



**Dia do Vinho 2015**  
**SHRBS lança campanha Bem Estar**

# O SHRBS E O ASSOCIADO



## REPRESENTATIVIDADE

### CONHEÇA OS CONSELHOS, GRUPOS DE TRABALHO E COMISSÕES QUE O SHRBS REGIÃO UVA E VINHO PARTICIPAM

ATUASERRA: Tarcísio Michelin	Pezzi Bagoso
BENTO CONVENTION E VISITORS BUREAU: Márcia Ferronato	CONSELHO DE TURISMO DE FLORES DA CUNHA (COMTUR): Viviane Viapiana e José Ferronato
DESTINOS INDUTORES E BENTO FILM FILM COMMISSION: Márcia Ferronato	CONSELHO DE TURISMO DE SÃO MARCOS (COMTUR): Adriano Biasotto e Ivanete
CAXIAS DO SUL CONVENTION E VISITORS BUREAU: João Antônio Leidens	Joanita Bresolin
CAXIAS FILM COMMISSION Luciane Lopes Perez e Márcia Ferronato	CONSELHO DE TURISMO DE VERANÓPOLIS (COMTUR): Juliano Brandalise e Helena P. Farina Casarin
COMISSÃO DE ANÁLISE DO IMPACTO SOBRE EMPREENDIMENTO DO COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL (COMEC)- Luciane Lopes Perez e Marcos Rossi	GRUPO GESTOR DO BANCO DE ALIMENTOS DE CAXIAS DO SUL: Nestor de Carli
COMITÊ BRASILEIRO DE TURISMO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS: Márcia Ferronato	COMITÊ GESTOR POLO GASTRONÔMICO DO RIO GRANDE DO SUL: Márcia Ferronato
CONSELHO DA FUNDAPARQUE: Moisés Michelin e 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
CONSELHO MUNICIPAL DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE BENTO GONÇALVES (COMSEA): Márcia Ferronato e Eduardo Farina	PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DA ESCOLA TÉCNICA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RS - CAMPUS CAXIAS DO SUL - João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E INCLUSÃO SOCIAL DE CAXIAS DO SUL (CONSEA): Agnicayana Posser e Luciane Lopes Perez	COMITÊ DE ECOEFICIÊNCIA DA SERRA GAÚCHA: Euclides Antônio Sirena
CONSELHO DE TURISMO DE FARROUPILHA (COMTUR): Hotelaria: José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro	COMITÊ DE RESPONSABILIDADE SOCIAL DA CIC: Euclides Antônio Sirena
Restaurantes, Bares e Similares: Rudinei Galafassi e Márcia Ferronato	CONSELHO REGIONAL DO SESC / RS: João Antônio Leidens
CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO DE BENTO GONÇALVES (COMTUR): Márcia Ferronato e Vinícius Sonaglio	CONSELHO DE TURISMO DA FECOMÉRCIO (COMTUR): João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
CONSELHO DO TURISMO DE CAXIAS DO SUL (COMTUR): Hotelaria: Amaury de Almeida Doro e Luciane Lopes Perez	CONSELHO FISCAL FBHA - Delegado representante da FNHRBS: Nestor De Carli
Gastronomia: Vicente Perini e João Antônio	

### 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.sindiregio.com.br

**Coordenação editorial:** Luciane Lopes Perez

**Jornalista responsável:** Roberto Hunoff

**Diagramação:** Arcwork

**Impressão:** Delta Print

**Tiragem:** 3.000 exemplares

**Fotografias:** Tiago Fernandes, Luis Chaves /Palácio Piratini, Prefeitura de Flores da Cunha, Prefeitura de Veranópolis, Faculdade Cencista, Sebrae Caxias, arquivo SHRBS, Prefeitura de Garibaldi, Gabriele Baruffi, selo de 140 anos da imigração italiana, Fábio Campelo, Dirceu Soares

### DIRETORIA SHRBS 2014/2017

#### 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 Vasselai Farina

Maicon Luis Melo de Carvalho

#### SUPLENTES

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** - Andréia Rocha

**Gerente Operacional** - Luciane Lopes Perez

**Auxiliar Administrativa** - Renata Stedile

**Auxiliar Administrativa** - Fabiane de Oliveira Pellegrini

### 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.

### VALORES

Ética, Cooperação, Transparência, Liderança, Democracia, Humildade, Coerência, Sustentabilidade e Confiança.

## AFASTAMENTO POR DOENÇA RESPONSABILIDADE DO EMPREGADOR POR 15 DIAS INICIAIS APENAS

A legislação previdenciária prevê que “Durante os primeiros quinze dias consecutivos ao do afastamento da atividade por motivo de doença, incumbirá à empresa pagar ao segurado empregado o seu salário integral”, ou seja, o primeiro atestado médico de 15 dias é de responsabilidade do empregador. Esse prazo havia sido elasticado para 30 dias, por força da Medida Provisória 664/2014, que vigiu de 01 de março a 17 de junho de 2015, quando foi publicada a Lei 13.135/2015, sem essa alteração no art. 60 da Lei 8.213/91. Em suma, aquela previsão legal de 30 dias não vigora mais, voltando a ser de 15 dias consecutivos.

## SANCIONADA LEI QUE ALTERA REGRAS DO SEGURO-DESEMPREGO

A presidente Dilma Rousseff sancionou a lei 13.134, que altera as normas de acesso ao seguro-desemprego, tornando-as mais rígidas. A sanção foi publicada no Diário Oficial da União. As novas regras foram propostas pelo governo federal, por meio de Medida Provisória, e aprovadas pelo Congresso Nacional. Com as alterações, que fazem parte do ajuste fiscal, o governo gastará menos com o pagamento do seguro-desemprego.

De acordo com o Ministério do Trabalho, o governo espera redução de R\$ 6,4 bilhões, em 2015, nos gastos com o pagamento do seguro-desemprego. A expectativa é de que 1,6 milhão de trabalhadores (19% do total) deixem de receber o benefício neste ano.

Com a publicação da nova lei, terá direito ao seguro-desemprego quem tiver trabalhado pelo menos 12 meses nos últimos 18 meses. O prazo inicial proposto pelo governo era de 18 meses de trabalho para poder ter acesso ao benefício. Antes da vigência da Medida Provisória, no fim de fevereiro, o trabalhador precisava de apenas seis meses.

Para poder pedir o benefício pela segunda vez, a lei estipula que o trabalhador tenha nove meses de atividade nos últimos 12 meses. Antes, esse prazo exigido era de seis meses de trabalho, e o governo queria ampliar, inicialmente, para 12 meses. A proposta mantém a regra prevista na MP (seis meses) se o trabalhador requisitar o benefício pela terceira vez.

**MEDIDAS VETADAS** - Foi vetada pela presidente Dilma Rousseff a regra que endurecia o acesso ao abono salarial. A norma, proposta inicialmente pelo governo e aprovada pelo Congresso,

exigia que, para terem direito ao abono salarial, os trabalhadores tivessem exercido atividade remunerada por, pelo menos, 90 dias no ano-base, e recebessem até dois salários mínimos médios de remuneração mensal no período trabalhado. Com isso, permanece em vigência a regra anterior, na qual o abono é pago para quem trabalhar por pelo menos 30 dias. O abono salarial equivale a um salário mínimo vigente e é pago anualmente aos trabalhadores que recebem remuneração mensal de até dois salários mínimos.

Também foi vetado o artigo quarto, que dizia que teria direito ao seguro-desemprego o trabalhador rural desempregado dispensado sem justa causa que comprovasse ter recebido salários de pessoa jurídica ou de pessoa física, a ela equiparada, relativos a cada um dos seis meses imediatamente anteriores à data de dispensa; ou ter sido empregado de pessoa jurídica ou de pessoa física a ela equiparada, durante pelo menos 15 meses nos últimos 24 meses; entre outras regras.

**AJUSTE FISCAL** - Juntamente com a alteração das regras de acesso aos benefícios previdenciários, como pensão por morte, as mudanças no seguro-desemprego e no abono salarial fazem parte do processo de ajuste das contas públicas. O governo espera gastar menos recursos com o pagamento destes benefícios.

Inicialmente, a estimativa era que a limitação nos benefícios poderia gerar economia nos gastos obrigatórios de R\$ 18 bilhões por ano. Com as mudanças, fruto de acordo com o governo federal no Congresso, a economia será menor: de R\$ 14,5 bilhões a R\$ 15 bilhões por ano, segundo cálculos divulgados pelo Ministério do Planejamento em maio.

## FRENTE PARLAMENTAR ATUARÁ EM DEFESA DO SETOR HOTELEIRO

Criada na Câmara Federal com a adesão de 200 deputados, a Frente Parlamentar pela Qualidade da Hotelaria Brasileira pretende defender os usuários e trabalhadores da área e buscar condições para que os empresários do setor possam prestar um serviço de qualidade. O presidente é o deputado César Halum (PRB-TO), que teve a iniciativa de criar a Frente juntamente com a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA). A vice-presidente é a deputada Magda Mofatto (PR-GO).

