



Revelando São Paulo

Festival da Cultura Paulista Tradicional

De 29 de novembro a 3 de dezembro de 2017 - Das 9h. às 21h.
Parque do Trote e Mart Center (Vila Guilherme / Vila Maria - São Paulo)

Av. Nadir dias Figueiredo, s/n.
Rua Chico Pontes, 1500 - Vila Guilherme - SP.



REVELANDO SÃO PAULO

REGULAMENTO GERAL

DE CULINÁRIA

O Revelando São Paulo foi concebido em 1997 pela Abaçáí Cultura e Arte e Governo do Estado de São Paulo, sendo oficializado no ano de 2002, por meio do Decreto Estadual n.º 47.136/2002, com o objetivo de ressaltar o universo da Cultura Tradicional Paulista dos municípios do Estado de São Paulo. Sua realização é de responsabilidade da Secretaria da Cultura, por sua Unidade de Difusão de Bibliotecas e Leitura – UDBL e executado pela Organização Social Associação Paulista dos amigos da Arte – APAA.

Este Regulamento abrange às necessidades do Revelando São Paulo. Questões não abordadas deverão ser apresentadas e discutidas diretamente com a produção do evento.

A produção/direção poderão acatar alterações desde que justificáveis e que não comprometam a segurança e o bom funcionamento do Revelando São Paulo.

1. Das competências dos

1.1 Das Inscrições:

1.1 Disponibilizar via internet o site ~~em~~ e e-mail para ciência, orientações, inscrições e participação dos municípios e/ou culinharistas.

1.2 As inscrições poderão ser feitas entre 02 a 24 de outubro de 2017, das 00h00min às 23h59, diretamente no Site institucional da Secretaria de Estado da Cultura. Na hipótese de mais de uma inscrição para culinária, será considerada válida a que mais estiver no perfil do programa. O recebimento da inscrição dentro do prazo não garante a participação no evento. As inscrições serão avaliadas e então aprovadas ou não.

1.3 A quantidade de estandes para culinária é limitada. Após avaliação das inscrições a Curadoria selecionará as propostas e as participações serão efetivadas, com as vagas preenchidas na seguinte ordem:

1º A Culinária que mais estiver no perfil do programa, .

2º Na ordem de entrada das inscrições (respeitado o tem 1º).

3º. Os demais inscritos ocuparão uma lista de suplência, considerando-se o primeiro requisito para classificação.

1.4 Encerrado o prazo das inscrições, a Curadoria examinara as propostas e decidira sobre aprovação ou não dos inscritos.

1.5 Após definição e classificação dos inscritos, a Secretaria de Cultura comunicará ao município ou aos expositores a aprovação ou reprovação da proposta.

1.2 Da Infraestrutura do Evento.

1.2.1 Os serviços de instalações elétricas, hidráulica e limpeza dos espaços coletivos, segurança, alimentação, hospedagem, enfermagem e o fornecimento de energia elétrica e água são de responsabilidade da organização do evento.

1.2.2 As instalações da estrutura básica dos estandes serão de 20m² de área, em média;

1.2.3 Cada estande contará com a inclusão de 01 ponto de energia de 220V com 01 tomada;

1.2.4 Além dos estandes será disponibilizado aos expositores:

1.2.4.1 Pessoal técnico de manutenção; para suporte e apoio aos estandes;

1.2.4.2 Técnicos em eletricidade e hidráulica;

1.2.4.3 Técnicos para montagem das tendas e estandes;

1.2.4.4 Limpeza dos espaços coletivos;

1.3 Da hospedagem

1.3.1 É de competência da Produção do evento conceder hospedagem, oferecendo dormitórios coletivos em separado (feminino e masculino), com colchões de ar, e local para banho. A hospedagem é exclusiva para aqueles classificados, limitada a 02 (duas) vagas para artesãos por estande/município;

1.3.2 Os inscritos que vierem em número excedente arcarão com suas próprias despesas com hospedagem (hotel, pensão, entre outros) e alimentação;

1.3.3 É imprescindível a apresentação do crachá para acesso à hospedagem, com assinatura da Produção responsável pelo acolhimento;

1.3.4 É necessário que cada culinária traga roupa de cama, travesseiro, toalhas e objetos de higiene pessoal;

1.3.5 Em atenção à ordem e ao perfeito descanso de todos, os horários determinados para banho são das 6h00min às 8h30min e das 21h00min às 00h00min, podendo ser alterada de acordo com o entendimento da Produção do evento;

1.3.6 Por questões de organização e segurança, não será permitida a entrada ou permanência na hospedagem durante o período das 9h00min às 21h00min, salvo autorizado pela Produção somente;

1.3.7 A Organização e Produção do programa não se responsabilizam por objetos e/ou pertences de valor deixados no local. Assim, quaisquer objetos consideráveis de valor deverão ser levados juntos dos inscritos.

