ou restrições. Todos os participantes declaram que suas criações são originais.

12.2 A pontuação e os resultados atribuídos à preparação culinária apresentada pelos participantes na Grande Final do Concurso Prato Junino, não serão suscetíveis de recursos ou impugnações.

12.3 A inscrição das Faculdades e equipes no 7º Concurso Prato Junino vale como contrato de adesão e pressupõe a aceitação total e irrestrita e a concordância com todos os termos do presente Regulamento e seus anexos, que entram em vigor a partir de sua publicação.

12.4 Dúvidas e esclarecimentos devem ser enviados para o e-mail esg.belotur@pbh.gov.br até o dia 26/05/2026.

12.5 Os alunos participantes ao assinarem o termo de adesão, autorizam o uso de imagem, voz e receita do prato em todo e qualquer material como imagens de vídeo, fotos e documentos. Fica ainda autorizada, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, a cessão de direitos da veiculação das imagens não recebendo para tanto qualquer tipo de remuneração.

12.6 A Belotur reserva-se ao direito de cancelar, suspender ou modificar qualquer item deste Regulamento/Concurso, bem como interrompê-lo, caso ocorram fraudes, dificuldades técnicas, ou qualquer outro impedimento e que comprometa a integridade do concurso de forma que o mesmo não possa ser conduzido como originalmente planejado, sem consulta prévia.

12.7 Os alunos participantes deste concurso devem ter pleno conhecimento das regras constantes neste regulamento, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo para o integral cumprimento do Termo de Responsabilidade, a ser preenchido pelos 2 (dois) grupos finalistas.

12.8 Caso haja patrocinador do concurso, os alunos participantes deverão cumprir as contrapartidas a ele relacionadas, conforme definido pela organização.

Parágrafo único. As contrapartidas poderão incluir ações de divulgação, participação em eventos e uso da marca do patrocinador, conforme orientações da organização, respeitado o objeto do concurso.

12.9 Os casos omissos ou excepcionais não previstos neste REGULAMENTO serão analisados, solucionados e comunicados aos interessados pela Belotur.

Belo Horizonte, 07 de maio de 2026.

Márcio Ribeiro
Gerente de Inovação Turística
Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte S.A. – BELOTUR

De acordo:

Guilherme Elias Lourenco
Diretor de Políticas de Turismo e Inovação
Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte S.A. – BELOTUR
Delegação de competência Portaria 036/2026

ANEXOS

ANEXO I - SUGESTÃO DE INSUMOS

ANEXO II – INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL PARA OPERAÇÃO NA VILA GASTRONÔMICA

ANEXO III – FICHA TÉCNICA 7º CONCURSO PRATO JUNINO

ANEXO IV - TERMO DE ADESÃO - 7º CONCURSO PRATO JUNINO - 2026

ANEXO V - TERMO DE RESPONSABILIDADE PARA COMERCIALIZAÇÃO NO ARRAIAL DE BELÔ 2026

ANEXO I - SUGESTÃO DE INSUMOS

PROTEÍNAS/ SUBPRODUTOS	LATICÍNIOS	GRÃOS	VEGETAIS & PANC's	TUBÉRCULOS	CONDIMENTOS	FRUTAS	OUTROS
-Frango -Porco (carne, linguiça, torresmo) - Carne de sol - Costela bovina e suína -Miúdos (Fígado; Moela, etc.)	- Doce de Leite - Coalhada - Requeijão de Raspa - Iogurtes e - Outros derivados do Leite	-Arroz -Feijão -Milho -Milho de Canjica -Canjiquinha - Café - Floco de Milho	- Quiabo - Couve -Ora-pro-nobis -Abóbora - Milho verde - Jiló - Taioba - Cheiro Verde - Azedinha - Bertalha - Beldroega - Serralha - Peixinho	-Mandioca -Batata doce - Batata baroa - Cará/Inhame	- Canela - Urucum -Gengibre -Cravo -Erva-doce - Pimenta (Cebolinha; Salsa; Manjeriçã; Alecrim) - Folha de louro - Alecrim - Açafrão	-Coco -Abacaxi - Goiaba -Jabuticaba -Banana - Mamão - Figo - Laranja Morango	-Amendoim -Rapadura -Fubá -Cachaça -Farinha de mandioca -Polvilho - Geleias - Pão de queijo -Farinha de milho - Pipoca - Tapioca

