



**JANTAR SOB AS ESTRELAS
FESTA DA UVA 2014**

REPRESENTATIVIDADE

CONHEÇA OS GRUPOS DE TRABALHO, COMISSÕES ENTIDADES QUE O SHRBS REGIÃO UVA E VINHO PARTICIPAM.

ATUASERRA: Tarcísio Michelin

BENTO CONVENTION VISITORS & BUREAU:
Márcia Ferronato

CAXIAS DO SUL CONVENTION VISITORS &
BUREAU: João Antônio Leidens

COMISSÃO DE ANÁLISE DO IMPACTO
SOBRE EMPREENDIMENTOS DO
COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO
SUL (COMEC): Luciane Lopes Perez e
Marcos Rossi

COMITÊ BRASILEIRO DE TURISMO DA
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS
TÉCNICAS: Márcia Ferronato

COMITÊ BENTO COPA 2014: Débora Villas
Bôas e Hermes Basso

COMITÊ EXECUTIVO CAXIAS NA COPA
2014: João Antônio Leidens e Luciane
Lopes Perez

CONSELHO DA FUNDAPARQUE: Moisés
Michelon e Márcia Ferronato

CONSELHO REGIONAL DO SENAC/RS:
João Antônio Leidens

CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
E INCLUSÃO SOCIAL DE CAXIAS DO SUL
(CONSEA): Agnicayana Posser e Luciane
Lopes Perez

CONSELHO DE TURISMO DE
FARROUPILHA (COMTUR)
Hotelaria: José Alencar Barbosa e Amaury
de Almeida Doro
Restaurantes, Bares e Similares: Rudinei
Galafassi e Márcia Ferronato

CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO DE
BENTO GONÇALVES (COMTUR): Márcia
Ferronato e Evandro Agatti

CONSELHO MUNICIPAL DO TURISMO DE
CAXIAS DO SUL (COMTUR)
Hotelaria: Amaury de Almeida Doro e
Luciane Lopes Perez
Gastronomia: Ivo Posser e Gladimir Zanella

CONSELHO DE TURISMO DE FLORES DA
CUNHA (COMTUR): Viviane Viapiana e José
Ferronato

CONSELHO DE TURISMO DE SÃO
MARCOS (COMTUR): Adriano Biasotto e
Ivanete Joanita Bresolin

CONSELHO DE TURISMO DE
VERANÓPOLIS (COMTUR): Juliano José
Brandalise e Marli Lazzatto

CONSELHO DE TURISMO DE VILA FLORES
(COMTUR): Antônio Brandalise e Márcia
Ferronato

CONSELHO DE TURISMO DE NOVA PRATA
(COMTUR): Domingos Rosignol e Claudia
Antoniolli Lenzi

CONSELHO DE TURISMO FECOMÉRCIO-
RS: João Antônio Leidens e Márcia
Ferronato

DIRETORIA DE POLÍTICA TURÍSTICA E
ENOGASTRONÔMICA DA CÂMARA DE
INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS DE
CAXIAS DO SUL: Jamur Bettoni

GRUPO GESTOR DO BANCO DE
ALIMENTOS DE CAXIAS DO SUL: Nestor
De Carli

GRUPO GESTOR DO OBSERVATÓRIO DE
TURISMO E CULTURA DO RIO GRANDE DO
SUL: Márcia Ferronato e Cládimir Basso

GRUPO GESTOR BENTO FILM COMMISSION
E DESTINO INDUTORES DO TURISMO:
Márcia Ferronato

GRUPO DE TRABALHO GASTRONOMIA
REGIONAL DO ESTADO DO RIO GRANDE
DO SUL: Márcia Ferronato

GRUPO DE TRABALHO DE RESÍDUOS
SÓLIDOS DA DIRETORIA DE
DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA
CÂMARA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL: Gustavo
Sirena

PROJETO IMPLANTAÇÃO DA ESCOLA
TÉCNICA DO INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
RS – CAMPUS CAXIAS DO SUL: João
Antônio Leidens e Márcia Ferronato

SENAC NACIONAL/FBHA DELEGADO
REPRESENTANTE DA FBHA: Nestor De Carli

ASSOCIADOS ANIVERSARIANTES

JANEIRO: Motel Aquarius, Lancheria Ferronato, Restaurante Ferronato, Hotel Blue Tree Caxias, Cantina Pão e Vinho, e Samuara Hotel

FEVEREIRO: Hotel Bela Vista, Pizzaria Pecato Di Gula, Restaurante SunSides e Pousada Le Charme de La Ville, Pousada Casa Selli, Restaurante Dom Augusto

MARÇO: Baita Kão, Hotel Pousada Caxiense, Labaredas Grill, Hotel Farina.

EXPEDIENTE Informativo do SHRBS

SEDE - Rua São José, 1814, Bairro Madureira, CEP: 95020-270

Caxias do Sul, RS - Telefone: 54 3221.2666

SUBSEDE - Rua Henry Hugo Dreher, 227/15, Bairro São Bento, CEP: 95.700-000
Bento Gonçalves, RS - Telefone: 54 3453.8000. Site: www.sindiregiao.com.br

Coordenação editorial: Luciane Lopes Perez

Jornalista responsável: Roberto Hunoff

Diagramação: Arcwork

Impressão: Gráfica Nordeste

Tiragem: 3.000 exemplares

DIRETORIA

EFETIVOS

Presidente - João Antônio Leidens

Vice-Presidente - Vicente Homero Perini

Secretário - Antônio Casagrande Sehbe

Tesoureiro - Gladimir José Zanella

SUPLENTES

Marciano Pedro Zambiasi

Rogério Rizzi

Amauri de Almeida Doro

Marcos Antônio Ferronato

CONSELHO FISCAL

EFETIVOS

Euclides Antônio Sirena

Eduardo Vasselaí Farina

Macon Luis Melo de Carvalho

SUPLENTES

Cládimir João Basso

Vinícius Sonaglio Notari

Jamur Bettoni

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO A FNHRBS

EFETIVOS

Nestor De Carli

João Antônio Leidens

SUPLENTES

Tarcísio Vasco Michelin

Paulo Geremia

EQUIPE

Diretora Executiva - Márcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro - Márcia Dall'Alba Mengatto

Gerente Operacional - Luciane Lopes Perez

Auxiliar Administrativa - Andréia Marchet da Rocha

Auxiliar Administrativa - Suelén Matias da Silva

MISSÃO:

Assegurar a representação e defesa dos interesses das categorias e apoiar o desenvolvimento sustentável, através do incentivo à inovação e a qualificação de produtos e serviços, a gestão eficaz e pró ativa, integrando e fomentando a cooperação e atuando também no desenvolvimentos e promoção turística, sempre respeitando a cultura regional

VISÃO:

Ser uma entidade de referência nacional para os associados e representados.

ASSOCIE-SE AO SHRBS

São mais de 20 benefícios para seu crescimento.

Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000.

2º maior Sindicato da categoria no Estado e 13º do país.

Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

ANUNCIE NO INFORMATIVO DO SHRBS

Veiculação trimestral com tiragem de 3000 unidades

Informe-se: 54 3221 2666 ou 54 3453 8000

VIAGEM DOS SABORES TERÁ PERÍODO MAIOR

A edição deste ano do evento Viagem dos Sabores tem data definida: ocorrerá de 25 de julho a 9 de agosto. O período maior em relação aos anos anteriores é uma das novidades do evento, que também irá aprimorar o Passaporte Viagem dos Sabores, criado em 2013, e que repercutiu de forma muito positiva.

As alterações foram definidas no primeiro encontro do grupo responsável pela organização da atividade. O comitê é formado por representantes do SHRBS Região Uva e Vinho e empresas do setor.



VIAGEM
DOS
SABORES
Caxias do Sul | RS
Festival Gastronômico



DIA DO VINHO TERÁ SORTEIO DE VIAGENS E DISPLAY PARA RESTAURANTES

O primeiro encontro preparatório do Dia do Vinho reuniu secretários e representantes dos municípios e entidades que participam da ação. Dentre as novidades já anunciadas está a realização do concurso "Beba com descontração e concorra a viagens para a Serra Gaúcha", que será uma das principais fontes de divulgação do evento.

O Dia do Vinho é uma realização do Instituto Brasileiro do Vinho, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho e Governo do Estado. Tem o apoio dos municípios de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Campanha Gaúcha, AFAVIN, ASPROVINHO, SINDIVINHO RS, SHRBS Garibaldi, Bento Convention & Visitors Bureau e Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau. A programação se desenvolverá de 23 de maio a 1º de junho.

TOUR DA EXPERIENCIA AÇÕES 2014

Em janeiro o SHRBS em parceria com o SEBRAE e apoio das secretarias de turismo de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Cotiporã, Garibaldi, Nova Prata, Veranópolis e Vila Flores retoma as atividades e encontros com empreendedores do Tour da Experiência

O Projeto que tem foco na estratégia de mercado e baseia-se no conceito de turismo de experiência/turismo criativo, levando em consideração o componente emocional, tocando o coração.

Após realização de cursos, cliente oculto, consultorias e apresentação do diagnóstico atualizado as próximas ações estão focadas na elaboração de Planos de Inovação das empresas, ferramentas de comercialização e estratégia de venda, realização de Visita Técnica e outras ações de acordo com a demanda dos empresários. Além da entrega de relatórios individuais referente as visitas.