Segundo César Halum, a ideia é que o grupo de parlamentares trabalhe em favor do segmento da hotelaria e dos direitos do consumidor do serviço. “Apuraremos as maiores dificuldades dos trabalhadores e dos empresários da hotelaria para buscarmos o equilíbrio em prol do setor”, afirmou.

De acordo com o Conselho Mundial de Viagens e Turismo (WTTC), em 2014, o turismo gerou R\$ 492 bilhões no Brasil, equivalente a 9,6% do Produto Interno Bruto. Os hotéis têm papel importante na geração de empregos, movimentam a economia de estados e municípios e, muitas vezes, fazem o papel de pequenos agentes de desenvolvimento socioeconômico. “O turismo está crescendo na cesta de consumo do brasileiro. Existem 19 projetos de lei na agenda legislativa da hotelaria, sete deles na Câmara dos Deputados. A maioria está tramitando em comissões. Neste momento,

as questões prioritárias para o setor de hospedagem são a cobrança de direitos autorais pelas músicas tocadas em quartos de hotéis e a insalubridade de arrumadeiras, entre outras”, explicou o presidente da FBHA, Alexandre Sampaio.

Expansão para o interior - O Ministério do Turismo tem a expectativa de que o setor de hotelaria invista cerca de R\$ 12 bilhões nos próximos seis anos. O secretário-executivo do Ministério do Turismo, Alberto Alves, disse durante o lançamento da Frente que “o aumento da oferta de hotéis não se concentra somente nas cidades grandes, pois o setor está se expandindo também para o interior do Brasil”. Para ele, a Frente Parlamentar ajudará a reforçar o debate do turismo no Brasil. “Temos que criar cada vez mais condições para que o turismo se insira na equação econômica brasileira”, enfatizou.

O lançamento, realizado no espaço VIP do Restaurante SENAC, no anexo IV da Câmara dos Deputados, teve ainda as presenças de parlamentares de diversos partidos e do secretário de Turismo do Distrito Federal, Jaime Recena. As instituições que representam a hotelaria também estavam presentes, como a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH Nacional) e o Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (FOHB). Para o presidente da ABIH Nacional, Enrico Fermi, a capacitação de mão de obra, o acesso ao crédito e o visto para estrangeiros estão dentre os principais desafios do setor.

### ASSOCIE-SE AO SHRBS

São muitos benefícios para seu crescimento.

Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000.

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



A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) realizou, em 6 de junho, a primeira reunião de Conselho deste ano. As atividades foram desenvolvidas a bordo do navio Iberostar Gran Amazon, que cruzou o rio Solimões, no Amazonas. No dia seguinte, também no navio, ocorreu a primeira reunião do ciclo de treinamento do Sistema de Excelência em Gestão Sindical (SEGS) do ano.

A FBHA reúne o Conselho duas vezes por ano em assembleias itinerantes por todo o país. "O potencial turístico do Brasil é algo imensurável e desconhecido de muitos. E como o nosso ramo de atuação empresarial faz parte do segmento, é importante que estejamos constantemente explorando o que o país tem a oferecer em termos de turismo, hospitalidade e gastronomia. Acredito ser importante também que nossos sindicatos conheçam uns aos outros e estejam em constante troca de experiência", declarou o presidente

da federação, Alexandre Sampaio.

A maioria dos sindicatos filiados à FBHA esteve representada no encontro em que foi aprovado o parecer do Conselho Fiscal referente às contas de 2014. Ainda foram discutidos problemas que afetam as categorias, tendo sido tomadas várias decisões a respeito de iniciativas para abordar tais temas. Houve também apresentação do relatório de atividades do último ano e certificação dos sindicatos participantes do SEGS.

Foi aberto espaço para apresentação de produtos de duas empresas que prestam serviços a hotéis e restaurantes: Benefício Social Familiar, um seguro que ampara o trabalhador e cria benefícios com o objetivo de aperfeiçoar a relação entre sindicatos patronais e laborais, e Seguro Flycard, que protege a empresa de possíveis acidentes ou furtos internos.

A diretoria apresentou ao Conselho propostas de alterações estatutárias, que foram aprovadas por unanimidade. Além disso, o gerente jurídico da FBHA, Ricardo Rielo, apresentou a palestra "Pauta Mínima Legislativa 2015", onde expôs os projetos de lei prioritários para o segmento de hospedagem e alimentação fora do lar que tramitam no Congresso Nacional.

Ainda foi aprovada, de forma unânime, uma carta em desagravo ao presidente Alexandre Sampaio e de repúdio às manifestações da Confederação Nacional do Turismo (CNTur) que tem, com frequência, exposto publicamente declarações acusatórias em relação à FBHA e seus dirigentes. No documento, os sindicatos reafirmaram a intenção coletiva de se manterem filiados à Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC).

## SISTEMA DE CLASSIFICAÇÃO DE HOTÉIS TERÁ MUDANÇAS

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) esteve representada pelo seu presidente, Alexandre Sampaio, na reunião do Sistema Brasileiro de Classificação dos Meios de Hospedagem (SBClass), realizada no Ministério do Turismo, em Brasília. O objetivo foi o debater a reformulação do sistema, cujo formato tem encontrado resistência por parte do setor e baixa adesão.

O secretário nacional de Políticas de

Turismo, Vinícius Lummertz, apresentou um panorama da situação atual do sistema, que tem 59 empreendimentos classificados e 25 em processo de classificação, assim como propostas de reformulação. As entidades avaliarão as propostas e, posteriormente, serão definidas as mudanças. "Sem dúvidas, o sistema deve ser reformulado. Acredito que as entidades representativas devem ter participação mais sinérgica e a classificação

deve acontecer de forma híbrida", opinou o presidente Alexandre Sampaio.

Também estiveram presentes representantes de entidades da hotelaria, como a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis e do Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil, e também do Sistema Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Técnica.

## CONVÊNIOS E PARCERIAS BENEFÍCIOS PARA ASSOCIADOS

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL - ESCOLA DE GASTRONOMIA** 20% de desconto nos cursos de extensões ofertados;

**FACULDADE CENECISTA** parceria com os cursos de Nutrição, Gastronomia e Turismo;

**FACULDADE FÁTIMA** 30% de desconto nas mensalidades dos cursos de graduação e 25% de desconto para os cursos de pós graduação

**SEBRAE** cursos gratuitos, visitas técnicas e descontos de até 80% nas consultorias aos associados que aderirem aos seus projetos;

**SENAC** 20% de desconto nos cursos ofertados para os associados;

**UNISINOS** de 7,5% a 10% de desconto nas mensalidades para cursos de graduação e MBA's;

**ACHE NA NET** acesso gratuito aos associados que aderirem ao portal para divulgação do estabelecimento, inserindo nome, endereço, e-mail, fotos e informações relevantes de interesse do consumidor;

**INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO** parceria na qualificação das empresas quanto ao serviço de sala, promoção do enoturismo e enogastronomia e realização do evento regional Dia do Vinho;

**TRADUÇÃO DE CARDÁPIOS** preços especiais para tradução em inglês, espanhol e braile;

**UCS/LAPA** (Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos): 10% de desconto sobre os valores das diárias em análises.

---

**DRA. VIRIDIANA SGORLA**  
**ASSESSORIA JURÍDICA**  
**VARASCHIN E WEBER ASSOCIADOS**  
Rua Pinheiro Machado, 469 - Caxias do Sul  
Fone/Fax: (54) 3223.5469 / 3228.8556  
E-mail: viridiana@varaschin.adv.br

## ASSOCIADOS ANIVERSARIANTES

### Abril:

Galeria Alvorada, Restaurante Dona Dina, Ícaro Restaurante, Lancheria e Confeitaria Lancini, Motel Netuno

### Maior:

Hotel Verona, Hotel Dall'Onder, Hamburgueria Juventus, Restaurante e Pizzaria Casa Nossa, Tulipa Restaurante

### Junho:

Hotel Vinocap, Catna Lanches, Paiol Espaço Nativo, Pizzaria Bella Ravena

### MUNICÍPIOS ANIVERSARIANTES

Abril: Protásio Alves | Maio: Cotiporã, Flores da Cunha, Vila Flores, Vista Alegre Do Prata | Junho: Caxias do Sul

## SHRBS SEDIA ENCONTRO DE LIDERANÇAS DO SETOR DO RS



O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho (SHRBS) recebeu, em sua sede, em Caxias do Sul, os participantes do 43º Encontro de Sindicatos Empresariais da Hotelaria, Gastronomia e Entretenimento do Rio Grande do Sul. O objetivo da atividade, que teve a presença de Alexandre Sampaio, presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, foi debater e tomar posição sobre temas de interesse da categoria. Dentre eles, o projeto que regulamenta a terceirização, as medidas de ajuste fiscal propostas pelo governo federal, ECAD e parecer sobre outros projetos em andamento na Câmara Federal e no Senado.

O encontro reuniu os presidentes e representantes dos sindicatos da categoria de Garibaldi, Clege Dalmás; do Litoral Norte, Ivone Ferraz; de Porto Alegre, Henry Chmelnitsky e Carlos Henrique Schmidt; de Novo Hamburgo, Cesar Silva; de Santa Maria, Marco Fank; de Erechim, Charli Oldoni; e Uruguaiana, Lauro José Mocelin. Também esteve presente o deputado federal Mauro Pereira (PMDB), que ouviu as reivindicações do setor e assumiu compromisso de leva-las para discussão com as autoridades envolvidas.

