



## DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA DO ARTISTA

1. **DESCRIÇÃO DO ARTISTA** (DESCREVA SUAS REALIZAÇÕES E SUA ATIVIDADES CULTURAIS, SUA FORMAÇÃO PROFISSIONAL/TÉCNICA/ESCOLAR OU DE VIDA NO SEGUIMENTO CULTURAL, OU INDICAR SE SUA FORMAÇÃO SE DEU TOTALMENTE NA PRÁTICA. TENHA DESTACAR AS SUAS PRINCIPAIS REALIZAÇÕES CULTURAIS NA PRÁTICA. AS EXPERIÊNCIAS DESTACADAS DEVERÃO SER COMPATÍVEIS COM AS FUNÇÕES A SEREM DESEMPENHADAS – FALA SOBRE O SEU EU ARTÍSTICO)

Comecei com 12 anos com ajudante de panificação, depois com 16 com confeitaria, e partir de então as realizações culturais se deram dentro das festas culturais brasileiras. Primeiramente, com doces, salgados e bebidas típicas da Festa Junina, característica da cultura caipira brasileira, depois com participação em festas regionais típicas de santos católicos, contribuindo para permanência dos elementos folclóricos e tradicionais que remontam aos tempos coloniais.



## PROPOSTA TÉCNICA CULTURAL

1. **TÍTULO DA PROPOSTA:** (NOS INFORME O NOME DA SUA PROPOSTA ARTÍSTICA/CULTURAL)

Introdução a Culinária Artesanal

2. **ESCREVA UM RESUMO DE SUA PROPOSTA**

Realizar aulas de panificação e confeitaria, em escolas municipais e estaduais para jovens, adultos e idosos, para despertar o interesse pela arte culinária explorando os aspectos tipos de cada região brasileira.

3. **ÁREA/MODALIDADE:** (INFORMAR A ÁREA/MODALIDADE EM QUE A SUA PROPOSTA SE ENQUADRA, LEMBRANDO QUE TAL ESCOLHA DEVE ESTAR COMPATÍVEL COM A SELECIONADA NO FORMULÁRIO COMPLEMENTAR OBRIGATÓRIO)

Segmento Cultural – Culinária

4. **DESCRIÇÃO DA PROPOSTA:** (É UMA DAS PARTES MAIS IMPORTANTES DA ELABORAÇÃO DA SUA PROPOSTA. É POR MEIO DELA O PARECERISTA PODERÁ ENTENDER – DE FORMA RÁPIDA E OBJETIVA, A PROPOSTA INTEGRAL. SEJA CLARO E OBJETIVO, INCLUINDO APENAS AS INFORMAÇÕES ESSENCIAIS AO ENTENDIMENTO DO PROPOSTO)

Realização de aulas de panificação e confeitaria, em torno de 4 horas, em 4 sábados por mês, em escolas municipais para jovens, adultos e idosos, sendo o primeiro para pães, o segundo e terceiro para confeitaria, e o quarto para salgadinhos típicos, ao passo que essa mesma estrutura será



distribuída em 4 escolas diferentes. Nas aulas, a proposta inclui a explicação dos elementos culturais presente nas receitas, como modos de fazer, história e tradição, ao passo que o ultimo dia de cada mês, contará com a participação dos alunos, trazendo a culinária tradicional de sua região.

5. **COMO SERÁ REALIZADO:** (NOS INFORME O DELINEAMENTO DA EXECUÇÃO DA SUA PROPOSTA, ENUMERANDO, DETALHADAMENTE, TODAS AS ETAPAS DA EXECUÇÃO DA SUA PROPOSTA E SE POSSÍVEL, SEUS RESPECTIVOS PRAZOS. EXEMPLO: PRÉ-PRODUÇÃO, PRODUÇÃO, DIVULGAÇÃO, ETC.):

Pré-produção: coleta de matéria-prima e maquinário  
Produção: Aulas e realização das receitas  
Divulgação: promover trabalho culinário pelas redes sociais

