



# REGULAMENTO

## INTRODUÇÃO

O regulamento é o mais importante de todos os documentos que compõem o processo de desenvolvimento do 2º Festival de Receitas do Campo. Os participantes e equipe organizadora devem conhecer plenamente as regras e procedimentos necessários a efetivação do evento.

O 2º Festival de Receitas do Campo é uma iniciativa do Sistema FAEG-SENAR, promovido em parceria com os Sindicatos Rurais que aderirem à iniciativa. O caráter do evento é exclusivamente sócio cultural, não havendo qualquer modalidade de sorte ou pagamento para os participantes e parceiros.

## 1 - DADOS GERAIS

1.1 - Tema: SABOR E TRADIÇÃO

1.2 - Nome: 2º Festival de Receitas do Campo

1.3- Composto por três etapas, sendo:

Etapas	Descrição	Data
1ª	Sensibilização e Mobilização	01 de fevereiro a 15 de junho de 2017
2ª	Realização do Festival nos municípios	01 de junho a 30 de setembro de 2017
3ª	Elaboração do livro Receitas com Histórias do Campo	30 de setembro a 30 de outubro de 2017

1.4 - Promotores do Evento: Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR/AR-GO e Sindicatos Rurais.



## 2 - APRESENTAÇÃO

2º Festival de Receitas do Campo representa uma oportunidade para expor o potencial e atratividade da gastronomia rural, evidenciando que cada receita é um prato recheado de história e cultura da Família Rural. Bem como a possibilidade de resgatar os pratos típicos da culinária rural, aqueles elaborados, preferencialmente com os ingredientes do meio rural.

Assim sendo, fica evidente que o evento mencionado é uma estratégia para demonstrar que os hábitos alimentares pertencem ao patrimônio histórico cultural de cada região e que está de acordo com os princípios do SENAR, em especial o VIII é que é promover a cidadania, qualidade de vida e a inclusão social das pessoas do meio rural.

## 2 - CATEGORIAS

3.1 - O 2º Festival de Receitas com Histórias do Campo contemplará três categorias: Almoço e Jantar, Lanche da Fazenda e Sobremesa Rural:

- 1) **Almoço ou Jantar** - Pratos servidos nos almoços ou jantares da Família Rural.
- 2) **Lanche da Fazenda** - Receitas de pães, bolos e quitandas servidos no café da manhã ou lanche da Família Rural.
- 3) **Sobremesa Rural** - Os pratos doces servidos após as refeições, no café da manhã ou no lanche da Fazenda.

Os cozinheiros (as) terão total liberdade de criação das receitas de acordo com a categoria inscrita, sendo obrigatória a inclusão na receita criada de **no mínimo dois insumos (ingredientes)** que sejam componentes característicos das mesas da Família Rural e de conhecimento popular (ver lista de insumos), não sendo considerado os temperos utilizados na preparação. Os insumos (ingredientes) regionais utilizados devem ser destacados nas receitas.



## Sugestão de insumos (ingredientes):

**Insumos de Origem Animal:** Carnes: (Suína, Bovina, Ovina, Caprina), Frango e Galinha Caipira, Ovos Caipira, Leite, Mel de Abelha, Peixes (Tilápia, Tambaqui, Caranha, Pintado, Tucunaré, Tambacú, Matrinchá, Piau, Traíras, Pacu Caranha e Pacu).

**Vegetais:** Abacate, Abacaxi, Bananas, Laranja, Maracujá, Acerola, Pitanga, Goiaba, Tamarindo, Graviola, Melancia, Limão, Mangaba, Pequi, Murici, Cagaita, Baru, Araticum, Cajá, Carambola, Buriti, Abóbora, Milho, Maxixe, Couve, Mandioca, Quiabo, Jiló, Inhame, Batata Doce, Cará, Guariroba, Coco, Feijão, Arroz.

**Processados:** Queijos, Rapadura, Melado, Doce de Leite, Linguiças, Torresmo, Carne de Sol, Banha Suína, Coalhada, Cachaça Artesanal, Farinha de Mandioca, Polvilho, Fubá, Farinha de Milho.

