

Bem vindos ao Revelando São Paulo!

É o momento e o local da grande festa, da troca, da celebração da nossa diversidade, de conhecer e mostrar nossa riqueza. Somos responsáveis por esta realização, cada um cuidando com muita atenção do seu trabalho, da sua atividade, para que a soma de nossos esforços, seja a realização deste grande evento, o Festival da Cultura Tradicional Paulista.

Orientação aos Expositores

PRODUÇÃO

Dirigir-se a Produção: apresentar documentos originais de cada participante para retirada de tickets de alimentação e crachás;

Horário de Funcionamento da Produção do Evento das 8h às 21h.

ALIMENTAÇÃO

Café da manhã, almoço e jantar.

Deverão ser respeitados os horários de cada refeição e o número de 02 expositores por município para a mostra de artesanato e 03 expositores por município para a mostra de culinária. As pessoas que vierem em número excedente arcarão com suas próprias despesas de alimentação;

Imprescindível a apresentação do crachá para a entrada nos refeitórios.

ESTANDES

Horário de funcionamento dos estandes será das **9h às 21h;**

Montagem dos estandes, deverá acontecer um dia antes da abertura do evento;
Desmontagem dos estandes, domingo, após o encerramento às 22h ou segunda-feira até às 14h;

Em caso de necessária manutenção do estande, procurar o Coordenador da área.
Os preços dos pratos devem ser razoáveis e não sendo permitido aumento abusivo.

HOSPEDAGEM

Alojamento para 02 expositores participantes da mostra de artesanato e 03 expositores participantes da mostra de culinária, por município. As pessoas que vierem em número excedente arcarão com suas próprias despesas de hospedagem;

As acomodações são simples e compartilhadas, não há possibilidade de tratamento diferenciado para expositores com problemas de idade, saúde e/ou locomoção; Solicitamos também o respeito ao momento de descanso que todos têm direito;

Imprescindível a apresentação do crachá para o acesso ao alojamento;

Artesanato Tradicional

Para o Programa Revelando São Paulo, o Artesanato Tradicional são as peças cujas características e peculiaridades identificam o município e/ou sua região. São aquelas resultantes de interação social, dentro das relações familiares, 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.

Regulamento da Mostra de Artesanato Tradicional Procedimentos importantes para os artesãos

1. Na chegada, no dia da montagem ou 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. Providenciar materiais e equipamentos necessários à montagem interna do estande e que propiciem conforto aos 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.
3. 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.
4. Os materiais gráficos de identificação, como banner, faixas, tabelas, deverão respeitar a harmonia visual dos estandes, limitando-se ao espaço dos balcões. Providenciar relação de preços visível ao público, impressa e não manuscrita;
5. Orientar o expositor para trazer um plástico grande – ou qualquer outro material com mais de cinco metros, para vedar a entrada do estande a noite – facilita a ação da segurança local;
6. Orientar o expositor para trazer roupa de cama e banho (travesseiro, lençol, cobertor, toalha e objetos de higiene pessoal)
7. Orientar o expositor para trazer frasco de álcool gel para higienização das mãos (não trazer álcool líquido);
8. Sugerimos que o expositor utilize avental de artesão com bolsos embutidos, onde possam guardar dinheiro e outros valores, evitando dissabores.

Itens que não fazem parte

Indicamos abaixo os itens que não fazem parte o perfil do evento, estando vetada sua exposição no Revelando São Paulo. Em casos omissos e de dúvidas, consultar a Direção Artística do Revelando – Tel. 11 3312-2900

1. Arranjos decorativos de flores secas ou artificiais, de sementes, folhas, galhos, pedras e fibras
2. Flores de folha de abacate, de casca de palmeira, de fibra, etc.
3. Artesanato indígena (a não ser que sejam os próprios indígenas)
4. Bambu: abajur, luminárias, arandelas, redes, velas, cortinas, porta-revistas, espelhos, mobiliário em geral, molduras, porta-coisas, etc.
5. Bichinhos e bonequinhos com pedra (montagens com colas de qualquer natureza);
6. Bijuterias de qualquer natureza – com pedras, sementes, folhas e flores secas, etc.
7. Bonecas de porcelana; bonecas de pano modernas feitas com moldes, plumante de silicone; com cabeça em plástico, de cabaça, de garrafa plástica, cabelos de nylon, de lã, olhos de plástico, boquinha riscada a caneta, pernas compridas, pernas de cordões amarrados;
8. Bordados: russo, na fita, com linha brilhante, sianinha, passamanaria, fitas de seda/nylon, rendas e outros materiais sintéticos e industrializados;
9. Peças com apliques de detalhes plásticos (florzinhas, estrelas, bichinhos, etc).
10. Calçados em geral: couro, pneu e câmara de pneu (chinelos, sandálias, bolsas, cintos, sapatos);