6. **LOCAL A SER REALIZADO:** (LEMBRANDO QUE PODERÁ SER REALIZADO EM UMA ESCOLA PÚBLICA DE SUA COMUNIDADE OU ALGUM ESPAÇO PÚBLICO MUNICIPAL, OU NO CASO DAS ENTIDADES E ESPAÇOS CULTURAIS EM SEU LOCAL PRÓPRIO)

Escola Estadual Alexandre Rodrigues Nogueira (Embu-Guaçu)  
Escola Municipal Etelvina Delfim Simões (Embu-Guaçu)  
Escola Estadual Dona Maria André Schunk (Cipó)  
Escola Estadual Professor Donizetti Aparecido Leite (Cipó)

7. **OBJETIVOS:** (O QUE SE PRETENDE COM A PROPOSTA? DESTACAR A CONTRIBUIÇÃO CULTURAL E SOCIAL QUE O PROJETO PODE EXERCER EM RELAÇÃO AOS ALUNOS E A JUVENTUDA DE EMBU-GUAÇU. QUAL A INFLUÊNCIA E A INTERVENÇÃO NA FORMAÇÃO CULTURAL?)

Introdução da técnica em panificação e confeitaria e promoção cultural pelo conhecimento de cada particularidade das tradições e receitas brasileiras.



8. **JUSTIFICATIVA:** (ESCLAREÇA PORQUE SUA PROPOSTA DEVE ACONTECER, QUE CIRCUNSTÂNCIA FAVORECEM SUA EXECUÇÃO, QUAL SEU DIFERENCIAL COMO ARTISTA CULTURAL E QUAL OS RESULTADOS ESPERADOS):

A disponibilidade da matéria prima e a facilidade na execução das receitas junto a preservação histórica de cada tradição, favorecem a concretização da proposta, assim como o respeito às tradições folclóricas ou culturais é um traço artístico que proponho passar aos alunos.

9. **CRONOGRAMA:** (APRESENTE TODAS AS AÇÕES QUE SERÃO REALIZADAS PARA O CUMPRIMENTO DE CADA ETAPA DA SUA PROPOSTA, DA FORMA MAIS DETALHADA POSSÍVEL, DETERMINANDO O TEMPO DE CADA UMA DELAS. EXEMPLO: PRÉ-PRODUÇÃO, PRODUÇÃO, CRIAÇÃO DE CONTEÚDO, EXECUÇÃO, ETC.) - **LEBRANDO - O PERÍODO DE EXECUÇÃO VAI DE JANEIRO A ABRIL DE 2021!!!**

2021		Jan	Fev	Mar	Abr
Atividade 1	Descrição da Atividade				
Coleta de matéria-prima	Copmpra ingredientes em Atacadistas	X	X	X	X
Atividade 2	Descrição da Atividade 2				
Coleta de maquinário	Busca de maquinário em fornecedores conhecidos pelo proponente	X			
Atividade 3	Descrição da Atividade 3				
Aulas e Receitas	Apresentação cultural da receita, execução prática e participação dos alunos	X	X	X	X

10. **PRODUTO CULTURAL:** (DESCREVA O PRODUTO CULTURAL RESULTANTE DE SUA PROPOSTA, SE FOR O CASO, INFORMANDO SUAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E MATERIAIS. CONSIDERA-SE UM PRODUTO CULTURAL O ARTEFATO FIXADO EM SUPORTE MATERIAL DE QUALQUER ESPÉCIE, COM POSSIBILIDADE DE REPRODUÇÃO OU



DISTRIBUIÇÃO GRATUITA. EXEMPLO: NO CASO DE PUBLICAÇÃO LITERÁRIA, INFORMAR A TIRAGEM, QUANTIDADE, O NÚMERO DE PÁGINAS, O FORMATO E O TIPO DE PAPEL DE IMPRESSÃO; NO CASO DE PRODUTO AUDIOVISUAL, O FORMATO DE CAPTAÇÃO, O FORMATO FINAL, A DURAÇÃO, NÚMERO DE CÓPIAS, ETC.)