Hoje fazem parte do projeto:

Casa Bucco, Casa de Artesanato Fontana, Casa do Artesão de Vila Flores, Cave Marson, Cristófoli Vinícola, Dom Kariane, Eventos Temáticos nas casas da Rua Heryn Hugo Dreher e Avenida Planalto, Filó Italiano de Vila Flores, Hotel Pousada Casa Tasca, Hotel Princesa dos Vales, L'Arte Ceccato, Osteria Della Colombina, Pousada dos Capuchinhos, Pousada Piccolo Refuggio, Restaurante Marcaron Giratório, Restaurante Mascaron Paradoiro, Sítio Caminhos da Luz, Tedesco Villa D'Asolo Agroecoturismo, Trattoria Primo Camilo, Verona Parque Hotel, Villa do Pão, Villa Valduga, Vinícola Dal Pizzol e Vinícola Simonetto.

www.tourdaexperiencia.com.br

O próximo encontro acontece no dia 02 de abril na Osteria Della Colombina em Garibaldi.



SHRBS - JANTAR SOB AS ESTRELAS



COMER, BEBER, VIVER

O CÉU É O CENÁRIO PERFEITO

A quinta edição do evento Jantar sob as Estrelas, realização do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, reuniu 23 estabelecimentos localizados nas ruas Hugo Henry Dreher e Planalto, em Bento Gonçalves, na noite de 21 de fevereiro. Além da gastronomia, os participantes tiveram à disposição diversão e música com o Quinteto da Alegria e os Vivandeiros. A iniciativa tem o apoio da Prefeitura de Bento Gonçalves, SEBRAE e IBRAVIN seguindo o conceito tour da experiência.

CASAS PARTICIPANTES

Botequim São Bento, Biroska Café e Bistrô, Dall'Onder Grande Hotel, Estação Bangalô, Nella Pietra, Papa Burguer, Piacenza Restaurante e Pizzaria, Pizzeria Ristorante Pirandello, Pizzeria Roco, Restaurante e Pizzeria Dom Pepe, Sapore Di Fiorenza Pizzaria, Café Viverone Boutique, Hotel Laghetto Viverone Bento, Croasonho Bento Gonçalves, Dolce Gusto, Queen's Bar, Sorveteria Planalto, Subway, Andrea Z Tricot, Abitat Móveis Personalizados e Decorações, Couros do Valleh, Loja Bentec, Horos Acessórios e Loja Dell'Anno.





13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26

Legenda das fotos - créditos Jeferson Soldi Fotografia
 1 Botequim São Bento | 2 Bioská Café | 3 Dallonder Hotel | 4
 Estação Bangalô | 5 Nella Pietra | 6 Papa Burger | 7 Piacenza
 Restaurante e Pizzaria | 8 Pizzeria e Ristorante Pirandello | 9
 Pizzaria Rocco | 10 Restaurante e Pizzaria Dom Pepe | 11 Sapore
 Di Firenze | 12 Café Viverone Boutique e Hotel Laghetto Viverone
 | 13 Croasonho Bento Gonçalves | 14 Dolce Gusto Confeitaria | 15
 Queen's Bar | 16 Sorveteria Planalto | 17 Subway | 18 Andrea Z
 | 19 Abitat Móveis Personalizados e Decorações | 20 Cursos do
 Valle | 20 soberanas do vale dos vinhedos | 21 Loja Bentec | 22
 Quinteto da Alegria | 26 Diretoria SHRBS e convidados

FIQUE ATENTO!

NOVA LEI DE PREVENÇÃO DE INCÊNDIOS



Em 26 de dezembro de 2013 foi publicada a Lei Complementar número 14.376, do Estado do Rio Grande do Sul, que estabelece normas sobre segurança, prevenção e proteção contra incêndios nas edificações e áreas de risco de incêndio. A lei apresenta exigências de segurança e prevenção de incêndios levando em consideração a altura do estabelecimento, a área total construída, a ocupação e uso, a capacidade de lotação e a carga de incêndio. Traz uma série de tabelas onde o estabelecimento deve ser enquadrado para, então, haver identificação dos procedimentos a serem cumpridos.

Mesmo nas edificações já existentes e com alvará do Corpo de Bombeiros, o proprietário ou responsável tem a obrigação de adotar todas as providências cabíveis para adequação e ou mudança do local e das áreas de risco de incêndio. A norma estabelece, por exemplo, que os locais de eventos ou reuniões com mais de 200 pessoas ficam obrigados a dispor da presença de bombeiro ou brigadista, de acordo com Resolução Técnica do CBMRS.

Para complementar a lei, em 12 de fevereiro deste ano foi baixada a Instrução Normativa número 001/2014, do Comando do Corpo de Bombeiros do Estado do Rio

Grande do Sul, esclarecendo alguns critérios de aplicação da lei. Dentre os esclarecimentos da Instrução Normativa estão os prazos para sua aplicação em edificações e áreas de risco de incêndio existentes.

O descumprimento da instrução pode acarretar penalidades de advertência, multa, interdição e embargo. No entanto, quando a situação justificar, pela iminência de risco à vida ou à integridade física de pessoas, o Corpo de Bombeiros ou o Município, no âmbito de suas competências, deve proceder à interdição ou embargo imediato, total ou parcial.

Por isso, o secretário de Urbanismo de Caxias do Sul, Fábio Vanin, em visita ao SHRBS, comunicou a entidade por escrito de que todos os associados deveriam ser comunicados da necessidade de adequação dos estabelecimentos, em especial dos referidos na tabela ao lado sob a pena de interdição imediata.

Desta forma, orientamos os associados para que contatem imediatamente os profissionais técnicos que os assessoram na expedição do alvará junto ao Corpo de Bombeiros para conferirem se as exigências legais estão efetivamente sendo cumpridas. Caso encontrem alguma anormalidade, que as sanem imediatamente, evitando as penalidades previstas em lei. Caso desejem receber cópia da Lei Complementar número 14.376 e da Instrução Normativa número 001/2014, contatem com o SHRBS pelo fone (54) 3221.2666.

DESTAQUE PARA ALGUNS PRAZOS

- Aplicação imediata para a instalação de extintores de incêndio;
- 30 dias para o treinamento de pessoal;
- 12 meses para a instalação da sinalização de emergência;
- 12 meses para a instalação do sistema de iluminação de emergência;
- 12 meses para adaptação das saídas de emergência;
- 12 meses para adaptação dos materiais de revestimento, acabamento e divisórias;
- 24 meses para adaptação de centrais de gás e chaminés;
- 24 meses para acesso de viaturas de bombeiros.

PPCI - PLANO DE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO É OBRIGATÓRIO.

De acordo com a legislação vigente, todas as edificações devem estar de acordo com os padrões de proteção contra incêndio, que é atendido através do Plano de Prevenção Contra Incêndio, exigido e fiscalizado pelo Corpo de Bombeiros.

O PPCI é organizado de forma a evitar maiores complicações em caso de incêndio, almejando proteger a vida das pessoas e garantir o patrimônio do seu proprietário.

A empresa que está em dia com o PPCI, está em dia com os padrões de proteção, respeita a legislação e preserva vidas.

Com o PPCI aprovado pelo Corpo de Bombeiros, é por ele emitido o alvará de regularidade, que autoriza o funcionamento do empreendimento.

O PPCI é amparado pela Norma Regulamentadora nº 23, do Ministério do Trabalho e, no caso do Rio Grande do Sul, pela Lei Complementar nº 14.376/2014 e pela IN 001/2014 do Comando do Corpo de Bombeiros do Estado do Rio Grande do Sul.

Para maiores informações, contatar o Corpo de Bombeiros responsável pela sua cidade ou no SHRBS.

TREINAMENTO DE PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO E PRIMEIROS SOCORROS

A resolução número 014/BM estabelece a exigência do treinamento de prevenção e combate a incêndios às instituições. A exigência mínima será de 02 (duas) pessoas treinadas por empresas, observando-se o turno de trabalho.

BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Curso obrigatório - 16horas. Seguindo padrões legais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Saúde, conforme RDC 216/2004, e previsto na Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde do RS, o certificado de participação no curso tem validade de 03 anos devendo ser renovado após esse período através de curso de atualização de 8 horas.

FBHA - VITÓRIAS NO CONGRESSO NACIONAL

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, entidade patronal politicamente mais representativa dos setores de hospedagem e alimentação fora do lar junto aos poderes públicos, obteve duas vitórias no Congresso Nacional para o segmento de bares e restaurantes. A primeira foi a retirada de tramitação do projeto 505/2011, de autoria do deputado Antônio Carlos de Mendes Thame, que estabelecia a obrigatoriedade de informação em cardápios e cartazes de bares, restaurantes, lanchonetes e similares sobre os valores calóricos dos alimentos e refeições

oferecidos ao consumidor. Em 9 de dezembro, o próprio autor apresentou requerimento para retirada do projeto, que acarretaria custos adicionais aos empresários.

O segundo projeto é o de autoria da Deputada Luiza Erundina, número 1694/1999, que obriga restaurantes, bares e lanchonetes a oferecerem cardápio em braile aos usuários. Após trabalho da FBHA, o projeto também tramitará pela Comissão de Assuntos Econômicos, onde deverá ser mais debatido, considerando os custos envolvidos para todo o segmento.

CORPO DE BOMBEIROS LANÇA CHECK-IN LEGAL EM CAXIAS

Informar aos frequentadores das casas noturnas a capacidade total do local e se possuem Plano de Prevenção Contra Incêndio (PPCI) é o objetivo do check-in legal, iniciativa desenvolvida pelo 5º Comando do Corpo de Bombeiros de Caxias do Sul (5º CRB) em parceria com a empresa de informática W3. A identificação digital está disponível em cada alvará que possua um QR-Code, código de barras. O check-in também servirá de aviso ao Corpo de Bombeiros para possíveis vistorias em locais sem averiguação e autorização para eventos ou qualquer

outra forma de aglomeração de público.

Conforme o comandante Ricardo França, a população em geral pode publicar em redes sociais se o local em que está é seguro e, assim, também auxiliar a corporação. Há 10 anos, 2 mil edificações possuíam cadastro de prevenção de incêndio no Corpo de Bombeiros. Hoje são mais de 17 mil locais inspecionados e em dia com o PPCI. Diariamente são realizadas perto de 50 inspeções em edificações por parte dos bombeiros em Caxias do Sul.

