

REGULAMENTO JF SABOR 2024: “O MUNDO EM MINAS”

I- DA APRESENTAÇÃO

II-

A ABRASEL REGIONAL ZONA DA MATA realizará entre 13 de setembro e 31 de outubro de 2024, a 22ª edição do JF SABOR, festival gastronômico que reunirá associados da entidade de Juiz de Fora e Região em 11 categorias. Os chefs desenvolverão pratos inspirados no tema “**O MUNDO EM MINAS**”, ressaltando a importância de ingredientes típicos de nossa culinária mineira como a mandioca e a cachaça, em releituras de receitas dos imigrantes que chegaram a Juiz de Fora.

II- DOS OBJETIVOS

São objetivos do JF SABOR fortalecer a gastronomia mineira e fomentar o turismo local e regional estimulando a participação de empresas do setor de alimentação fora do lar, a criação de receitas com a nossa identidade e fortalecer a competição entre os estabelecimentos que assim o desejarem.

O Festival também tem objetivo de contribuir para o fortalecimento da rede Abrasel de Gastronomia, incrementando os negócios, contribuindo para a geração de emprego e renda e ofertando aos associados uma oportunidade de gerar engajamento nas suas redes sociais com novos produtos e promoções e, conseqüentemente fidelizar antigos clientes e atrair nova clientela.

III- DOS PARTICIPANTES

Podem participar do JF SABOR 2024 todos os associados da Abrasel ZM que:

3.1 Estejam associados há 12 (doze) meses até a data de inscrição, ou se associem pagando “anuidade” (antecipando os pagamentos das mensalidades para completar os 12 meses de carência);

3.2 Estejam em dia com suas mensalidades e demais obrigações estatutárias referentes à associação;

3.3 Aceitem todos os termos do presente regulamento, inclusive as deliberações em relação aos casos omissos que se fizerem necessárias;

3.4 Preencham o formulário de adesão no prazo estipulado e recolham as contribuições financeiras determinadas para o JF Sabor 2024 nos prazos estabelecidos no cronograma;

3.5 Apresentem as receitas das preparações com os requisitos mínimos, cumpram os prazos para fotografia e demais providências necessárias.

IV– DO TEMA: JF Sabor 2024 – O Mundo e Minas

O mineiro é profundamente ligado ao passado e à tradição familiar, estando sempre aberto para o novo, mas não deixando de lado a sua origem. A nossa culinária também é assim: composta pela tradição de receitas que vêm passando de geração para geração com as influências daqueles que iniciaram a história do nosso Estado, de nossa cidade, recebendo influência de sabores e modos de fazer de diversas partes do mundo e levando ao mundo uma identidade só nossa.

Em Juiz de Fora isso não é diferente. A base da nossa gastronomia tem origens indígenas, portuguesas e africanas, mas ganhou pitadas de ingredientes e modos de fazer dos imigrantes que ao longo da história foram se estabelecendo por aqui: italianos, alemães, sírios, libaneses e japoneses. Esses povos deixaram marcas na nossa gastronomia mineira e, ao mesmo tempo, nossos chefes buscam inspiração na culinária mundial ou levam nossos tempero e identidade para outras paragens.

O desafio proposto pela Abrasel é reunir essas influências no “JF Sabor: O Mundo em Minas”, mas sem perder nossa mineiridade, preservando nossas memórias e nossa identidade. Portanto, existem duas regras:

- 1- Usar os ingredientes obrigatórios: a mandioca e/ou a cachaça (marca oficial do festival)
- 2- Escolher um prato típico africano, português, italiano, alemão, sírio, libanês ou japonês e adapta-lo à culinária mineira, dentro da categoria a ser disputada.

Os sabores do mundo que influenciaram nosso jeitinho mineiro de ser e cozinhar. Esse “trem” vai ser bão demais, sô!!!!

V- DAS INSCRIÇÕES

5.1) PRAZO: Os estabelecimentos associados deverão realizar as inscrições através do site www.ifsabor.com, preenchendo todos os itens do formulário de inscrição no período entre **as 0h do dia 08 de abril às 24h do dia 08 de maio de 2024** e realizando o pagamento das taxas estipuladas dentro deste prazo.

