

REGULAMENTO DO FESTIVAL DE RECEITAS DO CAMPO

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR/AR-RJ, entidade que tem por missão realizar a Educação Profissional, a Assistência Técnica e as atividades de Promoção Social, contribuindo para um cenário de crescente desenvolvimento da produção sustentável, da competitividade e de avanços sociais no campo, torna público o regulamento do FESTIVAL DE RECEITAS DO CAMPO do ano de 2025, que tem o objetivo de 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. Os participantes interessados devem cumprir as condições estabelecidas neste regulamento.

1. APRESENTAÇÃO

1.1. O Festival de Receitas do Campo é uma iniciativa do Senar Rio, promovido em parceria com os Sindicatos Rurais que aderirem à iniciativa. O caráter do evento é exclusivamente sociocultural, não havendo qualquer modalidade de sorte ou pagamento para os participantes e parceiros.

1.2. O 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, possibilitando o resgate de pratos elaborados, preferencialmente, com os ingredientes do campo.

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

1.4. Serão consideradas o mínimo de 18 (dezoito) e o máximo de 30 (trinta) receitas por evento, em cada município.

2. DO TEMA

2.1. O tema geral proposto pelo Senar Rio é “Cozinha Rural: Sabores e Saberes que Inspiram”, no entanto, os parceiros locais tem autonomia para a propositura de festivais temáticos nas edições municipais.

3. OBJETIVOS

3.1. O objetivo geral do Festival de Receitas do Campo é 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 do estado do Rio de Janeiro.

3.2. Os objetivos específicos do Festival de Receitas do Campo são:

Valorizar a importância dos ingredientes típicos do campo;

- Demonstrar a riqueza dos hábitos alimentares da família rural;
- Proporcionar uma reflexão crítica sobre a influência dos meios de comunicação na mudança dos hábitos alimentares;

- Resgatar e selecionar receitas típicas da culinária rural;
- Incentivar a releitura de receitas típicas da culinária rural, harmonizando conhecimento e ingredientes da agropecuária local;
- Divulgar e contribuir com a permanência dos pratos típicos da culinária rural;
- Publicar as receitas classificadas em um livro intitulado “Receitas com Histórias do Campo”.

4. CATEGORIAS

4.1. O Festival de Receitas do Campo possui três categorias, sendo: **almoço e jantar, lanche da fazenda e sobremesa rural**:

- Almoço ou Jantar - Pratos servidos nos almoços ou jantares da família rural;
- Lanche da Fazenda - Receitas de pães, bolos e quitutes servidos no café da manhã ou lanche da família rural;
- Sobremesa Rural - Os pratos doces da culinária rural.

5. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

5.1. O sindicato rural que aderir ao Festival de Receitas do Campo realizará a mobilização e sensibilização dos participantes divulgando a proposta do evento, coletando os dados e realizando a pré-inscrição do interessado.

5.2. No ato da mobilização será informado ao participante período de inscrição, além da data, local e horário de realização do evento, bem como a entrega do regulamento, ficha de inscrição e a ficha técnica (anexos II e III, respectivamente), que serão validadas na reunião explicativa.

5.3. O participante deverá, obrigatoriamente, comparecer à reunião explicativa, na sede do sindicato rural de seu município para orientações gerais em relação ao festival, bem como para retirar dúvidas.

5.4. A inscrição da receita será validada, mediante entrega da ficha de inscrição e da ficha técnica, devidamente preenchidas até o momento da reunião explicativa.

5.5. Caso o participante não compareça à reunião explicativa, a inscrição será desconsiderada.

5.6. A ficha de inscrição, bem como a ficha técnica poderão ser preenchidas de forma eletrônica ou manuscrita. Em caso de preenchimento eletrônico as fichas deverão ser impressas e assinadas, para os casos de preenchimento manual deverá ser utilizada caneta esferográfica de cor azul ou preta e também conter a assinatura do participante, sob pena de desclassificação da receita.

5.7. Os dados fornecidos pelo participante nas fichas de inscrição e técnica deverão estar corretos, claros, precisos, completos e apresentados de forma que permita verificar a procedência, veracidade e autenticidade destes.

5.8. Os interessados deverão se inscrever em apenas uma das categorias culinárias apresentadas no item 4.1, havendo interesse em mais de uma categoria fazer nova de inscrição.

5.9. Em hipótese nenhuma será permitida a participação de receitas no processo de julgamento sem a inscrição devidamente validada.

