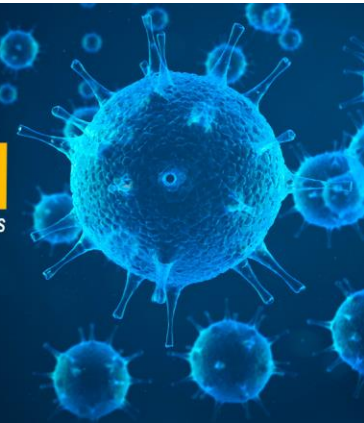




Municípios contra o **CORONAVÍRUS** A PREVENÇÃO ESTÁ NAS SUAS MÃOS



Desenvolvimento Rural Festas do Campo

Este material pode subsidiar o debate sobre a realização das festas ligadas ao campo, especialmente entre os produtores rurais e os seguintes órgãos: **Chefia de Governo, Agricultura, Turismo, Cultura, Educação, Assistência Social, Saúde, Procuradoria-Geral e Planejamento.**



CONTEXTUALIZAÇÃO

Em razão deste momento de pandemia da Covid-19 que enfrentamos nos Municípios e em função de a população estar adotando as medidas de distanciamento social, evitando as aglomerações, gestores vêm avaliando o cancelamento das festas municipais, as quais têm grande ligação à produção rural e à cultura local.

Como importantes eventos no calendário municipal temos o Festival do Quiabo, a Festa do Milho, a do Morango, da Linguíça e ainda devemos destacar que junho e julho é o período das festas de São João.

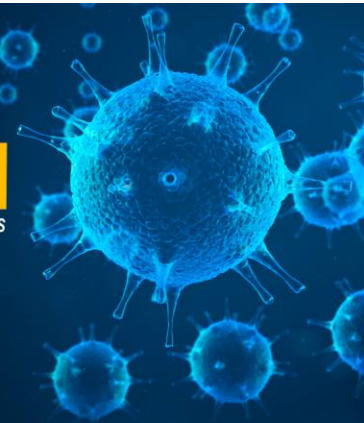
A CNM vem trabalhando no apoio aos Municípios no que diz respeito ao enfrentamento da Covid-19, mas duas grandes preocupações são a redução dos impactos econômicos e a retomada gradual das atividades econômicas.

Assim para auxiliar na tomada de decisão dos Municípios quanto às medidas para redução do risco de disseminação da Covid-19, com base na realidade local, a CNM destaca algumas alternativas para o funcionamento dos festejos municipais.

Portanto, não ousamos propor a realização ou o cancelamento dos festejos por tratar-se de uma decisão local, com base na sua realidade. No entanto, cabe à entidade apenas sugerir alternativas que auxiliem na tomada de decisão e no aumento da segurança para a população.

O contexto

A pandemia vem causando grande impacto negativo nas cadeias de alimentos, principalmente dos perecíveis. Por conta da queda no movimento ou até do fechamento de feiras e restaurantes, o produtor rural vem tendo dificuldade para escoar sua produção.



Além disso, por causa das medidas de isolamento, a própria população vem alterando seus hábitos alimentares, com a redução no consumo de frutas, verduras e legumes, já que demandam maior número de idas aos mercados e possuem menor tempo de durabilidade.

A importância econômica

O cancelamento das festas reduz o movimento turístico em hotéis, restaurantes e comércio em geral e também impacta a cadeia de alimentos que fornecem para toda a rede envolvida na festa.

Essa queda na demanda pelos alimentos que abastecem o período das festas representa um importante decréscimo na fonte de renda, além de coincidir com o período de colheita de tais produtos típicos, colheita essa baseada na grande demanda desses eventos.

Ademais, festas ligadas ao alimento típico dos Municípios representam a divulgação da cultura local e, principalmente, o fortalecimento e a valorização dos produtos do meio rural. As festas ocorrem em todo o Brasil:

- Festa do Morango: Atibaia/SP, Pelotas/RS, Rancho Queimando/SC;
- Festa/Festival do Quiabo: Canindé de São Francisco/SE, Alpercata/MG;
- Festa do Inhame: Inhapim/MG, Bom Jardim/RJ;
- Festival da Goiaba: Bambuí/MG, Rio Acima/MG.