5.2) PREÇO AO CONSUMIDOR: No ato da inscrição o estabelecimento indicará o preço que será praticado durante todo o festival e constará no material de divulgação, não podendo o mesmo ser alterado durante o evento;

5.3) INSCRIÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Para realizar a inscrição é preciso acessar o site www.ifsabor.com e preencher todos os dados no campo “CADASTRO – CADASTRO DO ESTEBELECIMENTO”, criando login (e-mail da empresa) e senha que permitirão acesso a campos específicos do site como inscrição de pratos e acesso a comentários dos internautas nos pratos inscritos

5.4) INSCRIÇÃO DA RECEITA:

5.4.1- As receitas inscritas deverão ser desenvolvidas com inspiração no tema do festival “O Mundo em Minas” e deverão utilizar pelo menos um dos ingredientes obrigatórios: mandioca e/ou cachaça;

5.4.2- Os estabelecimentos associados poderão inscrever no máximo 1 (uma) receita por categoria;

5.4.3- Os estabelecimentos associados deverão escolher nomes diferentes para cada receita inscrita, com, no máximo, 40 caracteres com espaço;

5.4.4- Caso a organização verifique a inscrição de duas receitas com nomes idênticos – sejam elas inscritas pelo mesmo estabelecimento ou por estabelecimentos diferentes -prevalecerá a inscrição de quem quitar o pagamento da inscrição primeiro;

5.4.5- O estabelecimento apresentará para cada receita uma descrição resumida (até 350 caracteres) que constará em algumas peças de divulgação;

5.4.6- O estabelecimento deverá indicar na inscrição se participará do módulo competitivo onde a receita será submetida ao julgamento dos jurados técnicos visando à premiação.

5.4.7- As receitas inscritas no festival deverão estar disponíveis ao consumidor ao longo do período do evento e durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento;

5.4.8- A efetivação da inscrição da receita só poderá ser realizada no site www.jfsabor.com após a inscrição do estabelecimento. Acesse o campo “LOGIN”, informando e-mail e senha cadastrados. Todos os campos são obrigatórios e devem ser preenchidos com atenção.

5.5) EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO COMPLETA: A confirmação da inscrição e a confecção de materiais só se dará após o preenchimento dos dados no site www.jfsabor.com – campos referentes aos dados do estabelecimento e inscrição das receitas - e efetivo pagamento da inscrição.

VI– DAS TAXAS DE INVESTIMENTO

6.1) Os estabelecimentos associados poderão inscrever, no máximo, 3 (três) receitas no festival, desde que cada uma delas seja efetivada em categorias diferentes, uma vez que só é permitida a inscrição de, no máximo, 1 (uma) receita por categoria

6.2) Valores de investimento e forma de pagamento

6.2.1: À VISTA

- **R\$ 700,00** (setecentos reais) para pagamento da primeira receita inscrita.
- **R\$ 500,00** (quinhentos) a partir da segunda inscrição, por cada receita adicional.

- O pagamento à vista poderá ser efetivado através de:

- a) PIX: Chave CNPJ 03.677.427/0001-17 Abrasel Zona da Mata
- B) Depósito em Conta Corrente 75797-7, Agência 437 – SICRED

- O comprovante do pagamento deverá ser enviado para o Whats App da Executiva Financeira da Abrasel - (32) 99198-2912 - com identificação do estabelecimento participante.

6.2.2: A PRAZO:

- **R\$ 750,00** (setecentos e cinquenta reais) para a primeira receita inscrita;
- **R\$ 550,00** (quinhentos e cinquenta) a partir da segunda inscrição, por cada receita adicional.

- O pagamento parcelado do investimento poderá ser efetivado em até duas vezes no PIX - Chave CNPJ 03.677.427/0001-17 Abrasel Zona da Mata.

- O comprovante do pagamento deverá ser enviado para o Whats App da Executiva Financeira da Abrasel - (32) 99198-2912 - com identificação do estabelecimento participante.