CALENDÁRIO DE EVENTOS 2014

PROGRAME-SE

23 de maio a 1º de junho

DIA DO VINHO 2014

Onde: Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira e Campanha Gaúcha e Porto Alegre

25 de julho a 09 de agosto

VIAGEM DOS SABORES

Onde: Caxias do Sul

4 de novembro

DIA DO HOTELEIRO E DO RESTAURANTEIRO

Onde: municípios da base do SHRBS Região Uva Vinho

HOSPEDAGEM, ALIMENTOS E BEBIDAS

8 a 11 de abril

- Envase Brasil - 9ª Feira de Tecnologia, Embalagens e Processos para Indústria de Bebidas e Alimentos

- Brasil Alimenta - 9ª Feira de Tecnologia para Indústria e Processamento de Alimentos

Local: Parque de Eventos de Bento Gonçalves (RS)

Site: www.envasebrasil.com.br

9 A 11 DE ABRIL

- Food Hospitality World - 3ª Feira de Alimentos e Hotelaria

Local: Transamérica Expo Center, em São Paulo (SP)

Site: www.fhw.com.br

- CONOTEL

Local: Transamerica Expo São Paulo

Site: www.conotel2014.com.br

22 A 24 DE ABRIL

- Expovinis Brasil - 18º Salão Internacional do Vinho

Local: Expo Center Norte, em São Paulo, (SP)

Site: www.expovinis.com.br

10 E 11 DE JULHO

- 4ª Expo Pizzaria

Local: Palácio das Convenções do Anhembi Hall Nobre II, em São Paulo (SP)

Site: www.expopizzaria.com.br

10 E 11 DE JULHO

- Expo Azeite - 8ª Exposição e Encontro Internacional da Cadeia

Produtiva da Olivicultura

Local: Palácio das Convenções do Anhembi, em São Paulo (SP)

Site: www.expoazeite.com.br

19 A 21 DE AGOSTO

- Minaspaão - 15ª Feira Nacional de Panificação, Confeitaria e Gastronomia

Local: Serralheria Souza Pinto, em Belo Horizonte (MG)

Site: www.feiraminaspao.com.br

4 A 6 DE JUNHO

- Hotel Show - 8ª Feira de Produtos e Serviços de Hotelaria, Moteleria e Gastronomia

Local: Rafain Palace Hotel, em Foz do Iguaçu (PR)

Site: www.hotelshow.com.br

24 A 27 DE JUNHO

- Fispal Sorvetes - 11ª Feira Internacional de Tecnologia para a Indústria de Sorveteria Profissional

Local: Expo Center Norte, em São Paulo (SP)

Site: www.tecnosorvetes.com.br

- Fispal Food Service- 30ª Feira Internacional de Produtos e Serviços para a Alimentação Fora do Lar

Local: Expo Center Norte, em São Paulo (SP)

Site: www.fispalfoodservice.com.br

- Fispal Café - 9ª Feira de Negócios para o Setor Cafeeiro

Local: Expo Center Norte, em São Paulo (SP)

Site: www.fispalcafe.com.br

TURISMO

16 E 17 DE MAIO

- Aviestur - 37ª Feira de Turismo do Estado de São Paulo

Local: Espaço Ypê, em Holambra (SP)

Site: www.aviesp.com

23 E 24 DE MAIO

- BNT MERCOSUL - 20ª Bolsa de Negócios Turísticos do MERCOSUL

Local: Beto Carreiro World, em Penha (SC)

Site: www.bntmercosul.com.br

4 A 6 DE JUNHO

- Fit Cataratas - 9ª Feira de Turismo e Negócios do Festival de Turismo das Cataratas

Local: Rafain Hotel e Convention Center, em Foz do Iguaçu (PR)

Site:

www.festivaldeturismodascataratas.com

24 A 28 DE SETEMBRO

- ABAV - 42ª Feira de Turismo das Américas

Local: Anhembi, em São Paulo (SP)

Site: www.feiradasamericas.com.br

6 A 9 DE NOVEMBRO

- Festuris - 26º Festival do Turismo de Gramado

Local: Serra Park, em Gramado (RS)

Site: www.festurisgramado.com.br

Parceria que leva o associado de graça para internet



O portal AcheNaNet.com.br foi desenvolvido com objetivo de levar as pequenas empresas e autônomos de graça para internet. Assim após conhecer o portal e ter conhecimento dos benefícios que alguns associados já estão tendo com a mesma firmou esta parceria com objetivo aumentar a divulgação dos associados através da internet, não agregando custos, apenas levar inovação e oportunidades.

Todos os associados já estão cadastrados

Solicite seu usuário e senha de acesso enviando e-mail para admin@sindiregiao.com.br ou pelo fone (54) 3221.2666

Divulgue

Anuncie Ofertas

Encontre novos parceiros

Crie seu website

Institucional

E-Commerce

“Ótimo, através do www.AchenaNet.com.br a empresa Hamburger & Cia passou a ter visibilidade na rede, muito obrigado a todos!”

www.hamburguerecia.com.br

100% GRATUITO Gerenciável



“Ótima oportunidade para as empresas que ainda não estão no universo online. Para aquelas que já estão, um ponto positivo a mais para aumentar a visibilidade da empresa e prospectar novos clientes.”

+ de **13MIL**
Autônomos e Empresas
participando em 27 Estados
e 588 Cidades do Brasil

“Achamos muito interessante a AcheNaNet, já criamos nosso site através do portal sem custos e começamos a trabalhar com a mesma.”

www.cityhotel.tur.br



Acesse agora www.achenanet.com.br e mantenha seu atendimento 24hrs

SHRBS ASSINA TERMO DE PARCERIA COM ACHE NA NET

O SHRBS Região uva e Vinho firma termo de parceria com o portal AcheNaNet. O portal foi desenvolvido com o objetivo de levar as empresas e autônomos o uso da internet de forma gratuita.

Mais informações através do email: admin@sindiregiao.com.br

ABERTURA DA FESTA DA UVA TEM PRESENÇA DA PRESIDENTE DILMA



Foto crédito: Luiz Chaves

A Presidente da República, Dilma Rousseff, foi a principal atração da solenidade de abertura da Festa Nacional da Uva, realizada na tarde do dia 20 de fevereiro. Também participaram o Governador do Rio Grande do Sul, Tarso Genro; o Prefeito de Caxias do Sul, Alceu Barbosa Velho; o presidente da Festa da Uva, Edson Nespolo; a rainha Giovana Crosa e as princesas Gabrielle Debastiani e Karina Furlin; embaixatrizes da Festa; o técnico da Seleção Brasileira de Futebol, Luiz Felipe Scolari; ministros, vereadores, secretários estaduais e municipais, embaixadores e representantes de entidades ligadas ao setor vitivinícola.

Esta foi a 13ª vez que Presidentes da República participa da cerimônia de abertura do evento. O símbolo da Festa, a uva, também se fez presente na cerimônia. Nele, autoridades visitantes deixaram sua assinatura. A primeira a autografar a peça foi a Presidente. Após a solenidade, a comitiva seguiu em direção ao Centro de Eventos, onde foi desatada a fita inaugural.

CASA DI PAOLO RECEBE PRESIDENTE DILMA ROUSSEFF

A presidente Dilma Rousseff almoçou no Restaurante Di Paolo, na Rua Os 18 do Forte, em sua visita a Caxias do Sul para a abertura da Festa da Uva. A escolha deve-se ao pedido da presidente ao então ministro do Desenvolvimento Agrário, Pepe Vargas, para que tivesse galeto no almoço em sua vinda à cidade.

Participaram do almoço, além da presidente, o governador Tarso Genro, o prefeito Alceu Barbosa Velho, a primeira-dama, Alexandra Baldisserotto, da ministra da Secretaria de Direitos Humanos, Maria do Rosário.



Foto Divulgação

SHRBS COORDENOU CENTRAL DA HOSPEDAGEM



Foto: Cassia Teixeira

O SHRBS Região Uva e Vinho coordenou a Central de Hospedagem da Festa da Uva, junto ao estande da Diretoria da Hospitalidade. No balcão denominado Hotelaria, Gastronomia e Entretenimento foram repassadas informações aos visitantes, como dados atualizados sobre a oferta dos meios de hospedagem da cidade.

A entidade ainda entregou aos estabelecimentos que solicitaram materiais de divulgação da Festa da Uva, como guardanapos, aventais e sotopiattos.

CURSO DE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS



Com recursos do Fundo de Desenvolvimento da Vitivinicultura, o Instituto Brasileiro do Vinho apoiou a 30ª edição da Festa da Uva com espaço onde foram realizados cursos de degustação coordenados pelo sommelier Arlindo Menoncin. A organização foi do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, Festiva com apoio da Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul.

O estande dos vinhos brasileiros ficou na área central do Pavilhão Dois. Os cursos tinham duração de uma hora, com

turmas de 20 pessoas e inscrições gratuitas. No espaço também foram divulgadas as ações do Dia do Vinho, que ocorrerá de 23 de maio a 1º de junho.

Os visitantes degustaram vinhos e sucos das vinícolas Lovatel, Nova Aliança, Caldaro, Tradição e Forqueta.

REVINSUL INAUGURA CASA DO VINHO CAXIENSE

A Casa do Vinho é uma iniciativa da Rede de Vinícolas de Caxias do Sul (Revinsul), em parceria com Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Festa da Uva e da SEMTUR. Durante a Festa da Uva o espaço funcionou diariamente, com degustação e comercialização de vinhos e sucos elaborados em Caxias do Sul. Depois da Festa o local abrirá nos finais de semana, das 13h às 18h, com a mesma finalidade. O principal objetivo da Casa do Vinho Caxiense é valorizar os produtos locais e ser mais um atrativo no Parque Mário Bernardino Ramos.



crédito foto: Andreia Copini

UMA FESTA ALÉM DAS EXPECTATIVAS

Uma festa para ficar na memória e no coração de todos que visitaram o Parque de Eventos durante os 18 dias de 30ª Festa Nacional da Uva e 24ª Feira Agroindustrial.

