

PARATY

CIDADE CRIATIVA DA UNESCO PELA GASTRONOMIA

PLANO DE AÇÃO 2019 | 2020



- 1 **PARCERIA SEBRAE - FORMAÇÃO E QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL**
- 2 **CIRCUITOS GASTRONÔMICOS E EVENTOS DO CALENDÁRIO**
- 3 **CAMPANHA DE ENGAJAMENTO CHEFS, RESTAURANTES E PRODUTORES**
- 4 **PROGRAMA FORMAÇÃO E QUALIFICAÇÃO PARA JOVENS**
- 5 **PRODUÇÃO AGRÍCOLA E PESQUEIRA**
- 6 **SUSTENTABILIDADE**
- 7 **FOLIA GASTRONÔMICA I ESCOLA DE COMER**
- 8 **RELAÇÃO COM A REDE DE CIDADES CRIATIVAS**
- 9 **PLANO DE COMUNICAÇÃO**
- 10 **CONTATO**

PARCERIA SEBRAE

- Desenvolvimento de **programas de formação e qualificação profissional**, com jornada de capacitação técnica e empresarial;
- Foco na **Cultura da Experiência**, desenvolvendo e integrando hospitalidade (atendimento), design (ambiente e cardápio), marketing digital e gastronomia;
- Formação em gestão para os participantes da Feira de Agricultura Familiar.



PARCERIAS

- Criação de **Circuitos Gastronômicos**, a fim de descentralizar e integrar de forma orgânica áreas como: centro histórico e arredores, serra, cachoeiras, praias, ilhas, zona costeira e zona rural.
- Fomento ao **turismo de base comunitária** e promover a interação entre alambiques, produtores locais e comunidades tradicionais.



PARCERIAS

- Introdução de cardápios sustentáveis e estímulo a obtenção de certificados nos restaurantes;
- Ampliar a participação em eventos com o *stand Paraty: Cidade Criativa*
 - Eventos e Feiras de gastronomia e turismo, a fim de fortalecer a marca e estabelecer o destino como referência gastronômica na região
- Reforçar e aumentar o apoio na realização da **Folia Gastronômica**



CIRCUITOS GASTRONÔMICOS E EVENTOS DO CALENDÁRIO

- **FEVEREIRO**

- FESTA DE YEMANJÁ
- ANIVERSÁRIO DE PARATY

- **ABRIL – MAIO**

- RELANÇAMENTO DO LIVRO DELÍCIAS DE PARATY

- **JUNHO**

- FESTIVAL DO CAMARÃO
- FESTA DO DIVINO



CIRCUITOS GASTRONÔMICOS E EVENTOS DO CALENDÁRIO

- **JULHO**

- FLIP (10 A 14)
- FESTA DE SANTA RITA (19 A 21)

- **AGOSTO**

- FESTIVAL DA CACHAÇA, CULTURA E SABORES

- **SETEMBRO**

- FESTA DE NOSSA SENHORA DOS REMÉDIOS

- **OUTUBRO**

- FOLIA GASTRONÔMICA

- **NOVEMBRO**

- ENCONTRO DA CULTURA NEGRA





ENGAJAMENTO DE CHEFS, RESTAURANTES E PRODUTORES

- Ampliar o Mapeamento de Restaurantes e Chefs já estabelecidos, com banco de imagens dos pratos e releases;
- Mapeamento de Chefs jovens e iniciantes;
- Continuidade do Mapeamento de Produtores Locais para o **Mapa do Gosto**
 - Sazonalidade, especialidades, capacidade de produção
 - Mercado do Produtor Rural e Mercado do Peixe