1.3.8 O horário de entrada nos dormitórios se dará até às 00h00, ficando proibidas entradas ou saídas no horário das 00h00min às 06h00min;

- 1.3.9 É proibida a entrada ou o consumo de bebida alcoólica nas dependências da hospedagem, como também não é permitido fumar nos dormitórios, sanitários e corredores, conforme Lei estadual 13.541, de 7 de maio de 2009;
- 1.3.10 A manutenção da limpeza dos dormitórios, é de responsabilidade dos hóspedes;
- 1.3.11 Nas dependências dos dormitórios o silêncio é obrigatório das 22h00min às 06h00min.
- 1.3.12 O descumprimento dos termos acima ensejarão na suspensão ou exclusão do inscrito no programa, restando aos infratores o impedimento de participar de qualquer outra edição do programa.
- 1.3.13 Não é permitida a hospedagem de menores de 16 (dezesseis) anos. De 16 (dezesseis) a 18 (dezoito) anos é permitida, desde que acompanhados dos pais ou com autorização por escrito do representante legal (artigo 82 do Estatuto da Criança e do Adolescente).

1.4 Da Alimentação

- 1.4.1 É de competência da organização do evento, oferecer aos participantes inscritos café da manhã, almoço e jantar;
- 1.4.2 A organização do evento garantirá a alimentação completa para até 03 (três) culinharistas por estande/município;
- 1.4.3 Os inscritos que vierem em número excedente arcarão com suas próprias despesas de alimentação;
- 1.4.4 Será disponibilizada nos dias de montagem e desmontagem alimentação extra para motorista (s) e/ou ajudante (s), no limite de 02 pessoas por inscrição;
- 1.4.5 É obrigatório que cada expositor traga seu kit de alimentação permanente (prato, talheres, caneca ou copo). Não serão fornecidos pratos, talheres e copos descartáveis para os expositores. É dever de todos colaborar com a redução de uso de material descartável no evento; *Um mundo novo é possível!*
- 1.4.6 Motoristas e ajudantes que forem se alimentar no período de montagem e/ou desmontagem não necessitam trazer o kit permanente de alimentação;
- 1.4.7 É imprescindível a apresentação do crachá e a entrega do tíquete de alimentação na entrada do refeitório;
- 1.4.8 É proibido o consumo de bebidas alcólicas no refeitório;
- 1.4.9 Não é permitido levar refeições (café, almoço, jantar) para os estandes ou outras áreas que não sejam os locais determinados para consumo.

1.5 Do Transporte

- 1.5.1 O transporte referente ao deslocamento dos inscritos para o Evento será de responsabilidade do município ou dos inscritos;
- 1.5.2 Durante a realização do evento, é de competência dos organizadores viabilizar para os culinharistas participantes transporte de ida e volta do local do evento para as hospedagens, quando necessário.

