

EDITAL DE SELEÇÃO DO PROJETO ENCANTOS DA GASTRONOMIA – EDIÇÃO VALE DO ARAGUAIA

A FEDERAÇÃO DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO DE MATO GROSSO (FECOMÉRCIO-MT) e o SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL DE MATO GROSSO (SENAC-MT) tonam público o presente edital que estabelece as diretrizes para o Projeto Encantos da Gastronomia, edição Vale do Araguaia. Este projeto é parte do Programa Senac Turismo e tem como objetivo selecionar o prato típico representativo da cidade de Barra do Garças, Mato Grosso.

1. DO OBJETO DE SELEÇÃO

O presente edital visa a seleção do prato típico da cidade de Barra do Garças, situada na fronteira entre os estados de Mato Grosso e Goiás, a aproximadamente 500 km de distância da capital, Cuiabá. O projeto, alinhado ao objetivo de impulsionar o turismo na região mato-grossense, promove a valorização da gastronomia local, enfatizando a diversidade cultural e culinária da área. A execução do projeto é dividida em dois principais estágios:

a) Primeiro Estágio: Os participantes devem inscrever suas receitas seguindo critérios previamente estabelecidos. Uma comissão julgadora selecionará dez pratos, cujos criadores deverão prepará-los para uma nova avaliação. Desta, serão escolhidos três pratos finalistas.

b) Segundo Estágio: Os moradores de Barra do Garças terão a oportunidade de votar em seu prato preferido dentre os três finalistas. A partir dessa votação popular, será eleito o prato típico do município.

Nota: O termo 'autor' refere-se à pessoa responsável pelo preparo do prato, independentemente da originalidade da receita."

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 A participação no Projeto Encantos da Gastronomia, Vale do Araguaia, será realizada de forma aberta a todos os interessados (Pessoas Físicas e Jurídicas) residentes no município de Barra do Garças.

2.1.1.1 Cada participante poderá se inscrever apenas com 01 (uma) receita.

2.2 Fica vedada a participação dos integrantes da comissão técnica avaliadora, bem como dos seus dependentes diretos ou parentes de primeiro grau.

2.3 A inscrição e demais etapas do concurso acontecerão de forma totalmente gratuita para os participantes.

2.4 Ao inscreverem seus pratos no concurso, os autores concordam em ceder, sem ônus, os direitos autorais das receitas ao Senac-Mato Grosso para fins de divulgação e preservação da cultura culinária regional, permitindo sua utilização livre e irrestrita sempre que necessário.

3. DA ETAPA DAS INSCRIÇÕES DO PRATO TÍPICO

3.1 As inscrições serão abertas no período de 08 de junho a 17 de junho de 2024.

3.2 Os interessados deverão preencher o formulário de inscrição disponível no site oficial www.mt.senac.br, com as seguintes informações:

- a) Breve história do prato, incluindo sua origem e relevância cultural.
- b) Lista detalhada dos ingredientes necessários e descrição do modo de preparação do prato.
- c) Fotografia do prato, demonstrando sua apresentação final.
- d) Responder à pergunta: por que a minha receita deve ser considerada o prato típico de Barra do Garças?

4. DA ETAPA DE CLASSIFICAÇÃO DAS RECEITAS

4.1 As receitas inscritas serão avaliadas por uma comissão julgadora, designada pelo SENAC-MT, que pontuará os critérios apresentados na inscrição, sendo eles: originalidade, relevância cultural, criatividade e autenticidade. (Anexos 01 e 02)

4.2 Serão selecionadas as 10 (dez) melhores receitas para a etapa seguinte do concurso.

5. DA ETAPA DE EXECUÇÃO DA RECEITA E ESCOLHA DOS FINALISTAS

5.1 Os autores das 10 (dez) receitas selecionadas, serão convidados a participar da terceira etapa do concurso, na qual deverão preparar as suas receitas.

5.2 Será fornecida assessoria de um chef de cozinha para auxiliar os participantes na elaboração da ficha técnica do prato, garantindo a padronização e a qualidade na execução da receita.

5.3 Os 10 (dez) participantes selecionados para a etapa de preparação da receita receberão um certificado de participação.

5.4 O preparo de cada prato será filmado, para posterior utilização das imagens.

5.5 A comissão julgadora, com base nos critérios e pontuações definidas (Anexo 03), irá selecionar os 03 (três) pratos típicos finalistas que seguirão para a etapa da votação popular.