PROGRAMA DE FORMAÇÃO E QUALIFICAÇÃO PARA JOVENS

- Realização de formação com foco nos alunos do **Ensino Médio**, que terá como sede o Colégio CEMBRA, com acompanhamento de chefs, cozinheiros, professores, mestres e detentores do saber;
- Rodas de conversa com empresários da cadeia produtiva da gastronomia, equipe Cidade Criativa
- Promoção da “**Feira Gastronômica Jovem**”, ao final das vivências, a fim de apresentar ao público os jovens, seus talentos, criações e conhecimento adquirido;
- Apoio e acompanhamento institucional



PROGRAMA DE FORMAÇÃO E QUALIFICAÇÃO PARA JOVENS

- Oferta de cursos em módulos:
- **Pacote Básico:** Currículo, Empreendedorismo, Gestão Financeira Estratégica, Logística, PCP, Marketing, Publicidade, Línguas, Qualidade em Serviços;
- **Pacote Aplicado:** Operação de Equipamentos, Técnicas Gastronômicas, Pratos Tradicionais e Produtores Locais, Criatividade, Sustentabilidade, Agroflorestas, Nutrição, PANCs, Normas e Regulações Sanitárias;
- **Pacote de Ação:** Visitas Técnicas, Estágio, Intercâmbio, Folia Gastronômica, Eventos e Feiras, Rede Cidade Criativa, Polo Gastronômico, Escola de Comer, Comunidades Tradicionais, Criação de Associações / Coletivos.



PRODUÇÃO AGRÍCOLA E PESQUEIRA

- Ampliação da **Feira de Agricultura Familiar** e do **Mercado do Produtor Rural**;
- Interação com o **Mercado do Peixe** e integração com demais pescadores – **Mapa do Gosto**;
- Agroflorestas, Casas de Farinha, Juçara, Pupunha



SUSTENTABILIDADE

- **Agenda 2030 para Desenvolvimento Sustentável | UNESCO** como norteador transversal das atividades, integrando setores governamentais, sociedade civil e setores econômicos chave do município;
- Incentivo a maior eficiência no consumo de produtos **orgânicos**, através da criação de selo / certificação



FOLIA GASTRONÔMICA E ESCOLA DE COMER

- Desenvolvimento e ampliação do evento, com participação de chefs de reconhecimento nacional e internacional, promovendo o intercâmbio de saberes e possibilidade de parcerias; participação da rede **CoG**;
- Stands de cidades parceiras: nacionais e internacionais
- Participação de jovens do **Programa de Formação e Qualificação**, com devido destaque
- Integração do Programa Paraty Cidade Criativa com a **Escola de Comer**



RELAÇÃO COM A REDE DE CIDADES CRIATIVAS - COG

- Participação em eventos nacionais e internacionais ligados à rede **CoG**:
 - Database com relatórios, proposições, documentos, benchmarking, identidade local, possibilidade de intercâmbio entre chefs e jovens do programa de qualificação, parcerias e oportunidades comerciais;
- Parceria com consulados para convidados da Folia;



PLANO DE COMUNICAÇÃO

- **Site Base e Redes Sociais:**
 - Design, Identidade, Padrões de Postagem, Identificação de Influenciadores, Engajamento; Notícias, Informes, Bastidores, Promoções, Vídeos;
- **HASTAGS :**
 - #eusougastronomia
 - #paraty
 - #cidadescriativas
 - #unesco
 - #creativecities



PLANO DE COMUNICAÇÃO

- Formas de usos da marca **Paraty: Cidade Criativa da UNESCO:**
 - Adesivo, cardápio, folheto, display, guardanapo, jogo americano, porta copo, uniforme, botton, embalagem, carimbo, avental, e outras peças de comunicação;
- **Sinalização da cidade:**
 - Inglês, espanhol e francês; Totens, faixas, banners e placas





CRISTINA MASEDA

FOCAL POINT

SECRETÁRIA DE CULTURA DE PARATY

crismaseda@gmail.com





Organização
das Nações Unidas
para a Educação,
a Ciência e a Cultura



PARATY
CIDADE CRIATIVA
DA GASTRONOMIA

• Designada
• Cidade Criativa
• da UNESCO
• em 2017
•