2. Das competências dos municípios participantes

2.1 Caberá aos Dirigentes de Cultura:

- 2.1.1 Definir o responsável pelas inscrições na Prefeitura ou Secretaria de Cultura que será o canal de comunicação com a Produção do programa, como também, e quem cuidará diretamente das iguarias a serem inscritas;
- 2.1.2 Acessar ao site da Secretaria de Estado da Cultura e preencher o formulário (online) da modalidade que deseja participar, sendo que:
- 2.1.3 Em até 3 (três) dias, um produtor informará por e-mail se sua inscrição foi realizada com sucesso.
- 2.1.4 Os campos para inscrição dos nomes deverão ser preenchidos com letras maiúsculas e minúsculas. Inscrições recebidas fora dessa especificação serão consideradas inválidas e deverão ser refeitas.
- 2.1.5 Entregar uma cópia deste regulamento para cada culinaria e orientá-los quanto às possíveis dúvidas;
- 2.1.6 Manter os culinarias inscritos cientes e atualizados quanto a informes, solicitações, regulamento, orientações e resoluções da Curadoria e Produção do Revelando São Paulo;
- 2.1.7 Providenciar inscrição de qualquer cidadão interessado, residente e domiciliado no município e que atenda com seus produtos, rigorosamente, às exigências expressas neste regulamento;
 - 2.1.7.1 Não é necessário que o culinaria tenha qualquer vínculo com, Casas de Cultura e entidades congêneres e/ou órgãos oficiais; bastando serem munícipes, estarem inseridos no contexto da Cultura Paulista Tradicional do local onde reside, e apresentar produtos dentro do perfil do programa que constam neste Regulamento;
- 2.1.8 Ao inscrever seu município, certifique-se de que da relação de equipamentos elétricos, informações de contato dos culinarias e relação de iguarias propostas estejam de acordo e de fato com o que será executado durante o festival.
- 2.1.9 Reforçando a parceria com o Governo do Estado, facilitar o acesso dos participantes no evento, providenciando o transporte rodoviário dos mesmos e dos respectivos materiais, equipamentos e demais objetos, do município de origem ao local do evento, bem como retorno à cidade de origem;
- 2.1.10 Providenciar o material e equipamentos necessários à montagem interna do estande e que propiciem maior conforto aos culinarias como: mesas, bancadas, cadeiras, arames, barbantes, ferramentas (alicate, serrote, martelo, chaves diversas, etc.), conversores de voltagem de 220V para 127V, pias (cuba, torneira, sifão e suporte para pia) etc.;
- 2.1.11 No ato da inscrição, devem ser informados no campo específico da ficha, os equipamentos elétricos que serão utilizados, a tensão e potência de cada um. Não será permitida a utilização de fritadeiras elétricas;
- 2.1.12 Orientar os expositores a dirigirem-se a um posto de saúde para realização de exames que permitam verificar a suas condições saudáveis que possibilitem a viagem, assim como comprovem suas condições para manipular alimentos que não comprometam os demais durante o evento;
- 2.1.13 Caso o município tenha sido aprovado e não possa compareça ao evento, deverá enviar correspondência oficial assinada pelo dirigente de cultura com justificativa do não comparecimento em até 72h00min (setenta e duas horas) antecedentes ao início do evento, sob pena de não participação nas próximas edições.

3. Das Orientações e procedimentos da Mostra de Culinária Tradicional

3.1 Na chegada, no dia da montagem ou no dia do evento deverão ser apresentados o ofício de aprovação emitido pela produção do evento, os documentos pessoais originais dos participantes e cópia deste regulamento assinado pelos culinharistas à Produção do evento, para posterior retirada de tíquetes de alimentação e crachás;

3.2 Dos Estandes:

- 3.2.1 O horário de funcionamento dos estandes –será das 9h00min às 21h00min, não sendo permitido fechar antes ou abrir após o horário.
- 3.2.2 A montagem dos estandes deverá acontecer um dia antes da abertura do evento, devendo somente ser realizada após o encerramento do evento, a partir das 22h00min, ou segunda-feira até às 14h00min, após a liberação pela produção do evento;
- 3.2.3 Em caso de necessidade de manutenção do estande, dirigir-se a produção do evento;
- 3.2.4 Não são permitidos materiais gráficos de identificação impressos ou manuscritos como banners, faixas, tabelas, etc. mesmo que se limitem ao espaço dos balcões, salvo tabelas de preços de configuração que não exceda o tamanho de folha A4;
- 3.2.5 Para vedação dos estandes no período noturno poderão ser utilizados plásticos grandes, ou qualquer outro material com mais de sete metros (7X2). As medidas poderão variar de acordo com o local do estande;
- 3.2.6 Para higienização do local, materiais, etc., os culinharistas deverão utilizar álcool em gel, a ser providenciado pelos próprios. É proibido o uso de álcool líquido;
- 3.2.7 O lixo produzido internamente nos estandes será de responsabilidade dos culinharistas e deverá ser separado entre orgânicos e recicláveis, sendo depositados nos locais apropriados para tal;
- 3.2.8 Não será permitida a utilização de benjamins, filtro de linhas, régua de tomadas, extensões ou materiais similares, sem autorização da equipe de produção técnica do evento. Conversores de voltagem (220.V para 110V) serão permitidos e deverão estar em perfeitas condições de uso. Caso contrário, serão vetados de imediato pelo responsável técnico da área;
- 3.2.9 O expositor deve zelar pelas condições dos estandes. Não é permitido perfurar, riscar, queimar, retirar partes. Na desmontagem, o expositor deverá dar especial atenção para que não danifique suas estruturas, certificando-se que nenhum equipamento manche ou queime as estruturas. Caso seja constatado mau uso dos estandes, o expositor será responsabilizado financeiramente.
- 3.2.10 Entendendo a necessidade de reduzir a utilização de materiais descartáveis como copos, talheres, pratos e sacos/sacolas de plástico; o expositor deverá comprometer-se a não desperdiçar descartáveis, distribuindo/utilizando desnecessariamente tais materiais e, no momento da aquisição, recomendamos optar por materiais (sacos, copos, bandejas, talheres etc.) biodegradáveis;

