

Culinária

Regulamento da Mostra de Culinária Tradicional 2009

O Revelando São Paulo é uma realização do Governo do Estado de São Paulo, por sua Secretaria da Cultura, da Unidade de Fomento e Difusão de Produção Cultural e Abaçai Cultura e Arte - Organização Social de Cultura. Foi concebido com o objetivo de ressaltar o universo da Cultura Paulista Tradicional dos municípios do interior do Estado.

Culinária Tradicional

Para o Programa Revelando São Paulo, a Culinária Tradicional é o conjunto das especialidades e iguarias da cozinha paulista (caipira, tropeira, caçara, piracuara) cujas características e peculiaridades identifiquem seu município e/ou sua região. São aquelas resultantes de interação social, aprendidas dentro das famílias, entre amigos e/ou por outros integrantes da comunidade. As técnicas são transmitidas pessoalmente, no ver e fazer do dia-a-dia, na conversa interpessoal onde alguém tem a oportunidade de ensinar, passar a receita, e, outro, de aprender, que por sua vez transmite o conhecimento a outrem, alimentando uma cadeia do ensina-aprende-ensina. **Vide listagem "Culinária – Orientações aos Expositores"**.

Compete ao Município participante

1. Procedimentos:

- 1.1** Acessar o site www.abacai.org.br para inscrição do município.
- 1.2** Informar e aos participantes dirimir eventuais dúvidas sobre o presente **"Regulamento e Orientações aos Expositores"**;
- 1.3** Definir a pessoa responsável pelas inscrições na Prefeitura, que será o canal de comunicação com a Produção do Revelando, e quem cuidará pessoal e diretamente das iguarias a serem inscritas;
- 1.4** Providenciar inscrições de qualquer cidadão interessado, residente e domiciliado no município e que atenda com seus produtos, rigorosamente, as exigências expressas no **"Regulamento e Orientações aos Expositores"**;
- 1.5** Reforçando a parceria com o Governo de Estado facilitar o acesso dos participantes no evento providenciando o transporte rodoviário dos expositores e respectivos materiais, equipamentos e demais objetos; do município de origem ao local do evento, bem como

retorno à cidade de origem;

1.6 Na chegada, no dia do evento, os expositores culinartistas deverão apresentar os documentos originais dos participantes na Produção do Revelando e na portaria dos alojamentos;

1.7 Providenciar o material e equipamentos necessários à montagem interna do estande e que propiciem maior conforto dos expositores: mesas, bancadas, cadeiras, arames, barbantes, fios, ferramentas (alicate, serrote, martelo, chaves diversas, etc.) conversores de voltagem de 220V para 115V, benjamins (Ts) e fios de extensões, etc.

1.8 Orientar o expositor para trazer um plástico grande – ou qualquer outro material com mais de cinco metros, para vedar a entrada do estande à noite – facilita a ação da segurança local;

1.9 Orientar o expositor para trazer roupa de cama e banho (travesseiro, lençol, cobertor, toalha e objetos de higiene pessoal)

1.10 Observar que a segurança de expositores e visitantes é prioritária, portanto, conversores de voltagens, benjamins (Ts) e extensões elétricas devem estar em perfeitas condições de uso; caso contrário serão vetados de imediato.

Compete aos Organizadores

2. Inscrições

2.1. Disponibilizar via internet o site para ciência, orientações, inscrições e participação dos municípios;

2.2 Avaliar as Inscrições;

2.3 Ao ser **APROVADA** a proposta, **EFETIVAR** a participação do município;

2.4 COMUNICAR ao município a aprovação e/ou reorientação da proposta.

3. Infra-estrutura

3.1 Instalação da estrutura básica do estande de 15m² de área, sendo 5 m (frente) x 3 m (fundo);

3.2 Inclusão de 01 ponto de energia de 220V com 01 tomada;

3.3 Extintores de incêndio estrategicamente colocados;

3.4 Disponibilizar pessoal técnico de manutenção para suporte e apoio: coordenador de estandes;

3.5 Técnicos em eletricidade e hidráulica,

3.6 Equipe de segurança diuturna; ambulância e enfermeiros para primeiros-socorros,

3.7 Técnicos da montagem das tendas e estandes.

4. Hospedagem

4.1 Viabilizar a hospedagem para 03 expositores participantes da mostra de culinária, por município.

4.2 As pessoas que vierem em número excedente, arcarão com suas próprias

despesas com hospedagem;

4.3 A partir deste ano (2009) não será permitida presença de crianças e menores acompanhando expositores;

4.4 Os alojamentos são simples, a oferta de água quente restrita, escadas e rampas para subida e descida, portanto, não há possibilidade de tratamento diferenciado para expositores com problemas de idade, saúde e/ou locomoção

4.5 Os alojamentos são compartilhados portanto assegurem o respeito ao descanso sagrado que todos tem direito.

5. Transporte - Viabilizar transporte ida/e volta dos participantes do local do evento aos alojamentos.

6. Alimentação - Fornecer 3 refeições diárias – café-da-manhã, almoço e jantar, para 03 expositores inscritos da mostra de culinária, por município.

6.1 As pessoas que vierem em número excedente, arcarão com suas próprias despesas de alimentação

Culinária

Regulamento da Mostra de Culinária Tradicional 2009

Orientação aos Expositores

1 - A Direção Artística do Revelando São Paulo reserva-se ao direito de recusar a exposição de iguarias culinárias que não atendam aos critérios de cultura tradicional estabelecidos para o Festival;

2 - A quantidade de estandes para culinária é limitada e as participações serão efetivadas e as vagas preenchidas, de acordo com a data/hora da chegada registradas no sistema e que estiverem absolutamente de acordo com o Regulamento do Festival.

