



FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES
Setor de Autarquias Sul - Quadra 2 - Asa Sul - Brasília/DF - CEP: 70.070-020
Telefone: (61) 98220-0089 - www.gov.br/palmares

ANEXO V

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E SELEÇÃO

Categoria: Gastronomia Quilombola (exclusiva para membros quilombolas)

1. Categoria Sabores e Saberes da Gastronomia Quilombola

Critério	Descrição	Pontuação
A	Abordagem cultural afro-brasileira	0 ou 5
B	Autenticidade Cultural	0 a 5
C	Domínio Técnico no Uso dos Recursos Naturais	0 a 5
D	Apresentação em vídeo da receita	0 a 5

A) Abordagem cultural afro-brasileira: este critério avalia se a receita apresentada resgata e preserva as receitas tradicionais, além de demonstrar que pertence às tradições da cultura quilombola.

B) Autenticidade Cultural: este critério avalia se o vídeo apresentado remete a forma de fazer dos alimentos tradicionais e demonstra passo a passo o modo de fazer da receita, assim como, demonstra a capacidade de adaptar as receitas tradicionais aos novos tempos, sem perder a essência cultural.

C) Domínio Técnico no Uso dos Recursos Naturais: este critério avalia se os ingredientes usados nas receitas afro-brasileiras são naturais e possuem importância cultural e histórica. Se são ingredientes que refletem a adaptação e a criatividade das comunidades afro-brasileiras em integrar elementos locais com tradições culinárias africanas. Avalia se alguns dos ingredientes contempla os seguintes elementos: Azeite de Dendê, Coco, Pimenta, Feijão-Fradinho, Quiabo, Camarão Seco, Inhame e Cará, Amendoim, Milho e Farinha de Milho, Banana da Terra.

D) Apresentação em vídeo da receita: este critério avalia se o vídeo proporciona compreensão visual e auditiva, demonstrando claramente o modo de fazer dos alimentos e descreve os ingredientes utilizados na elaboração do alimento, descrevendo passo a passo da elaboração do alimento.

Pontuação	Gradação do Critério
0 ponto	Não atende ao critério
0,1 a 2,5 pontos	Atende insuficientemente ao critério
2,6 a 3,5 pontos	Atende parcialmente ao critério

3,6 a 4,5 pontos	Atende satisfatoriamente ao critério
4,6 a 5 pontos	Atende plenamente ao critério

Condições específicas para apresentação da iniciativa:

1) Durante a apresentação da receita no vídeo, o(a) candidato(a) deverá:

I - Descrever passo a passo da receita e seus ingredientes utilizados, com suas respectivas medidas de quantidade (medida caseira identificada por utensílio - colher, xícara, copo - ou peso bruto), detalhadamente.

II - Apresentar o modo de preparo do alimento e os utensílios utilizados.

III - Informar caso a comunidade produz o alimento da receita e comercializa.

2) No campo apropriado do Formulário de Inscrição, o(a) candidato(a) deverá anexar, **em arquivo único e formato PDF**, a receita completa conforme o vídeo apresentado, e com a seguinte formatação:

a) Tamanho de página A4, orientação retrato;

b) Fonte Times New Roman, tamanho 12, cor preta;

c) Máximo de 05 páginas.

3) No arquivo PDF citado acima, o(a) candidato(a) deverá informar se a Comunidade produz o alimento da receita e comercializa, e ainda apresentar: título (nome) da receita, os ingredientes (quantidades e medidas), o modo de preparo detalhado, a origem da receita (comunidade, família), se existem ocasiões especiais em que a receita é preparada, história e significado cultural da receita, fotos do prato finalizado e dos ingredientes utilizados.

Observações:

1) O(a) candidato(a) deve observar todo o disposto nos itens 9 e 10 do Edital, bem como leitura integral do regulamento.

2) O Critério "A" é eliminatório, ou seja, caso o(a) candidato(a) tenha nota "0" atribuída a esse critério, será automaticamente eliminado na fase de seleção.

3) Não serão permitidas apresentação de projeto, prestação de contas e nem levantamento de custos.

4) Havendo empate na totalização dos pontos, o desempate será conforme o item 16 do edital.

5) A categoria de Gastronomia Quilombola é **exclusivamente** para candidatos(as) membros declarados(as) quilombolas e pertencentes a Comunidades Remanescentes de Quilombo certificada pela Fundação Cultural Palmares.