**ANEXO II – INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL PARA OPERAÇÃO NA VILA
GASTRONÔMICA**

ITENS A SEREM COMPARTILHADOS ENTRE AS FACULDADES
Fritadeiras elétrica do tipo “air fryer” 127 volts com potência de 1400w
Fritadeiras elétricas com peso de aproximadamente 5 kg nas dimensões de 26x33x40cm em modelo com capacidade de 6 litros de óleo e potência de 3000 watts (inclusos mangueira malha de aço e registro para botijão)
Refrigeradores verticais 454 litros, 675 mm de largura, 220v
Mesas pia grande aço inoxidável AISI 304, pés tubulares com sapatas niveladoras em polietileno, tampo com espelho traseiro e rebaixo frontal e nas laterais, contraventada em tubos em formato de “U”. Cuba montada com furo para válvula americana de 4.1/2”
Fornos industriais 220V, com saída de vapor automática e temperatura máxima de 230°C. Equipamento para uso industrial e profissional; com aproximadamente Altura: 500mm, Largura: 675mm e Profundidade 850mm
ITENS PARA CADA FACULDADE
Mesas tipo pranchão de madeira com cavalete em ferro para bancada de apoio
Fogões industrial 3 bocas a gás 28 kg com dimensões 107x48x80cm com acessórios

ANEXO III – FICHA TÉCNICA 7º CONCURSO PRATO JUNINO

FICHA TÉCNICA - 7º CONCURSO PRATO JUNINO DO ARRAIAL DE BELÔ 2026	
INSTITUIÇÃO DE ENSINO:	
INTEGRANTES DA EQUIPE:	
NOME DO PRATO:	
DESCRIÇÃO DO PRATO:	
CONCEITO DO PRATO:	
VALOR DE VENDA NO ARRAIAL:	
INGREDIENTES	QUANTIDADES/MEDIDAS

[illegible]

MODO DE PREPARO

TEMPO DE PREPARO:**RENDIMENTO EM PORÇÕES:**

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EQUIPE

DATA

Nota: De acordo com o item 3.6 do regulamento, cada equipe (ou participação individual) inscrita pelas faculdades, no ato de sua inscrição, concorda com a cessão total de direitos autorais de natureza patrimonial relativa à receita criada pelos seus acadêmicos, sem que haja qualquer tipo de contrapartida a isso, além da participação no Concurso Gastronômico Prato Junino.

ANEXO IV - TERMO DE ADESÃO - 7º CONCURSO PRATO JUNINO - 2026

Trata-se da participação no 7º Concurso Prato Junino do Arraial de Belô - Edição 2026. Concurso culinário criado para elaboração de um prato contendo ingredientes juninos a ser APRESENTADO E PROMOCIONADO, devendo o prato vencedor ser COMERCIALIZADO por acadêmicos de gastronomia de curso de nível superior bacharelado e/ou tecnólogo presencial de Belo Horizonte no tradicional evento “Arraial de Belô 2026”.

Nessa edição, a comercialização dos pratos vencedores se dará nos dias **24, 25 e 26 de Julho e 1º e 02 de Agosto**, em horário a ser comunicado pela Belotur, na Vila Gastronômica, conforme programação abaixo:

- I. Apresentação das Quadrilhas do Grupo de Acesso: dias **24, 25 e 26** de Julho
- II. Apresentação das Quadrilhas do Grupo Especial: dias **1º e 02** de Agosto

O Concurso realizado pela BELOTUR tem como premissa enaltecer a gastronomia mineira como um dos pilares dos festejos juninos de Belo Horizonte, além de incentivar a criatividade e inovação dos alunos participantes e integrar a cadeia produtiva da gastronomia da cidade.