Os números comprovam o sucesso. Foram em média de 650 mil visitantes no Parque Mário Bernardino Ramos e mais de 94 mil expectadores nos seis desfiles cênicos.

“A Festa da Uva se faz a várias mãos. E ela só adquiriu a importância que tem hoje graças ao povo trabalhador desta terra. Só temos que agradecer à comunidade de Caxias do Sul e a todos os visitantes. Tenhamos orgulho da Festa da Uva porque a Festa da Uva tem orgulho de sua cidade”, destaca o presidente da Comissão Comunitária, Edson Nespolo.

A festa da Uva 2016, já tem data marcada. O evento acontecerá de 18 de fevereiro a 06 de março em Caxias do Sul.

JANTAR HARMONIZADO EM HOMENAGEM A FESTA DA UVA



A Diretoria de Juventude da Festa Nacional da Uva 2014, a convite do restaurante **Umái-Yoo**, participou de um jantar especial harmonizado com vinhos e espumantes, alusivo ao maior evento comunitário do Sul do Brasil. No cardápio exclusivo, o melhor da culinária japonesa, aliado a ingredientes típicos da mesa italiana, como o radicci, e destaque para a uva.

A diversidade de culturas, que envolve a temática da Festa deste ano, foi representada pela mistura de aromas e sabores requintados. Os anfitriões Jamur Bettoni e Michele Giani receberam os convidados com um cardápio inédito especialmente pensado para bem receber os visitantes durante o período da Festa da Uva.

Também participaram do jantar Maria Lúcia e Aloir de Oliveira, da Comissão Social da Festa da Uva, o vice-presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS), Vicente Perini e sua esposa Simone Perini, o vice-presidente de Indústria da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços (CIC) de Caxias do Sul, Reomar Slaviero.

CAXIAS EM FESTA



ESTADO RECONHECE AS MELHORES PRÁTICAS

Serra Gaúcha conquista dez prêmios no I Prêmio Inovação do Turismo RS. Evento de premiação apresentou as melhores práticas do setor em Porto Alegre. Ao todo, 24 práticas foram premiadas.

A noite do dia 16 de dezembro foi marcada pela premiação às melhores práticas do turismo gaúcho, com a divulgação dos 24 vencedores do I Prêmio Inovação do Turismo RS. O evento de premiação ocorreu em Porto Alegre, no Hotel Plaza São Rafael. Dos 24 prêmios, dez foram para a Região Uva e Vinho.

Promovida pela Secretaria Estadual de Turismo (Setur RS), a iniciativa mobilizou diversas regiões do Estado e contou com 178 trabalhos inscritos em sete categorias: gestão e planejamento, estruturação de produto, atendimento/hospitalidade, entretenimento e lazer, acessibilidade e inclusão no turismo, sustentabilidade e promoção de produtos e destinos.

A premiação buscou prestar uma homenagem aos projetos inovadores identificados pela secretaria estadual do turismo ao longo dos três meses de execução do RS Mais Turismo nas 26 regiões turísticas do Estado.

Para a diretora executiva da Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra), Beatriz Paulus, a iniciativa estimula às boas práticas do turismo em todas as regiões do Estado. "Em nome da região Uva e Vinho, vejo que a ação nos incentiva a trabalhar em conjunto e inovar cada vez mais, buscando reconhecimento", afirmou.

O júri que escolheu as melhores práticas do turismo gaúcho foi formado por jornalistas, especialistas dos setores público e privado e empresários. São eles: Gilberto Perin (RBS TV); Emilia Fernandes (Codesul); Henrique Raizler (Mapa Mundi/Band); Paulo Cesar Flores (Blog De Mala e Cuia); Rita Vasconcelos (Abav); professor Abdon Barretto Filho (PUC-RS); Guilherme Paulus (CVC); Maria João Raupp (TAP-RS); João Ferrer (Secretário Estadual de Comunicação), Paulo Victor Milanez (Secretaria Estadual do Planejamento, Gestão e Participação Cidadã), Marta Rossi (Rossi & Zorzanello), Zelmute Marten (Conselho Estadual de Turismo) e Márcio Cabral (Setur/RS).

crédito foto: Andreia Copini



SEMTUR LANÇA PORTAL DE CAXIAS DO SUL

A Secretaria Municipal do Turismo (Semtur) lançou novo site, chamado de Portal do Turista. Completamente remodelado, ágil e com informações sobre Caxias do Sul, o site tem os roteiros turísticos caxienses, gastronomia, diversão, transporte, agências de turismo, compras, eventos, hospedagem, dados gerais, história da cidade, mapas, telefones úteis, notícias e vários outros atrativos. O endereço é www.caxias.tur.br. "É um site bonito, agradável e de fácil visualização", garante a secretária Drica de Lucena, que se mostra confiante com mais essa ferramenta promocional do turismo da metrópole do nordeste do Rio Grande do Sul.



SETUR REALIZA JORNADA TÉCNICA

Caxias do Sul recebeu nova etapa da Jornada Técnica do Turismo, promovida pela SETUR RS, com apoio da Semtur Caxias do Sul e Personal Hotel. No evento foi detalhada a estratégia adotada pelo governo estadual que reconhece a importância e contribuição da atividade turística na geração de divisas, emprego, distribuição de renda e inclusão social.

Também foram repassadas informações aos empreendedores privados do setor turístico sobre linhas de créditos oferecidas pelo sistema financeiro. Nas rodadas de negócios técnicos do Banrisul e da Caixa Econômica Federal esclareceram os dados técnicos das linhas de crédito disponíveis para os interessados em incrementar seus negócios ou mesmo planejar uma implantação.

SEMINÁRIO MICE PROMOVE CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE TURISMO DE NEGÓCIOS



Ação inovadora na atração de fluxos turísticos, MICE é a sigla internacional de Meetings, Incentives, Conferencing, Exhibition (Reuniões, viagens de Incentivos, Congressos e Exposições, segmento de alto poder econômico) e tema do seminário que Secretaria Estadual do Turismo organizou no Centro de Eventos da Fiergs em Porto Alegre. A programação incluiu palestras de autoridades internacionais, nacionais e regionais no do turismo de negócios e congressos, acompanhados de especialistas nacionais e regionais, complementada por mesas redondas.

Culminando o Seminário MICE a Secretaria do Turismo, apresentou a resolução que oficializa o Comitê MICE do Rio Grande do Sul, composto pela Setur-RS e representantes das instituições que integram essa atividade econômica no RS.

O evento teve o apoio da Federação Gaúcha de Conventions e Visitors Bureax, (formada pelos Conventions e Visitors Bureax de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Gramado / Canela e Região das Hortênsias, Pelotas, Porto Alegre) e FIERGS.

IBRAVIN ELEGE NOVO CONSELHO DELIBERATIVO E APROVA PLANO DE TRABALHO PARA 2014

O viticultor Moacir Mazzarollo e o enólogo Dirceu Scottá foram conduzidos aos cargos de presidente e vice-presidente em Assembleia Geral Ordinária. Plano de Atuação para 2014 também foi apresentado e aprovado

A partir do dia 1º de janeiro de 2014 os rumos do setor vitivinícola serão conduzidos por nova direção. O agricultor Moacir Mazzarollo foi eleito presidente do Conselho Deliberativo do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) para o biênio 2014/2015. Mazzarollo representa a Comissão Interestadual da Uva e foi indicado pelos sindicatos dos trabalhadores rurais com cadeira na entidade. O enólogo Dirceu Scottá foi eleito vice-presidente, representando a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra). A eleição segue o rodízio de entidades na direção do instituto.

Mazzarollo é o presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Veranópolis, que também engloba os agricultores dos municípios de Vila Flores e Fagundes Varela.

O atual presidente do Conselho, Alceu Dalle Molle, parabenizou a nova direção e convocou a todos para auxiliar os dirigentes na defesa dos anseios e expectativas do setor. Dalle Molle enfatizou que os Conselhos Deliberativo e Consultivo são espaços propícios para o diálogo e tomada de decisões.

Como maior legado da gestão em que representou as cooperativas na entidade, Dalle Molle citou o redirecionamento do projeto Visão 2025, estabelecendo metas mais condizentes com a realidade do setor e colocando o vinho de mesa e o suco de uva ao lado dos vinhos finos nas estratégias de promoção.

Dalle Molle lembrou que assumiu a presidência do Conselho no período de discussão da Salvaguarda, com desgastes da imagem que foram revertidas com bastante diálogo e com a formatação do acordo de cooperação que vem sendo colocado em prática gradativamente. O dirigente destacou o crescimento da participação dos vinhos finos e espumantes no mercado interno e a necessidade de ajustar a oferta de matéria-prima com as necessidades de mercado como o principal desafio para o próximo período.

Alinha do discurso de seu antecessor, Mazzarollo declarou que trabalhará para dar continuidade a aplicação das estratégias previstas no Visão 2025. "O plano é atuar desde a base produtiva, passando por todos os elos chegando até o mercado. Queremos dar condições para que o setor produza uvas de qualidade, que gerem produtos de qualidade e que essa qualidade seja percebida pelo consumidor". Mazzarollo também reforçou que, apesar de a presidência do Conselho estar, a partir de 2014 sob coordenação de uma entidade representativa dos agricultores, o trabalho realizado pelo Ibravin não pode favorecer apenas um elo. "É trabalhando para todos que cada um sai ganhando", observou.

