

**REGULAMENTO DA I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA
TRADICIONAL DE FRANCISCO BELTRÃO 2021**



EM COMEMORAÇÃO A SEMANA FARROUPILHA

I – DA PROMOÇÃO

Art. 1º A I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA é uma ação promovida pelo Município de Francisco Beltrão e pelo Conselho Municipal de Turismo - COMTUR, e tem como objetivo geral promover, valorizar e divulgar a gastronomia da cidade, representando uma oportunidade de oferecer ao público a degustação de pratos especiais que representem e evidenciem os estabelecimentos no desenvolvimento de pratos que remetam a nossa cultura gauchesca, ajudando na promoção dos eventos comemorativos da SEMANA FARROUPILHA, que serão realizados no mês de setembro, do corrente ano.

II – DO OBJETIVO DO CONCURSO

Art. 2º Tem como objetivo incentivar os apaixonados pela boa gastronomia na elaboração de receitas, onde o ingrediente principal será COSTELA BOVINA, levando em consideração tanto as receitas tradicionalistas culturais como as novas tendências gastronômicas.

III - DA PARTICIPAÇÃO E DA INSCRIÇÃO

Art. 3º Os interessados deverão fazer suas inscrições no período de 19 de julho a 20 de agosto de 2021, após o preenchimento da ficha de inscrição padrão (disponível no site da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão - TURISMO), a mesma deverá ser entregue pessoalmente na Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico – Departamento de Turismo, sito a rua na Rua Peru, nº 1.250, bairro Miniguaçu – Francisco Beltrão - PR.

1º- Poderão participar do I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA qualquer estabelecimento gastronômico (urbano ou rural) do município de Francisco Beltrão, mediante o preenchimento do formulário disponível no site de divulgação da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão – Departamento de Turismo. A inscrição é gratuita e para ser validada é necessário que todos os dados do formulário estejam preenchidos corretamente.

2º- A participação no concurso se resume a uma receita, que obrigatoriamente deve conter como ingrediente principal a COSTELA BOVINA.

3º- A primeira etapa do I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA constitui a fase de inscrição e se dará exclusivamente no momento de entrega do formulário de inscrição, documento em que o participante manifesta, de modo inequívoco, a vontade de inscrição no concurso, juntamente com a receita a ser avaliada. O formulário deverá ser entregue na SEMDETEC (Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico,

no Departamento de Turismo), localizada na rua Peru, nº 1.250, bairro Miniguaçu – Francisco Beltrão - PR.

4º- A receita deverá ser entregue pessoalmente na SEMDETEC, na Secretaria de Desenvolvimento Econômico, departamento de Turismo, impressa, conforme modelo anexo. Não serão aceitas receitas enviadas pelo correio.

5º- Tem como prazo final a entrega da receita o último dia de inscrição, dia 20 de agosto de 2021.

6º- As receitas não deverão conter nada que identifique o autor do prato, a não ser o número de inscrição que será definido no ato da inscrição.

7º- Ao efetuar a sua inscrição os responsáveis estarão automaticamente concordando com as regras estabelecidas neste regulamento, bem como a aceitação irrestrita das condições estabelecidas neste documento.

8º- As Fichas de Inscrições deverão ser preenchidas de forma adequada, apresentando todos os dados integralmente preenchidos inerentes à referida Ficha de Inscrição e a Receita (ficha técnica e o modo de preparo) e a apresentação de uma foto (tamanho 10x15cm) do prato, a qual deverá estar anexada à respectiva Ficha de Inscrição, para fins de cadastramento da RECEITA do Participante.

9º- Não serão aceitas, em nenhuma hipótese, Fichas de Inscrições preenchidas de forma inadequada, ou que não apresentem todos os dados integralmente preenchidos.

IV- DA SELEÇÃO

Art. 4º A segunda etapa será realizada no dia 23 de agosto de 2021, na SEMDETEC, às 09:00 horas, onde a comissão avaliadora do concurso selecionará apenas 5 (cinco) dentre as receitas enviadas, que seguirão para a terceira e última etapa.

1º- A comissão fará a divulgação desse resultado no dia 24 de agosto de 2021, às 10:00 horas, na SEMDETEC.

2º- A comissão avaliadora terá acesso às fichas identificadas somente pelo número de inscrição definido no ato da inscrição do participante, na SEMDETEC, mantendo, deste modo, a neutralidade de seleção.

3º- A seleção acontecerá no auditório da SEMDETEC, às 08:30 horas, sendo aberta ao público e mídia, que queira acompanhar a etapa de seleção.