Por este Termo de Adesão, o(a) aluno(a) declara estar ciente e de acordo com as regras e critérios estabelecidos no Regulamento do **7º Concurso Prato Junino do Arraial de Belô**, seja a inscrição realizada de forma individual ou por equipe, bem como todas as diretrizes e instruções durante a execução do Concurso, em todas as suas fases, quais sejam: Seletivas, Grande Final e Apresentação dos Vencedores do Concurso; bem como a comercialização do prato vencedor durante o evento Arraial de Belô 2026.

1. DA PARTICIPAÇÃO

1.1. Declaro ser aluno matriculado em curso superior, bacharelado e/ou tecnólogo presencial, da área de gastronomia, em Escola de Ensino Superior que tenha sede ou filial no município de Belo Horizonte.

1.2. Autorizo o uso de imagem, voz e receita do prato em todo e qualquer material como imagens de vídeo, fotos e documentos. Fica ainda autorizado, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, a cessão de direitos da veiculação das imagens não recebendo para tanto qualquer tipo de remuneração.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO CONCURSO

2.1. Declaro ter conhecimento, no ato da inscrição, e concordo com a cessão total de direitos autorais de natureza patrimonial relativa à receita criada para o Concurso, sem que haja

qualquer tipo de contrapartida a isso, além da participação no Concurso Gastronômico Prato Junino.

2.2. Declaro, sob as penas da lei, que a receita é inédita e autoriza a publicação das mesmas, gratuitamente, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional. A presente cessão se dá em caráter irrevogável, irretratável, gratuito e sem exclusividade e isenta a Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte – BELOTUR de qualquer responsabilidade por eventuais direitos – patrimoniais e morais – que porventura venham a ser pleiteados por terceiros, no presente ou no futuro, em juízo ou fora dele, obrigando-se a proceder e arcar com todos os encargos necessários a uma eficaz defesa, caso tal procedimento venha a ser necessário.

2.3. Estou ciente que, cada participante individual ou por equipe poderá inscrever somente uma receita, sendo esta salgada ou doce.

2.4. Estou ciente de que, uma vez inscrito/a, de forma individual ou por equipe, os participantes deverão ter disponibilidade e comprometimento para participar de todas as etapas e eventos previstos neste concurso de maneira a cumprir todas as ações abaixo:

- Seletivas do Concurso Prato Junino. O cronograma das seletivas do Concurso Prato Junino será estabelecido em conjunto com as instituições de ensino, dentro do período definido pela Belotur, que acompanhará todas as etapas nas respectivas faculdades.
- Grande Final do Concurso e Apresentação dos Vencedores do Prato Junino, a ser realizada no dia 11/07/2026 em local a ser informado pela Belotur;
- Curso de capacitação de “Manipulação de alimentos e boas práticas em eventos de rua”, no dia 20/06 de 9h às 13h no Mercado da Lagoinha.
- Vila Gastronômica Junina para comercialização dos pratos - dias **24, 25 e 26** de Julho de 2026 e **1º e 02** de agosto de 2026, sendo: Disputa das Quadrilhas do Grupo Especial: **1º e 02** de agosto de 2026; Disputa das Quadrilhas do Grupo de Acesso: **11, 12 e 13** de Julho.
- Reuniões de alinhamento e orientações em todas as convocações feitas pela Belotur.

2.5. Estou ciente que os vencedores serão conhecidos após a fase das seletivas e deverão se comprometer com a equipe de trabalho, na comercialização dos pratos no Arraial de Belô nos 05 dias de evento.

2.6. Estou ciente que não poderão participar do 7º Concurso Prato Junino, colaboradores, prestadores de serviço, estagiários ou quaisquer profissionais que mantenham vínculos com a BELOTUR - Empresa Municipal de Turismo - S/A. Incluem-se na proibição os dependentes diretos de tais profissionais ou parentes de primeiro grau. Também fica vedada a participação

dos integrantes das comissões organizadoras e de seleção do 7º Concurso Prato Junino, bem como dos seus dependentes diretos ou parentes de primeiro grau.