Produto cultural de cada mês:  
10 pães no primeiro sábado;  
10 receitas doces no segundo e terceiro sábados;  
10 salgados no quarto sábado;

11. **ORÇAMENTO:** (LISTAR, A QUANTIDADE E O VALOR DOS ITENS NECESSÁRIOS PARA EXECUTAR O SEU PROJETO, ESTANDO SEMPRE DE ACORDO COM A DELIMITAÇÃO DO SUBSÍDIO INFORMADA NO EDITAL, OU SEJA, SE VOCÊ FOR SELECIONAR O SEGUIMENTO DE MÚSICA INDIVIDUAL, SEU ORÇAMENTO DEVE SER EXATAMENTE O VALOR DE R\$ 2.000,00)

<u>Item</u>	<u>Valor \$</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Total \$</u>
Forno elétrico de 30 Litros	\$ 500	1	\$ 500
Batedeira profissional de 5 Kg	\$ 400	1	\$ 300
Forma retangular 10 x 20 cm	\$ 30	10	\$ 300
Forma retangular 30 x 50 cm	\$ 40	2	\$ 80
Forma redonda 20 cm	\$ 25	4	\$ 100
Bico completo para confeitaria	\$ 50	1	\$ 50
Espátula lisa para confeitaria	\$ 30	1	\$ 30
Espátula tipo Pão duro	\$ 10	1	\$ 10
Farinha	\$ 95	2	\$ 190
Manteiga em galão de 18 Litros	\$ 180	1	\$ 180



Ovos em cartela de 20 unidades	\$ 15	6	\$ 150
Óleo de cozinha 1 Litro	\$ 7	12	\$ 84
Açúcar 1 kg	\$ 4	20	\$ 80
Achocolatado em pó 1 kg	\$ 8	4	\$ 32
Fermento em pacote de 500 g	\$ 32	2	\$ 64
<b>TOTAL GERAL</b>			<b>\$ 2.000,00</b>

12. **FICHA TÉCNICA/EQUIPE DE PROJETO:** (RELACIONAR O NOME, CPF E A FUNÇÃO DOS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NA REALIZAÇÃO DA PROPOSTA. EX: DIREÇÃO, SONAPLASTIA, ILUMINAÇÃO, ARTISTAS, ETC.)

- CASO SUA PROPOSTA SEJA INDIVIDUAL, INDIQUE APENAS O NOME, FUNÇÃO E CPF DO RESPONSÁVEL, ANÁLOGO AS INFORMAÇÕES PRESTADAS NO FORMULÁRIO COMPLEMENTAR OBRIGATÓRIO E NO ANEXO I - A - FICHA DE INSCRIÇÃO

- CASO SUA PROPOSTA SEJA COLETIVA, SERÁ NECESSÁRIO ASSINATURAS DE ANUÊNCIA DE CADA PESSOA QUE FARÁ PARTE DA PROPOSTA NESTE DOCUMENTO

- CASO SUA PROPOSTA SEJA COLETIVA, PARA CADA PROFISSIONAL CITADO, É OBRIGATÓRIO A INCLUSÃO DE SEU CURRÍCULO ARTÍSTICO, CONFORME ITEM 1 DEVIDAMENTE ASSINADO, EM ANEXO A ESTE DOCUMENTO

<u>NOME</u>	<u>FUNÇÃO</u>	<u>CPF</u>
Felipe Rodrigues de Almeida	Chefe de cozinha E professor	341.174.438.36

DECLARO serem verídicas todas as informações por mim apresentadas, cabendo sanção administrativa e judicial em caso de falsidade documental

EMBU GUACU - 20 DE NOVEMBRO DE 2020

**NOME DO RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA**

*Felipe Rodrigues de Almeida*

**ASSINATURA**

*Felipe R. de Almeida*