

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha



Regulamento

Porto Alegre, 02 de agosto de 2018

Realização:



Patrocínio:

SURICATO ALES



III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

1 - OBJETIVOS DO CONCURSO

1.1 - O concurso tem caráter meramente cultural e visa promover e incentivar a produção de cerveja caseira por meio da valorização da produção artesanal entre os associados da ACervA Gaúcha.

1.2 - Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros e a qualidade das cervejas caseiras através de feedbacks fornecidos nas fichas de avaliação.

1.3 - Possibilitar o aperfeiçoamento dos juízes membros do BJCP e aspirantes a juízes através de um concurso baseado no guia de estilos BJCP 2015; mais experiência de julgamento; troca de experiências entre juízes; e a designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros (ou aspirantes) do BJCP.

1.4 - Divulgar o trabalho da ACervA Gaúcha.

2 - QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 - Poderá se inscrever qualquer cervejeiro caseiro associado à ACervA Gaúcha em dia com suas obrigações junto à Associação.

2.2 - É permitido o envio de amostras em coautoria e tal informação deverá ser fornecida durante a inscrição da amostra. A inscrição de amostras em coautoria não desabilita o participante a concorrer com as próprias amostras, desde que não ultrapasse o limite de amostras estipulado.

2.3 - Assim como ocorre na grande maioria dos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP, neste concurso será permitida a inscrição de cervejas por membros da organização do concurso e por membros da diretoria da Acerva Gaúcha desde que estes não tenham contato com a triagem das amostras.

2.4 - Neste concurso será permitida a inscrição de cervejas por juízes e auxiliares do concurso, desde que estes não julguem e/ou sirvam a categoria para qual se inscreveram, conforme ocorre na grande maioria dos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP.

2.5 - Todas as amostras enviadas devem, necessariamente, ter sido produzidas de maneira artesanal e caseira, sendo vetado o envio de qualquer tipo de amostra comercial. É expressamente proibida a participação de amostras produzidas em equipamento profissional ou pertencente a estabelecimentos com fins comerciais. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação automática de todas as amostras inscritas pelo respectivo responsável ou grupo.

2.6 - A desqualificação de um participante ou grupo não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

2.7 - Ao inscrever-se no concurso o participante expressa total consentimento às regras contidas neste regulamento.

3 - LIMITES DE INSCRIÇÕES

3.1 - Cada cervejeiro poderá inscrever apenas uma (1) cerveja. Inscrições que ultrapassem este limite serão automaticamente excluídas.

3.2 - Para manter a qualidade do julgamento das cervejas inscritas, a organização reserva-se o direito de limitar, preliminarmente, em quarenta (40) o número total de inscrições, somados todos os estilos/categorias de cerveja

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

previstas para este concurso.

3.3 - A organização reserva-se o direito de ultrapassar o limite prévio de quarenta (40) e limitar em cinquenta (50) o número total de inscrições, somados todos os estilos/categorias de cerveja constantes neste regulamento.

3.4 - Não haverá limitação de inscrições totais por estilo e/ou categoria no concurso.

4 - TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS

4.1 - Serão aceitas garrafas de vidro, específicas para cerveja, de cor âmbar, no volume de: 300ml (caçulinha); 355ml (long neck); 500ml (padrão alemão ou inglês); 600ml (padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição “Cerveja” ou “AmBev”, ou caçula); e 1000ml (padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição “Cerveja”). Serão aceitas tampas metálicas tipo coroa pry-off ou twist crown, lisas e de qualquer coloração ou com as inscrições “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Fórmula da Cerveja”. As cervejas também serão aceitas em garrafas de vidro, apenas na cor verde e específicas para espumante, no volume de 375ml (meia-garrafa) e 750 ml (garrafa padrão). Serão aceitas rolhas sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças). Verificar o Anexo I – Tipos de Garrafas e Tampas Permitidos.

4.2 - As garrafas não precisam ser novas, mas devem estar limpas e sem cola, tinta ou outro rótulo que não seja o rótulo requisitado por esta competição.

4.3 - Todas as garrafas enviadas por inscrição devem ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha e conter o mesmo volume de líquido.

4.4 - O participante deve enviar exatamente três (03) garrafas de cada cerveja inscrita na competição. Inscrições com envio divergente serão automaticamente desqualificadas.