2.7. Estou ciente que, em caso de desistência ou não cumprimento das ações/ regras previstas no concurso, a equipe será automaticamente desclassificada, por infração ao presente termo, podendo ser aplicadas as medidas administrativas e judiciais cabíveis, além do impedimento de participar do concurso pelas próximas duas edições seguintes.

2.8. Estou ciente que, os candidatos, durante sua participação em todas as etapas do 7º Concurso Prato Junino não poderão manifestar-se quanto à sua posição política partidária, religiosa ou qualquer tendência sectária ou discriminatória.

Parágrafo Único - Por fim, para a efetivação da inscrição no Concurso, declaro estar integralmente ciente e de acordo com os termos e condições previstos no “Regulamento do 7º Concurso Prato Junino do Arraial de Belô 2026”.

Declaro que li e estou ciente que devo cumprir as normas de participação que constam no regulamento e seus anexos, bem como neste Termo de Adesão.

Belo Horizonte, _____ de _____ de 2026.

ASSINATURAS DOS MEMBROS DA EQUIPE “1” INSCRITA:

Integrante 1 - Líder do grupo

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 2

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 3

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 4

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 5

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

ASSINATURAS DOS MEMBROS DA EQUIPE “2” INSCRITA:

Integrante 1 - Líder do grupo

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 2

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 3

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 4

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 5

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

ASSINATURAS DOS MEMBROS DA EQUIPE “3” INSCRITA:

Integrante 1 - Líder do grupo

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 2

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 3

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 4

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Integrante 5

Nome: _____

Assinatura: _____

Whatsapp: _____

Email: _____

Declaração de Ciência e Concordância da Instituição de Ensino

A Instituição de Ensino declara estar ciente de que é **jurídica e solidariamente responsável pela conduta de seus alunos** em todas as fases do evento *Arraial de Belô* — classificatória, eliminatória e, no caso dos vencedores, durante a fase de operação nos dias de realização do evento — incluindo-se, entre outras situações, a eventual ocorrência de **danos, acidentes ou quaisquer prejuízos a terceiros ou à organização**.

Na qualidade de representante legal da Instituição de Ensino, **declaro que li, compreendi e estou ciente das normas, obrigações e condições estabelecidas no Regulamento e neste Termo de Adesão**, comprometendo-me a cumpri-las integralmente e a zelar pela conduta adequada dos alunos participantes.

FACULDADE: _____

CNPJ: _____

REPRESENTANTE DA FACULDADE: _____

Assinatura do Representante da Instituição de Ensino

**ANEXO V - TERMO DE RESPONSABILIDADE PARA COMERCIALIZAÇÃO NO ARRAIAL DE
BELÔ 2026**

Conforme diretrizes e critérios do regulamento e do ***Termo de Adesão do 7º Concurso Gastronômico Prato Junino - Arraial de Belô 2026***, idealizado e promovido pela Prefeitura Municipal de Belo Horizonte por meio da Belotur, eu _____, CPF _____, matriculado (a) na instituição de ensino _____, vencedor da Grande Final do Concurso Prato Junino 2026, com o prato _____, declaro:

1. Estar ciente e de acordo com o cumprimento das atividades conforme cronograma abaixo:

Data	Atividade	Local	Horário
20/06/2026 (Sábado)	Curso de capacitação de “Manipulação de alimentos e boas práticas em eventos de rua”	Mercado da Lagoinha (CRESAN - Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional) Av. Pres. Antônio Carlos, 821 - Lagoinha, Belo Horizonte.	9h às 13h
11/07/2026 (Sábado)	Grande Final do Concurso Prato Junino	Local a ser comunicado pela Belotur	8h às 13h
24,25 e 26/07/2026 (Sexta, Sábado e Domingo)	Vila Gastronômica - Apresentação das Quadrilhas do Grupo de Acesso e Disputa	Mineirinho	A ser informado pela Belotur
01 e 02 /08/2026 (Sábado e Domingo)	Vila Gastronômica - Apresentação das Quadrilhas do Grupo Especial	Mineirinho	A ser informado pela Belotur

