

## **Culinária**

### **Regulamento da Mostra de Culinária Tradicional**

O Revelando São Paulo é uma iniciativa da Secretaria de Estado da Cultura, por meio da Unidade de Fomento e Difusão de Produção Cultural em conjunto com a Abaçai Cultura & Arte - Organização Social de Cultura. Foi concebido com o objetivo de ressaltar o universo da Cultura Paulista Tradicional dos municípios do Estado.

### **Orientações**

Na Culinária, serão contempladas as especialidades e iguarias da cozinha paulista tradicional (caipira, tropeira, caicara, 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 oralmente, no dia-a-dia, na conversa interpessoal onde alguém tem a oportunidade de ensinar 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](http://www.abacai.org.br) para inscrição do município;
- 1.2** Informar e esclarecer os participantes 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 peças a serem inscritas;
- 1.4** Providenciar inscrições de todo e qualquer cidadão interessado, residente e domiciliado no município e que atenda com seus produtos, rigorosamente, às exigências expressas no “**Regulamento e Orientações aos expositores**”;
- 1.5** Providenciar o transporte rodoviário ida-e-volta dos participantes e respectivos materiais, equipamentos e demais objetos; do município de origem ao local do evento;
- 1.6** Na chegada, no dia do evento, apresentar os documentos pessoais originais dos participantes (inclusive os de Saúde) na Sala da Administração do Revelando e na portaria dos alojamentos;
- 1.7** Trazer todo o material e equipamentos necessários à montagem interna do estande e desmontagem: mesas, cadeiras, balcões, estantes, fogões, geladeiras, freezer, pia com gabinete;
- 1.8** Trazer fios, arames, barbantes, ferramentas (alicate, serrote, martelo, chaves diversas, etc.) conversores de voltagem de 220V para 115V, fios de extensões e cabo P.P.
- 1.9** 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;
- 1.10** Providenciar a relação de preços visível ao público. Esta deve ser impressa e não manuscrita;
- 1.11** Observar que a segurança de expositores e visitantes é prioritária, portanto, conversores de voltagem e extensões elétricas devem estar em perfeitas condições de uso; caso contrário serão vetados de imediato;
- 1.12** Orientar o participante para trazer roupa de cama e banho - travesseiro, lençol, cobertor, toalhas e produtos de higiene pessoal.

## **Compete à Organizadora Abaçáí Cultura & Arte**

### **2 Inscrições**

- 2.1 Disponibilizar via internet o site para ciência, orientações, inscrições e participação dos municípios no evento;
- 2.2 AVALIAR as Inscrições;
- 2.3 Ao ser APROVADA a proposta EFETIVAR a participação do município e
- 2.4 COMUNICAR ao município a aprovação e/ou reorientação de sua proposta.

### **3. Infra-estrutura**

- 3.1 Instalação da estrutura básica do estande de 15m<sup>2</sup> de área, sendo 5 m (frente) x 3 m (fundo);
- 3.2 Inclusão de 02 (duas) tomadas – corrente elétrica 220V e 115V
- 3.3 Água encanada com saída para torneira;
- 3.4 Rede de esgotos;
- 3.5 Extintores de incêndio estrategicamente colocados;
- 3.6 Disponibilizar pessoal técnico de manutenção para suporte e apoio: coordenador de estande;
- 3.7 Técnicos em eletricidade e hidráulica;
- 3.8 Técnicos na montagem das tendas e estandes;”
- 3.9 Equipe de segurança diuturna; ambulância e enfermeiros para primeiros-socorros

### **4. Hospedagem**

- 4.1 Viabilizar a hospedagem para 03 expositores participantes da mostra de culinária, por município. Exclusivo ao item 4.2;
- 4.2 As pessoas que vierem em número excedente, serão responsáveis pelas despesas decorrentes de suas participações;

### **5. Transporte**

- 5.1 Viabilizar transporte dos participantes do local do evento aos alojamentos ida-e-volta

### **6. Alimentação**

- 6.1 Fornecer 3 refeições diárias – café-da-manhã, almoço e jantar - para 03 expositores inscritos na mostra de culinária, por município, exclusivo ao item 6.2;
- 6.2 Vide item 4.2

### **Importante**

- 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, 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 à Administração, na chegada ao recinto do evento.

## **Culinária - Orientação aos Expositores**

**Indicamos abaixo os itens cuja exposição será recusada no Revelando São Paulo. Em caso de dúvidas, consultar a Direção Artística do Revelando – Tel. 11 3312-2900.**

1. Itens da culinária de outros Estados que não seja São Paulo
2. Batata chips, batata frita
3. Bife frito
4. Bolos confeitados, tortas, pudins, gelatina, flan, merengues, cremes em geral
5. 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

### **Importante - Segurança**

1. A segurança dos expositores e visitantes é prioritária, portanto, fica o expositor responsável pelo estande no que diz respeito:
2. A verificação das perfeitas condições de uso de equipamentos elétricos, a gás, e seus acessórios:  
**Obrigatório** - mangueiras metalizadas com registros de baixa ou média pressão, extensões, conversores de voltagem, tomadas. A energia fornecida pelo evento será 220 V, e a fiação padrão deverá ser cabo P.P. válida para todas as edições do Festival.
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. Instruir e auxiliar os expositores quanto à Legislação Específica para trabalhadores da cozinha.
5. Providenciar a relação de preços visível ao público, deve ser impressa e não manuscrita.