Anfitrião do encontro, o presidente João Leidens, do SHRBS Região Uva e Vinho, manifestou a satisfação em receber os representantes sindicais e destacou a importância dos temas tratados. Para ele, reuniões desta natureza são essenciais na organização da categoria para a defesa das suas demandas. "A classe empresarial precisa, cada vez mais, buscar a unidade para garantir a sustentabilidade dos negócios. Só assim, com empresas fortes e setor organizado, é que teremos condições de assegurar emprego e renda aos trabalhadores, bem como cumprir com as obrigações que temos com os governos por meio do pagamento de impostos", definiu.

## SINDICATO PARTICIPA DE ENCONTRO DO SEBRAE/RS

Foto Eduardo Rocha/Divulgação



Mais de 70 líderes e representantes de entidades da Serra Gaúcha participaram de evento promovido pelo Sebrae/RS, em Caxias do Sul, no dia 3 de junho. O encontro foi o quinto da série que abrangerá todo o Rio Grande do Sul e pretende nortear as ações da instituição nos próximos quatro anos.

Entre as oportunidades elencadas pelo grupo foi sugerido mapear oportunidades de negócios, feiras e missões internacionais para mostrar o que é produzido na Serra; incentivar o uso de ferramentas tecnológicas para gestão e divulgação de produtos e serviços das empresas de gastronomia; estimular a produção orgânica com certificações (indicações geográficas e boas práticas); e investir no comércio de bairro.

O debate com a comunidade local busca alavancar bons resultados para micro e pequenas empresas do estado. A proposta do evento é promover uma revisão das estratégias regionais de atuação do Sebrae/RS estabelecidas no Planejamento Plurianual 2015-2018, visando ao alinhamento com as oportunidades e necessidades de cada região. As sugestões dos participantes também servirão como subsídio para o planejamento 2016-2019 e consolidação de parcerias e alianças estratégicas.

# O SHRBS E O ASSOCIADO



*Coleta de roupa*  
**CAMA, MESA e BANHO**



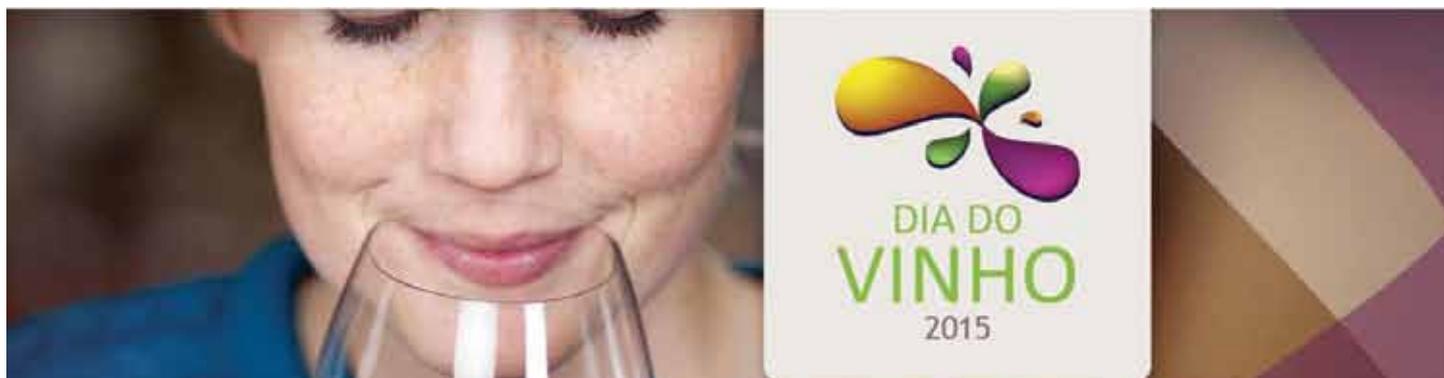
## SHRBS LANÇA CAMPANHA

O SHRBS Região Uva e Vinho, através das esposas dos seus diretores, lança a ação social com foco CAMA, MESA E BANHO, que tem por intuito coletar o maior número de peças destes itens.

Para doar basta contatar o SHRBS Região Uva e Vinho através do e-mail [admin@sindiregiao.com.br](mailto:admin@sindiregiao.com.br) ou **54.32212666**

As doações serão entregues a fundações ou entidades legalmente constituídas e localizadas nos municípios da base da entidade.

## COM BALANÇO POSITIVO, DIA DO VINHO PROJETA EXPANSÃO NACIONAL EM 2016



Outros polos turísticos enogastronômicos do Brasil já estão na alça de mira dos organizadores do Dia do Vinho para 2016. Com data definida, de 20 de maio a 5 de junho, o objetivo agora é trazer novas regiões para o bloco de realizadores do evento que integra três cadeias econômicas simultâneas composto por Rio Grande do Sul (Serra – Uva e Vinho, Campanha Gaúcha e Porto Alegre) e, a partir de 2015, São Paulo (Roteiro do Vinho de São Roque). A ideia de expansão que se ensaiava há algum tempo adquiriu este ano um forte respaldo nos números.

Em Porto Alegre, por exemplo, a feira de vinhos realizada na Usina do Gasômetro comercializou mais de 28 mil garrafas de derivados da uva em apenas cinco dias. Em Caxias do Sul, situação similar: em três dias, a Feira do Vinho na Praça Dante Alighieri registrou público de 25 mil pessoas, vendas de mais de 23 mil litros de vinhos e sucos, e, num caso sem precedentes, o surgimento de uma edição extra do evento dentro do próprio evento – a Feira do Vinho foi estendida pela prefeitura à Praça da Bandeira, uma semana depois, no embalo do sucesso da original.

Outro êxito veio das novidades da programação, que chegou a inéditos 15 dias e 250 estabelecimentos envolvidos e contemplou propostas tão diversificadas quanto uma meia maratona e um reality show de alta gastronomia. No Vale dos Vinhedos, 1,4 mil corredores inscreveram-se na Caixa Wine Run. Enquanto 1,3 mil pessoas participaram das aulas-show ministradas pelos chefs Ana Luiza Trajano, Ivan Achcar, Emmanuel Bassoleil, Katia Barbosa e Yann Corderon no projeto Mesa Ao Vivo Serra Gaúcha, integrado à programação da Expobento, em Bento Gonçalves.

Graças à proposta de eventos integrados, o Dia do Vinho também compartilha vantagens com as festividades de cada município participante. Um exemplo é o que aconteceu em Flores da Cunha, onde as cerca de 30 mil pessoas que circularam pela cidade durante a romaria de Corpus Christi puderam aproveitar hotéis, restaurantes e vinícolas com tarifas promocionais, descontos e cardápios especiais.

Da pequena Antônio Prado, a agroindústria Pérola da Terra oferece um dos melhores exemplos de evolução entre os participantes. Engajada no Dia do Vinho há três edições, a microempresa familiar obteve em 2015 aquele que qualifica como seu melhor resultado. Para isso, apostou em um pequeno ajuste nas próprias atrações, com base na experiência de anos anteriores. Passou a combinar a visita à propriedade com uma oficina de aromaterapia e um café-da-tarde recheado de produtos coloniais de origem orgânica:

Uma surpresa no balanço da organização ainda estava reservada pelo estreante do projeto em âmbito nacional. No Roteiro do Vinho de São Roque (SP), o volume de visitantes durante as duas semanas de Dia do Vinho cresceu 35%.

“A nossa maior satisfação é ver o crescimento das ações a cada ano. Quanto mais gente envolvida, mais gente beneficiada. Os estabelecimentos estão entendendo melhor o que oferecer e como aproveitar o Dia do Vinho para se relacionar com o cliente. As duas semanas e o nível de programação que tivemos em 2015 são um grande estímulo para levar a iniciativa para todo o Brasil”, avaliam o presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS) Região Uva e Vinho, João Antônio Leidens e o Presidente do Ibravin, Moacir Mazzarollo.

## NÚMEROS EM DESTAQUE NO DIA DO VINHO 2015

**28 mil** garrafas de produtos vinícolas foram comercializados em cinco dias, pela Feira do Vinho na Usina do Gasômetro;

**23,2 mil** litros de vinhos e sucos de uva foram vendidos em três dias na Feira do Vinho na Praça Dante Alighieri, em Caxias do Sul

**1,4 mil** competidores disputaram a meia maratona Caixa Wine Run pelo Vale dos Vinhedos

**1,3 mil** pessoas acompanham as aulas-show da primeira edição do projeto Mesa Ao Vivo Serra Gaúcha

**900** pessoas prestigiaram o festival Emoções no Vale, no Spa do Vinho;

**650** pessoas participaram do Jantar do Codeguin, uma festa paroquial de Bento Gonçalves

**35%** aumentou o número de visitantes no Roteiro do Vinho de São Roque (SP). A expectativa inicial era de 25%





## MESA AO VIVO TEMPERA EXPOBENTO 2015



A comida une as pessoas, apaixona e tem a capacidade de transformar. Prova disso são os três dias de Mesa ao Vivo Serra Gaúcha, evento integrado à programação oficial do Dia do Vinho 2015, que sacudiram a 25ª edição da ExpoBento, maior feira multissetorial do país, realizada no Parque de Eventos de Bento Gonçalves. A iniciativa foi uma mistura muito bem acabada entre valores locais da gastronomia e chefs de renome nacional e internacional, que apresentaram aulas show e mostraram porque, na mesa, somos todos muito parecidos.