6.3) As taxas de adesão deverão ser pagas à Abrasel ZM dentro do período estabelecido para as inscrições (0h do dia 8 de abril, às 24h do dia 8 de maio de 2024), ficando a participação do estabelecimento comprometida caso o pagamento não se concretize no prazo estipulado.

6.4) Após o recebimento da taxa de inscrição, a equipe Abrasel tem até dez dias para a confirmação dos dados da inscrição e dos pratos inseridos no site. A partir desta confirmação e do aceite dos estabelecimentos inscritos será agendada uma sessão de fotos do prato para elaboração de todo material de divulgação.

6.5) Caso o estabelecimento desista de participar do JF Sabor 2024 com até 10 dias de antecedência de seu início, receberá restituição de 30% do valor investido.

6.6) Caso o estabelecimento desista de participar do JF Sabor 2024 durante o período de realização do Festival – 13/09/2024 a 31/10/2024 - não terá direito a nenhum tipo de ressarcimento.

VII – DAS IMAGENS OFICIAIS

7.1) PRAZO: Entre 1 de maio a 15 de junho, somente após o pagamento da taxa de investimento

7.2) AGENDAMENTO: as imagens da receita inscrita ano festival serão registradas por um profissional designado e contratado pela Abrasel ZM. O agendamento será realizado por este profissional conciliando sua disponibilidade e do estabelecimento participante dentro do prazo estabelecido no item 7.1.

7.3) Caso o estabelecimento agende o registro das imagens e não apresente o prato/preparo em condições de ser registrado no horário agendado, será cobrado o valor de **R\$ 200,00** (duzentos reais) para novo agendamento.

7.4) As imagens oficiais serão utilizadas para ilustrar materiais promocionais (banner, folders, site etc.) do JF Sabor 2024 e para as redes sociais do festival. O valor deste serviço está incluso no investimento correspondente à inscrição.

7.5) A Abrasel definirá valores diferenciados para o registro de imagens realizadas para associados de outros municípios que queiram se inscrever, tentando cobrir custos de deslocamento.

VIII – PACOTE DE MARKETING E DIVULGAÇÃO

8.1) A Abrasel fornece itens promocionais e de divulgação do JF Sabor 2024 aos participantes, que devem ser utilizados durante o festival e contam ponto na avaliação dos jurados.

8.2) As peças publicitárias de divulgação abaixo relacionadas poderão ser suprimidas, transformadas ou substituídas a qualquer tempo e à critério da comissão organizadora do JF Sabor 2024.

8.3) Caso o participante deseje número de peças acima das prevista, ele deve negociar valor suplementar direto com a organização do evento.

8.4) São itens promocionais e de divulgação do JF Sabor 2024 providenciados pela Abrasel ZM:

- **BANNER INDIVIDUAL DO ESTABELECIMENTO:** Com nome (logo), informações sobre a receita (nome do prato, foto e preço), e indicação se é participante do módulo competitivo, além da logomarca do evento, dos patrocinadores e apoiadores.

QUANTIDADE: 1 (um)

- **DISPLAY DE MESA:** Com nome (logo), informações sobre a receita (nome do prato, foto e preço), QRCode direcionando para o site de votação, além da logomarca do evento, dos patrocinadores e apoiadores.

QUANTIDADE: 25 unidades.

- **FLYER DELIVERY.** Flyers 15x21cm para cada participante. Os flyers contêm QRCode, foto, preço e nome do prato. Disponíveis para envio nas embalagens de delivery.

QUANTIDADE: 600 unidades

- **MÍDIAS DIGITAIS E REDES SOCIAIS:** divulgação nas principais mídias digitais da região e nas redes sociais do JF Sabor (@jfsabor).

- **TELEVISÃO:** Veiculação de propagandas em TV direcionadas à divulgação do Festival Gastronômico.

- **RÁDIO:** Inserções de propagandas durante o evento, em diversas emissoras de rádio a serem definidas pela organização.

- **ASSESSORIA DE IMPRENSA:** a Executiva de Comunicação e relacionamento da Abrasel será responsável pela elaboração de releases de divulgação do evento a serem enviados para a imprensa local e regional além de sites de notícias, turismo e gastronomia.