Crédito: Martha Caus



ENTENDA O FUNCIONAMENTO DOS CONSELHOS GESTORES DO IBRAVIN

O Conselho Deliberativo do Ibravin é formado 11 titulares e 11 suplentes indicados por oito entidades representantes da indústria, das cooperativas e dos produtores rurais, que se revezam na presidência, mais o governo do Estado: Agavi, Uvibra, Fecovinho, Sindivinho, ABE, Comissão Interestadual da Uva, Sindicato Rural e Seapa/RS. O grupo, formado por 20 pessoas, se reúne pelo menos uma vez por mês para discutir as demandas do setor e as ações do Ibravin. A cada dois anos ocorre a eleição para a presidência e vice-presidência do conselho.

O debate setorial ganha força também no Conselho Consultivo, implantado em 2010 para integrar entidades que não compõem o Conselho Deliberativo. Cerca de 30 entidades representantes dos diversos elos da cadeia produtiva da uva e do vinho de todas as regiões produtoras do país integram o grupo que auxilia na tomada de decisões do Conselho Deliberativo.

A administração das verbas do Ibravin é acompanhada pelo Conselho Fiscal, formado por três membros, indicados pelo Conselho Deliberativo. Os conselhos Fiscal e Deliberativo são eleitos em pela Assembleia Geral.

Fonte: Ibravin

PLANO DE TRABALHO 2014

Na reunião do Conselho também foi apresentado o Plano Geral de Atuação para 2014, com a previsão orçamentária que deve destinar cerca de 70% dos recursos totais administrados pelo Ibravin para promoção e marketing dos vinhos brasileiros nos mercados interno e externo. A verba restante será utilizada em projetos de cunho estruturante, em ações de representação institucional e em despesas de manutenção administrativa da entidade e do Laboratório de Referência Enológica (Laren).

No próximo ano o Ibravin irá operar com um orçamento de R\$ 16,3 milhões. Deste total, R\$ 9,4 milhões serão aportados pelo Fundo de Desenvolvimento da Vitivinicultura (Fundovitis), com o restante da verba proveniente da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimento (Apex-Brasil), do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) mais os convênios com órgãos governamentais e parcerias com as vinícolas.

SETUR LIBERA RECURSOS PARA SINALIZAÇÃO TURÍSTICA NA REGIÃO

A secretária Estadual do Turismo, Abgail Pereira, assinou convênios com prefeituras da região da Serra Gaúcha para implantação de sinalização turística. Em BENTO GONÇALVES, o investimento será de R\$ 20.626,90, com a contrapartida de R\$ 8.840,10 do Município, administrado pelo prefeito Guilherme Pasin. Convênio semelhante foi firmado com a Prefeitura de FARROUPILHA, representada pelo prefeito Claiton Gonçalves. O Estado destinará R\$ 50 mil e o Município participará com R\$ 22 mil.

Em CAXIAS DO SUL, o convênio foi firmado com o prefeito Alceu Barbosa. O valor total é de R\$ 287 mil, destinado a instalar 92 novas placas e à recuperação de sete mapas e pósticos nas entradas dos roteiros. A secretária municipal do Turismo, Drica de Lucena, ressaltou a importância da valorização do interior. "Precisamos retribuir aos visitantes o que esperam de Caxias. Serão sinalizações bilíngues para atender a demanda da Festa da Uva e da Copa do Mundo."

Em FLORES DA CUNHA, o Roteiro Colonial Compassos da Mérica Mérica, receberá a quantia de R\$ 30 mil da Secretaria do Turismo (Setur/RS) para ser aplicado em sinalização turística. Cabe ao município a contrapartida de R\$7,5 mil. O Presidente do Roteiro Compassos da Mérica Mérica, Ricardo Pagno explanou a importância da sinalização: "Flores da Cunha está se mostrando como um novo destino turístico do Estado e a sinalização é indispensável para que este turismo aconteça".

De acordo com Abgail, a aplicação de recursos em sinalização contempla um dos desafios apontados pelo Plano de Desenvolvimento do Turismo do Rio Grande do Sul, que prevê a qualificação da infraestrutura receptiva do Estado. "Estamos colocando em prática e tirando do papel o que foi estabelecido no plano. Assim, passamos da fase de planejamento para a de execução", afirmou. A secretária resalta ainda que o estudo de Demanda Turística Internacional divulgado pelo Ministério do Turismo apontou que 76,5% dos turistas estrangeiros que visitaram o Brasil em 2012 consideraram a sinalização como um dos principais pontos negativos no país.



Andreia Copini



APROBELO TAMBÉM É CERTIFICADA

A Associação dos Vitivincultores de Monte Belo do Sul (Aprobelo) recebeu o certificado de registro da Indicação Geográfica Monte Belo, outorgada pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Esta é a quarta Indicação Geográfica de vinhos finos e espumantes do Brasil. As outras foram atribuídas ao Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Altos Montes.

INAUGURADO CAMPUS DO INSTITUTO FEDERAL EM CAXIAS

A nova sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Caxias do Sul (IFRS) foi inaugurada oficialmente no dia 20 de fevereiro. O evento contou com as presenças do governador do Estado, Tarso Genro, e do Ministro da Educação, José Henrique Paim Fernandes.

Conforme a reitora do IFRS, Cláudia Schiedeck de Souza, o momento é de grande alívio por representar a tomada de posse dos alunos de um benefício público. "A tendência, a partir de agora, é que o campus cresça cada vez mais", acrescentou. A nova sede abriga em torno de 650 estudantes.

Localizada no bairro Fátima, a construção do

complexo se iniciou ainda em 2010 e foi dividida em duas licitações, uma para a conclusão dos três prédios que estavam em estágio mais avançado, e outras duas para as demais edificações. O IFRS dispõe atualmente de quatro cursos técnicos de nível médio e dois de curso superior. Nos próximos dias deve ser dada a ordem de licitação para a construção dos próximos blocos. O investimento consolidado, até agora, é de R\$ 17 milhões.

Para o Presidente do SHRBS, João Antônio Leindens a expectativa é o que o setor seja contemplado na expansão do IFRS.



Foto divulgação

CAXIAS TERÁ CENTRO DE ATENÇÃO AO TURISTA

A Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria Municipal do Turismo, apresentou o projeto do Centro de Atenção ao Turista. A solenidade, na Casa da Secretaria do Meio Ambiente nos Pavilhões da Festa da Uva, contou com as presenças do Prefeito Alceu Barbosa Velho e da primeira-dama e coordenadora de Comunicação, Alexandra Baldisserotto; da titular da SEMTUR, Drica de Lucena; da secretária estadual do Turismo, Abigail Pereira; das soberanas da Festa da Uva, de secretários municipais, vereadores, subprefeitos e demais convidados. A senadora Ana Amélia Lemos, autora da emenda de repasse de verba para a construção do espaço, também estava presente no evento.

O Centro de Atenção ao Turista será construído na Praça Dante Alighieri num investimento na ordem de R\$ 300 mil, recurso proveniente de emenda parlamentar via Ministério do Turismo, mais contrapartida do Município. O projeto encontra-se, agora, em processo licitatório.



crédito foto: Andreia Copini

NOVA EDIÇÃO DO GUIA DE CAXIAS É LANÇADA NO AEROPORTO REGIONAL

Senhoras e senhores, vamos embarcar nessa viagem por Caxias! Foi assim, com a irreverência do comandante Arlindo e da comissária de voo Nega Jurema, personagens interpretadas pelo ator Davi Souza, que se iniciou o lançamento da 8ª edição do Guia de Caxias do Sul, realizado no saguão do Aeroporto Regional de Caxias do Sul Hugo Cantergiani.

A importância do Guia de Caxias do Sul como publicação que apresenta o melhor que a cidade tem para oferecer a turistas e caxienses foi lembrada nas manifestações de Marivânia Sartoretto, diretora da Fesuppo Editora; Marcos Arguelles, diretor executivo do aeroporto; Drica de Lucena, secretária municipal do Turismo; e João Antonio Leidens, presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares.

Após os pronunciamentos, os convidados confraternizaram e participaram do sorteio de seis voos panorâmicos, oferecimento do Aeroclube de Caxias do Sul, e de uma passagem aérea de ida e volta, para qualquer cidade do Brasil, oferecimento da Gol Linhas Aéreas. Com 192 páginas e tiragem de 30 mil exemplares, a publicação está disponível gratuitamente em mais de 130 pontos de distribuição da cidade. O conteúdo também pode ser acessado, na íntegra, pelo site www.guiadecaxiasdosul.com.



Crédito foto: Gilmar Gomes

ESTUDOS DE COMPETITIVIDADE E OBSERVATÓRIO DE TURISMO SÃO APRESENTADOS AOS GAÚCHOS

Texto e foto Valéria Pereira



A secretaria do Turismo (Setur/RS) apresentou, ao trade, autoridades, convidados e imprensa os Estudos de Competitividade de 26 destinos turísticos do Estado e o Observatório de Turismo. Os dois projetos foram realizados em parceria com a Fundação Getúlio Vargas (FGV).

De acordo com Airton Nogueira, consultor da FGV, o Observatório de Turismo faz parte da sequência de ações balizadas pelo Plano Diretor do Turismo do Rio Grande do Sul elaborado pela Setur.

O consultor destacou que o maior objetivo do Observatório é auxiliar na tomada de decisões dos gestores públicos e privados, já que irá monitorar, produzir e utilizar indicadores, trabalhar com parcerias para coleta de dados e informações, estruturar dados coletados em sistemas de informações e realizar análises.