Com a proposta de apresentar receitas que carregassem consigo produtos típicos da Serra Gaúcha, o evento mostrou um diálogo afinadíssimo entre os produtos regionais e a alta gastronomia. A começar pelo vinho, item quase onipresente nas receitas dos 16 chefs. Somem-se a isso frutas típicas, temperos corriqueiros na cozinha local, a massa, os



cortes de carne menos refinados e típicos da subsistência das famílias imigrantes, que aproveitavam tudo o que podiam dos animais. Enfim, o diálogo entre chefs de várias escolas e lugares com os aromas e sabores típicos da Serra nunca esteve tão vibrante e autêntico.

Os 16 chefs reuniram, em 16 aulas, 1.280 participantes inscritos para o evento, além de atrair a atenção dos milhares de visitantes que circularam pelos corredores da feira nos três dias do evento. “O Mesa ao Vivo não somente enalteceu chefs renomados como também valorizou os regionais e permitiu aproximar os visitantes da alta gastronomia. Foi um show na cozinha”, avalia o presidente da ExpoBento 2015, Laudir Miguel Piccoli.

O Mesa ao Vivo tem o patrocínio da Verallia Brasil, Orquídea Farinha, Massas e Biscoitos, Itálinea Móveis Planejados, Giordani Turismo, Ibravin, Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul, Abrasel, Tramontina, Prefeitura de Bento Gonçalves, Conselho Municipal de Turismo, Senac BG, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, SPA do Vinho Hotel & Condomínio Vitivinícola, Bradesco e Posto São Bento do Sul.



## CHEFS E SEUS PRATOS

- **ADRIANO FARINA**, defensor da gastronomia funcional, local e orgânica, consultor na Serra Gaúcha, em Gramado: "Mateada Gaúcha", bergamota, pinhão, cuca e caqui com sorvete de erva-mate;
- **ANA LUIZA TRAJANO**, chef da cozinha brasileira, do Brasil a Gosto (SP): Tainha com molho de bergamota;
- **CARLOS KRISTENSEN**, chef do Hashi, de Porto Alegre: Polenta mandiopã e ragu de ganso da Dona Romilda;
- **EMMANUEL BASSOLEIL**, um dos ícones da cozinha francesa no Brasil, do restaurante Skye (SP): Ovos pochés com molho de vinho tinto e sopa de frutas vermelhas ao vinho tinto a Serra Gaúcha;
- **FLORIANO SPIESS**, chef do Floriano Spiess – Cozinha de Autor, de Porto Alegre: Canelinha de cordeiro com tortei crocante;
- **GABRIEL LOURENÇO**, chef da Sal a Gosto Escola de Gastronomia, de Caxias do Sul: Cappelletti de codorna menarosto no sous vide;
- **GUSTAVO RUFFATO**, chef do Senac de Bento Gonçalves: Pien com chantilly de crem, pimentão cambuci e echalote caramelada;
- **IDANA SPASSINI**, chef consultora de Bento Gonçalves: Pien de frango e pistaches, mini radicci, bacon confit e creme de noz moscada;
- **IVAN ACHCAR**, do Restaurante Alma (SP) e um dos protagonistas do Cozinheiros em Ação, da GNT: Tentáculo de polvo longamente cozido e seu caldo no copo servido sobre bolinho de mandioca e tomate com hortelã e alfavaca, e copa lombo longamente assada e seu molho com laranja e mel servida com canjiquinha cremosa de queijo serrano;
- **KÁTIA BARBOSA**, uma das mais prestigiadas e inventivas chefs cariocas da atualidade, do Aconchego Carioca (RJ): Lâminas de tapioca com banana e especiarias;
- **MÁRCIA DALLA CHIESA**, chef Sapore & Piacere CucinalAltri, de Bento Gonçalves: Bacalla Bianco;
- **MAURO CINGOLANI**, chef diretor da Escola de Gastronomia UCS-ICIF, de Flores da Cunha: Tortelli de abóbora com farinha de manteiga e sálvia;
- **RODRIGO BELLORA**, chef Valle Rustico, de Garibaldi: Matambre defumado em folhas de laranjeira e risoto de linguiça e funcho;
- **VICENTE LOVERA**, cozinheiro e pesquisador de Bento Gonçalves: Tortei com massa de arroz, pancetta e caldo de aipim;
- **VICENTE PERINI**, chef do Quinta Estação, de Caxias do Sul: Lasanha de abobrinha com javali e queijo serrano;
- **YANN CORDERON**, chef francês, do bistrô L'Amitier (SP): Namorado em farinha panko, couscous cremoso de couve flor e pickles de rabanete.



## CAXIAS DEBATE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A busca de subsídios para a elaboração do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional pautou os debates da 4ª Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional realizada em Caxias do Sul. Também foi feito um balanço participativo das condições em que se encontra a segurança alimentar e nutricional do município e iniciada a construção de propostas para avanços em termos de alimentação e nutrição da população. O encontro serviu ainda para auxiliar nos debates em nível estadual e federal por meio

da elaboração de um relatório final.

A iniciativa foi da Secretaria Municipal da Segurança Pública e Proteção Social, por meio da Diretoria de Segurança Alimentar e Inclusão Social, e do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de Caxias do Sul. O lema das conferências de 2015 é “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar” e as discussões se sustentam em cinco eixos.

## SENAC CAXIAS DO SUL PROMOVE SEGUNDA EDIÇÃO DO EVENTO BENEFICENTE ALUNOS NA COZINHA



o Senac Caxias do Sul realizará a segunda edição do projeto Alunos na Cozinha. Esta é uma nova forma de avaliação (banca final) dos alunos do curso de Cozinheiro, da Unidade. O tema proposto foi Sabores Latinos e, através de pesquisas e planejamento, oito estudantes elaboraram o cardápio que será apresentado no evento beneficente.

De acordo com o diretor do Senac Caxias do Sul, Emerson Spadetto, este tipo de ação promove orgulho e é uma forma de praticar a responsabilidade social. “Para nós do Senac, termos a oportunidade de mostrar nossos alunos exercendo na prática o que aprendem na escola é uma honra, ainda mais que esta apresentação tem uma causa

nobre que é ajudar ao próximo” – destaca o diretor.

O evento, patrocinado pelo Hotel InterCity Caxias, com Apoio das empresas Rocha Netto Sonorização, Ou Martiplast, Vinícola Dom Afonso, Multi Mercados Condor, Orquídea - alimentos, Floricultura Maktub e Fábio Campelo Fotografias, será realizado no Hotel Intercity

No jantar, foram degustados: espetinho de salame italiano com tomate cereja e queijo no molho pesto de erva-mate, quiche de presunto de parma e torradinha com pasta de camarão. Para a entrada, salada cubana, com: manga, mamão papaia, pimentão vermelho, cebola roxa e molho agridoce de azeite de oliva, limão e pimenta. No o primeiro prato, frango com crosta de amendoim e molho cítrico de nata de limão, acompanhado de pimentão recheado com batata soufflê e no segundo prato, choriço com chimichurri, risoto de vinho merlot e legumes salteados. Para sobremesa, uma torta latíssima, com biscoito de alfajor, doce de leite, morangos e merengue. O jantar foi harmonizado com vinhos, e espumantes da vinícola caxiense Don Affonso.

Estiveram presente no evento, o vice prefeito Antonio Feldmann, representando o SHRBS o Diretor Gladimir Zanella e a Secretária de Turismo Drica de Lucena.

## SUPER 8 CHEGA A REGIÃO UVA E VINHO

O Grupo Latinn Hotels, plataforma exclusiva de desenvolvimento e operação hoteleira, parceiro no Brasil da Wyndham Hotel Group proprietária da marca Super 8 e a Fisa Incorporadora, oficializam a abertura do hotel Super 8 Caxias do Sul.

A operação de Caxias do Sul é a primeira no estado. Os próximos destinos da rede Super 8 já foram traçados no Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Contemplam as cidades de Bento Gonçalves, Guaíba, Rio Grande, Santa Maria, Santa Cruz, Itajaí, entre outros.

O empreendimento de Caxias do Sul tem 100 unidades habitacionais de 18,4 metros quadrados, equipados com televisão de tela plana 32" com canais a cabo, ar-condicionado, internet wi-fi e estacionamento gratuitos. As obras tiveram início em fevereiro de 2014.