- Os releases também serão publicados no portal do JF Sabor;

- **MÍDIAS ESPONTÂNEAS:** - **MÍDIAS ESPONTÂNEAS:** a partir do encaminhamento dos releases há possibilidade de mídias espontâneas que possibilitem a divulgação de pratos participantes da edição (ao vivo ou gravadas). O foco da assessoria de imprensa é o Festival Gastronômico JF Sabor.

8.5) Caso haja alguma informação equivocada no material impresso, após aprovação do estabelecimento, o custo de reimpressão ficará a cargo do participante.

IX- DAS OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES

9.1) O preenchimento de dados no site www.jfsabor.com é de inteira responsabilidade do estabelecimento inscrito e direciona todas as informações para a confecção dos materiais de divulgação;

9.2) O estabelecimento participante compromete-se a contribuir para a divulgação do evento, fazendo publicidade em seu site e redes sociais, citando o festival nas suas correspondências e contatos, e desenvolvendo promoções e eventos gastronômicos/ culturais que possam ser, ao mesmo tempo, atração da casa e mais um atrativo do Festival.

9.3) O estabelecimento tem obrigação de responder em tempo hábil as demandas de toda a equipe técnica envolvida nos trabalhos do festival. A falta de resposta em até 24 h acarretará a eliminação do mesmo sem ressarcimento do valor investido.

9.4) Os participantes se comprometem a dar destaque às marcas patrocinadoras do evento, inclusive utilizar a marca oficial de cachaça na composição de seus pratos;

9.5) Cabe ao estabelecimento participante informar, antecipadamente, sobre quaisquer dificuldades e especificidades para atendimento das contrapartidas solicitadas.

9.6) O participante autoriza a Abrasel ZM a utilizar, de modo gratuito, definitivo e irrevogável, de seu nome e imagem em qualquer veículo de imprensa, mídia ou internet, para divulgação ou publicação do Festival.

9.7) É obrigatório aos estabelecimentos inscritos no festival a participação no treinamento “JF Sabor: O Mundo em Minas”. O estabelecimento deverá inscrever um representante no treinamento cuja data, horário e local serão divulgados com a devida antecedência. O não comparecimento da empresa participante significa a desclassificação da empresa no festival na modalidade competitiva.

X- DA CONTRAPARTIDA

10.1) Cessão de vouchers:

- a) Todos os estabelecimentos participantes deverão ceder 06 (seis) vouchers, sem ônus para a Abrasel ZM, que os disponibilizará para patrocinadores e imprensa, autoridades e sorteios diversos nos meios de comunicação.
- b) O estabelecimento que inscrever mais de um prato no festival deverá escolher apenas uma receita para o voucher.
- c) Os vouchers serão emitidos pela Abrasel ZM em cartão específico, carimbado e poderão ser utilizados pelos clientes durante o mês de realização do festival. No caso de empresas que operem exclusivamente por delivery a empresa poderá cobrar a taxa de entrega.
- d) Cabe ao estabelecimento informar previamente sobre a existências e validade dos vouchers à sua equipe, principalmente aos responsáveis por atendimento a clientes, e tomar as providências necessárias para que os usuários das cortesias não passem por nenhum constrangimento ao apresentá-los.
- e) Caso seja constatado quaisquer problemas com a utilização dos vouchers por parte dos consumidores isso acarretará em desclassificação da empresa participante do Festival.

XI – DA ADESÃO AO MÓDULO COMPETITIVO

11.1) Ao aderir ao módulo competitivo, o estabelecimento aceita todos os termos do presente regulamento, além de submeter-se às deliberações dos jurados técnicos em casos omissos e imprevistos.

11.2) O módulo competitivo será conduzido por jurados técnicos que terão pleno poder de decisão.

11.3) Qualquer empresa pode optar por participar ou não da modalidade competitiva, independentemente do número de receitas inscritas. A casa pode optar, por exemplo, por escrever duas receitas e competir apenas em uma.

XII - DAS CATEGORIAS DE PREMIAÇÃO DO MÓDULO COMPETITIVO

12.1) Para cada receita inscrita deverá ser indicada a “categoria” desejada.