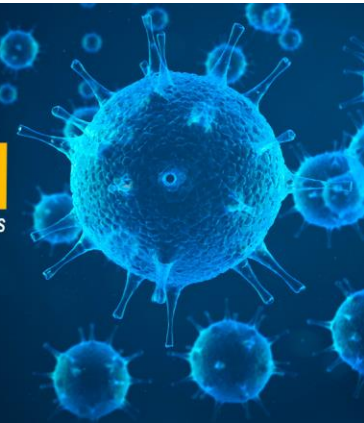
Como sugestões para debate sobre a nova realidade social, **seu Município pode propor:**

Festival gastronômico:

1. avaliar a realização de um festival gastronômico em parceria com restaurantes;
2. propor a criação de pratos que tenham como ingrediente o alimento típico do Município. Essa forma pode estimular a população a consumir os novos pratos criados nos restaurantes da cidade, fomentando a demanda por esse produto da agricultura local. Uma fórmula que acontece em várias cidades é o “festival de boteco”, no qual é definido um ingrediente que todos os pratos participantes devem incluir;
3. manter a forma de entrega de pratos ou consumo conforme as regras em vigência no Município, não alterando a dinâmica, como por exemplo: entregas por *delivery*;
4. divulgar as receitas criadas pelos chefes dos restaurantes para a comunidade, visando a incentivar ainda mais o consumo nas casas dos alimentos locais;



Municípios contra o **CORONAVÍRUS** A PREVENÇÃO ESTÁ NAS SUAS MÃOS



5. avaliar a criação de uma premiação aos melhores pratos com o objetivo de aumentar o engajamento dos envolvidos.

Festa com atendimento *Drive Thru*:

1. avaliar a venda dos pratos da festa em modelo *drive thru*, com a população em seus carros, que reduz o contato dos vendedores com as pessoas;
2. planejar para evitar grandes filas de veículos;
3. avaliar a dispersão em vários bairros do Município para reduzir o deslocamento da comunidade.

Minifestas de bairro:

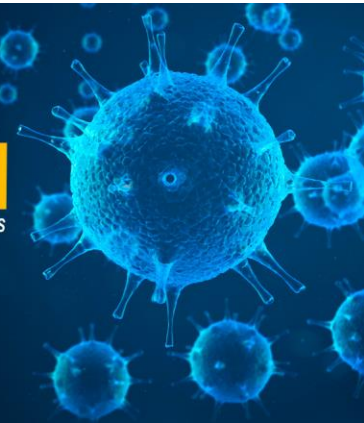
1. avaliar a realização de várias minifestas de bairro com número controlado de participantes, reduzindo a aglomeração e o deslocamento;
2. criar listas de cardápios para cada espaço;
3. avaliar a restrição do público participante como idade e quantidade por família;
4. fortalecer as ações de divulgação das localidades e de alimentos;
5. criar sistema de controle de acesso para evitar aglomeração.

***Delivery*:**

1. avaliar a realização da festa totalmente por *delivery* – nela a população irá receber os pratos em suas casas;
2. avaliar a equipe necessária para realizar as entregas e o sistema de entrega desses alimentos;
3. estudar a realização de cadastro prévio de pedidos, visando a um bom serviço e evitando desperdício de alimento.

Shows pela internet

1. avaliar a realização de *shows* pela internet, as chamadas “*lives*”, transmitidas pelas redes sociais (YouTube, Facebook, Instagram e outras), são uma oportunidade para artistas da região divulgarem seus trabalhos e levar um pouco da festa para dentro das casas;
2. promover interação, mobilização e divulgação do evento entre restaurantes, pratos, artistas e serviços nos Municípios.



Lembre-se de:

1. alertar todos sobre o uso obrigatório de máscara de proteção facial;
2. disponibilizar álcool em gel 70% ou produto de higienização para as mãos nos espaços;
3. orientar quanto aos cuidados de higienização e desinfecção dos equipamentos para equipamentos compartilhados;
4. dar preferência a espaços de uso coletivos abertos;
5. manter ambientes fechados bem ventilados com janelas e portas abertas;
6. orientar pela frequente limpeza e desinfecção dos ambientes, pisos, corrimãos, lixeiras, balcões, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e bancos;
7. evitar panfletos, folhetos, cardápios de papel e outros materiais;
8. organizar os atendimentos, evitando filas com distanciamento de 2 metros entre os atendentes e os clientes;
9. evitar o pagamento por cédulas de papel;
10. orientar pela preferência ao pagamento por ferramentas digitais como cartões;
11. orientar para as máquinas de débito e crédito serem fixas e envelopadas com filme plástico e desinfetadas após cada uso;
12. orientar para o distanciamento mínimo de 2 metros entre sofás, mesas, cadeiras e bancos em espaços comuns;
13. orientar pela realização da higienização e da desinfecção de objetos e superfícies comuns, como cardápios e cadeiras após cada utilização.