A marca trabalha com o conceito de condo-hotel. Para Rodrigo Vitola, sócio e responsável pelo desenvolvimento e conversão hoteleiras da Latinn Hotels, o Super 8 Caxias do Sul repetirá o sucesso dos primeiros hotéis da rede inaugurados no Estado de Minas Gerais. "Caxias do Sul é uma cidade industrial de peso e vem crescendo muito e tem um



fluxo constante de visitantes de negócios. E este viajante, agora, poderá encontrar a melhor opção de hospedagem com um excelente custo/benefício, afirma o executivo. Rodrigo também informa que em 2016 chega mais uma unidade na região Uva e Vinho esta na cidade de Bento Gonçalves.

O Super 8 Caxias do Sul está localizado na Rua João Nichele, 3.237, às margens da RS 122 que dá acesso à cidade, empresas, indústrias e aos Shoppings Iguatemi e Mart Center.

## RESTAURANTE DON CLAUDINO COMEMORA PRIMEIRA DÉCADA

Conhecido pela arquitetura que mescla o rústico com o contemporâneo e pelos sabores da culinária, o restaurante Don Claudino comemora 10 anos de fundação. Para celebrar o aniversário, a família de Jorge e Neiva Piccoli recebeu convidados para um coquetel.

Localizado no Bairro Nossa Senhora da Saúde, o restaurante nasceu como Vinícola Granja Piccoli, fundada em 1960. Em 2004, Jorge a herdou e passou a servir café

colonial no espaço. No ano seguinte, atendendo a sugestões dos clientes, ampliou o empreendimento, dando origem ao restaurante. O nome Claudino homenageia o pai de Jorge.

Atualmente, o espaço enogastronômico e de eventos tem cinco ambientes divididos em dois andares. O restaurante funciona de segunda a quinta-feira, mediante reserva para número mínimo de 20 pessoas, e nas sextas-feiras e aos sábados, das 19h30 às 23h.

## SEMINÁRIO SOBRE SUPERSIMPLES

A Frente Parlamentar Mista de Micro e Pequena Empresa e a Comissão Especial do Supersimples realizaram o Seminário Regional Supersimples para debater a proposta de revisão da Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (Lei Complementar 123/2006). Estiveram presentes o ministro da Micro e Pequena Empresa, Guilherme Afif, deputados e senadores integrantes da Frente e da Comissão Especial, além de representantes de federações empresariais, associações comerciais e industriais, sindicatos e demais entidades ligadas às micro e pequenas empresas. O SHRBS Região Uva e Vinho foi representado por seu vice-presidente Vicente Perini.



## FESTA DA UVA 2016 JÁ TEM DATA E VALORES DEFINIDOS

Com o intuito de facilitar os operadores turísticos e visitantes da Festa da Uva 2016, a comissão organizadora do evento já tem as datas e valores definidos.

Mais informações sobre a Festa da Uva 2016 através do fone: 54 3021.2137

### PARQUE DA FESTA DA UVA

De segunda a quinta das 14h às 22h - R\$ 12,00

Melhor idade e estudantes - R\$ 6,00

Sexta, sábado e domingo das 9h às 22h - R\$ 15,00

Melhor idade e estudantes - R\$ 7,50

### DESFILE CÊNICO DA FESTA DA UVA 2016

Ingresso normal nas arquibancadas - R\$ 30,00

Ingresso promocional nas arquibancadas - R\$ 25,00

Melhor idade e estudantes - R\$ 15,00

Dias dos desfiles cênicos: 18, 20, 21, 26, 27 e 28 de fevereiro e 05 e 06 de março



## UNION DISTILLERY ABRE OPERAÇÃO EM BENTO

Fundada em 1948 com a denominação de União Montanhesa de Indústrias e pioneira na produção de bebidas (vinhos e derivados) em Veranópolis, a agora Union Distillery investiu em nova destilaria em Bento Gonçalves, no Vale dos Vinhedos. O objetivo é atender a demanda crescente dos mercados em que atua.

A história da empresa se confunde com a evolução do setor de bebidas no Brasil. A partir de 1972, com a mudança de cotistas, a razão social foi alterada para Borsato e Cia Ltda. e o foco do negócio passou a ser a produção de malte whisky e bebidas engarrafadas. A atual razão social foi adotada em 1974.

Na década de 80, a empresa passou a comercializar somente bases a granel para bebidas e especializou-se na produção do principal produto: malte whisky. Ao longo dos anos, buscou assessorias técnicas para a transferência de conhecimento sobre a produção de malte whisky e atualização tecnológica. Posteriormente, implantou programa de qualidade total para se adequar às exigências dos mercados atendidos, certificando seu processo no sistema APPCC/BPF, em 2008, revalidado anualmente. Em 2009, seu sistema de gestão foi reconhecido com o Prêmio Qualidade RS.

## FENACHAMP 2015 TERÁ NOITES DE BALADA



A Festa Nacional do Espumante (Fenachamp), marcada para o período de 1º a 25 de outubro, em Garibaldi, anunciou novidade que vai mexer com os fãs de música eletrônica: todas as sextas-feiras da festa terminarão com uma grande balada com a presença de DJ's renomados, como André Sarate, Federico Barco, Danni Martin e Projeto Eletrosax. A primeira delas está marcada para o dia 2, a partir das 23h59, e será comandada pelo DJ André Sarate, atração de grandes eventos como Green Valley, Pacha Floripa, Bali Hai e Planeta Atlântida.

As baladas de sexta-feira são apenas a primeira de muitas novidades esperadas para este ano na Fenachamp. Inovações na área gastronômica da

festa e em eventos tradicionais, como o sabrage coletivo, também estão programadas.

O tema da festa deste ano é "Um brinde com os melhores espumantes brasileiros", definido pela diretoria presidida por Clóvis Furlanetto. A rainha do evento é Diana Borghetti e as princesas são Caroline Brugalli e Iris Schmitt. A Fenachamp terá atividades de sextas a domingos. Para conferir o que vem acontecendo, acesse [www.fenachamp.com](http://www.fenachamp.com).

## FESTIQUEIJO



Realizado anualmente, em Carlos Barbosa, o Festiqueijo teve início no dia 2 de julho. Sempre nas sextas, sábados e domingos, no Salão Paroquial, os visitantes degustaram vinhos, espumantes e sucos, e a gastronomia típica italiana.

O lançamento oficial da 26ª edição do evento ocorreu, em Porto Alegre, no Restaurante Anita, com a presença do governador José Ivo Sartori e de convidados.

A senhorita Festiqueijo Tamara Emer e a dama de companhia, Guimara Bulegon, destacaram os atrativos do evento e as atividades simultâneas, como a Feira de Compras da Associação do Comércio, Indústria e Serviços de Carlos Barbosa, a Olimpíada Colonial e os torneios de truco cego, bochas, bolão e futsal, dentre outras competições.

Tudo sobre o evento : [www.festiqueijo.com.br](http://www.festiqueijo.com.br)

## SALTO VENTOSO EM OBRAS

A requalificação do Parque Salto Ventoso, em Farroupilha, teve início em junho e segue até novembro. Entre as melhorias que serão realizadas no espaço estão construção de deck metálico na parte inferior da cascata, mirante na lateral da queda d'água, pavimentações de trilhas, instalação de bancos e lixeiras, e trabalho de paisagismo.

Serão investidos R\$ 434.381,77, sendo R\$ 243.750 provenientes do governo federal por meio de emenda parlamentar do deputado José Otavio Germano, e R\$ 190.381,77 como contrapartida do Município. O objetivo é valorizar o local e proporcionar segurança aos visitantes. Durante as intervenções, o parque permanecerá fechado.

## FEGGART COM SHOWS E FANDANGO

A comissão organizadora da edição de ouro do Festival Gaúcho e Gastronômico de Arte e Tradição (Feggart) confirmou os shows e o fandango oficial do evento, de 24 a 26 de julho, no Parque Cinquentenário, em Farroupilha. Na sexta-feira (24), ocorreu o show com Luiz Carlos Borges e Grupo e, no sábado (25), foi a vez de Robson Boeira e Grupo se apresentarem. O Grupo Tchê Guri com fandango oficial.

Conforme Tiago Ilha, presidente do Feggart, os shows e o fandango são mais um atrativo do evento. "Pensamos em escolher uma grade de shows que tivesse fandango, show regional e o artista

de referência, unindo o nativismo puro com a alegria do tradicional baile gaúcho. Já o show vem acrescentar popularidade, mesmo em um evento onde o festival por si só já é um espetáculo em todas suas modalidades", afirmou.

A edição de ouro do festival tem o apoio do MTG, 25ª Região Tradicionalista, Querência da Poesia Xucra, AM9 Produções e PDoze Feiras e Eventos. É realizado pela Prefeitura de Farroupilha, CTG Chilenas de Prata e demais entidades tradicionalistas da cidade.

## COMTUR CAXIAS APROVA NOVO REGIMENTO

Foi aprovado por unanimidade o novo regimento interno do Conselho. O documento estabelece as diretrizes para a condução das atividades do COMTUR. Durante a reunião, os Conselheiros também debateram ações para estruturação de projetos.

Para o presidente do COMTUR, Emerson Spadetto, a aprovação do novo regimento interno representa uma conquista, o que fortalece ainda mais o grupo. "Nosso regimento era defasado frente às necessidades que temos. Estamos avançando na construção de um novo Conselho", afirma Spadetto.