Art. 5º A avaliação das RECEITAS, na segunda etapa, será realizada pelos membros convidados da I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA. Será escolhido conforme 3 (três) critérios pré determinados, sendo atribuídas notas de 0 (zero) a 10 (dez) para cada um dos critérios.

1º- O primeiro critério de avaliação constitui a “ANÁLISE VISUAL”, baseado na fotografia do prato, levando-se em consideração a Apresentação e a Montagem do prato.

2º- O segundo critério de avaliação constitui a “ANÁLISE DA RECEITA”, que levará em consideração se contém a porção proteica pré-estipulada, bem como a criatividade e regionalidade.

3º- O terceiro critério de avaliação constitui o “MODO DE PREPARO”, que levará em consideração a Clareza e o Entendimento da confecção do prato, bem como a precisão das descrições quanto às medidas e tempo utilizados.

V- DO CONCURSO

Art. 6º O concurso tem caráter público e cultural, com o objetivo de incentivar os estabelecimentos gastronômicos (urbanos ou rurais) a desenvolverem uma receita de cozinha (pratos quentes e salgados, considerados pratos principais), exercitando a sua criatividade e ao mesmo tempo explorando a regionalidade.

Art. 7º A terceira etapa da I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA será realizada no dia 20 de setembro de 2021, de acordo com cronograma pré definido através de sorteio, nas cozinhas dos 5 estabelecimentos finalistas. Com início as 09:00h da manhã, onde os participantes selecionados na segunda etapa irão produzir os seus pratos, no que concerne ao pré preparo e desenvolvimento das receitas.

1º- Nesta etapa, a estrutura da cozinha, para o preparo da RECEITA, bem como os utensílios e ingredientes necessários, ficam sob-responsabilidade do estabelecimento em questão.

2º- Com relação aos ingredientes, os mesmos devem estar na sua forma in natura passando por todos os processos durante o Concurso. Caso a receita necessite de um preparo mais longo como uma “marinada”, o candidato poderá deixá-lo pré-preparado, e demonstrar verbalmente como o preparou.

3º- As receitas elaboradas deverão ser apresentadas com rendimento para 6 (seis) porções;

4º- Uma das 6 (seis) porções será reservada para apresentação e fotos e as outras para os jurados provarem, degustarem e avaliarem.

5º- Na possibilidade de um dos finalistas não puder comparecer na etapa final, será chamado àquele que ficou em 6º Lugar e assim por diante.

Art 8º A avaliação das RECEITAS na terceira etapa da I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA será realizada por cinco jurados escolhidos pelo Conselho Municipal de Turismo (COMTUR), entre eles Especialistas da área, um Crítico da área de

gastronomia e Formadores de opinião, conforme 5 (cinco) critérios pré determinados, sendo atribuídas notas de 0 (zero) a 10 (dez) para cada um dos critérios.

1º- O primeiro critério de avaliação da etapa final constitui a “ANÁLISE VISUAL”, baseado na fotografia do prato, levando-se em consideração a Fidelidade à foto.

2º- O segundo critério de avaliação da etapa final constitui a “ANÁLISE GUSTATIVA”, pelo que levará em consideração o Sabor, a Consistência do Prato e o Equilíbrio da Combinação dos Ingredientes.

3º- O terceiro critério de avaliação da etapa final constitui o “MODO DE PREPARO”, que levará em consideração a Clareza e o Entendimento da realização do prato, bem como a precisão das descrições quanto às Medidas e Tempo utilizados.

4º- O quarto critério de avaliação da etapa final constitui as “BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO”, que levará em consideração as condições de higiene pessoal, higiene dos alimentos, higiene do ambiente e manipulação segura do alimento.

5º- O quinto critério de avaliação da etapa final constitui o “TEMPO DE EXECUÇÃO”, onde será avaliado se o participante executou a preparação do prato dentro do tempo estipulado neste regulamento.

VI - DA PREMIAÇÃO

Art. 9º. As premiações por colocação serão:

1º SMART TV 50” + 2 JANTARES NO BRUM BISTRO;

2º BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL + 2 CAFÉS DA TARDE NA CAFETERIA MONET;

3º FRITADEIRA AIRFRYER PROFISSIONAL;

4º 2 COPOS TÉRMICOS STANLEY;

5º DÓLMÃ PROFISSIONAL;

Parágrafo único: As premiações são pessoais e intransferíveis.

VII- DA DIVULGAÇÃO

Art. 10º A mídia utilizada na I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA será composta por divulgação em site (arquivo em “Word” para ficha de inscrição), mídias sociais e imprensa de uma forma geral.