6. DA VOTAÇÃO POPULAR

6.1 A votação será aberta ao público geral e ocorrerá exclusivamente por meio do site do Senac Mato Grosso.

6.2 Cada eleitor poderá exercer seu direito de voto uma única vez. As instruções detalhadas para a realização do voto estarão disponíveis no site.

6.3 O prato que acumular o maior número de votos, ao final do período de votação, será oficialmente proclamado como o vencedor do concurso.

7. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DE CADA ETAPA

7.1 Os resultados e prazos de execução de cada etapa do projeto serão oficialmente anunciados no site do Senac Mato Grosso.

7.2 O vencedor do concurso, que terá seu prato reconhecido como o típico de Barra do Garças, será determinado conforme os votos recebidos na etapa de escolha popular.

8. DA PREMIAÇÃO

8.1 O autor do prato vencedor será premiado com a participação na Semana da Gastronomia Regional, a ser realizada nas empresas pedagógicas do Departamento Nacional do Senac, em Brasília-DF, de 21 a 24 de outubro de 2024.

8.1.1 Como parte da premiação, serão providenciados pelo organizador do evento os custos de passagem e hospedagem em Brasília-DF para o vencedor.

8.1.2 Além disso, o prato vencedor será oficializado como o prato típico de Barra do Garças por meio de um Projeto de Lei proposto pela Câmara dos Vereadores do município.

8.2 Os participantes que obtiverem o 2º e 3º lugares serão agraciados com troféus de reconhecimento pela sua destacada participação no concurso.

9. DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS -LGPD

9.1 Os dados pessoais dos participantes coletados durante o concurso serão utilizados exclusivamente para fins de administração e execução do concurso, incluindo divulgação de resultados e premiação. Todos os dados serão tratados de acordo com a LGPD e demais legislações aplicáveis.

9.2 Os participantes têm direito a acessar, corrigir, excluir ou limitar o uso de seus dados pessoais fornecidos ao SENAC-MT a qualquer momento. Solicitações para exercício desses direitos devem ser encaminhadas a Administração Regional do Senac-MT – www.mt.senac.br.

9.3 O Senac-MT compromete-se a implementar medidas técnicas e organizacionais adequadas para proteger os dados pessoais dos participantes contra acesso não autorizado, alteração indevida ou destruição. Além disso, o SENAC-MT assegura que qualquer transferência de dados pessoais para terceiros será feita com observância das disposições legais pertinentes e com o devido cuidado à segurança da informação.

10. DO CRONOGRAMA

Publicação do Edital de Seleção do Projeto Encantos da Gastronomia – Edição Vale do Araguaia	20/05/2024
Período de inscrições do prato típico/receitas	08/06/2024 a 17/06/2024
Publicação dos membros da Comissão Julgadora	17/06/2024
Devido à natureza dinâmica das etapas subsequentes, os prazos estarão sujeitos a confirmação e serão comunicados no site do Senac Mato Grosso.	
Período de avaliação das receitas pela Comissão Julgadora	A definir
Publicação das 10 (dez) receitas classificadas	A definir

Período de execução das 10 (dez) receitas	A definir
Publicação das 03 (três) receitas selecionadas para a etapa final	A definir
Período da votação popular - on-line	A definir
Divulgação do resultado – Prato típico vencedor	12/09/2024

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 O SENAC-MT poderá revogar ou anular qualquer ato, se for identificado algum descumprimento do edital.

11.2 O meio obrigatório e indispensável de publicidade dos resultados, das convocações e dos demais atos praticados neste Edital será no site do Senac em Mato Grosso – www.mt.senac.br. e, por isso, os participantes e interessados estão cientes de que são responsáveis por acompanhar as publicações, não podendo alegar desconhecimento delas.

11.3 No caso de empate entre dois ou mais pratos, o desempate será realizado priorizando inicialmente a Relevância Cultural, seguida pela Originalidade e Criatividade do prato. Se o empate persistir, uma votação adicional será realizada entre os presentes no evento de encerramento. Este processo assegura uma avaliação equitativa e alinhada com os valores culturais e inovadores do concurso.

11.4 Qualquer tolerância em relação ao não cumprimento ou cumprimento inadequado de obrigações por qualquer das partes não deverá ser interpretada como uma renovação ou modificação dos termos aqui acordados, mas sim como um ato de liberalidade.