Na pauta também foi debatida a unificação de informações de eventos ocorridos na cidade e a atualização das fichas de cadastro de todos os conselheiros.



## SABRAGE COLETIVO SERÁ DIVIDIDO EM CATEGORIAS

O maior sabrage coletivo do mundo foi dividido em dois. Uma das atrações mais tradicionais da Fenachamp acontecerá em categorias diferentes neste ano: feminino e masculino. Ambos serão realizados no dia 3 de outubro, às 15h30 e às 17h, respectivamente. As inscrições são gratuitas e devem ser feitas pelo site da festa a partir do dia 3 de julho até 3 de setembro.

Todos os participantes do sabrage receberão uma garrafa de espumante, acesso ao parque e estacionamento gratuitamente. Os sabres, no entanto, não serão fornecidos pela Fenachamp.

Para conferir tudo o que vem acontecendo na Festa, acesse o site da Fenachamp: [www.fenachamp.com](http://www.fenachamp.com)

Crédito: Gabriele Baruffi



## BENTO AGORA COM CASA SHOW



A Casa Show Sauvignon é mais uma opção em eventos da cidade de Bento Gonçalves. Em seu palco se apresentam grandes e consagrados espetáculos que fomentam a cultura gaúcha, italiana e internacional, através de orquestras, corais e artistas renomados da região.

Além disso, os jantares que antecedem os shows têm no seu cardápio a culinária italiana e gaúcha, tudo regado com os melhores vinhos da Serra Gaúcha.

As atrações são: Per Sempre, Alma Gaúcha, Orquestra ITM e Noite Italiana, dentre outros..

As apresentações acontecem todas as sextas-feiras, sábados e feriados.

Agendamento e mais informações através do site: [www.dallondergrandehotel.com.br](http://www.dallondergrandehotel.com.br)

## BENTO GONÇALVES RETORNARÁ COM A FENAVINHO EM 2017

Um encontro que reuniu cerca de 600 pessoas, na Casa das Artes, em Bento Gonçalves, definiu alguns nortes para o retorno da Fenavinho em 2017, ano que marcará o cinquentenário da primeira edição. Para dar andamento ao projeto serão formadas três comissões: uma trabalhará na mudança de estatuto da entidade promotora da festa, outra renegociará as dívidas deixadas pela última festa, realizada em 2011, e a terceira começará a definir um calendário de eventos ligados à Fenavinho.

Ainda neste ano deve começar a mobilização para a escolha

das soberanas, que será feita em janeiro ou fevereiro de 2016. Ao longo do próximo ano, haverá o lançamento da festa, com a volta do vinho encanado no Centro. A ideia é que a Fenavinho seja realizada a cada dois anos, em fevereiro e março, em anos que não houver Festa da Uva.

A intenção, segundo o secretário da Cultura de Bento, Jovino Nolasco, é que a celebração de 2017 ocorra em quatro módulos: no Centro, com vinho encanado e desfiles, nos pavilhões do Parque de Exposições, em vinícolas, e em distritos e capelas do interior.

## INTERIOR DE FARROUPILHA GANHA NOVAS PLACAS DE SINALIZAÇÃO

A Prefeitura de Farroupilha instalou 160 novas placas de sinalização turística no interior do município. A ação beneficiou as localidades da Linha Caçador, Rio Burati, Monte Bérico, Linha Sertorina, Vila Rica, Linha Paese, Desvio Blauth, Nova Sardenha, São Luiz, São João, Linha Ely, Linha Muller, Mundo Novo, Caravaggio, Linha 30 e

Linha Jacinto.

Segundo a prefeitura, a medida deve orientar de forma mais efetiva os visitantes das comunidades rurais sobre rotas e pontos turísticos. Também será feita a sinalização do Roteiro Turístico Histórias e Memórias. Em torno de R\$ 20 mil foram investidos nas obras.

## HOTELEIROS DE FARROUPILHA COMEMORAM ALTA NA OCUPAÇÃO



A estratégia de promover a hotelaria de Farroupilha por meio da distribuição de kits aos peregrinos que se deslocaram ao Santuário de Caravaggio, em maio, surgiu efeito na ocupação dos

leitos. De acordo com os empresários dos hotéis A. Doro, Bem Te Vi, Di Capri, Farina Park e Nova Vicenza, o incremento neste ano, em função da romaria, foi de 20%. O kit distribuído continha bonés dos apoiadores da campanha (Golden Sucos, Lojas Colombo, Sicredi, Senac e Avícola Carrer), água, barrinha de cereal, medalha e santinho de Nossa Senhora de Caravaggio.

Ao entregar os kits, os empresários convidavam para que os turistas conhecessem outras atrações de Farroupilha, como o Parque do Salto Ventoso, o enoturismo, G Parque, Roteiro Histórias e Memórias, os museus Casa de Pedra e Casal Moschetti, a igreja Matriz Sagrado Coração de Jesus e a Praça da Imigração Italiana, no distrito de Nova Milano, berço da colonização na região. A iniciativa teve o apoio do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho.

## LIVRO DE RECEITAS É LANÇADO NA FEMACÃ

Crédito VB produções

Com o objetivo de homenagear o pioneirismo no cultivo de maçãs e proporcionar a ampliação do uso da fruta no dia-a-dia, foi lançado novo livro de receitas à base de maçã. A atividade ocorreu no Parque Municipal de Exposições e Eventos José Bin, durante a 9ª Femaça, evento realizado em Veranópolis. Em formato de livro de bolso, são apresentadas 10 receitas de pratos doces e salgados, mostrando a diversidade desta fruta popular.

A ação foi idealizada pela Secretaria Municipal de Turismo, Femaça, pelo Senac Bento Gonçalves e Sindicato de Hotéis, Restaurante, Bares e Similares Região Uva e Vinho. Durante o lançamento, os participantes degustaram receitas contidas no livro e elaboradas pelo chef do Senac, Gustavo Ruffato e sua equipe.

O evento teve as presenças do prefeito Carlos Alberto Spanhol; do secretário de Turismo, Romeo Tedesco; da diretora executiva do SHBRS Região Uva e Vinho, Márcia Ferronato; do presidente da Femaça, Leocride Bataglion; do presidente do Conselho Municipal



de Turismo, Edemilson Simonatto; do presidente da Câmara de Vereadores, Rudimar Caglioni; das soberanas e Comissão Social da Femaça, representante dos produtores de maçã, autoridades locais e entidades ligadas ao setor gastronômico, turístico e produtivo de Veranópolis. O livro foi distribuído no estande da Prefeitura e nas oficinas gastronômicas promovidas pelo Senac durante a Femaça 2015.

## 6º HORTI SERRA SUPERA EXPECTATIVAS



O 6º Horti Serra superou as expectativas da organização. Foram 10.852 pessoas que compareceram à feira e assistiram às palestras entre os dias 20 e 22 de maio, além de 40 estandes de expositores, com 80 empresas locais e de outras cidades.

No último dia do evento, o prefeito Alceu Barbosa Velho recebeu o governador do Estado, José Ivo Sartori, em visita ao Centro de Eventos do Parque da Festa da Uva. Também visitaram os estandes o vice-prefeito Antonio Feldmann, a Rainha da Festa da Uva 2014, Giovana Crosa e vereadores, acompanhados pelos organizadores do evento sob a presidência do secretário da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Araí Horn.

O Horti Serra é uma realização da Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em conjunto com a Festa Nacional da Uva, Emater - RS/Ascar, Embrapa - Uva e Vinho e Universidade de Caxias do Sul. O evento ainda teve o apoio de instituições, como Sebrae, Senar, IFRS/Bento, Caxias Convention & Visitors Bureau, Ceasa Serra Adcointer, CIC, Exposul, Fepagro Serra do Nordeste, Agrimar, AgroCaxias, Aeane, Inspeção Veterinária Caxias, Sindicato Rural, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Ascip, Sicredi, Secretaria Municipal do Turismo, Vinícola Don Afonso e Revinsul.



## LANÇADA A 5ª EDIÇÃO DO FESTIVAL DO MOSCATEL



Uma amostra do que será a quinta edição do Festival do Moscatel foi apresentada durante o lançamento oficial do evento enogastronômico no Sindilojas, em Farroupilha. O evento terá funcionamento nos dias 04, 05, 06, 11, 12 e 13 de setembro de 2015, nas sextas-feiras e sábados, das 19h às 23h, e aos domingos das 11h às 15h, no Centro de Eventos do Parque Cinquentenário, em Farroupilha-



RS. A proposta é servir à vontade cardápio diferenciado, elaborado por Senac Gastronomia Serra Gaúcha, e bebidas de excelência, muitas delas premiadas internacionalmente, fornecidas pelas vinícolas da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afvavin).