ESTUDOS DE COMPETITIVIDADE

O evento no Galpão Crioulo do Palácio Piratini também serviu para que a secretaria entregasse a 26 destinos turísticos o Estudo de Competitividade elaborado pela FGV a pedido da Setur. O Rio Grande do Sul é o Estado que mais se utiliza dessa ferramenta, aplicada em 29 municípios (Bagé, Cambará do Sul, Canela, Canoas, Capão da Canoa, CAXIAS DO SUL, Erechim, Frederico Westphalen, Ijuí, Lajeado, Montenegro, Pelotas, Rio Grande, BENTO GONÇALVES, Gramado, Novo Hamburgo, Passo Fundo, Santa Cruz do Sul, Santa Rosa, Santa Maria, Santana do Livramento, Santo Ângelo, São Miguel das Missões, Taquara, Três Coroas, Torres, Três Coroas, Uruguaiana e Vacaria).

Cristiane Rezende, também da FGV, explicou que os estudos foram realizados tendo como base um levantamento de campo nos destinos elencados pela Setur, de forma a verificar o estágio atual de competitividade por meio de uma análise detalhada dividida em 13 itens. "Depois do trabalho realizado, apresentamos hoje a média geral de todos os municípios percorridos, que é de 56,8 pontos, o que supera os 56,4 estabelecidos como meta no Plano de Desenvolvimento do Turismo do Rio Grande do Sul", ressaltou.

FESTA IN VÊNETO - CONVIVA

Cotiporã se prepara para o 6ª Festa In Veneto -conVIVA, que acontecerá de 8 a 11 de maio deste ano. Na programação shows, atrações culturais e diversidade para esta festa que é a maior do município.

As datas dos shows já estão definidas. Na quinta-feira, 8 de maio, haverá uma noite italiana, com as apresentações da Família Paganini e Grupo Girotondo. Na sexta, dia 9 de maio, baile com Os Serranos. No sábado, 10 de maio, Detonautas, Fat Duo e DJs, à tarde terão atrações infantis com espetáculo da Galinha Pintadinha, no domingo, dia 11 de maio, show com Grupo Rodeio. Mais informações através do site www.festainveneto.com.br

FESTIVAL DO MOSCATEL TEM DATAS DEFINIDAS

A comissão organizadora do Festival do Moscatel definiu o período de realização do evento enogastronômico em 2014. A atividade, que passou a ser independente na última edição, ocorrida no final do ano passado, manterá o novo formato e conceito, porém em mais dias. Está marcado para os períodos de 5 a 7 e 12 a 14 de setembro, no Parque Cinquentenário, em Farroupilha.

Todos os detalhes e atrações da quarta edição do evento serão apresentados em lançamento oficial, programado para 8 de abril. Mas a equipe organizadora antecipa que a proposta é servir à vontade bebidas de excelência, muitas delas premiadas internacionalmente, e cardápio especial assinado por chefs de cozinha.

As bebidas, que incluem espumante e frisante moscatel, vinho moscato, espumante brut, vinhos tintos finos e suco de uva, serão fornecidas pelas vinícolas da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados. Na assinatura do cardápio o evento mantém a parceria com Escola de Gastronomia da UCS. A exemplo do novo conceito apresentado na última edição, trata-se de um festival enogastronômico diferenciado pelo ambiente aconchegante, que proporciona aos visitantes o conforto de acomodações para sentarem-se, com lugares limitados.

O Festival do Moscatel é uma realização da Prefeitura de Farroupilha, por meio das secretarias de Desenvolvimento Econômico e Turismo, e de Agricultura, e da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados. O apoio é do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, Conselho Municipal de Turismo de Farroupilha e Universidade de Caxias do Sul.

FESTIVAL DO MOSCATEL LANÇA CONCURSO FOTOGRÁFICO



Com a temática "Uvas, Bebidas e Momentos Moscatéis", podem ser inscritas fotografias nas categorias amadora e profissional. As fotografias vencedoras irão integrar exposição durante a quarta edição do evento enogastronômico, que ocorre neste ano de 2014 nos dias 5, 6, 7, 12, 13 e 14 de setembro, no Parque Cinquentenário, em Farroupilha-RS. Os trabalhos podem ser inscritos até 31 de julho e a divulgação dos resultados será no dia 12 agosto. As premiações incluem, além da exposição, hospedagem e passeio turístico no município de Farroupilha e ingressos para visita ao Festival do Moscatel, com direito a acompanhante.

O regulamento está disponível em: <http://farroupilha.rs.gov.br/novo/regulamento-concurso-fotografico>

VINDIMA 2014 MOVIMENTA REGIÃO



Maior produtor de vinhos do Brasil, o município de **FLORES DA CUNHA** realizou a abertura oficial da Vindima 2014, evento já consagrado em seu calendário turístico. A atividade reuniu a secretária de turismo do Estado, Abigail Pereira; o delegado federal do Ministério do Desenvolvimento

Agrário, Marcos Regelin; presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Flores da Cunha e Nova Pádua, Olir Schiavenin; prefeito Lídio Scortegagna, vice-prefeito Almir Zanin, subprefeito de Otávio Rocha, Remi Damin, secretários, vereadores, soberanas da Fenavindima e da Fecouva, e o pároco da cidade, frei Valdivino Salvador, que abençoou os frutos e os trabalhadores da vindima.

O projeto "É tempo de Vindima" prosseguiu até 23 de março, com série de atrativos, como gastronomia, degustação de vinhos, visita às vinícolas e roteiros turísticos. As atividades possibilitam ao turista acompanhar a colheita da uva e elaboração de vinhos, além de conhecer a cultura italiana. O objetivo principal do evento é o de valorizar o produtor e aumentar o fluxo de visitantes nesta época.

BENTO GONÇALVES – É época de celebrar a colheita do fruto que dá origem ao principal produto turístico do município, o vinho. Para comemorar, a Secretaria Municipal de Turismo realizou a abertura da 5ª edição do Bento em Vindima, na Casa Possamai, no distrito de Tuiuty.

As atrações que integram a programação do Bento em Vindima foram apresentadas pelo secretário de Turismo, Gilberto Durante, resgata a tradição dos imigrantes, com apresentações culturais, além da gastronomia típica. Os participantes também acompanharam a colheita simbólica e a pisa das uvas.

O Bento em Vindima 2014. Ano a ano tem conseguido atingir seu objetivo, que é o de incrementar o fluxo e, principalmente, aumentar a permanência dos turistas em Bento Gonçalves nos meses de verão. A programação inclui atrações em hotéis, vinícolas e restaurantes. A programação da vindima aconteceu até o dia 13 de março de 2014.

CAXIAS DO SUL – A 6ª Festa Oficial de Abertura da Colheita da Uva, promovida pela Prefeitura de Caxias em parceria com os sindicatos dos Trabalhadores Rurais e Rural, ocorreu em 16 de fevereiro na comunidade de São Luiz da 3ª Léguas. A atividade, que reuniu em torno de 400 pessoas, teve celebração de missa pelo padre Rubens Brum, colheita simbólica no parreiral da família Tonietto e almoço.

NOVA ROMA DO SUL - A 11ª La Prima Vendemia aconteceu de 24 a 26 de janeiro com a presença de autoridades e contou com o envolvimento da comunidade na realização do evento. Na programação passeios turísticos e culturais aos parreirais, gastronomia típica e apresentação de shows nacionais foram destaque.

GARIBALDI -Valorizar o fluxo de turistas nas regiões enoturísticas no verão proporcionando para a comunidade local, atividades e experiências diferenciadas no Garibaldi promoveu o primeiro "Veraneio da Vindima". Entre as atrações e atividades ligadas à colheita da uva, passeios, desconto nos hotéis, jantares com cardápios harmonizados e/ou temáticos e oficinas de gastronomia.

MOSTRA FLORES REUNIU 100 EXPOSITORES

A 6ª Mostra Flores e 3ª Feira Agroindustrial teve sua abertura oficial realizada no dia 22 de fevereiro em solenidade que teve as presenças da secretaria estadual de Turismo, Abigail Pereira, e autoridades municipais, regionais e estaduais. O evento reuniu 100 expositores dos setores de malhas, confecções, móveis, construção civil, decoração, artesanato, gastronomia e recreação infantil.

Além disso, 15 agroindústrias de Flores da Cunha, Nova Pádua, Nova Roma do Sul e Antônio Prado participaram do evento e apresentaram produtos coloniais, frutas in natura, compotas, sucos e massas. A Mostra Flores se desenvolveu até 23 de março, aos sábados e domingos, no Parque da Vindima Eloy Kunz em Flores da Cunha.

ANTÔNIO PRADO REALIZA PESQUISA SOBRE TURISMO

Com o objetivo de realizar o diagnóstico do turismo de Antônio Prado, a Prefeitura contratou empresa para fazer pesquisa com a população. Os dados servirão de base de discussão durante a realização da Conferência do Turismo, quando serão definidas as diretrizes para o Plano de Turismo de Antônio Prado 2014-2024.

Serão entrevistadas 750 pessoas, representando 5% da população, residentes na área urbana (centro e bairros) e rural. Também serão ouvidos turistas que visitam a cidade por meio de questionário diferenciado disponível em hotéis, pousadas e na secretaria de turismo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Ter o entendimento do bem viver em Antônio Prado;
- O nível de compreensão da situação atual do turismo no município;
- O conhecimento da comunidade dos atrativos (pontos turísticos, hotéis, pousadas e restaurantes)
- O impacto do tombamento para o desenvolvimento de Antônio Prado.

MOSCATO BRANCO: UVA TIPICAMENTE BRASILEIRA

Ao longo de janeiro a Serra Gaúcha recebeu a visita do ampelógrafo (cientista que identifica e classifica as cultivares de videira) francês Jean-Michel Boursiquot, da Universidade SupAgro, de Montpellier, da França. Mundialmente conhecido por ter redescoberto no Chile a variedade Carmenère, o cientista esteve na região para contribuir na confirmação de uma suspeita antiga: a de que a cultivar de uva Moscato Branco presente na Serra Gaúcha desde os anos 1930 somente é cultivada comercialmente no Brasil, principalmente na região de Farroupilha, município que responde por cerca de 50% do volume de produção da casta no país.

A pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, Patricia Ritschel, observa que o índice

de originalidade aumenta o interesse sobre a cultivar, o que conduz a desdobramentos significativos aos produtores. "Ainda serão desenvolvidos trabalhos envolvendo aspectos agrônômicos, fenológicos e enológicos, incluindo microvinificações, possibilitando a seleção de clones que melhor se adaptem à região, bem como orientações para a utilização de determinadas técnicas de manejo, questão importante para o agricultor no sentido de favorecer a qualidade e a evolução no cultivo dessa casta tão expressiva para Farroupilha." O trabalho ainda tem a participação do pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, João Dimas Garcia Maia, que, com Patrícia, coordena o Programa de Melhoramento Genético de Uva da Embrapa. Fonte: AFAVIN

PARADA TRILEGAL: ESTABELECIMENTOS SÃO-MARQUENSES RECEBEM SELO DE QUALIFICAÇÃO

Aconteceu na Adega Tradição, em Vila Cristina, Caxias do Sul, um evento de lançamento do selo Parada Trilegal. Estiveram presentes vários representantes de diferentes estabelecimentos ligados ao turismo e, dentre eles destacamos a presença de Ines Copelli Rech e Teresinha Marchioretto, da Padaria Le Parone, Vivaldo Zan, da Tenda do Nene, Patricia Melo, da Tenda Pelizzari e Teresinha Mascarelo e Telipor Menegon, representando a Pousada

Menegon. Estes quatro estabelecimentos receberam, das mãos da Secretária Estadual de Turismo Abigail Pereira e do Secretário Municipal de Cultura, Desporto e Turismo Aureo Bertelli, o certificado de adesão ao Programa.

O Parada Trilegal é um programa do Governo Estadual dedicado à qualificação de empreendimentos situados ao longo da BR 116, no trecho entre Jaguarão e Vacaria.

MARIA FUMAÇA - TEMA DE ESCOLA DE SAMBA

A escola de samba Embaixadores do Ritmo, do grupo especial de Porto Alegre, escolheu como tema para seu desfile no Carnaval um símbolo que liga os municípios de Garibaldi, Carlos Barbosa e Bento Gonçalves: a Maria Fumaça. Sob o tema "O passeio da Maria Fumaça na Serra Gaúcha, no apito da Maria e no cheiro da Fumaça", a letra do samba-enredo é de autoria de Vinicius Maroni, Vinicius Brito, Saimon, Rafael Tubino e Arilson Trindade.



Crédito das fotos: Alexandra Ungaratto

REGIÃO UVA E VINHO REALIZA OFICINA PARA CRIAÇÃO DE PLANO ESTRATÉGICO

Crédito foto: Cristiane Moro



Poder público, privado e entidades de classe estiveram reunidos para a oficina de desenvolvimento do Plano Estratégico da Região Uva e Vinho. O encontro ocorreu no Farina Park Hotel, em Farroupilha, numa realização da Secretaria Estadual de Turismo (Setur RS) com apoio da Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra) e da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Farroupilha.

A oficina se deu por meio da divisão do grupo em três equipes, que avaliaram os pontos fortes e fracos nos seguintes segmentos: Sistema de Gestão, Estruturação, Desenvolvimento; Qualificação e Oferta Turística; Promoção e Marketing. Ao término, os

participantes avaliaram os apontamentos junto às consultoras de turismo que coordenaram o encontro. Com base nisso, será formatado o Plano até o final de abril. Após, será enviado a Atuaserra para avaliação e validação.

Conforme o presidente da Atuaserra, Juliano Brandalise, o Plano dará mais força para região, que terá maior embasamento para planejar e executar ações. "Ele vem para nortear nossas ações, que buscam sempre o desenvolvimento sustentável do turismo e o melhor posicionamento da Região Uva e Vinho no cenário turístico nacional", afirma.

Com a realização dos planos regionais – que estão ocorrendo em todas as regiões turísticas do Estado, a Setur RS cumpre dois itens do Plano de Desenvolvimento do Turismo 2012-2015: Fortalecimento da Gestão do Turismo e Aumento da Competitividade das Regiões Turísticas do RS. Estas oficinas servem para a identificação dos principais produtos de cada região do Estado e discutir estratégias para posicioná-los no mercado, além de facilitar a priorização de investimentos por parte do Governo Estadual até 2015.



Crédito foto: Ana Cris

TERMAS E LONGEVIDADE UM ROTEIRO ÚNICO

Cotiporã – Nova Prata – Protásio Alves – Veranópolis – Vila Flores

A união de esforços entre poderes público e privado traz resultado para o Roteiro Turístico Termas e Longevidade prova foi a movimentação no feriado de carnaval. Os empreendimentos envolvidos receberam muitos turistas oriundos de diversas regiões do Brasil, e a expectativa do visitante é ser protagonista, viver experiências, conviver com o estilo simples deste povo que cultua a longevidade e a cultura como filosofia que está impregnada no modo de ser, de fazer e de viver.

O Roteiro Turístico, que integra o projeto Tour da Experiência, oferece bem estar, originalidade e hospitalidade, sem esquecer das belas paisagens naturais.

Saiba mais: www.termaselongevidade.com.br

BENTO GONÇALVES PREPARADA PARA A MOVELSUL BRASIL 2014



MAIOR FEIRA DE MÓVEIS E COMPLEMENTOS DA AMÉRICA LATINA OCORRE EM MARÇO, NA SERRA GAÚCHA

Entre os dias 24 e 28 de março, expositores de todo o país se reunirão em Bento Gonçalves (RS) para apresentar novidades do setor moveleiro voltadas à nova classe média brasileira. Principal feira de móveis e complementos da América Latina, a Movelsul Brasil 2014, realizada pelo Sindicato das Indústrias do Mobiliário de Bento Gonçalves (Sindmóveis), espera receber mais de 38 mil visitantes. Em sua 19ª edição, a expectativa é gerar U\$S 300 milhões em

negócios.

Segundo o presidente do Sindmóveis, Henrique Tecchio, o evento cumpre papel de vitrine para os lançamentos da indústria moveleira, sendo também uma das fontes de sustento das atividades do Sindmóveis. Contudo, além disso, a feira movimenta a economia do município. Segundo dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho (SHRBS), a ocupação dos hotéis em Bento Gonçalves e algumas cidades da região no período da Movelsul chega a 90%, aproximando-se das taxas verificadas na alta temporada turística. "Esses números são muito impactantes para a economia local, pois fortalecem a rede hoteleira e de alimentação em épocas do ano onde essa movimentação não seria expressiva. E não se trata somente dos visitantes. Existem centenas de pessoas ligadas à montagem, empresas expositoras e prestadoras de serviços que permanecem em Bento Gonçalves nos dias que antecedem e sucedem o evento, aumentando as demandas

locais por aproximadamente um mês".

PROJETOS DA FEIRA

Como já é tradição, a feira receberá mais uma edição do Projeto Comprador. A iniciativa do Sindmóveis, em parceria com a Apex-Brasil, possibilita que empresas brasileiras realizem rodadas de negócios diretamente com importadores de diversos países. Na edição de 2012, mais de 600 encontros foram promovidos com representantes de 18 nacionalidades, resultando em U\$S 35 milhões em negócios.

Vinculado a Movelsul Brasil, o Salão Design, prêmio realizado desde 1988 pelo Sindmóveis, busca integrar criatividade e inovação tecnológica a móveis e acessórios, democratizando o design de produtos. O concurso distribuirá R\$ 175 mil em prêmios nas modalidades estudante, profissional e indústria.

Uma iniciativa que iniciou na última edição da Movelsul e que permanece em 2014 é a segmentação dos espaços do Parque de Eventos. Segundo pesquisa feita pelo Sindmóveis, as visitas dos lojistas, importadores, representantes comerciais, estudantes, arquitetos e designers foram otimizadas entre 20% e 30%, aumentando assim as possibilidades de negócios.

Em 2014, os pavilhões A, B, C e D receberão os fabricantes de móveis para escritório, cozinhas, dormitórios, áreas de serviço, banho, jardim e complementos. O pavilhão E será destinado aos estofados, colchões, copas, sala de jantar e estar e complementos, assim como o pavilhão F, que ainda terá representantes de eletros e tapetes.

Na última edição, em 2012, mais de 38 mil visitantes conheceram os lançamentos apresentados por 327 expositores.

Foto: Sílvia Tonon

BENTO RECEBE CURSO DE SOMMELIER DO PROGRAMA TCHÊ QUALIFICA

No dia 11 de março, aconteceu a aula inaugural do Curso de Sommelier do Programa Tchê Qualifica. O curso oferecido gratuitamente, busca a qualificação profissional para a excelência em hospitalidade, já pensando na Copa de 2014. Bento Gonçalves é a única cidade do Estado contemplada com o curso. Estiveram presentes o Secretário de Turismo, Gilberto Durante, e a secretária de Turismo do Estado, Abigail Pereira.

O Curso de sommelier forma profissionais especializados no conhecimento de vinhos, cervejas ou outros tipos de bebidas e assuntos relacionados a esse serviço. As aulas serão ministradas pelo Senac e ocorrerão até maio. Serão duas turmas de 20 alunos com uma carga horária de 160 horas. "Estas atividades promovem o aperfeiçoamento de profissionais que atendem os turistas no Rio Grande do Sul, qualificando suas atividades. Esse é o principal legado da Copa do Mundo", o secretário Durante.