## 4 - OBJETIVOS

### 4.1 Objetivo Geral:

- Resgatar e divulgar a identidade da Família Rural através da Culinária Rural, demonstrando que os hábitos alimentares pertencem ao patrimônio histórico cultural de cada região.

### 4.2 Objetivos Específicos

- Valorizar a importância dos ingredientes típicos da Fazenda;
- Demonstrar a riqueza dos hábitos alimentares da Família Rural;
- Proporcionar uma reflexão crítica reflexiva sobre a influência dos meios de comunicação na mudança dos hábitos alimentares;
- Resgatar e selecionar receitas típicas da culinária rural;
- Divulgar e contribuir com a permanência dos pratos típicos da Culinária Rural;



- Incentivar o desenvolvimento do turismo rural pela divulgação e promoção da gastronomia rural como diferencial competitivo para esse setor;
- Publicar as receitas selecionadas em um livro intitulado: Receitas do Campo.

## **5 - METODOLOGIA OPERACIONAL**

O 2º Festival de Receitas do Campo será realizado em três etapas distintas, conforme descritas abaixo:

### **Etapa 1 – Mobilização e Sensibilização**

A primeira etapa será realizada no período de 01 de fevereiro a 30 de junho de 2017, pelos coordenadores regionais e coordenação do evento que participarão de reuniões de sensibilização e mobilização com os representantes de Sindicatos Rurais, cujo objetivo é motivar a adesão ao 2º Festival de Receitas do Campo. Nessa fase também os prestadores de serviços de instrutoria do SENAR/AR-GO, durante os treinamentos deverão apresentar a iniciativa do Festival aos participantes dos treinamentos com o intuito de despertar o interesse em exibir receitas no evento.

### **Etapa 2 – Realização do 2º Festival nos municípios que aderiram à iniciativa**

Nessa etapa os parceiros seguindo o regulamento do festival sob a orientação de técnicos do SENAR realizarão os festivais nos municípios que aderirem à iniciativa. Ainda nesse período, a coordenadora do 2º Festival participará de uma reunião com a equipe do sindicato para elaboração das estratégias de realização do evento.

### **Etapa 3 – Publicação e Lançamento do livro Receitas do Campo**

Sistema FAEG-SENAR publicará as três melhores receitas da competição local, sendo o 1º (primeiro) da categoria Almoço e Jantar, o 1º (primeiro) lugar



da categoria Lanche da Fazenda e o 1º (primeiro) lugar da Categoria Sobremesa Rural de cada edição município participante. Essa fase também é constituída pela estruturação do livro pela equipe de comunicação do Sistema FAEG-SENAR acompanhada pela coordenadora do evento Andréia Peixoto, pelo gerente de Promoção Social Flávio Henrique Silva, sob a supervisão do Gestor do Departamento Técnico Marcelo Lessa Bezerra Medeiros.

## 6 - INSCRIÇÃO E PARTICIPAÇÃO

6.1 - Os interessados em participar do 2º Festival de Receitas do Campo deverão fazer inscrição prévia e gratuita no Sindicato Rural de acordo com o cronograma apresentado pela equipe organizadora local. A inscrição será efetivada mediante o preenchimento de todos os anexos desse regulamento.

6.1 - Para se inscrever, o participante deverá preencher o Formulário de Participação por completo, descrever o seu prato apresentando as seguintes informações: breve descrição da história da receita (como aprendeu a fazer ou criou este prato, qual a importância da receita), referência ao tema: Sabor e Tradição. Cada interessado somente poderá concorrer com uma receita por inscrição.

6.2 - Os dados fornecidos pelo participante, no momento de sua inscrição, deverão ser corretos, claros, precisos, completos e apresentados de uma forma que permita a verificação de sua procedência, veracidade e autenticidade. É de total responsabilidade do participante manter seus dados pessoais atualizados e corretos, bem como a veracidade dos mesmos.

