



Comida de qualidade sem desperdícios

Regulamento Oficial do Concurso

“Desafio Prática: Comida de Qualidade Sem Desperdícios”

1. Introdução

A Prática Produtos S.A., comprometida em apoiar seus clientes na preparação de alimentos de qualidade sem desperdícios, apresenta o concurso cultural “**Desafio Prática: Comida de Qualidade Sem Desperdícios**”. Esta iniciativa reforça o compromisso da empresa com a valorização de práticas que promovam a otimização de recursos, eficiência operacional, responsabilidade ambiental e inovação no setor de foodservice.

O propósito da Prática de ajudar seus clientes a preparar comida de qualidade sem desperdícios se desdobra em três pilares fundamentais:

Bem-estar – Promoção da saúde e satisfação por meio de tecnologias que preservam sabores e nutrientes, tornando a comida mais saudável e melhorando a experiência alimentar.

Produtividade – Equipamentos que aperfeiçoam a eficiência operacional, otimizam processos e promovem a economia de recursos, impulsionando resultados e a rentabilidade dos negócios.

Sustentabilidade – Soluções que reduzem o desperdício de alimentos e recursos naturais, além de minimizar impactos ambientais, contribuindo para a sustentabilidade do planeta.

2. Objetivo

O concurso “Desafio Prática: Comida de Qualidade Sem Desperdícios” tem como objetivo incentivar chefs, cozinhas industriais, restaurantes e demais profissionais do setor de foodservice a compartilharem ideias, processos, práticas e receitas inovadoras que promovam refeições de qualidade, redução de desperdícios e eficiência operacional.

Os objetivos específicos incluem:

- Identificar e divulgar práticas e soluções sustentáveis no preparo de alimentos.
- Engajar profissionais e estudantes em iniciativas inovadoras e sustentáveis.
- Reforçar o compromisso da Prática e do setor com a eficiência e a responsabilidade ambiental.





3. Regras de Participação

O concurso é aberto a participantes de todo o Brasil, nas seguintes categorias:

Profissionais do foodservice: Chefs, cozinheiros, padeiros, confeitadores, gestores de cozinha e empreendedores do setor.

Comunidade acadêmica: Estudantes matriculados em cursos técnicos, especializados ou superiores nas áreas de gastronomia, hotelaria ou nutrição, bem como pesquisadores e docentes destas áreas, mediante comprovação de vínculo institucional válido.

O concurso é destinado exclusivamente a cidadãos brasileiros ou estrangeiros residentes no Brasil, devidamente documentados.

Restrições:

- Funcionários diretos e indiretos da Prática Produtos S.A., seus familiares e subsidiárias.
- Menores de 18 anos.

4. Estrutura do Concurso

O “Desafio Prática: Comida de Qualidade Sem Desperdícios” conta com uma categoria principal e um prêmio especial, diferenciando soluções de grande impacto de iniciativas gastronômicas específicas. Cada participante poderá inscrever até duas propostas em cada categoria.

Categoria Principal: Soluções para Comida de Qualidade Sem Desperdícios

Técnicas Sustentáveis: Métodos inovadores que otimizam o uso de insumos e reduzem o desperdício.

Soluções Operacionais: Processos e técnicas que aprimoram a eficiência e melhoram os resultados do negócio.

Histórias de Impacto: Casos reais de redução de desperdícios ou aprimoramento da eficiência operacional implementados em cozinhas profissionais.

Prêmio Especial: Receitas Criativas Sem Desperdício

- Receitas inovadoras que maximizem o aproveitamento dos ingredientes, reduzindo sobras e desperdícios, e que possam ser reproduzidas de forma prática em uma cozinha profissional.
- O envio da descrição detalhada da receita, acompanhada de imagens e vídeos comprobatórios, é obrigatório.