4.5 - As garrafas devem, obrigatoriamente, ser identificadas apenas com a etiqueta do concurso com código de barras, gerado automaticamente após a inscrição pelo site: <http://concurso.acervagaucha.com.br>. A impressão deve ser feita em impressora laser ou jato de tinta configurada para a melhor qualidade possível. O código de barras deve estar legível e bem definido. A etiqueta deve estar plastificada com fita adesiva a fins de evitar que o código seja apagado pelo suor da garrafa. Etiquetas não legíveis serão desclassificadas.

4.6 - O Formulário de Identificação de Garrafas deve, obrigatoriamente, ser preso às garrafas apenas com um elástico, conforme demonstrado no Anexo II – Modo de Fixação da Identificação de Garrafas.

4.7 - A desqualificação de uma amostra por não conformidade a estas normas não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

5 - RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 - A Organização do concurso nomeará uma Equipe de Triagem que fará a verificação e codificação das amostras. Conforme ocorre nos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP, esta equipe não poderá inscrever amostras para este concurso.

5.2 - Será verificada a regularidade de cada inscrição. Amostras que apresentarem irregularidades na inscrição

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

serão descartadas e desqualificadas do concurso.

5.3 - Será verificada a adequação dos requisitos de envase e identificação das amostras. Amostras que não cumprirem os requisitos serão descartadas e desqualificadas do concurso.

5.4 - Será retirada a etiqueta de identificação de cada amostra e atribuído a ela um número aleatório, de modo a tornar as amostras anônimas para o julgamento.

5.5 - A Equipe de Triagem guardará a relação entre a identidade da amostra e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento e anúncio dos vencedores.

5.6 - As amostras recebidas serão mantidas refrigeradas dentro de uma câmara fria. Não será permitido deixar as amostras em temperatura ambiente.

6 - ENVIO DAS AMOSTRAS

6.1 - As amostras para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser entregues na sede da Acerva Gaúcha, no seguinte endereço: **R. São Lucas, 655 - Jardim do Salso, Porto Alegre - RS, 91420-540** ou Suricato Ales no seguinte endereço: **R. Moura Azevedo, 237 - São Geraldo, Porto Alegre - RS, 90230-150** (das 9 as 17 horas).

6.2 - As amostras devem ser colocadas na câmara fria, no lugar reservado para as amostras do concurso (caso entregues na sede da Acerva Gaúcha).

6.3 - O prazo e estado de entrega das amostras são de total responsabilidade do participante.

6.4 - A organização não se responsabilizará por garrafas extraviadas e/ou danificadas.

6.5 - Não terá uma pessoa na sede da Acerva Gaúcha responsável por receber as amostras. É de responsabilidade do participante (membro da Acerva Gaúcha) guardar a amostra no lugar indicado no item 6.2.

6.6 - O local de recebimento das amostras apenas irá armazenar as amostras até o dia do julgamento (Suricato Ales até o dia 27 de setembro). Não irá julgar ou classificar as amostras como apta ao concurso.

7 - PRAZOS

7.1 - As inscrições para o concurso serão abertas no dia 03 de setembro de 2018, às 08h:00min, e serão encerradas no dia 28 de setembro de 2018, às 19h:00min ou caso as inscrições atinjam o limite estabelecido antes desta data. Não serão aceitas inscrições antes ou depois deste prazo.

7.2 - O prazo de pagamento da taxa de inscrição para a validação da inscrição será de 03 de setembro de 2018, às 08h:00min, até o dia 28 de setembro de 2018, às 19h:00min. Não serão aceitos pagamentos antes ou depois deste prazo.

7.3 - O prazo para o recebimento das amostras começa dia 17 de setembro de 2018, às 08h:00min, e encerra no dia 28 de setembro de 2018, às 19h:00min (na sede da Acerva Gaúcha) ou no dia 27 de setembro (na Suricato Ales). Não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste prazo.

7.4 - Organização não fará concessões de prazo por motivo de demora no processo de envio. Programe-se com

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

antecedência adequada para evitar qualquer aborrecimento.

7.5 - A desqualificação por descumprimento do prazo de recebimento não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

8 - INSCRIÇÕES

8.1 - O processo de inscrição deve ser efetuado e pago dentro do prazo estipulado, apenas online, através do site <http://concurso.acervagaucha.com.br>.

8.2 - A taxa de inscrição é de R\$20,00 (Vinte Reais) por amostra inscrita.

8.3 - A taxa de inscrição é única e intransferível.

8.4 - O pagamento da taxa de inscrição deve ser realizado apenas conforme instruções fornecidas pelo site <http://concurso.acervagaucha.com.br> até o prazo estipulado para validação da inscrição.