Os ingressos do 1º lote do Festival do Moscatel para os sábados, dias 5 e 12 de setembro, estão esgotados. O segundo lote para esses dias, com ingressos a R\$ 100 cada, já está sendo comercializado. Para as sextas e domingos os ingressos ainda estão disponíveis com valor diferenciado do 1º lote, a R\$ 80. O 1º lote tem comercialização, enquanto houver disponibilidade, até 10 de julho; o 2º lote tem comercialização, enquanto houver disponibilidade, até 13 de setembro. Como os ingressos são limitados, a recomendação é a compra antecipada, que pode ser feita junto à Secretaria de Turismo de Farroupilha, no Senac Farroupilha e com as vinícolas participantes. O ingresso dá direito ao cardápio e às bebidas, servidos à vontade, e a uma taça personalizada do evento. Crianças até seis anos têm entrada franca, de sete a 11 anos pagam o valor de R\$ 35 e de 12 a 17 pagam R\$ 65, independentemente do lote. Vale lembrar que não serão servidas bebidas alcoólicas a menores de 18 anos e que sua entrada é condicionada ao acompanhamento de pais ou responsáveis. Mais informações podem ser obtidas pelos telefones (54) 3261.6963 e (54) 8115.5612 e e-mail contato@vinhosdefarroupilha.com.br. Conteúdo relacionado ao Festival do Moscatel pode ser acompanhado pela Fan Page do evento. Basta acessar o link [facebook.com/festivaldomoscatel](https://www.facebook.com/festivaldomoscatel) e curtir a página.

João Antônio Leidens, Presidente do SHRBS e Vicente Perini, Vice Presidente participaram do evento de lançamento, representando o SHRBS Região Uva e Vinho.

## LANÇAMENTO DA FENAMASSA E NOITE ITALIANA EM PORTO ALEGRE



O lançamento estadual da 4ª edição do Festival Nacional da Massa – FenaMassa – e da 35ª Noite Italiana de Antônio Prado foi um sucesso. Na noite do dia 25 de junho, o Galpão Crioulo do Palácio Piratini, em Porto Alegre, recebeu mais de 200 convidados entre imprensa,

empresários, apoiadores, parceiros, autoridades estaduais e regionais, além da comunidade pradense. Os presentes ainda puderam conferir as novas campanhas da FenaMassa e da Noite Italiana, além de degustar comidas e bebidas típicas, distribuídas em quatro ilhas temáticas.

### FENAMASSA 2015

De 9 a 12 e de 16 a 18 de outubro o Centro Histórico da cidade será tomado por apresentações culturais, gastronomia farta e diversão. Entre as novidades desse ano estão mudanças na planta baixa do festival, a inclusão de mais um eixo estratégico no projeto da FenaMassa e a apresentação dos objetivos de cada comitê pelos coordenadores. Como diferencial, a 4ª edição tem uma diretoria exclusiva voltada para o evento, com o apoio da CIC de Antônio Prado. Mais informações no site [www.fenamassa.com.br](http://www.fenamassa.com.br).

## FARROUPILHA PREPARA EVENTOS PARA O SEGUNDO SEMESTRE

crédito Edmilson Arruda



O Conselho Municipal do Turismo de Farroupilha reuniu-se para tomar conhecimento em detalhes de dois eventos programados para a cidade: o Festival Gaúcho e Gastronômico de Arte e Tradição (Feggart) e o Festival do Moscatel.

O presidente do Feggart, Tiago Ilha, destacou as atrações e convidou a entidade a participar da organização. Farroupilha será palco de um festival com nova formatação, com grande mostra dos produtos do Rio Grande do Sul e um salão gastronômico. O objetivo principal é o resgate de um dos maiores festivais deste segmento realizados no Estado. A data programada é 24 a 26 de julho, no Parque Cinquentenário.

O 5º Festival do Moscatel foi apresentado pelo secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Fabiano Piccoli. O evento ocorrerá nos dias 4, 5 e 6 e 11, 12 e 13 de setembro, no Centro de Eventos do Parque Cinquentenário. Nas sextas e nos sábados o horário será das 19h às 23h e, nos domingos, das 11h às 15h.

A proposta é servir à vontade cardápio diferenciado, elaborado pelo Senac Gastronomia Serra Gaúcha, e bebidas de excelência, muitas delas premiadas internacionalmente, elaboradas pelas vinícolas da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin). Enquanto houver disponibilidade, os ingressos estarão à venda até 13 de setembro. Como são limitados, a recomendação é a compra antecipada, que pode ser feita junto à Secretaria de Turismo de Farroupilha, no Senac Farroupilha e com as vinícolas participantes.

Mais informações podem ser obtidas pelos telefones (54) 3261.6963 e (54) 8115.5612 ou e-mail [contato@vinhosdefarroupilha.com.br](mailto:contato@vinhosdefarroupilha.com.br). Conteúdo relacionado ao Festival do Moscatel pode ser acompanhado pela fan page no link [facebook.com/festivaldomoscatel](https://www.facebook.com/festivaldomoscatel). No lançamento do evento, realizado na sede do Sindilojas de Farroupilha, o SHRBS Região Uva e Vinho foi representado pelo presidente João Antônio Leidens e vice-presidente Vicente Perini.

## POLO GASTRONÔMICO - SERRA GAÚCHA

A parceria entre Sebrae e SHRBS, o projeto Polo Gastronômico, realizou visitas técnicas e palestras de qualificação para os estabelecimentos participantes do projeto. Os participantes conheceram estabelecimentos em Porto Alegre, visitaram a Fispal SP e cursos, como Marketing de crise estão sendo fundamentais para impulsionar as pequenas empresas de alimentação fora do lar a buscarem resultados positivos para a suas empresas.

O projeto conta neste ano com 33 empresas de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Flores da Cunha.



VISITA TÉCNICA A ESTABELECIMENTOS DE PORTO ALEGRE



FISPAL 2015



11. 8. 2015

## SEMINÁRIO DE TURISMO NA FACULDADE CENECISTA

Organizado por alunos do curso de turismo da Faculdade Cenecista, o seminário de turismo foi realizado em Bento Gonçalves com palestras em duas noites. A secretária de turismo de Candiota, Francielle de Lima, e a coordenadora do curso de turismo da Faculdade do Vale, Alexandra Marcella Zottis, falaram sobre qualificação profissional na atividade turística.

O tema planejamento na atividade do enoturismo foi apresentado por Gabriela Zenatto Jornada, gerente de relacionamento do Miolo Wine Group. Ela expôs dicas de inovação no enoturismo e apresentou o case Wine Garden. Patrícia Carraro, sócia-proprietária e diretora de marketing da Lídio Carraro Vinícola Boutique, abordou o tema a filosofia purista da Lídio Carraro e o case Faces, o vinho oficial da Copa do Mundo de 2014.

O evento teve o apoio de Orquídea Farinha, Massas e Biscoitos, Gráfica Cromo, Aprovale, Ibravin, Bento Convention e Visitors Bureau, Grupo



Giordani, Restaurante Zauza, Hotel Vinocap, SHRBS Região Uva e Vinho, Secretaria do Turismo de Bento Gonçalves e AEI.

## POUSADA PICOLLO REFUGGIO RECEBE CERTIFICAÇÃO

A Pousada Piccolo Refuggio, localizada em Cotiporã, recebeu a mais alta classificação, o selo Eco Líder Platina, pela adoção de práticas de sustentabilidade ambientais, socioculturais e econômicas. A pousada também integra o Programa Sebrae de Certificação em Sustentabilidade pela NBR 1541 - Gestão da Sustentabilidade em Meios de Hospedagem.

O programa EcoLíderes premia hotéis e pousadas

comprometidos com práticas sustentáveis, facilitando a pesquisa e a reserva dos viajantes que procuram estadia mais voltada à sustentabilidade. Os estabelecimentos qualificados tem suas páginas do TripAdvisor marcadas com um selo.

O programa tem caráter voluntário e está disponível nos estabelecimentos que possuem práticas sustentáveis interessados em promover suas atividades

## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL É TEMA DE CONFERÊNCIA

“Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar” foi o tema da III Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Bento Gonçalves. O evento ocorreu no auditório do Bloco A do Campus Universitário da Região dos Vinhedos, numa realização do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, vinculado à Secretaria Municipal de Habitação e Assistência Social.

O objetivo foi discutir a ampliação e fortalecimento dos compromissos políticos para a promoção da soberania alimentar. A palestra da conferência foi proferida pelo presidente do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, Edni Oscar Schroeder. Também foram eleitos os delegados do município para a Conferência Estadual, marcada para Porto Alegre, de 19 a 21 de agosto. Já a V Conferência Nacional ocorre em Brasília, no período de 3 a 6 de novembro.

### DISCUSSÃO EM EIXOS TEMÁTICOS

- Comida de verdade: avanços e obstáculos para a conquista da alimentação adequada e saudável e da soberania alimentar;
- Estratégias em andamento para a conquista da comida de verdade no âmbito local, regional e estadual;
- Aperfeiçoamento e ampliação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional: pacto federativo, participação social e intersetorialidade.

## COMTUR DE VERANÓPOLIS REELEGE DIRETORIA



Em assembleia ordinária, os membros do Conselho Municipal de Turismo (Comtur) de Veranópolis elegeram a nova diretoria executiva

e deram prosseguimento à elaboração do Plano Municipal de Turismo, dentre outros assuntos. A diretoria atual foi reeleita por unanimidade.