5.10. A receita só participará do processo de julgamento, mediante presença do autor no Festival de Receitas do campo.

6. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Para fins deste concurso, a receita apresentada será considerada de autoria do próprio participante.

6.2. Não serão aceitas cópias de receitas notoriamente conhecidas ou publicadas em livros, revistas ou meios digitais. Uma vez constatada a irregularidade, a receita será desclassificada.

6.3. A receita participante, não poderá ser repetida por 2 (dois) ou mais participantes no município.

6.4. Caso haja receitas iguais por dois ou mais autores, o que realizou a inscrição primeiro, ficará com o direito de explorar a receita, devendo os demais, modificarem sua receita.

6.5. Será recebida apenas a receita e, no máximo, 1 (um) acompanhamento. Não serão aceitas refeições completas.

6.6. Todos os ingredientes e materiais necessários para a realização das receitas são de responsabilidade dos participantes.

6.7. Cada receita receberá no ato da validação da inscrição um número de identificação, garantindo sigilo da autoria durante o julgamento.

6.8. Em hipótese nenhuma, a receita será recebida para o processo de julgamento através de terceiros, sendo obrigatória a presença do autor no evento.

6.9. Não será permitido inscrição de integrante das comissões julgadora e apuradora, bem como seus familiares.

7. CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO

7.1. A avaliação de cada receita ocorrerá conforme item 8.

	Critérios	Pontuação	Peso
1	Sabor/aroma da receita	10	3
2	História da receita (valores de sentimento de pertencimento e histórico cultural)	10	2
3	Relação com as Tradições Gastronômicas da Cidade ou Região.	10	2
4	Apresentação do Prato	10	1
5	Combinação/Harmonização dos ingredientes	10	1
6	Pontualidade (na entrega da inscrição e da receita no dia do evento)	10	1

8. COMISSÃO JULGADORA

8.1. A Comissão Julgadora será composta por 09 (nove) voluntários, sendo 06 (seis) pessoas indicadas pelo sindicato rural do município e 03 (três) pessoas indicadas pelo Senar Rio.

8.2. A Comissão Julgadora será dividida entre as três categorias, assim cada categoria será avaliada por 03 (três) pessoas.

8.3. Critérios para escolha dos jurados:

- Conhecer e apreciar a culinária rural;
- Não ser cônjuge ou apresentar outro grau de parentesco com os participantes;
- Ter idade superior a 18 anos;
- Ser alfabetizado;
- Não apresentar restrições alimentares.

8.4. Cada receita será avaliada por 03 (três) jurados, que registrarão as notas individuais em cada ficha de registro de notas. Para tanto, os jurados farão degustação sob a luz dos critérios, provando uma porção das receitas apresentadas.

8.5. A composição da nota final de cada receita se dá mediante a somatória das três avaliações e aplicação dos pesos, específicos para critério, podendo alcançar o valor máximo de 300 (trezentos) pontos.

8.6. Em caso de empate serão considerados os critérios de desempate na seguinte ordem:

- Maior número de pontos no critério: Sabor/Aroma da Receita
 - Maior número de pontos no critério: História da Receita (valores de sentimento de pertencimento e histórico-cultural)
 - Maior número de pontos no critério: Relação com as Tradições Gastronômicas da Cidade ou Região.
 - Maior número de pontos no critério: Apresentação do Prato.
 - Maior número de pontos no critério: Combinação/Harmonização dos ingredientes
- 8.7. A decisão da Comissão Julgadora é soberana e irrecorrível.

9. COMISSÃO APURADORA

9.1. A Comissão Apuradora é composta por pelo menos 2 (duas) pessoas sendo 1 (um) representante do Senar Rio e um indicado pelo sindicato rural.

9.2. É atribuída a Comissão Apuradora a conferência e somatória das fichas de avaliação, preenchidas pela comissão julgadora, para divulgação do resultado final do Festival no município.

10. DA PREMIAÇÃO

10.1. O primeiro lugar de cada categoria (Almoço ou Jantar, Lanche da Fazenda e Sobremesa Rural), de cada Festival (município), será premiado com a publicação da receita no livro Receitas com Histórias do Campo;

10.2. Além do primeiro, segundo e terceiro lugar, fica estipulado reconhecimento para uma “Receita Destaque” em cada edição do Festival, que são receitas congruentes com o objetivo do Festival de Receitas do Campo, reconhecida pela equipe técnica do Festival de Receitas do Campo. Esta receita também será publicada no livro Receitas com Histórias do Campo;

10.3. Demais prêmios poderão ser definidos e providenciados pelo sindicato rural responsável pelo Festival de Receitas do Campo.