8.5 - Somente será considerado inscrito o candidato que preencher corretamente o formulário de inscrição e efetuar o pagamento da taxa de inscrição dentro do prazo. A confirmação da validação da inscrição será registrada apenas no site <http://concurso.acervagaucha.com.br>. Não será enviada nenhuma confirmação por e-mail. A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em um grupo cervejeiro. Conforme o meio de pagamento escolhido a confirmação do pagamento pode levar até 48 horas. Programe-se para que a confirmação do pagamento ocorra até o prazo limite do pagamento.

9 - ESTILOS DE CERVEJA

9.1 - Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP, e segue as Diretrizes de Estilo, procedimentos e regras sugeridas por este programa (<http://www.bjcp.org>). Para fins de julgamento, serão utilizadas as Diretrizes de Estilo BJCP 2015.

9.2 - Serão aceitos os seguintes estilos (subcategoria do BJCP 2015) que serão agrupados nas categorias a seguir:

23. EUROPEAN SOUR ALE

23A. Berliner Weisse

27. HISTORICAL BEER

Historical Beer: Gose

Historical Beer: Lichtenhainer

PROVISIONAL STYLE

X4 Catharina Sour (verificar <http://dev.bjcp.org/beer-styles/x4-catharina-sour/>).

9.3 - Cervejas inscritas nos estilos X4 (Catharina Sour), precisam, obrigatoriamente, conter nas fichas de inscrição as informações pertinentes da(s) fruta(s) utilizada(s) na produção. Como regra geral, estes ingredientes devem desempenhar um papel importante no aroma, sabor e/ou sensação de boca da cerveja. Não basta que o ingrediente esteja perceptível, tem que ser agradável e estar em equilíbrio com a descrição do estilo. Do contrário, cervejas inscritas em estilos que não requerem ingredientes especiais não devem conter nenhum ingrediente especial.

9.4 - Para as avaliações serão considerados os estilos definidos no momento da inscrição das amostras. Acesse http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf para a descrição completa dos estilos (em inglês),

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

e também <http://dev.bjcp.org/beer-styles/x4-catharina-sour/>.

9.5 - Para efeitos de premiação será considerado o resultado geral e não por categorias/subcategorias.

9.6 - Inscreva sua cerveja conforme o estilo (subcategoria do BJCP 2015) na qual você considere que a cerveja terá um melhor desempenho. Os juízes não verão o seu formulário de inscrição. Os organizadores e juízes não poderão classificar ou reclassificar a sua amostra.

9.7 - Os estilos das amostras poderão sofrer alterações entre categorias a critério da organização do concurso podendo a organização excluir, dividir, mesclar e acrescentar categorias. Esta definição será tomada conforme a quantidade de amostras de um determinado estilo/categoria visando a melhor organização do concurso.

10 - JÚRI

10.1 - Os membros do Júri foram selecionados pela Organização a partir de um ou mais dos seguintes critérios:

- a. Juiz membro do BJCP;
- b. Exponente nacional/internacional em julgamento de cerveja;
- c. Reconhecida capacitação técnica;
- d. Aspirante a juiz do BJCP;
- e. Mestre Cervejeiro profissional;
- f. Sommelier de Cerveja formado nacional ou internacionalmente.

10.2 - Os membros do júri serão divididos nas seguintes atribuições:

- a. Diretor de Julgamento: gerencia todas as operações de julgamento na competição e é habilitado a julgar, contanto que não tenha conhecimento da relação entre amostras e participantes.
- b. Juiz Principal: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final, faz a revisão de todas as notas e documentos e lidera e orienta os demais juízes dentro de uma rodada.
- c. Juiz: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.
- d. Auxiliar: auxilia os juízes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos.

10.3 - Juízes e Auxiliares poderão participar deste concurso como competidores, desde que não sirvam ou julguem a categoria para qual se inscreveram.

10.4 - Os juízes e demais voluntários deverão comportar-se de forma correta e civilizada. As seguintes condutas devem sempre ser seguidas:

- a. Estar presente e ser pontual em todas as sessões.
- b. Não se embriagar durante qualquer momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar.
- c. Não fumar, usar perfume, colônia, pós-barba ou outras substâncias que possam atrapalhar o olfato dos demais juízes (ou o seu próprio).
- d. Falar em tom de voz baixo para evitar distrair os demais.
- e. Agir com postura de respeito às cervejas e aos participantes da competição.
- f. Não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento .

11 - JULGAMENTO

11.1 - O julgamento das amostras ocorrerá nos dias 29 de setembro de 2018. Os juízes e auxiliares receberão instruções completas por e-mail com antecedência apropriada.

11.2 - Todas as amostras serão avaliadas em prova cega, sem o conhecimento da procedência das amostras por

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

parte dos juízes e auxiliares.

11.3 - O julgamento será dividido em sessões, que são intervalos de tempo nos quais acontecem as rodadas de julgamento. As sessões possuirão intervalo entre elas para descanso e alimentação (caso necessite segundo turno). Cada sessão ocorrerá em um turno (manhã/tarde/noite).

11.4 - As amostras serão avaliadas por no mínimo dois (02) e no máximo quatro (04) juízes.

11.5 - Cada amostra julgada receberá pontuações individuais dos juízes da rodada correspondente. A nota final será o consenso entre as pontuações individuais dos juízes, não necessariamente a média aritmética. Para uma mesma amostra a diferença na nota entre todos os juízes deve ser de no máximo 07 (sete) pontos, portanto, ao término da avaliação da amostra, os juízes debaterão as notas atribuídas e ajustarão suas avaliações, caso necessário.

11.6 - A pontuação é determinante para a qualificação das amostras para a rodada final, mas não para o ordenamento dos vencedores. Ao término da avaliação da amostra os juízes definirão a nota de consenso da referida amostra. Esta nota será utilizada para definir quais amostras serão classificadas para a(s) próxima(s) etapa(s) de avaliação. A nota de consenso não precisa ser a média aritmética das notas atribuídas pelos juízes que avaliaram a amostra.

11.7 - A nota atribuída na(s) primeira(s) etapa(s) de avaliação não é determinante para o resultado final do concurso, mas sim para determinar quais amostras serão avaliadas nas etapas seguintes.

11.8 - As amostras serão avaliadas de acordo com o estilo (subcategoria do BJCP 2015) informado no momento da inscrição.

11.9 - Será realizada uma rodada para determinar as três melhores cervejas do concurso - conhecida como a cerveja Best Of Show (BOS).

11.10 - A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória.

11.11 - Cada juiz deverá fundamentar por escrito a pontuação dada para cada critério de avaliação.

11.12 - Cada juiz deverá identificar possíveis causas de problemas e dar sugestões de melhorias, quando aplicável.

11.13 - Quaisquer decisões tomadas pela Organização são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

13 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

13.1 - As amostras serão avaliadas segundo os seguintes critérios e pontuações:

- a. Aroma (12 pontos): malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos.
- b. Aparência (03 pontos): cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura).
- c. Sabor (20 pontos): malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor.
- d. Sensação na Boca (05 pontos): corpo, carbonatação, calor (álcool), cremosidade, adstringência e outras sensações palatais.
- e. Impressão Geral (10 pontos): prazer geral ao degustar a amostra.

13.2 - Todos os critérios serão avaliados se apropriados ou não para o estilo no qual a cerveja foi inscrita para o

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

concurso, exceto a “Impressão Geral”.

13.3 - A pontuação máxima, obtida através do somatório das pontuações para cada critério, é de cinquenta (50) pontos.

13.4 - Uma pontuação final feita em consenso entre os juízes que avaliaram a amostra terá valor máximo de cinquenta (50).

13.5 - A pontuação mínima para qualquer critério ou somatório final é zero (0).

14 - RESULTADOS

14.1 - A divulgação dos resultados do concurso ocorrerá no dia 2 de outubro de 2018 no evento Encontro Fechado da Acerva Gaúcha em local a ser informado oportunamente.

14.2 - A publicação dos resultados do concurso ocorrerá em até 7 dias após a divulgação no site <http://www.acervagaucha.com.br> e na página oficial da Acerva Gaúcha no Facebook.

14.3 - O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

15. A PREMIAÇÃO

15.1 - Serão premiadas com medalhas as três (03) melhores cervejas, em ordem de primeiro, segundo e terceiro colocado, dentre todas as categorias..

15.2 - Para o recebimento das medalhas haverá notas de corte para a premiação de cada categoria conforme segue:

- Ouro: 35 pontos
- Prata: 30 pontos
- Bronze: 25 pontos

15.3 - As medalhas serão concedidas aos vencedores de cada categoria respeitado a nota de corte de cada premiação na ordem Ouro, Prata e Bronze, podendo não existir todas as premiações do concurso caso as amostras não atinjam a nota mínima.