6.3 - A participação neste concurso cultural não gerará ao participante e/ou contemplado nenhum outro direito ou vantagem que não esteja expressamente previsto neste Regulamento.



6.4 - Não serão aceitas cópias de receitas notoriamente conhecidas ou publicadas em livros, revistas ou meios digitais. Uma vez constatada a irregularidade, o participante será desclassificado.

6.5 - As inscrições que não estiverem de acordo com o regulamento serão desclassificadas.

6.6 - No ato da inscrição, o participante compromete-se a respeitar e a cumprir todas as normas do 2º Festival de Receita do Campo, estabelecidas neste regulamento.

## 7 - CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO E AVALIAÇÃO

7.1 - No caso do recebimento de receitas idênticas (que apresentem os mesmos ingredientes e modo de preparo) será considerada apenas a primeira receita inscrita.

7.2 - A avaliação das receitas participantes será feita segundo os critérios de:

- História da Receita - 0 a 30
- Adequação à Temática Sabor e Tradição - 0 a 20
- Utilização de Ingredientes Tipicamente Rurais - 0 a 20
- Originalidade da Receita - 0 a 10
- Apresentação do Prato - 0 a 10
- Sabor da Receita - 0 a 10

7.3 - Em caso de empate na pontuação total obtida pelas receitas, será classificada aquela que tiver obtido maior número de pontos no critério: **História da Receita**. Persistindo o empate, será classificada aquela que tiver obtido maior número de pontos no critério: **Adequação à Temática Sabor e Tradição**. Caso persista o empate depois de considerar os cinco critérios pela ordem apresentada, será classificada a receita que apresentar a maior quantidade de ingredientes rurais.



7.4 - As receitas validamente inscritas serão apreciadas e analisadas por uma comissão tríade julgadora composta por voluntários indicados pela comissão organizadora, representantes do SENAR, Sindicatos Rurais ou convidados dessas instituições, cujas decisões serão soberanas e irrecorríveis.

7.5 - Os jurados não podem apresentar grau de parentesco com os participantes.

7.6 - Os jurados em um município, ficará impossibilitado de apresentar receita no seu município, por possuir informações privilegiadas dos critérios de avaliação.

7.8 - Os resultados serão contabilizados pela comissão tríade apuradora, composta por um representante dos participantes, do Sistema FAEG-SENAR e do Sindicato Rural.

7.9 - Serão publicadas as três melhores receitas da competição local, sendo o 1º (primeiro) da categoria Almoço e Jantar, o 1º (primeiro) lugar da categoria Lanche da Fazenda e o 1º (primeiro) lugar da Categoria Sobremesa Rural.

7.10 - Em caso de receitas semelhantes, já que o festival será realizado em 20 edições regionais, será realizada uma enquete nos sites do Sistema FAEG - SENAR nos seguintes endereços eletrônicos [www.senargo.org.br](http://www.senargo.org.br) e [www.faeg.com.br](http://www.faeg.com.br) para escolha da receita a ser publicada na terceira edição do Livro Receitas com Histórias do Campo.

## **8 - PREMIAÇÃO**

8.1 - Serão premiadas (publicadas no livro Receitas com Histórias do Campo) as três melhores receitas da competição local, sendo o 1º (primeiro) da categoria Almoço e Jantar, o 1º (primeiro) lugar da categoria Lanche da Fazenda e o 1º (primeiro) lugar da Categoria Sobremesa Rural. Demais prêmios poderão ser definidos e providenciados pela equipe organizadora local.





8.2 - Todos os participantes com inscrições e presença devidamente confirmadas no 2º Festival de receitas do Campo receberão certificados de participação emitido pelo SENAR/AR-GO.

## 9 - OBSERVAÇÕES

9.1 - O participante, por este instrumento e na melhor forma de direito, autoriza o Sistema FAEG-SENAR-Sindicatos Rurais, de forma inteiramente gratuita, a título universal, em caráter total, definitivo, irrevogável e irretratável, a utilizar, a qualquer tempo e em qualquer mídia, no Brasil e/ou no exterior, a receita disponibilizada pelo participante.