10.4. O Senar Rio não se responsabiliza por qualquer premiação oferecida pelo sindicato rural.

10.5. Todos os participantes com inscrição e presença, devidamente confirmadas, receberão certificado de participação emitido pelo Senar Rio. Para tanto, deverá acessar o link <https://www.senar-rio.com.br>

11. FORMAÇÃO CONTINUADA

11.1. O Circuito de Produtos Artesanais tem como objetivo desenvolver a Produção Artesanal do Rio de Janeiro, através da qualificação das técnicas artesanais, desenvolvimento de competências para gestão e comercialização.

11.2. A oferta do Circuito de Produtos Artesanais, prioritariamente, será disponibilizada para os participantes do Festival de Receitas do Campo, em virtude de ambos pertencerem à área de atividade Alimentação e Nutrição.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS REGULAMENTO FESTIVAL DE RECEITAS DO CAMPO - 2025

12.1. No ato da inscrição o participante compromete-se a respeitar e a cumprir todas as normas deste regulamento, sob pena de ter a receita desclassificada.

12.2. Os participantes são responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em suas apresentações e pelas consequências advindas do descumprimento da legislação vigente. Todo e qualquer ônus por problemas de direitos autorais recairão, exclusivamente, sobre os responsáveis pela elaboração dos pratos apresentados.

12.3. O participante, por este instrumento e na melhor forma de direito, autoriza o Senar Rio, de forma inteiramente gratuita, a título universal, em caráter total, definitivo, irrevogável e irretroatável, a utilizar, a qualquer tempo e em qualquer mídia, no Brasil e/ou no exterior, a receita disponibilizada pelo participante.

12.4. 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, para divulgação da sua participação no Festival, sem qualquer ônus para o Senar Rio e para o sindicato rural.

12.5. O Senar Rio não se responsabiliza pelo deslocamento ou hospedagem dos participantes para o Festival de Receitas do Campo e nem por despesas decorrentes destas.

12.6. O Senar Rio 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 do Festival de Receitas do Campo, de forma que o mesmo não possa ser conduzido como originalmente planejado.

12.7. Este regulamento estará à disposição no site www.senar-rio.com.br

12.8. A participação neste festival não acarretará ao participante nenhum outro direito ou vantagem que não esteja expressamente previsto neste Regulamento.

12.9. Após a finalização do julgamento o participante deverá retirar do recinto todos os utensílios utilizados na acomodação e apresentação do prato no Festival. Exemplo: refratários, pratos, pano de prato e/ou outros.

12.10. A organização do evento não se responsabilizará por utensílios deixados/esquecidos pelos participantes no local do Festival.

12.11. Caso o número inscritos não atinja o mínimo necessário, a Comissão Organizadora optará por cancelamento do Festival de Receitas do Campo, não cabendo recurso por parte dos inscritos.

Anexo I – Lista sugestiva de Insumos

FESTIVAL DE RECEITAS DO CAMPO – 2025

ORIGEM ANIMAL	ORIGEM VEGETAL (frutas, folhasas, tubérculos, raízes, flores comestíveis)	PROCESSADOS
Carnes bovina, caprina, ovina e suína	Abacate	Banha suína
Frango e galinha caipira	Abacaxi	Cachaça artesanal
Leite	Abóbora	Carne de saca
Mel de abelha	Abobrinha	Coalhada
Ovos caipira	Acerola	Requeijão
Peixes de água doce	Arroz	Doce de leite
Ver outras	Banana	Manteiga
	Batata doce	Azeite
	Batata baroa ou mandioquinha	Farinha de mandioca
	cará	Farinha de milho
	carambola	Farinha de mandioca
	Coco	Fubá
	Couve	Linguixas
	Couve-flor	Melado
	Feijão	Polvilho
	Goiaba	Queijos
	Graviola	Rapadura
	Inhame	Torresmo
	Jiló	Óleos vegetais
	Laranja	
	Limão	
	Mandioca	
	Maracujá	
	Melancia	
	Milho	
	Pitanga	
	Quiabo	
	Ora pro nobis	
	outros	