3.2.11 Ao final do evento deixar o espaço totalmente limpo, sem restos de material ou alimentos. e- Todo lixo deixado deverá estar devidamente ensacado e descartados no local indicado;

3.2.12 Fogões à lenha deverão ser desfeitos e nenhum material ou equipamento poderá ser descartado no local do evento.

3.3 Os preços das iguarias deverão ser economicamente justos, não sendo permitida a prática de preços e/ou aumentos abusivos;

3.4 É proibido fumar nos espaços de exposição e demais espaços cobertos (sanitários, palco, capela, arquibancadas etc.).

4. Da responsabilidade sobre a prevenção de acidentes e procedimentos de segurança

4.1 Ao montar o estande, preocupar-se em:

4.1.1 Não deixar objetos pontiagudos em locais que possam ferir os demais;

4.1.2 Não deixar ferramentas elétricas ligadas desnecessariamente e acessíveis ao público;

4.1.3 Não deixar equipamentos que esquentam (estufas e chapas) instalados em locais que possam ferir os demais;

4.1.4 Não colocar nada no chão que possa fazer alguém tropeçar ou escorregar;

4.1.5 Não colocar coisas pesadas sobre bases que não ofereçam a segurança necessária ou de maneira que possam cair;

4.1.6 Conversores de voltagem, fogões, estufas, botijões de gás e respectivas mangueiras devem estar em perfeitas condições de uso. Caso contrário, serão vetados de imediato pela produção do evento;

4.2 É vetado ao culinário manusear a rede elétrica dos estandes, seja para troca de fiação, alteração de voltagem ou outras modificações. O manuseio será realizado por técnico autorizado e treinado para essa função;

4.3 O expositor deverá trazer equipamentos elétricos, a gás, e seus acessórios: mangueiras com registros, conversor de voltagem, engates do equipamento que receberão as mangueiras; botijões em perfeitas condições de uso, os quais serão vistoriados por Bombeiros credenciados, vetando os equipamentos que estejam em desacordo com as normas de segurança;

4.4 Serão vetados produção, equipamentos para cozimento, fervura ou fritura que ofereçam riscos ou perigo às pessoas como, por exemplo: com defeitos na base de apoio; enferrujados, tortos, trincados, quebrados, fios descascados, ou quaisquer outras avarias;

4.5 De acordo com a orientação do Corpo de Bombeiros, todas as mangueiras de botijões de gás para fogões deverão ser de borracha revestidas de malha metálica flexível, acompanhadas dos respectivos registros e reguladores.

5. Das orientações gerais

5.1 Todo estande deverá fixar em lugar visível a lista de preços, impressa em uma folha de formato máximo A3;

5.2 Não serão permitidos enfeites como placas de madeira, ferros antigos de passar roupa, fotos e ou outros objetos que não sejam do tema Culinária. Também, serão proibidos paninhos, toalhinhas e outros materiais de forma expositiva. Santos de devoção, sinos e enfeites ligados ao tema culinária serão permitidos.

- 5.3** Após o fechamento dos estandes, todo alimento (preparado ou não) deverá ser guardado em recipientes adequados e refrigerados quando necessário. Nenhum alimento poderá ficar exposto de um dia para outro;
- 5.4** A higiene e limpeza do estande são de responsabilidade dos culinartistas que, periodicamente, deverão manter higienizados e desinfetados todo o local como, também, os materiais para armazenamento e manuseio dos alimentos;
- 5.5** Assim com a limpeza do estande, é de responsabilidade dos culinartistas manter a limpeza periodica nas mesas, retirando os utensílios usados, descartáveis e restos de alimentos;
- 5.6** As lixeiras dispostas na área de alimentação são para utilização do público visitante. O lixo produzido internamente nos estandes será de responsabilidade dos culinartistas e deverá ser separado entre orgânicos e recicláveis, sendo depositados nos locais apropriados para tal;
- 5.7** Os estandes de culinária que utilizam óleo de cozinha, em hipótese alguma, poderão descartar o óleo usado na pia ou bueiros. Todo óleo usado deverá ser acondicionado em garrafas ou similares. O expositor deverá trazer as garrafas vazias para a armazenagem do óleo e depositá-los em local específico para tal, a ser providenciado pela produção;
- 5.8** O culinartista deverá comprometer-se em economizar água e energia elétrica, não deixando equipamentos elétricos ligados desnecessariamente ou torneiras abertas sem uso. Caso constate algum vazamento de água, gás ou avarias que possam comprometer a segurança do evento, informar imediatamente a produção;