9.2 - O Sistema FAEG-SENAR-Sindicatos Rurais não efetuará qualquer tipo de remuneração em razão do envio e/ou de qualquer divulgação que venha fazer da receita enviada.

9.3 - O Sistema FAEG-SENAR-Sindicatos Rurais não efetuará qualquer tipo de remuneração em razão da aquisição de material para preparo das receitas, sendo o participante e o parceiro responsáveis pela aquisição de todos os recursos.

9.4 - Os participantes classificados concordam em autorizar o uso da sua imagem, som de voz e nome na internet, em filmes, vídeos, imagens e cartazes, anúncios em jornais, revistas e televisão, toda mídia impressa ou eletrônica, pelo prazo de 2 (dois) anos, para divulgação da conquista do prêmio sem qualquer ônus para a o Sistema FAEG-SENAR-Sindicatos Rurais.

9.5 - No caso de haver receitas que infrinjam direitos autorais e direitos patrimoniais ou que não tenham sido previamente autorizadas e/ou que constituam plágio, o participante, deverá estar ciente de que responderá judicialmente por todo e qualquer dano causado pela prática destes atos, sem prejuízo de ação para o Sistema FAEG-SENAR-Sindicatos Rurais.





9.6 - O Sistema FAEG-SENAR-Sindicatos Rurais não se responsabiliza pelo deslocamento ou hospedagem dos participantes para o 2º Festival de Receitas do Campo.

9.7 - O Sistema FAEG-SENAR-Sindicatos Rurais reserva-se o direito de cancelar, suspender ou modificar qualquer item deste regulamento, bem como interromper, modificar ou cancelar o festival, caso ocorram fraudes, dificuldades técnicas ou qualquer outro impedimento que esteja fora do seu controle e que comprometa a integridade e do 2º Festival de Receitas do Campo, de forma que o mesmo não possa ser conduzido como originalmente planejado.

9.8 - Qualquer alteração no regulamento ou interrupção, modificação ou cancelamento do festival será previamente comunicado pela coordenação com antecedência de 05 (cinco) dias a todos os participantes efetivamente inscritos, os quais caso não concordam com os termos alterados, poderão cancelar a inscrição, a fim de se liberarem das obrigações ora assumidas.

9.9 - Este regulamento estará à disposição dos organizadores locais e participantes nos sites do Sistema FAEG - SENAR nos seguintes endereços eletrônicos [www.senargo.org.br](http://www.senargo.org.br) e [www.faeg.com.br](http://www.faeg.com.br).



## 2º FESTIVAL DE RECEITAS DO CAMPO

### FICHA DE INSCRIÇÃO

Número da Inscrição:

Nome:

Mãe:

Estado Civil:

Telefone:

Data de Nascimento:

RG:

Órgão Exp.

CPF:

Escolaridade:

Profissão:

Endereço:

Cidade:

CEP:

E-mail:

História da Receita (como aprendeu a fazer ou criou este prato, qual a importância da receita para a Família)





[Empty rectangular box for signature or stamp]

Declaro pelo presente termo, plena ciência das condições inerentes à participação no 2º Festival de Receitas do Campo, bem como o recebimento de uma cópia do regulamento do festival.

Autorizo ao Sistema FAEG-SENAR-Sindicatos Rurais a gravar, divulgar, utilizar e dispor, na íntegra ou em partes, para fins institucionais, educativos, informativos, técnicos e culturais, o meu nome, minha imagem (fotografia e vídeo) e som de voz, relativo às atividades do 2º Festival de receitas do Campo.

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura por extenso do participante



### Ficha Técnica

**Autor:**

**Nome da Receita:**

**Classificação**

- ( ) Almoço ou Jantar
- ( ) Lanche da Fazenda
- ( ) Sobremesa Rural

**Rendimento em porções:**

**Tempo de preparo**

**Quantidade**

**Ingredientes**

Quantidade	Ingredientes



## Modo de Preparo

Modo de Preparo