11. Cana da Índia - nenhum objeto;
12. Cerâmicas vitrificadas ou decoradas em alto relevo.
13. Chaveiros em qualquer material;
14. Confeções, vestuário em geral (tear, tricô, crochê, retalhos, malhas, couro in natura, camurça, algodão cru ou beneficiado) - Crochê e tricô: não serão aceitos: vestidos, blusas, ponchos, pelerines, faixas de cabeça, flores de cabelo, biquines;
15. Cortinas de quaisquer tipos: de bambu, de tecido, de contas plásticas; de fios plásticos e congêneres;
16. Edredons feitos à máquina; colchas em matelassê;
17. Esculturas e modelagens e quaisquer objetos em expandido, gesso, concreto celular, vidro, fibra de vidro, pedra sabão, pedra talco, mármore, mármore sintético, granito, resinas, biscuit, epóxi, cerâmica fria e demais materiais sintéticos e químicos;
18. Fantoches e marionetes em geral: dedotes, de mão (muppets), feltro, de luva, de espuma;
19. Instrumentos musicais (exceto os rituais: caixas de folia, violas brancas, marimbas);
20. Marchetaria e trabalhos em pirografia, papier maché, papel vegetal ou artesanal; papel reciclado;
21. Móveis em geral, mensageiros dos ventos, sinos e bailarinas dos ventos; peças orientais, fontes, dobraduras, origami, filtro dos sonhos;
22. Objetos decorativos em madeira recortada, pintados e/ou envernizados: enfeites de jardim, de parede, porta-chaves, porta-treco, porta-retrato, porta-chá, caixinhas decoradas e revestidas em geral; bauzinhos, casas de passarinhos;
23. Objetos de madeira com efeitos e texturas, verniz fosco/brilhante, verniz náutico, mármore, decupage, quiling, craquelês, decapês, pátinas e congêneres, revestidos em tecidos ou fibras;
24. Peso para portas, mosaicos;
25. Pintura a óleo de estilo acadêmico, de qualquer Escola, sobre qualquer superfície: vitral, tela, couro, pedra, casca de ovos, madeira, casca de árvore, telha, gesso ou tecido;
26. Pinturas em panos de prato, panos de copa e toalhas; aplicações de frutas e flores em tecidos; de contas, lantejoulas e congêneres; panos de prato com barrados de tecido.
27. Pufes, almofadas e almofadões de qualquer material.
28. Sabonetes aromatizados, sachês ou saís de banho; velas artesanais;
29. Vidro jateado, pintado, revestido de qualquer material.

Culinária Tradicional

Para o Programa Revelando São Paulo, a Culinária Tradicional é o conjunto das especialidades e iguarias da cozinha paulista (caipira, tropeira, caiçara, 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.

Regulamento da Mostra de Culinária Tradicional

Procedimentos importantes para os culinários

- 1.** a chegada, no dia da montagem ou 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.** Os materiais gráficos de identificação, como banner, faixas, tabelas, deverão respeitar a harmonia visual dos estandes, limitando-se ao espaço dos balcões. Providenciar relação de preços visível ao público, impressa e não manuscrita;
- 5.** 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;
- 6.** Orientar o participante para trazer roupa de cama e banho - travesseiro, lençol, cobertor, toalhas e produtos de higiene pessoal;
- 7.** 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;
- 8.** Orientar o expositor para trazer álcool gel (e não o álcool líquido) para desinfecção de mãos, balcão, mesas, cadeiras e outros objetos.

Manipuladores de Alimentos - Cozinheiros e Ajudantes

Usar os uniformes de culinárias com o padrão visual do evento – retirar na Administração do Evento – conjunto com 02 aventais + 02 (duas) bandanas por R\$30,00 (trinta reais) por pessoa.

- 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 na produção do Evento.

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.

Normas de instalação das unidades de GLP - Gás de cozinha

Resumidamente as unidades de gás devem estar em local descoberto e protegidos lateralmente contra pancadas de qualquer tipo. Não podem estar embaixo de móveis e podem estar em grades ou caixas que evitam pancadas. As válvulas de segurança devem estar em local acessível, destampado e sem risco de levar pancadas. Longe de instalação elétrica.

A mangueira entre o aparelho e o botijão deverá ser do tipo metálica flexível, de acordo com normas pertinentes, sendo vedado o uso de mangueira plástica ou borracha. As conexões serão de metal, proibindo o uso de abraçadeiras de qualquer espécie. Não pode ser usado tubo metálico de cobre. Somente flexíveis.



Lista de iguarias que não fazem parte

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

Em casos omissos e 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;
7. Frutas em geral, in natura e/ou com chantili, creme de leite, leite condensado;
8. Lanches: cachorro-quente, hambúrguer, misto;
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;
15. Pastel de feira.