2. Estar ciente e de acordo com as regras e critérios estabelecidos no Regulamento do 7º Concurso Prato Junino do Arraial de Belô 2026 e no Termo de Adesão relacionados à comercialização do prato vencedor no evento Arraial de Belô 2026, inclusive quanto à estrutura disponibilizada pela Belotur para operação dos alunos durante o evento, conforme Anexo II do Regulamento.
3. Estar ciente e em concordância com a operacionalização da comercialização prevista no Regulamento do 7º Concurso Prato Junino do Arraial de Belô 2026, inclusive que a comercialização deverá estar alinhada com a empresa responsável pela operação de A&B do evento, e que haverá cobrança para utilização de cartões de crédito e débito.
4. Estar ciente de que a dólmã personalizada entregue pela Belotur é de uso obrigatório durante toda a operação da Vila Gastronômica.
5. O valor cobrado pela porção do prato junino não poderá ultrapassar R\$35,00 (trinta e cinco reais).
6. Ser responsável pelas logísticas operacionais relacionadas à comercialização do prato no Arraial de Belô 2026, a saber:

6.1 Pré-evento:

- a) Planejamento da operação, aquisição dos insumos e embalagens e produção dos pratos.

6.2 Durante o evento:

6.2.1 (a) aluno (a) declara estar ciente que:

- a) É responsável pelo deslocamento, pontualidade, pré-preparo e comercialização dos pratos nos dias de evento.
- b) Estará sujeito às fiscalizações e penalidades previstas no Código Sanitário Municipal, no que diz respeito à manipulação e acondicionamento dos gêneros alimentícios, à higiene pessoal do manipulador e à higienização do local.
- c) É obrigatório o uso da dólmã personalizada do evento fornecida pela Belotur (na Grande Final do Concurso Prato Junino e na operação da Vila Gastronômica), bem como observância ao correto acondicionamento e manipulação dos alimentos; higiene pessoal, dos alimentos e do pessoal de apoio; higienização e limpeza de superfícies e ambientes em geral; controle de vetores e pragas urbanas e combate à contaminantes com o descarte correto de resíduos.
- d) É terminantemente proibido o consumo de bebida alcoólica ou outras substâncias durante a operação na Vila Gastronômica.
- e) A Belotur fornecerá a infraestrutura do Anexo II para operação no local do

evento, sendo os demais itens de inteira responsabilidade dos vencedores.

- f) O(a) ALUNO(A) será o único responsável por quaisquer danos materiais, morais ou pessoais que causar a terceiros ou à Belotur, decorrentes de atos praticados com **dolo, imperícia, imprudência ou negligência** ou eventuais acidentes durante a operação na Vila Gastronômica.
- g) A cada grupo vencedor caberá a responsabilidade da execução da operação de caixa em sua barraca, envolvendo produção e administração de fichas de venda.
- h) Cada barraca deverá ter uma pessoa responsável exclusivamente pelo recebimento dos pagamentos, seja em dinheiro, cartão ou Pix. Dessa forma, evita-se a contaminação durante a entrega e o preparo dos alimentos.

Parágrafo único: Caso tais atos resultem em prejuízos à Belotur ou a terceiros, o(a) ALUNO(A) obriga-se a ressarcir integralmente os danos, sem prejuízo das demais sanções civis, administrativas ou penais cabíveis.

6.3 Pós-evento:

- a) Cada aluno e/ou grupo vencedor será exclusivamente responsável pelo controle de entradas e saídas, apuração das vendas, recebimento dos valores e eventual prestação de contas referentes à sua própria comercialização.

7. Ser responsável integralmente pelo controle de entradas e saídas, apuração das vendas, recebimento dos valores e eventual prestação de contas em virtude da comercialização dos pratos.

Declaro que li e estou ciente que devo cumprir as normas de participação que constam no Regulamento do 7º Concurso Prato Junino do Arraial de Belô 2026 e seus anexos, Termo de Adesão e este Termo de Responsabilidade.

Belo Horizonte, _____ de _____ de 2026.

Assinatura do(a) aluno(a)