5. Regras para as inscrições

- O formulário de inscrição estará disponível no site oficial da Prática Produtos S.A. (www.praticabr.com/desafiopratica).
- A inscrição é gratuita e não exige aquisição de produtos ou serviços.
- Ao se inscrever no “Desafio Prática: Comida de Qualidade Sem Desperdícios”, o participante declara estar ciente e de acordo com todas as regras, critérios e condições estabelecidos neste regulamento.
- A inscrição implica a adesão integral e incondicional às normas do concurso.
- A data limite para as inscrições será 15 de setembro de 2025. As datas de divulgação dos finalistas e do cronograma para julgamento e premiação final serão publicadas no sites e canais de Prática até 31 de Outubro. de 2025.
- Ao enviar a inscrição, o participante declara que a(s) proposta(s) é(são) original(is) e de sua própria autoria.
- Cada participante pode submeter até duas propostas em cada categoria.
- Os participantes devem submeter suas propostas em formato PDF, com um texto de até 2.000 caracteres. É permitido incluir até três imagens de boa qualidade e, opcionalmente, um vídeo de até três minutos em formato MP4.
- Os participantes têm liberdade para utilizar quaisquer equipamentos e insumos em suas propostas. Recomenda-se que as propostas descrevam a funcionalidade e o impacto da tecnologia empregada, sem a necessidade de citar marcas comerciais específicas. No entanto, caso um equipamento com alguma particularidade técnica exclusiva seja indispensável para a execução da proposta, o participante deverá identificar a marca e o modelo. Nessa situação, a organização do concurso se reserva o direito de editar ou ajustar a forma como essas informações serão divulgadas.

Motivos para desclassificação:

- Envio de proposta fora do prazo estabelecido.
- Identificação de plágio no material submetido.
- Descumprimento das regras estabelecidas neste regulamento.

Documentação obrigatória para inscrição:

- **Estudantes:** Comprovante de matrícula válido.
- **Pesquisadores e docentes:** Documento institucional que comprove vínculo ativo com uma instituição de ensino ou pesquisa.

Profissionais do setor:

Formação – Diploma ou certificado em Gastronomia, Panificação ou áreas correlatas.
Atuação Profissional – Carteira de trabalho, contrato, CNPJ/MEI, ou portfólio com recomendação.
Associação ao Setor (opcional) – Inscrição em entidades de gastronomia ou panificação.

Para todos os participantes: Documento de identidade (RG ou CPF) e comprovante de residência.





6. Avaliação e seleção

6.1 Pré-seleção

Na fase de pré-seleção, todas as propostas submetidas serão analisadas por uma banca examinadora composta por profissionais da Prática Produtos S.A., especializados nas áreas de gastronomia, panificação, pesquisa e desenvolvimento (P&D) e comercial.

O objetivo da pré-seleção é identificar as 10 (dez) melhores propostas, tanto na Categoria Principal quanto no Prêmio Especial, considerando a qualidade e relevância. A decisão será fundamentada em critérios técnicos e no impacto das ideias apresentadas, garantindo que as propostas mais alinhadas aos objetivos do concurso avancem para a próxima etapa.

6.2. Critérios de avaliação

Categoria Principal:

Impacto sustentável – Redução efetiva de desperdício e benefícios ambientais ou sociais.

Viabilidade de aplicação – Possibilidade de implementação real no setor de foodservice.

Criatividade e inovação – Originalidade na abordagem.

Clareza na apresentação – Qualidade da descrição e dos materiais de apoio.

Prêmio Especial – Receitas Criativas:

Criatividade no aproveitamento dos ingredientes;

Sustentabilidade e impacto ambiental;

Viabilidade e aplicabilidade;

Clareza e detalhamento da descrição;

Apresentação visual e material complementar;

Valor nutricional e qualidade alimentar;

Histórico e justificativa da receita.

As receitas finalistas passarão por testes práticos conduzidos por chefs da Prática para validar sua viabilidade e qualidade.





7. Divulgação dos Finalistas

A lista com os 10 (dez) finalistas da Categoria Principal e os 10 (dez) finalistas da categoria Prêmio Especial será divulgada de acordo com o cronograma estabelecido no item 5 (cinco) deste regulamento. A divulgação ocorrerá por meio do site oficial da Prática Produtos S.A. (www.praticabr.com) e de suas redes sociais oficiais. Além disso, todos os finalistas receberão notificações individuais por e-mail, contendo instruções detalhadas para a próxima etapa do concurso.

É responsabilidade exclusiva do participante fornecer informações corretas e manter seus dados de contato atualizados, garantindo o recebimento das comunicações oficiais.