12.2) Os jurados técnicos poderão alterar a categoria escolhida pelo estabelecimento, a fim de adequar a inscrição ao padrão do festival.

12.3) O corpo técnico de jurados poderá criar/desdobrar/transformar as categorias de inscrição conforme entender melhor a fim de equilibrar a quantidade de inscritos e equivalência de cada categoria.

12.4) Para que a categoria seja classificada como competitiva é necessário haver no mínimo quatro participantes que devem utilizar pelo menos um dos dois ingredientes relacionados ao tema: mandioca e cachaça.

12.5) Ao inscrever uma receita no módulo competitivo, o estabelecimento deverá apontar o enquadramento dela em uma das seguintes categorias:

1.	Cozinha Oriental: pratos da culinária oriental, adaptados ao tema.
2.	Sanduíche/hamburguer: preparo que consiste em montagem de pão e recheios variados entre duas fatias.
3.	Pizzas. Base de massa cozida no forno, guarnecida de ingredientes diversos e que devem conter ingredientes obrigatórios do festival. Predominantemente salgada.
4.	Massas: ingrediente culinário feito com massa de farinha, a que se dá várias formas, e que depois são cozidas em água e servidas com diferentes tipos de molhos.

5.	Quitandas: preparos tradicionais mineiros como broas, bolos, pães, pão de milho, biscoitos, roscas e outros itens que eram vendidos em tabuleiros, e normalmente são consumidos com café.
6.	Drinks ou Coquetéis: mistura de bebidas e elementos aromáticos e decorativos. Obrigatoriamente com cachaça no JF Sabor.
7.	Self-service: restaurantes de buffet self-service que desejam inscrever uma receita específica que ficará disponível aos consumidores durante o evento
8.	Sobremesas/confeitaria: De modo geral de sabor doce e vem para finalizar uma refeição. Também se enquadram aqui diferentes tipos e composições de sobremesas, bolos confeitados e outros quitutes doces, inclusive pizzas.
9.	Petiscos/Porções: preparos típicos de bares e similares para uma ou mais pessoas, que não se enquadrem na categoria de “prato principal”
10.	Prato Principal: porção maior e principal da refeição, normalmente pratos compostos por proteínas + guarnição ou ainda um prato único;
11.	Diet: Receita de uma sobremesa individual, sem açúcar, para consumidores com restrição alimentar. Devem ser acompanhadas de ficha técnica assinada por uma nutricionista.

XIII– DAS RECEITAS DO MÓDULO COMPETITIVO

13.1) As receitas inscritas deverão ser desenvolvidas com inspiração no tema do festival “O Mundo em Minas” e levar em consideração, desde sua criação e escolha dos ingredientes, os CRITÉRIOS DE JULGAMENTO descritos do Artigo XV deste regulamento;

13.2) Será obrigatório a utilização de pelo menos um dos dois ingredientes a mandioca e /ou cachaça;

13.3) Não é permitido inscrever receitas copiadas de outros estabelecimentos ou de livros modernos de gastronomia.

13.4) As receitas devem ser comercializadas de acordo com a foto apresentada no material de divulgação do JF Sabor 2024, e pelo preço estabelecido no ato de inscrição.

13.5) A não observação dos requisitos listados neste artigo acarretará na desclassificação da receita.

XIV– DA DEGUSTAÇÃO PARA JULGAMENTO

14.1) A degustação de julgamento será realizada no estabelecimento participante e em datas a serem comunicadas aos participantes inscritos no módulo competitivo com, pelo menos, uma semana de antecedência pelo coordenador do Júri da Faculdade de Gastronomia Ensiene/Dispropan;

14.2) No dia e horário agendado para a degustação, todos os estabelecimentos participantes do módulo competitivo deverão servir seus pratos/preparos inscritos no festival da mesma forma e com os mesmos ingredientes servidos aos consumidores, para que o júri deguste e julgue.

14.3) Em caso de ausência no dia agendado, o estabelecimento será desclassificado da competição.