11.5 Os casos omissos e as dúvidas suscitadas deste edital serão dirimidos pela Diretoria Regional SENAC-MT.

11.6 O SENAC-MT poderá cancelar ou alterar a data de realização do concurso a seu critério, até 05 (cinco) dias úteis antes da data de início programada, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou ressarcimento aos classificados/selecionados.

12. DO FORO

12.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Comum, no Foro da Cidade de Cuiabá-MT, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Barra do Garças, 08 de maio de 2024.

ANEXO 01

CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO PELA COMISSÃO JULGADORA

1. Originalidade: Este critério será pontuado com base na inovação da receita em relação às tradições culinárias locais, considerando as referências culturais de Barra do Garças.	
1.1 Receita pouco inovadora, utilizando ingredientes e técnicas comuns.	0 a 5 pontos
1.2 Receita moderadamente original, apresentando alguma inovação na combinação de ingredientes ou na preparação.	6 a 10 pontos
1.3 Receita altamente original, introduzindo ingredientes ou técnicas inesperadas e surpreendentes.	11 a 15 pontos
2. Relevância Cultural: Este critério deve avaliar o quão bem a receita representa a cultura e tradições de Barra do Garças.	
2.1 Pouca ou nenhuma referência à cultura local, utilizando ingredientes e técnicas estrangeiras.	0 a 5 pontos
2.2 Alguma referência à cultura local, utilizando ingredientes típicos da região ou técnicas tradicionais.	6 a 10 pontos
2.3 Forte representação da cultura local, incorporando ingredientes tradicionais e técnicas culinárias específicas da região.	11 a 15 pontos
3. Criatividade: Este critério deve avaliar a quão inventiva e imaginativa é a receita.	
3.1 Receita comum e pouco inspirada, seguindo padrões estabelecidos.	0 a 5 pontos
3.2 Receita criativa, apresentando combinações de ingredientes e técnicas incomuns.	6 a 10 pontos
3.3 Receita altamente criativa, explorando novas abordagens e perspectivas na preparação do prato.	11 a 15 pontos
4. Autenticidade: Este critério deve avaliar o quão fiel à receita é às tradições e à autenticidade da culinária local.	
4.1 Receita que desvia significativamente das tradições locais, sem respeitar a autenticidade da culinária.	0 a 5 pontos
4.2 Receita que se mantém fiel às tradições locais, com pequenas adaptações ou variações.	6 a 10 pontos
4.3 Receita autêntica, preservando integralmente as tradições e características distintivas da culinária local.	11 a 15 pontos
5. Pontuação Total: A pontuação total de cada receita será a soma dos pontos atribuídos a cada critério, resultando em uma pontuação final que determinará a classificação das receitas.	

ANEXO 02

COMPOSIÇÃO DA COMISSÃO JULGADORA

1	Chefe de cozinha local	Profissional da gastronomia local que possua experiência reconhecida na culinária regional e que seja respeitado na comunidade por seu conhecimento e habilidades culinárias.
2	Historiador ou antropólogo local	Especialistas em história ou antropologia que tenham estudado a cultura e tradições de Barra do Garças.
3	Professores de culinária ou nutrição	Educadores com expertise em culinária e nutrição que avaliem a autenticidade, criatividade e qualidade técnica das receitas inscritas.
4	Representante da Secretaria e/ou Conselho de Cultura e/ou Turismo	Servidores e/ou membros responsáveis pela promoção da cultura e turismo local, que possuam conhecimento sobre as tradições gastronômicas da região.
5	Morador local	Pessoas atuantes na comunidade local, envolvidas na preservação e promoção das tradições culturais de Barra do Garças, que possam oferecer uma perspectiva comunitária e representativa na avaliação das receitas.

ANEXO 03

1. CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO PELA COMISSÃO JULGADORA

Sabor e Aroma	
Este critério avalia se os sabores estão equilibrados, se há harmonia entre os ingredientes e se o prato é saboroso como um todo.	0 a 5 pontos
Textura	
Este critério avalia se os alimentos estão macios, crocantes, cremosos, suculentos ou qualquer outra textura desejada para o prato.	0 a 5 pontos

Apresentação visual	
Este critério avalia e observa a disposição dos alimentos no prato, a combinação de cores e a estética geral.	0 a 5 pontos
Boas práticas	
Organização, higiene e segurança na manipulação dos alimentos	0 a 5 pontos