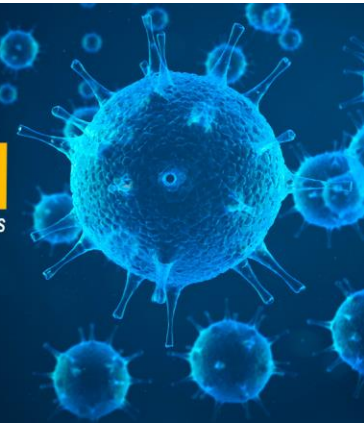


BOAS PRÁTICAS

- **Município de Teixeira de Freitas/BA:**
 - realizou o *Festival Sabores Teixeira de Freitas Delivery*, que promoveu os restaurantes locais e mobilizou a comunidade por ferramentas *on-line*;
 - *site* do evento: <http://festivalsaboresdeteixeira.com.br/>;
 - *show on-line*: <https://www.youtube.com/watch?v=eqnNchPIK00>;



Municípios contra o **CORONAVÍRUS** A PREVENÇÃO ESTÁ NAS SUAS MÃOS



- **Município de Jundiaí/SP:**

- para estimular a economia, os produtores rurais, os estabelecimentos de turismo rural e os restaurantes do Município desenvolveram dois projetos – o “Deguste em Casa” e o “Chef em Casa Jundiahy”;
- o “Deguste em Casa” cadastra restaurantes e empreendimentos de turismo rural para fornecer seus produtos via *delivery*;
- saiba mais: <https://bit.ly/2UzB8Ct>;
- vídeo de divulgação: <https://bit.ly/2UNnGer>;
- catálogo de produtos: <https://turismo.jundiai.sp.gov.br/deguste-em-casa/>;
- o “Chef em Casa Jundiahy” propõe aulas *on-line* com chefs baseadas em produtos da região, entregues por *delivery* para cozinhar em casa;
- além disso, são cadastrados fornecedores dos produtos da região para a elaboração dos pratos pelos chefs;
- saiba mais: <https://bit.ly/3cTFSJn>.

- **Município de Caruaru/PE:**

- em virtude do cancelamento de uma das maiores festas de São João, criou-se catálogo *on-line* para os comerciantes que trabalhariam durante a festa;
- o catálogo permite a venda e a divulgação dos fornecedores de comidas típicas;
- o *site* propicia também o cadastro de entregadores para os produtos divulgados;
- alguns dos produtos já cadastrados: cuscuz, tapioca, caldos, bolos, canjica, munguzá e outros;
- saiba mais: <http://delivery.caruaru.pe.gov.br/>.

- **Município de Anchieta/ES:**

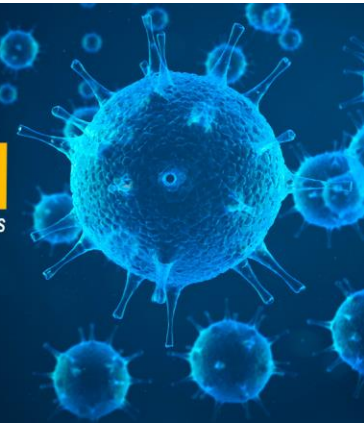
- realiza o *1º Festival Delivery Gastronômico de Anchieta*: #comer&beber #emcasa para estimular o consumo dos restaurantes locais por meio de *delivery*;
- saiba mais: <https://bit.ly/3dWeZWw>.



Municípios contra o

CORONAVÍRUS

A PREVENÇÃO ESTÁ
NAS SUAS MÃOS



- **Município de Santa Maria/RS:**

- apoiou a realização do *Festival Gastronômico On-line – Delícias Daqui*, com a promoção de restaurantes e bares locais;
- saiba mais: <https://bit.ly/3heOc9W>.



MATERIAL DE CONSULTA

- **Recomendações para bares e restaurantes diante da crise:** orientações a donos de bares e restaurantes para reabertura dos estabelecimentos. Disponível em: <https://bit.ly/2YovPGX>.
- **Recomendações para a comercialização de produtos alimentícios em feiras livres, sacolões e varejistas:** orientações elaboradas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para reduzir o risco de transmissão em espaços de comércio de alimentos. Disponível em: <https://bit.ly/3bV50j2>.
- **Feira segura:** guia orienta a realização de feiras livres de produtos alimentícios em sistemas Convencional e *Drive Thru*. Disponível em: <https://bit.ly/2Y6w8Yy>.



www.cnm.org.br