XV– DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E FORMAÇÃO DAS NOTAS

15.1) Durante a degustação de julgamento, os jurados técnicos avaliarão os seguintes critérios:

Critério 1	0,0 a 20,0 pontos	Criatividade e relevância cultural
Critério 2	0,0 a 20,0 pontos	Harmonia; sabores e técnicas de cocção
Critério 3	0,0 a 20,0 pontos	Apresentação e estética
Critério 4	0,0 a 20,0 pontos	Aplicação do(s) ingrediente(s) obrigatório(s)
Critério 5	0,0 a 10,0 pontos	Utilização do material de divulgação do JF Sabor
Total: 0,0 a 90,0 pontos		

15.2) Os participantes devem entender e interpretar corretamente os critérios de avaliação estabelecidos, detalhados a seguir:

15.2.1. Criatividade e Relevância Cultural: será avaliada a capacidade de inovação dentro do contexto gastronômico e, ao mesmo tempo, o respeito e valorização da cultura mineira e da cultura que está sendo representada pelo prato. É importante que a criação do prato não seja apenas original, mas que também comunique uma história ou uma tradição, fazendo uma conexão com o público e os jurados através dos sabores e da concepção do prato. O participante deve pensar como os ingredientes, técnicas e a apresentação podem refletir aspectos culturais únicos, celebrando a diversidade e a riqueza gastronômica da região, em sintonia com “O Mundo em Minas”.

15.2.2. Harmonia, Sabores e Técnica de Cocção: será avaliada a habilidade em combinar ingredientes de forma que os sabores se complementem, criando uma experiência gustativa equilibrada e prazerosa. Além disso, a técnica de cocção será rigorosamente avaliada, considerando a adequação ao tipo de ingrediente utilizado e ao método aplicado, o ponto de cocção ideal e a capacidade de maximizar texturas e sabores. É importante praticar diferentes técnicas de cocção e entender como elas influenciam o resultado final do prato, garantindo que cada componente esteja cozido à perfeição.

15.2.3. Apresentação e estética do Prato: Este critério julga a estética, a organização e a composição visual do prato. A apresentação deve ser pensada de forma a destacar os ingredientes, valorizar as cores e texturas, e transmitir a intenção por trás da criação. Elementos como simetria, contraste e o uso de louças apropriadas podem realçar a beleza natural dos ingredientes, fazendo com que a receita seja tão agradável aos olhos quanto ao paladar.

15.2.4. Aplicação dos Ingredientes obrigatórios definidos no Regulamento do Evento: Os ingredientes obrigatórios são a mandioca e/ou a cachaça e é obrigatória a utilização da cachaça oficial do JF Sabor para aqueles que optarem por este ingrediente. Este critério foca na habilidade do participante de incorporar os ingredientes obrigatórios de maneira inteligente e criativa no prato. A chave é entender as características de cada ingrediente obrigatório e pensar em formas de destacá-los dentro da composição da receita, seja como estrela principal ou em harmonia com os demais elementos. A capacidade de adaptar-se a essa exigência demonstra flexibilidade e inventividade, aspectos valorizados em um profissional da gastronomia.

15.2.5 Utilização do material de divulgação do JF Sabor: O critério diz respeito à observância do item IX, “Das obrigações dos participantes”, no que se refere à utilização do Banner Individual do estabelecimento e do Display de Mesa. Entende-se que a visibilidade da participação do estabelecimento no JF SABOR junto aos seus clientes é importante para distinguir o processo criativo da casa, incentivar a experimentação e consumo, valorizar o evento e os patrocinadores.

15.3) Ao preparar-se para o concurso, pratique cada um desses aspectos com atenção e dedicação. Experimente combinações inovadoras, mas sempre com respeito e conhecimento das tradições culinárias que pretende representar. Lembre-se de que a excelência gastronômica reside não apenas na habilidade técnica, mas também na capacidade de contar histórias através da comida, criando experiências memoráveis para quem degusta seus pratos. Boa sorte e que sua participação seja uma jornada de aprendizado e descoberta culinária.