Na presidência ficará Edemilson Simonatto, da Ascar/Emater, e na vice-presidência, Claudionor Simonatto, da Aviver. Samara Paludo, da Secretaria de Turismo, será a primeira secretária e Roberta Paludo, da Aciv, a segunda secretária. O mandato da diretoria será de dois anos.

O Conselho Municipal de Turismo é órgão consultivo e de assessoramento, subordinado à Secretaria Municipal de Turismo, atuando como fórum deliberativo no tema turismo. O conselho ainda tem representantes de outras secretarias municipais, da Arteve, Centro Cultural, Grupo da Longevidade, Atuaserra e SHBRS.

## ALUNOS TÊM PALESTRA SOBRE TURISMO EM ANTÔNIO PRADO

A secretária municipal de turismo de Antônio Prado, Carla Chilante Pinheiro, palestrou para alunos da Escola Municipal João XXIII sobre patrimônio imaterial e as possibilidades de utilização deste patrimônio para gerar atratividade no turismo. A palestra foi solicitada pela escola em virtude das ações que a mesma vem realizando dentro do Programa Pulando Janelas.

O Pulando Janelas – Educação Ambiental, Patrimonial e Turística de Antônio Prado 2015 completa sete anos de trabalho em parceria com os professores e diretores das escolas municipais, estaduais e particulares. Seu objetivo é a valorização do patrimônio cultural existente em Antônio Prado e incentiva o uso sustentável e criativo do mesmo para a atividade turística. Para alcançar este

propósito, o trabalho é realizado por meio da abordagem educativa com enfoque interdisciplinar que objetiva a mudança de pensamento e comportamento, tendo os professores como principais agentes.

Segundo a secretária, programas como estes são fundamentais para a sustentabilidade, o conhecimento e respeito da comunidade e dos visitantes para com o patrimônio material e imaterial existente. “Eles geram formas de buscar o desenvolvimento turístico sustentável, visando uma comunidade conectada com a atividade e suas possibilidades de crescimento econômico e desenvolvimento social”. A ação é uma parceria da Prefeitura por meio das secretarias de Turismo e Educação, CIC, Atuaserra e, neste ano, com Patrocínio do Banrisul.

## CASA DO ARTESÃO E CENTRO DE INFORMAÇÃO TURÍSTICA EM VILA FLORES

Conheça os horários de atendimento da casa do artesão e centro de informações turísticas de Vila Flores

Segundas às sextas-feiras – das 7h50min às 11h30min e das 13 às 17h

Sábados – das 9h às 11h30min e das 13h30min às 17h Domingos e feriados – Das 13h30min às 17 horas

Para grupos indispensável agendamento.

Mais informações através do site: <http://artesaosvilaflores.webnode.com>

## 140 ANOS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

### CAXIAS DESENVOLVEU SELO



que ocorre de 18 de fevereiro a 6 de março.

Na apresentação oficial dos eventos dos 140 Anos da Imigração Italiana, a Prefeitura de Caxias do Sul lançou o selo municipal comemorativo, que será utilizado pelos Correios. A secretária da Cultura, Rubia Frizzo, fez a apresentação da programação, que se iniciou no dia 20 de maio, e se estenderá até a Festa da Uva 2016,

O selo comemorativo foi criado com base na chegada dos imigrantes na Serra Gaúcha em 1875. Fugindo da fome e pobreza, eles sonhavam com o país da fartura que a propaganda falava. Diferente das promessas, tiveram que lutar e trabalhar muito para construir o lugar dos seus sonhos. Da força braçal (enxada) veio a fartura de alimento tão cobiçada (trigo, uva, salame, queijo). Em 140 anos, a carência resultou em uma cidade muito próspera (engrenagem), capaz de acolher a muitos outros que procuram seus sonhos (dourado). A Terra da fartura – a Cuccagna – se tornou realidade, mas com muitas lágrimas, suor e trabalho.

### NOVA MILANO EM FESTA



comemorações dos 140 anos da imigração italiana no Brasil. Logo na chegada à comunidade, a decoração nas cores verde, vermelho e branco, as mesmas da bandeira da Itália, já indicava que era dia de festa.

A localidade de Nova Milano, em Farroupilha, é considerada o berço da colonização italiana no estado. Foi ali que se iniciaram, no dia 20 de maio, as

Foram celebradas missas em italiano nas igrejas de Nova Milano. Os descendentes dos imigrantes Stefano Crippa, Tomazo Radaelli e Luigi Sperafico, os primeiros a chegarem ao Rio Grande do Sul, receberam condecorações.

Há 140 anos, a Itália vivia um período de guerra. A fome crescia e a população estava cada vez mais isolada. Depois de uma longa viagem de mais de três meses em navios precários, começava o maior desafio: construir uma nova vida. O evento organizado pelo Consulado da Itália em Porto Alegre reuniu os principais empresários da Serra e diversas autoridades.

### BENTO CELEBRA COM A SETTIMANA ITALIANA

Para marcar os 140 anos de história da imigração italiana, o município de Bento Gonçalves promoveu, de 18 a 24 de maio, a Settimana Italiana di Bento. A programação teve apresentações musicais, palestras, exposições fotográficas, e sessão de cinema, entre outros eventos. A abertura oficial ocorreu no Parque Temático Epopeia Italiana, com show gratuito de Beto Valduga, Camila Farina e Alexandre Borges.

### CASA SARETTA COM NOVO HORÁRIO DE ATENDIMENTO NOS FINAIS DE SEMANA

A partir do dia 04 de julho, o Centro de Informações ao Turista e Venda de Artesanato, ambos na Casa Saretta, atenderão nos finais de semana e feriados das 10h às 16h. A alteração do horário de atendimento tem como objetivo atender de forma mais eficiente os visitantes do município e a comunidade. A modificação se baseia em

análise feita nos últimos meses pela Secretaria de Turismo e Associação do Artesão de Veranópolis.

De segunda a sexta-feira, a Secretaria de Turismo, o Centro de Informações ao Turista e a Venda de Artesanato mantém seu horário original: das 8h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h.

## COMBATE A INCÊNDIO E PRIMEIROS SOCORROS

O SHRBS realizou, em Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Farroupilha o treinamento de prevenção, combate a incêndio e primeiros socorros. O curso segue resolução número 014/BM que estabelece a exigência do treinamento nas instituições.

Mais informações pelos telefones (54) 3221.2666 ou (54) 3453.8000



## QUALIFICAÇÃO CONTINUADA

O investimento na qualificação de empresários e equipes via convênio 69/2014 com Atuaserra e Setur/RS com apoio do SHRBS, está capacitando a cada curso mais profissionais.

A oferta de cursos, oficinas e palestras vem acontecendo concomitantemente em diversos municípios da base da Atuaserra e do SHRBS.



OFICINA DE CARNE-CAXIAS DO SUL



QUALIDADE NO ATENDIMENTO – FLORES DA CUNHA



GARÇOM AVANÇADO - VERANÓPOLIS



OFICINA SEM GLÚTEM E LACTOSE-CAXIAS DO SUL



OFICINA DE GASTRONOMIA GARIBALDI



SEGURANÇA DO TRABALHO / CIPA - CAXIAS DO SUL



ESCULTURA EM FRUTAS E LEGUMES EM BENTO GONÇALVES



DESENVOLVIMENTO DE LÍDERES – FARROUPILHA



COMO VENDER MEU PRODUTO - VERANÓPOLIS

## CURSO EM BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO



O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, em parceria com o Sebrae e Senai, realizou o curso de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, seguindo os padrões legais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Saúde, conforme RDC 216/2004 e previsto na Portaria 78/2009 da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul. Mais informações sobre o curso em Caxias do Sul pelo telefone (54) 3221.2666 e nos demais municípios da base pelo número (54) 3453.8000. As exigências para participar são idade mínima de 18 anos e ensino fundamental incompleto.

## APROVEITE OS DESCONTOS PARA ASSOCIADOS

### SENAC CAXIAS DO SUL

#### Gastronomia

Oficina Culinária de Cupcake  
Oficina Culinária de Doces para Festas  
Oficina Culinária de Massas e Molhos  
Oficina Culinária de Pizzas  
Oficina Culinária de Risotos  
Oficina Culinária de Salgados para Festa  
Oficina Culinária de Sopas e Cremes  
Oficina Culinária de Sushi  
Oficina de pães com fermentação natural  
Boas práticas para serviço de alimentação  
Oficina Culinária de Bolos Artísticos

#### Turismo

Organizador de eventos

**Mais informações pelo telefone (54) 3225.1666**

### UCS - ESCOLA DE GASTRONOMIA

Chef de Cozinha - Intensivo  
Culinária Italiana III e IV  
Doce de Vitrine  
Enogastronomia I  
Gestão e Atividades Práticas de Serviço de Restaurante I, II e III  
Sommellerie  
Sommelier Internacional Fisar - Formação Básica

**Mais informações pelo telefone (54) 3292.1188**

### SENAC BENTO GONÇALVES

#### Gastronomia

Cozinheiro  
Oficina Culinária de Sopas e Cremes  
Oficina Culinária Italiana

Oficina Carnes e Vinhos  
Boas Práticas para Alimentação

**Mais informações pelo telefone (54) 3452-4200.**