Exemplo 1: Amostra “X” ficou em primeiro lugar com a nota 38 e a amostra “Y” ficou em segundo lugar com a nota 29. Neste caso a amostra “X” receberá medalha de Ouro e a amostra “Y” receberá a medalha de Bronze e não haverá medalha de Prata.

Exemplo 2: Amostra “X” ficou em primeiro lugar com a nota 34 e a amostra “Y” que ficou em segundo lugar e recebeu a nota 36. Isto pode acontecer, pois a escolha do mini-BOS é uma nova rodada de avaliação e as notas da primeira rodada não são consideradas para efeitos de classificação geral na categoria. As notas da primeira rodada servem para determinar a nota de corte para medalhas e eleger as amostras aptas a passarem para a etapa de mini-BOS. Neste exemplo não haverá medalha de ouro, pois a amostra vencedora recebeu nota 34 (abaixo da nota de corte) e desta forma a amostra “X” receberá medalha de Prata e a amostra “Y” receberá a medalha de Bronze.

15.4 - Os vencedores do concurso receberão além de troféu a premiação a seguir:

- 1º Lugar BOS
Medalha e R\$ 150,00 em vale-compras na loja Cerveja da Casa
- 2º Lugar BOS

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

Medalha e Kit de Cervejas Suricato
- 3º Lugar BOS
Medalha e Kit de Cervejas Suricato

16 - RETORNO AOS PARTICIPANTES

16.1 - Todos os inscritos receberão, apenas por e-mail, no prazo de 60 dias após a divulgação dos resultados, as fichas de avaliação da sua cerveja, contendo pontuação, descrição da análise, identificação de problemas e sugestões de melhorias.

16.2 - O participante cuja cerveja tenha atingido a pontuação necessária receberá, por e-mail, em até 90 dias após a divulgação dos resultados, um certificado podendo ter uma das classificações a seguir:
Certificado Júnior: 25 a 29,9 pontos (Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas).
Certificado Pleno: 30 a 34,9 pontos (Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes).
Certificado Master: 35 a 50 pontos (Exemplo do estilo de classe mundial)

16.3 - O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

17 - DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 - O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Organização, ao Júri, aos Auxiliares, às Associações ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, será excluído do Concurso e poderá, ainda, ser excluído de eventos futuros, conforme avaliação da Organização.

17.2 - A Organização reserva-se ao direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

17.3 - A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras aqui contidas.

17.4 - É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome do 3º Mini-concurso da ACervA Gaúcha e/ou da ACervA Gaúcha para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o exposto consentimento da Organização e da diretoria da ACervA Gaúcha.

17.5 - A diretoria da ACervA Gaúcha e a comissão organizadora se reserva o direito de alterar as datas dos eventos previstos neste instrumento por motivo de força maior, obrigando-se a comunicar previamente tais alterações através do site <http://www.acervagaucha.com.br> e e-mail acervagaucha@googlegroups.com.

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

18 - DATAS IMPORTANTES

- Divulgação do Regulamento: 14 de Agosto de 2018
- Início das Inscrições: 03 de Setembro de 2018
- Término das Inscrições: 28 de Setembro de 2018
- Início do envio de amostras: 17 de setembro de 2018
- Término do envio de amostras: 28 de setembro de 2018
- Data do julgamento Concurso: 29 de setembro de 2018
- Divulgação dos resultados: 2 de outubro de 2018
- Retorno aos participantes (envio das fichas de avaliação): até 60 dias após a divulgação dos resultados.
- Envio de Certificados de: até 90 dias após a divulgação dos resultados.

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

ANEXO I - TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS PERMITIDAS

-Garrafas de cerveja, de coloração âmbar, permitidas: caçulinha (330ml); long neck (355ml); alemã (500ml); padrão comercial (600ml); caçula (600ml); inglesa (500ml); e padrão comercial (1000ml). Exemplos:



-Algumas das tampas permitidas (sem inscrição ou com a inscrição “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou

III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

“Fórmula da Cerveja”):



-Também serão aceitas garrafas do tipo espumante, na coloração verde, nos tamanhos 375ml e 750ml. Exemplos:



- Serão aceitas rolhas sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças). Exemplos:



III Mini-concurso da ACervA Gaúcha

ANEXO II - MODO DE FIXAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFAS

-Note que, após a realização completa da inscrição, o Formulário de Identificação de Garrafas será gerado automaticamente e deverá ser impresso diretamente pelo site (<http://concurso.acervagaucha.com.br>).

-Modo de fixação:



*Fixar apenas com elástico.