XVI – DA VOTAÇÃO POPULAR

16.1) A votação popular se dará através do site www.jfsabor mediante cadastramento prévio para geração de loguin e senha individual do cliente que só poderá votar uma única vez no prato degustado;

16.2) Na votação popular serão dadas notas para os seguintes critérios:

1,0 a 5,0 pontos	Sabores, aromas e texturas
1,0 a 5,0 pontos	Apresentação e estética
Total: 2,0 a 10,0 pontos	

XVII– DA APURAÇÃO DOS RESULTADOS DO MÓDULO COMPETITIVO

17.1) Os resultados serão apurados pelos jurados técnicos, que os repassarão para a Abrasel ZM.

17.2) MÉDIA DAS NOTAS: A nota atribuída pelo Júri Técnico é resultado da média simples do somatório de pontos dos critérios avaliados. Serão aplicadas as seguintes fórmulas para a formação da nota final de cada receita:

NOTA DO JURADO: Somatório dos pontos dos cinco critérios = \sum pontos (0 a 90 pontos)

FÓRMULA 1: JÚRI TÉCNICO:
$$\frac{(\text{Nota Jurado 1} + \text{Nota Jurado 2} + \text{Nota Jurado 3} + \dots)}{\text{Número de notas}}$$

FÓRMULA 2: JÚRI POPULAR: média do critério 1 + média do critério 2 (0 a 10 pontos)

NOTA FINAL = Nota JÚRI TÉCNICO + Nota JÚRI POPULAR (0 a 100 pontos)

17.3) CRITÉRIOS DE DESEMPATE:

17.3.1) Ao final do somatório, caso haja empate entre receitas, os critérios de desempate serão as maiores notas obtidas em cada critério de avaliação na ordem em que se apresentam (Critério 1, 2, 3, 4 e 5).

17.3.2) Ainda permanecendo o empate, será considerado vencedor o prato que tiver maior média de notas do público.

17.3.3) Continuando o empate, será considerado vencedor a receita com maior número de acessos no site.

XVIII– DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS E PREMIAÇÃO

18.1) A Abrasel ZM divulgará os resultados em evento de encerramento a ser realizado em 05 de novembro, no site do JF Sabor 2024 (www.jfsabor.com) e nas redes sociais da Abrasel ZM e do JF Sabor.

18.2) Serão premiados com troféu o 1º, 2º e 3º colocados em cada categoria competitiva e nas categorias onde não houverem o mínimo quatro inscritos serão entregues menções honrosas.

XIX– DA REALIZAÇÃO DO DEGUSTE JF SABOR

19.1) Em 2024, o JFG sabor volta a promover o Deguste JF Sabor nos dias 11, 12 e 13 de outubro, onde serão comercializados pratos do JF Sabor O Mundo em Minas, em mini porções. O evento será realizado no estacionamento o Estádio Municipal,

19.2) O investimento e as regras de participação serão informados em documento anexo a este edital, em data oportuna.

XX– DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1) Os participantes devem manter seus colaboradores informados sobre o festival, evitando assim, eventuais contratemplos.

20.2) Os participantes do módulo competitivo serão excluídos automaticamente do concurso em caso de qualquer tipo de violação deste regulamento, não aceitação das deliberações do júri técnico, ou fraude comprovada.

20.3) Quaisquer notificações que alterem este regulamento serão realizadas através de termos aditivos que serão previamente informados aos participantes através do grupo de WhatsApp do evento.

20.4) O regulamento poderá ser alterado, sem aviso prévio, por motivo de força maior ou por qualquer outro motivo que esteja fora do controle da realizadora e que comprometa a realização do festival ou concurso de forma a impedir ou modificar substancialmente a sua condução como originalmente planejado.

20.5) Toda e qualquer situação não prevista neste regulamento, bem como eventuais casos omissos não previstos, serão analisadas e resolvidas pela comissão organizadora do festival, exceto em relação ao módulo competitivo, que fica a cargo dos jurados técnicos.

20.6) À comissão organizadora caberá tomar as medidas judiciais e extrajudiciais cabíveis, para resguardar os interesses da Abrasel ZM e dos demais associados, o que será feito no Foro da Comarca de Juiz de Fora - MG.

Juiz e Fora, 4 de abril de 2023



Francele Galil

Presidente Abrasel ZM