Art. 11º Cada inscrito selecionado assinará autorização de exibição da imagem de seu prato, pessoal e da receita, cabendo-lhe o dever de arcar com as responsabilidades cívicas, morais e criminais, tanto no âmbito administrativo como no judicial, caso venha a existir dúvidas ou questionamentos quanto à imagem editada, isentando irrestrita e irrevogavelmente a SEMDETEC de quaisquer responsabilidades em quaisquer foro ou instância administrativa ou judicial.

Parágrafo único Poderá, ainda, a SEMDETEC utilizar das respectivas imagens, acima citadas, receitas e depoimentos dos responsáveis para fins comerciais e de interesse próprio das mesmas, promovendo a divulgação em diversas mídias.

VIII – DAS NORMAS PARA DESENVOLVIMENTO, REDAÇÃO E FORMATAÇÃO DA RECEITA.

Art. 12º A receita deverá ser de um prato salgado quente, que contenha como ingrediente principal “COSTELA BOVINA”, sendo os demais ingredientes de uso livre.

1º- As duas vias das receitas, assim como a ficha técnica, entregues no ato da inscrição deverão ser impressas em impressora laser ou jato de tinta (colorida), fonte 10, ARIAL, espaço simples, respeitando os limites especificados.

2º- Não colocar nenhuma identificação do autor do prato nas fichas, para que se mantenha o anonimato e a neutralidade da seleção por parte da comissão avaliadora.

3º- Na receita deverão constar de forma obrigatória os seguintes itens: ingredientes por ordem de uso, quantidade, unidade de medida e utensílios utilizados (**Ver modelo de ficha em anexo**).

IX – DAS NORMAS PARA APRESENTAÇÃO E PREPARO DAS RECEITAS FINALISTAS

Os participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do concurso, bem como cedem os direitos autorais de suas receitas (na íntegra ou em parte) à SEMDETEC que, por sua vez, poderá utilizá-la por prazo indeterminado, para fins que julgarem necessário, inclusive para publicações de livros, ou qualquer mídia seja impressa, audiovisual, eletrônica ou digital;

As dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso.

No horário pré-definido a comissão avaliadora estará no estabelecimento gastronômico para acompanhar o preparo da receita. O finalista vai ter 60 minutos para a execução do prato e então apresentar a sua receita, para servir a comissão julgadora.

Dúvidas que a Comissão Julgadora tenha em relação ao preparo da receita, deverão ser esclarecidas pelo finalista, a qualquer momento da mesma.

Os uniformes serão de responsabilidade dos finalistas (touca e dólma).

X - DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA DESEMPATE

1. Nota mais alta no quesito análise gustativa
2. Nota mais alta no quesito análise visual
3. Consenso da comissão

XI - DO CRONOGRAMA DO CONCURSO

19/07/2021 - Divulgação do concurso e início das inscrições

20/08/2021 - Término das inscrições

23/08/2021 - Seleção das cinco receitas finalistas

24/08/2021 - Divulgação do resultado das cinco receitas finalistas – em comemoração ao início da SEMANA FARROUPILHA

20/09/2021 – Realização da etapa final e divulgação do resultado às 17:00 horas

XII – Das Disposições Gerais

Art. 13º As decisões da Comissão Organizadora são de caráter irrevogável.

1º- As inscrições que não atenderem aos requisitos do presente Regulamento serão desconsideradas pela Comissão Organizadora.

Art. 14º A Organização da I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA se reserva ao direito de qualquer alteração deste regulamento, de acordo com a conveniência da Organização, por força maior ou caso fortuito.

Art. 15º Qualquer alteração neste regulamento, seja da forma da inscrição, critérios de avaliação, substituição dos examinadores, datas, prêmios, mídias utilizadas, ou de qualquer outro item será informada ao Participante de forma a ser definida única e exclusivamente a critério da Organização do concurso.

1º- Caso o Participante do concurso não concorde com as modificações realizadas, comunicadas nos termos deste Artigo, deve no prazo de 03 (três) dias, exercer o direito de cancelar sua inscrição.

Art 16º O Participante do I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA outorga à Organização do evento o direito de utilizar as informações contidas em sua Ficha de Inscrição para fins administrativos e de marketing.

Art 17º Fica outorgado, também, à Organização do evento o envio de mensagens aos Participantes regularmente inscritos na I COMPETIÇÃO DE CULINÁRIA CAMPEIRA, e-mails, ou outro tipo de comunicação, sempre remetidos pela Organização, contendo marketing ou informação publicitária acerca do referido concurso.

Comissão organizadora SEMDETEC.