Manipuladores de Alimentos - Cozinheiros e Ajudantes

- 1.** Devem trajar-se dentro das normas e padrões de segurança e higiene;
- 2.** Usar proteção de cabelos;
- 3.** Apresentar unhas bem cuidadas e curtas;
- 4.** Usar sapatos fechados (não sandálias ou chinelos);
- 5.** Usar luvas para manipulação de alimento;
- 6.** É proibido o uso de qualquer adorno (anel, aliança, pulseira, corrente, brinco, relógio, boné, chapéu etc.);
- 7.** Devem possuir e portar carteira de Saúde ou ASO (Atestado de Saúde Ocupacional)
- 8.** É necessário que sejam submetidos à avaliação médica por profissional no Posto de Saúde Municipal, apto para esses exames ;
- 9.** Designar pessoa específica para cuidar do Caixa, pois quem manusear dinheiro não poderá manipular ou servir alimentos;
- 10.** A carteira de saúde (ou o Atestado ASO) deverá ser apresentada na chegada ao Parque da Água Branca, na Administração do Evento.

Culinária

Regulamento da Mostra de Culinária Tradicional 2009

Procedimentos de Segurança

- 1.** A segurança dos expositores e visitantes é prioritária, portanto, é vetado ao expositor manusear a rede elétrica dos estandes seja para troca de fiação, alteração de voltagens ou outras modificações. Caso seja necessário acionar a Produção do Evento que enviará um técnico autorizado e treinamento para essa função;
- 2.** O expositor deverá trazer e equipamentos elétricos, a gás, e seus acessórios: mangueiras com registros, extensões, conversores de voltagem, tomadas Ts (benjamins); engates do equipamento que receberão as mangueiras; botijões em perfeitas condições de uso, as quais serão vistoriadas por Bombeiros do evento, que tem poder e obrigação de interditar o estande ;
- 3.** Serão vetados pela Direção Técnica, equipamentos para cozimento, fervura ou fritura que ofereçam riscos e perigos às pessoas: defeitos na base de apoio ao chão; enferrujados, tortos, trincados, quebrados, fios descascados, e quaisquer avarias.
- 4.** Ratificamos que de acordo com orientação do Corpo de Bombeiros, todas as mangueiras de botijões de gás para fogões de alta/média pressão deverão ser de metal flexível acompanhada do respectivo registro de baixa e alta pressão;
- 5.** Instruir e auxiliar os expositores quanto à Legislação Específica para trabalhadores da cozinha.
- 6.** Providenciar a relação de preços visível ao público, deve ser impressa e não manuscrita.
- 7.** Usar álcool gel para higienização e desinfecção das mãos, balcão, mesas, cadeiras e outros objetos

Culinária

Regulamento da Mostra de Culinária Tradicional 2009

Procedimentos importantes para os culinários

1. Na chegada, no dia do evento, apresentar os documentos pessoais originais dos participantes (inclusive os de Saúde) na Produção do Revelando e na portaria dos alojamentos;
2. Trazer todo o material e equipamentos necessários à montagem interna do estande e desmontagem: mesas, cadeiras, balcões, estantes, fogões, geladeiras, freezer, pia com gabinete;
3. Trazer fios, arames, barbantes, ferramentas (alicate, serrote, martelo, chaves diversas, etc.) conversores de voltagem de 220V para 115V, benjamins (Ts) e fios de extensões, etc.
4. De acordo com orientação do Corpo de Bombeiros, todas as mangueiras de botijões de gás para fogões de alta/média pressão deverão ser de metal flexível acompanhada do respectivo registro de baixa e alta pressão;
5. Providenciar a relação de preços visível ao público. Esta deve ser impressa e não manuscrita;
6. Observar que a segurança de expositores e visitantes é prioritária, portanto, conversores de voltagem, benjamins (Ts) e extensões elétricas devem estar em perfeitas condições de uso; caso contrário serão vetados de imediato;
7. Orientar o participante para trazer roupa de cama e banho - travesseiro, lençol, cobertor, toalhas e produtos de higiene pessoal;
- 8.** Orientar o expositor para trazer álcool gel (e não o álcool líquido) para desinfecção de mãos, balcão, mesas, cadeiras e outros objetos

Culinária

Regulamento da Mostra de Culinária Tradicional 2009

Indicamos abaixo os itens que não fazem parte do perfil do Evento, estando vetada sua exposição no Revelando.

Em caso de dúvidas, consultar a Direção Artística do Revelando – Fone 11 3312-2900

- 1.** Itens da culinária de outros Estados que não seja a culinária de São Paulo;
- 2.** Batata chips, batata frita;
- 3.** Bolos confeitados, tortas, pudins, gelatina, flan, merengues, cremes em geral;
- 4.** Chocolate em geral: bombons, brigadeiro, chocolate quente, trufas, cobertura e calda de chocolate, granulado;
- 6.** Embutidos em geral: Presunto, apresuntado, copa, salames, etc;
- 7.** Frutas em geral, in natura e/ou com chantili, creme de leite, leite condensado, etc;
- 8.** Lanches: cachorro-quente, hambúrguer, misto, etc;
- 9.** Maçã do amor, churros, frutas no palito envolto no chocolate e/ou caramelo;
- 10.** Mel e seus derivados;
- 11.** Pipoca doce ou salgada; bicho-do-pé;
- 12.** Salgadinhos: croquetes, coxinhas, kibes, empadas, esfihas, pizzas;
- 13.** Sorvetes em geral: de massa, picolé, sacolé, geladinho;
- 14.** Sucos de frutas, de polpa de frutas ou de garrafa;