6. Orientações para instalação das unidades de GLP - gás de cozinha

- 6.1** Os registros reguladores de média e baixa pressão devem estar em local acessível e desobstruído;
- 6.2** A mangueira entre o fogão e o botijão deverá ser de borracha com revestimento de malha metálica flexível, de acordo com normas pertinentes;
- 6.3** As conexões e registros devem ser de metal e com engates de rosca, sendo proibido o uso de abraçadeiras de qualquer espécie;
- 6.4** Não é será permitido armazenar botijões de gás (de qualquer especificação), em ambientes cobertos.;

7. Da Manipulação de alimentos

7.1 Os culinartistas deverão:

- 7.1.1** Trajarem-se dentro das normas e padrões de segurança e higiene, podendo usar os uniformes de culinartistas, de preferência com o padrão visual do evento e sem marcas de restaurantes e similares.;
- 7.1.2** Obrigatoriamente, usar touca de proteção para cabelos. Bandanas ou lenços não substituem o item de higiene.
- 7.1.3** Apresentar unhas bem cuidadas e curtas;
- 7.1.4** Utilizar luvas para manipulação de alimentos. As luvas não deverão tocar em outras coisas que não sejam os alimentos. Caso contrário, deverão ser substituídas;
- 7.1.5** Não será permitido trajar sapatos abertos (sandálias ou chinelos), bermudas, saias curtas ou camisetas regata (homens);

- 7.1.6 Não utilizarem quaisquer adornos nas mãos e punhos (anel, pulseira, relógio, etc.) ou corrente, brinco, etc.);
- 7.1.7 Possuir e portar Carteira de Saúde ou ASO (Atestado de Saúde Ocupacional);
- 7.1.8 Passar por avaliação médica por profissional no Posto de Saúde Municipal (do seu município) apto para esses exames;
- 7.1.9 Designar pessoa específica para cuidar do caixa, a qual não manipulará ou servirá alimentos;

8. Do conceito da Culinária tradicional

8.1 Culinária Tradicional é o conjunto das especialidades e iguarias da cozinha paulista (caipira, tropeira, caiçara, piracuara/barrageira), 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. Suas 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, alimentando a cadeia do ensina-aprende-ensina.

9. Das iguarias que não fazem parte do perfil do Revelando São Paulo

9.1 Indicamos abaixo algumas iguarias que não fazem parte do perfil do Revelando São Paulo, estando vetada sua comercialização. Em casos omissos e de dúvidas, entrar em contato com a Curadoria do evento:

- 9.1.1 Itens da culinária de outros Estados que não seja a culinária de São Paulo.
- 9.1.2 Batatas chips e batatas fritas;
- 9.1.3 Bolos confeitados, tortas, pudins, gelatinas, flans, merengues e cremes em geral;
- 9.1.4 Chocolates em geral: bombons, brigadeiros, chocolate quente, trufas, coberturas, calda de chocolate e granulado;
- 9.1.5 Embutidos em geral: presuntos, apresuntados, copas e salames;
- 9.1.6 Frutas em geral: in natura e/ou com chantili, creme de leite, leite condensado;
- 9.1.7 Lanches: cachorro-quente, hambúrguer, e misto;
- 9.1.8 Maçãs do amor, churros, frutas no palito envoltas no chocolate e/ou caramelo;
- 9.1.9 Mel e seus derivados;
- 9.1.10 Pipoca doce ou salgada;
- 9.1.11 Bicho-do-pé;
- 9.1.12 Salgadinhos: croquetes, coxinhas, quibes, empadas, esfihas, pizzas;
- 9.1.13 Sorvetes em geral: de massa, picolé, sacolé, geladinho;
- 9.1.14 Sucos de frutas: de polpa de frutas ou de garrafa;
- 9.1.15 Pastel de feira.

9.2 Sobre iguarias não relacionadas nesta lista, as mesmas serão analisadas pela Curadoria do Programa.

REALIZAÇÃO:

**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**