A empresa se reserva o direito de não realizar a premiação em qualquer categoria caso considere que as propostas apresentadas não atendem aos requisitos mínimos de classificação, conforme os critérios de avaliação estabelecidos neste regulamento.

8. Avaliação Final

As propostas serão analisadas por uma banca avaliadora composta por profissionais da Prática e empresas e entidades parceiras.

A banca será formada por especialistas com reputação reconhecida no mercado, representando diferentes segmentos relacionados ao propósito do concurso. Esses avaliadores atuarão para assegurar um processo de seleção com foco na qualidade, relevância e impacto das propostas.

A lista oficial dos integrantes da banca examinadora para a fase final será divulgada no site oficial da Prática Produtos S.A. (www.praticabr.com) após a conclusão da fase de pré-seleção.

9. Divulgação dos Ganhadores

Os resultados serão divulgados conforme o cronograma estabelecido no item 5 deste regulamento, nos seguintes canais: Site oficial (www.praticabr.com) e as redes sociais da Prática Produtos S.A.

10. Premiação

- **1º Lugar - Categoria Principal:** Forno Combinado Brave + Troféu personalizado.
- **2º Lugar - Categoria Principal:** Forno de Convecção Miniconv Classic Inox Programável + Certificado.
- **3º Lugar - Categoria Principal:** Forno Microondas Finisher 1000W + Certificado.
- **Melhor Receita - Prêmio Especial:** Forno Convecção Miniconv Classic Inox Programável + Certificado.

10.1 Entrega dos Prêmios

A Prática Produtos S.A. arcará com os custos de envio dos prêmios aos vencedores. Caso o ganhador resida em um local de difícil acesso, a organização definirá a melhor alternativa para a entrega, podendo incluir a retirada em uma concessionária ou ponto de distribuição mais próximo.





11. Direitos Autorais e Propriedade Intelectual

Os participantes mantêm a autoria de suas propostas, mas, ao se inscreverem no concurso, cedem à Prática Produtos S.A. o direito não exclusivo, irrevogável, irrestrito e gratuito de utilizar, reproduzir, adaptar, editar, distribuir e divulgar os materiais enviados, em qualquer meio ou plataforma, incluindo, mas não se limitando a sites institucionais, redes sociais, materiais publicitários, campanhas promocionais, eventos, treinamentos, conteúdos educacionais e demais iniciativas da empresa.

Essa cessão de direitos ocorre sem qualquer ônus adicional para a Prática Produtos S.A., garantindo a devida atribuição de crédito ao autor da proposta sempre que possível.

12. Disposições gerais

Conformidade legal

Este concurso é de natureza cultural, não exige compra de produtos ou serviços, nem promove sorteios e está em conformidade com as normas legais aplicáveis, incluindo:

Lei nº 5.768/1971, que regulamenta promoções comerciais.

Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

Alterações e Cancelamento

A Prática Produtos S.A. se reserva o direito de alterar ou cancelar o concurso em casos de força maior, mediante comunicação prévia em seu site oficial. (www.praticabr.com).

A Prática Produtos S.A. conduzirá o concurso com total transparência e idoneidade, garantindo igualdade de condições para todos os participantes.

13. Proteção de dados e LGPD

Coleta e uso de dados pessoais

Serão coletados os seguintes dados pessoais dos participantes: nome completo, contato (e-mail e telefone), informações acadêmicas e profissionais, além de imagens, vídeos e materiais enviados no concurso.

Os dados serão utilizados exclusivamente para a execução e divulgação do concurso, incluindo a publicação de resultados e materiais promocionais.

Consentimento e autorizações

O formulário de inscrição incluirá um campo para consentimento explícito, em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) (Lei nº 13.709/2018).

Ao se inscrever, os participantes autorizam:

O uso de seus dados pessoais conforme descrito acima.

O uso de suas imagens, vídeos e receitas para fins promocionais e institucionais.





Armazenamento e descarte de dados

A Prática Produtos S.A. garante a segurança e a confidencialidade das informações coletadas, armazenando-as em conformidade com as diretrizes da LGPD. Os dados serão descartados após o término do concurso, salvo aqueles necessários para fins legais ou de registro institucional.

A aceitação dos termos de uso e privacidade será obrigatória no momento da inscrição.

Data: 29 de abril de 2025