Assessoria de Comunicação Social Prefeitura

CAXIAS ABRE CURSO DE EXCELÊNCIA NA HOSPITALIDADE PARA COPA 2014

De 17 de março a 24 de maio (segunda a quinta) das 14h às 18h, com carga horária totalizando 160 horas acontece o curso de Excelência na Hospitalidade para Copa 2014 na sede do SHRBS Região Uva e Vinho em Caxias do Sul. O curso é gratuito e será ministrado por profissionais do SENAC.

Conteúdo Programático

Módulo 1 - ATENDIMENTO AO TURISTA 60h (Fundamentos da Hospitalidade para Copa 2014; Manifestações Artísticas e Culturais do RS e Acessibilidade na Copa)

Módulo 2 – INGLÊS PARA ATENDIMENTO AO TURISTA I (50h) e Módulo 3 – INGLÊS PARA ATENDIMENTO AO TURISTA II (50h)

Esta ação faz parte do Programa Tchê Qualifica da SETUR RS e conta com apoio do Senac, Semtur Cx e SHRBS Região Uva e Vinho.

TREINAMENTO DE PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO E PRIMEIROS SOCORROS

Onde: SHRBS - Rua São José, 1814 - Bairro Madureira

Quando: 10 de abril e 15 de maio a partir das 14h às 18h

Ministrante: Luis Marcos Dallacua, profissional credenciado pelo Conselho Regional do Corpo de Bombeiros

Investimento: R\$ 75,00 para associados em dia I R\$ 150,00 para associados inadimplentes

Informações: gerencia@sindiregiao.com.br / Fone: 54 3221.2666

Vagas limitadas. Máximo 25 alunos por turma

A realização do curso acontecerá somente mediante o número mínimo de inscritos.

CURSOS PARCEIROS

UCS ESCOLA DE GASTRONOMIA

Consulte descontos para associados do SHRBS

Março

Chef de Cozinha ICIF - Formação Básica

Curso de Confeiteiro Intermediário

Abril

Confeiteiro - Módulo Avançado – Doces Sofisticados

Mai

MBA - Módulo I - Sommelier Internacional Básico

Sommelier Internacional FISAR – Formação Básica –

Nível Intermediário e Final

Confeiteiro – Módulo Avançado - Pastilhagem

Sommelier Internacional - FISAR - Módulo Avançado:

Itália - Visita técnica a cantinas e contato com o expert e empresa do setor

Junho Confeiteiro – Módulo Avançado – Sobremesas

Mais informações: 54 3292.1188 ou gastronomia@ucs.br.

UNISINOS

Consulte descontos para associados do SHRBS

Caxias do Sul

MBA em Controladoria e Finanças

MBA em Gestão Empresarial

MBA em Gestão de Negócios em TI

MBA em Gestão da Produção e Logística

MBA em Gestão de Projetos

MBA em Gestão do Comportamento Organizacional

MBA em Gestão de Vendas

MBA em Marketing Estratégico

MBA em Gestão Ambiental

MBA em Gestão de Negócios da Saúde

MBA em BPM - Business Process Management

MBA em Negócios e Empreendimentos Internacionais

MBE em Manutenção Industrial

ESPECIALIZAÇÃO em Design Estratégico

ESPECIALIZAÇÃO em Direito e Processo do Trabalho

LLM em Direito dos Negócios

Bento Gonçalves

MBA em Controladoria e Finanças

MBA em Gestão Empresarial e MBA em Gestão de Pessoas

Mais informações: 54 3452.5100 - crelvas@unisinos.br

SENAC

Caxias do Sul

Gastronomia: Boas Práticas para Serviço de Alimentação, padeiro e confeitoiro, oficina de culinária de carnes e vinhos, oficina de culinária de frutos do mar, oficina de culinária de sushi, pizzas, oficina culinária de cupcake, oficina culinária de salgados para festas, oficina culinária de risotos entre outros.

Aproveite também a programação de cursos do SENAC nas áreas de gestão e negócios, informática, comunicação, beleza, idiomas e os cursos técnicos presenciais e à distância.

Mais informações sobre os cursos através do fone 54 3225.1666 ou email senaccaxias@senacrs.com.br

Bento Gonçalves

Curso Profissionalizante de Cozinheiro – 500h: início em 7 de abril, com aulas de 2ª a 5ª, das 19h às 22h
Curso de Sommelier – 160h: início em 5 de maio, com aulas de 2ª a 4ª, das 19h às 22h

Todos os cursos podem ser parcelados em cartão de crédito, cheque ou boleto bancário. Mais informações pelo telefone (54) 3452-4200 ou e-mail senacbento@senacrs.com.br.

PROJETO GASTRONOMIA REGIÃO UVA E VINHO

SHRBS e SEBRAE seguem com projeto cujo objetivo é atender as demandas do empresário deste setor.

Além dos encontros para troca de experiência, estudo de indicadores e práticas da cultura da cooperação. O projeto disponibiliza consultorias e assessorias conforme demanda, visita técnica, cursos, oficinas e palestras com temas sugeridos pelos empresários e acesso a cases.

O Sebrae grande parceiro aporta recursos para subsidiar e viabilizar as atividades. As empresas que aderem assumem um valor irrisório e parcelado e o SHRBS segue com suporte na coordenação da ação.

Hoje são 26 empresas participando do projeto. Os interessados devem contatar o sindicato.

DIVINA COZINHA



DIVINA COZINHA TOP 2014 CHEGA COM NOVIDADES

O tradicional evento enogastronômico deste ano chega com novidades, entre elas a expansão para a cidade de Bento Gonçalves e a inclusão de novas categorias em Caxias do Sul.

Valorizar e divulgar a enogastronomia exaltando sua diversidade de sabores e características. É com esse objetivo que o projeto Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade segue com reconhecido sucesso.

O Divina Cozinha é uma consulta popular que confere visibilidade a proprietários de estabelecimentos enogastronômicos, seus negócios e seus profissionais, além de produtos. A novidade foi apresentada oficialmente em Bento Gonçalves dia 10 de março, em evento para convidados no Salão Nobre da Prefeitura.

Em Caxias inspirado no sucesso do ano passado, novamente com um Piquenique Solidário que o Divina Cozinha Top 2014 – Os Melhores da Cidade foi lançado no dia 30 de março, no gramado defronte à Réplica de Caxias, no Parque de Exposições da Festa da Uva.

Com apresentação do Coro da Faculdade IDEAU e do Quarteto de Saxofones da Orquestra Municipal de Sopros de Caxias do Sul. O valor arrecadado será revertido ao Projeto Mão Amiga.

“Já há algum tempo tínhamos a ideia de expandir o evento Divina Cozinha para outras cidades. Bento Gonçalves, por sua importância na Serra, foi escolhida para iniciar esta expansão. Para nós, é uma honra poder convidar a comunidade de Bento a participar”, destacam Fúlvia Stedile Angeli Gazola e Daniela Fiorese Lucchese, diretoras da Dolaimes Comunicação e Eventos, empresa realizadora do evento.

Nesta edição em Caxias do Sul a votação contempla 42 categorias, entre elas as inéditas Melhor Chapeiro/Churrasqueiro/Assador, Melhor Sagu, Melhor Garçonete e Melhor Cerveja Artesanal Nacional. Em Bento serão 29 categorias, com foco nas características locais.

Qualquer pessoa pode votar pelo site www.divinacozinhatorp.com.br, mediante inscrição do CPF. Os estabelecimentos e profissionais vencedores serão divulgados no guia-conceito Divina Cozinha Top – Os Melhores da Cidade, que neste ano terá edições independentes para Caxias e Bento.

PROGRAMAÇÃO DO DIVINA COZINHA TOP:

10 de março: Lançamento da Divina Cozinha Top 2014/Happy Hour - Os Melhores da Cidade de Bento Gonçalves.

30 de março: Lançamento do Divina Cozinha Top 2014/2º Piquenique Solidário – Os Melhores da Cidade de Caxias do Sul

02 de Abril e 02 de Maio: Período da Consulta popular Divina Cozinha Top Caxias do Sul. Como participar: voto individual, mediante inscrição do número do CPF, através do site www.divinacozinhatorp.com.br.

15 de Julho a 15 de Agosto: Período da Consulta popular Divina Cozinha Top Bento Gonçalves. Como participar: voto individual, mediante inscrição do número do CPF, através do site www.divinacozinhatorp.com.br.

04 de agosto: Coquetel de apresentação dos eleitos e guia Divina Cozinha Top 2014 Caxias do Sul

13 de outubro: Coquetel de apresentação dos eleitos e guia Divina Cozinha Top 2014 Bento Gonçalves

O projeto Divina Cozinha iniciou-se em 1998. Naquela época, tinha como objetivo facilitar o acesso da comunidade a cursos e palestras com renomados chefs, enólogos e sommeliers. Cumprida essa etapa, o evento inovou e, a partir de 2010, passou a realizar o Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade, uma consulta popular que se tornou referência no segmento.

O Divina Cozinha 2014 é uma realização da Dolaimes Comunicação e Eventos, com patrocínio do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, Prefeitura de Bento Gonçalves/Secretaria de Turismo, Sistema Fecomércio-RS/SENAC e apoio da Prefeitura de Caxias do Sul/Secretaria da Cultura e da Câmara de Indústria de Comércio de Caxias do Sul (CIC).



A sua entidade empresarial



FALE CONOSCO

Diretoria Executiva: marciatur@sindiregiao.com.br

Gerencia Administrativo /Financeiro: gerencia@sindiregiao.com.br

Gerencia Operacional: operacional@sindiregiao.com.br

Auxiliar Administrativo Caxias do Sul: admin@sindiregiao.com.br

Auxiliar Administrativo Bento Gonçalves: sindiregiao@sindiregiao.com.br

Site: www.sindiregiao.com.br

Facebook: Sindicato de Hotéis, Restaurante, Bares e Similares

SEDE - CAXIAS DO SUL/RS - (54) 3221.2666

SUBSEDE - BENTO GONÇALVES/RS - (54) 3453.8000