



**JANTAR SOB AS ESTRELAS
DIVINA COZINHA 2013**

**VINDIMA 2013
PRONATEC COPA NA EMPRESA**

Representatividade

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

ATUASERRA: Tarcísio Michelin

BENTO CONVENTION VISITORS E BUREAU:
Conselho Fiscal Márcia Ferronato

CAXIAS DO SUL CONVENTION E VISITORS BUREAU:
Conselho Fiscal João Antônio Leidens

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

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

COMITÊ BENTO COPA 2014
Titular: Debora Villas Bôas
Suplente: Hermes Basso

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

CONSELHO DA FUNDAPARQUE:
Titular: Moisés Michelin
Suplente: Márcia Ferronato

CONSELHO DO DESENVOLVIMENTO DE BENTO GONÇALVES:
Titular: Moisés Michelin
Suplente: Márcia Ferronato

CONSELHO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO TERRITORIAL DE CAXIAS DO SUL (CONSEPLAN):
Titular: João Antônio Leidens Suplente: Marciano Pedro Zambiasi

CONSELHO REGIONAL DO SENAC/RS:
João Antônio Leidens

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

CONSELHO DE TURISMO DE FARROUPILHA (COMTUR):
HOTELARIA:
Titular: José Alencar Barbosa
Suplente: Amaury de Almeida Doro
RESTAURANTE, BARES E SIMILARES:
Titular: Rudinei Galafassi
Suplente: Márcia Ferronato

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

CONSELHO MUNICIPAL DO TURISMO DE CAXIAS DO SUL (COMTUR):
HOTELARIA:
Titular: Amaury de Almeida Doro
Suplente: Luciane Lopes Perez
GASTRONOMIA:
Titular: Ivo Posser
Suplente: Gladimir Zanella

CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO DE FLORES DA CUNHA (COMTUR):
Titular: Viviane Viapiana
Suplente: José Ferronato

CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO DE SÃO MARCOS (COMTUR):
Titular: Adriano Biasotto
Suplente: Ivanete Joanita Bresolin

DIRETORIA DE POLÍTICA TURÍSTICA E ENOGASTRONÔMICA DA CÂMARA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL:
João Antônio Leidens

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:
Titular Márcia Ferronato
Suplente: Cladimir Basso

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:
Titular: João Antônio Leidens
Suplente: Márcia Ferronato

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

Somos parceiros

A Diretoria do Sindicato Patronal de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho parabeniza os Prefeitos eleitos e sua equipe de trabalho, desejando ótimo mandato à frente das Prefeituras. Temos a certeza de que continuaremos a manter uma parceria segura e sólida visando à busca de soluções para nossas categorias e o desenvolvimento da região.

João Antônio Leidens
Presidente SHRBS Região Uva e Vinho

PREFEITOS ELEITOS

BENTO GONÇALVES – **Guilherme Pasin**
CARLOS BARBOSA – **Fernando Xavier da Silva**
CAXIAS DO SUL – **Alceu Barbosa Velho**
COTIPORÃ – **José Carlos Breda**
FAGUNDES VARELA – **Jean Fernando Soltilli**
FARROUPILHA - **Claiton Gonçalves**
FLORES DA CUNHA – **Lídio Scortegagna**
GUABIJÚ – **Antônio Cettolin**
MONTE BELO DO SUL – **Lirio Turri**
NOVA PÁDUA – **Itamar Bernardi**
NOVA PRATA – **Volnei Minozzo**
PINTO BANDEIRA – **João Pizzio**
PROTÁSIO ALVES – **Jusandro Bortolon**
SANTA TEREZA – **Diogo Segabinazzi Siqueira**
SÃO JORGE - **Ilto Nunes Abrão**
SÃO MARCOS – **Demétrio Lazzaretti**
VERANÓPOLIS – **Carlos Alberto Spanhol**
VILA FLORES – **Vilmor Carbonera**
VISTA ALEGRE DO PRATA – **Ricardo Bidese**

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: Gráfica Nordeste

Tiragem: 3.000 exemplares

DIRETORIA

EFETIVOS

Presidente - João Antônio Leidens

Vice-Presidente - Gladimir José Zanella

Secretário - Antônio Casagrande Sehbe

Tesoureiro - Gustavo Sirena

SUPLENTES

Nestor De Carli

Jorge Capelari

Amaury de Almeida Doro

Alexandre Ruzzarin

CONSELHO FISCAL

EFETIVOS

Marciano Pedro Zambiasi

Cladimir João Basso

Rudimar Romeu Corso

SUPLENTES

Paulo Fernando do Amaral Fontana

Leandro Paulo Celso

Pedrinho Agostinho Corso

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

Inovação em gestão pública e tecnologia da informação no Corpo de Bombeiros do RS

“Nada é permanente, exceto a mudança.” Heráclito - Grécia, século V A.C.

Além da constante reflexão dos padrões administrativos e culturais traduzidos pela inovação, é premente que a tecnologia da informação e comunicação, denominada TIC, esteja na pauta dos gestores públicos e privados nos dias atuais. Com esta visão, há oito anos – portanto, não se trata de projeto, mas algo consolidado, o Corpo de Bombeiros da Brigada Militar possui o Sistema Integrado de Gestão da Prevenção de Incêndio (SIGPI), com mais de 40 funcionalidades. Dentre elas, a de controlar pontual e em tempo real a produtividade dos servidores militares estaduais bombeiros, o georreferenciamento de todas as edificações e a geração de controles estatísticos da atividade preventivista.

Além do uso da moderníssima tecnologia da realidade aumentada, o gerenciamento é totalmente feito pelo Comando do Corpo de Bombeiros e pela Diretoria de Informática da Brigada

Militar, com suporte e desenvolvimento de empresa especializada na área da tecnologia da informação e comunicação. Esse sistema alterou toda a cultura preventivista do Corpo de Bombeiros no que se refere à prevenção de incêndios e ao atendimento à sociedade com números extremamente positivos.

O sistema tem várias aplicações que poderão servir de base a outras ferramentas de controle e atuação do Estado nas áreas de Defesa Civil, Polícia Ostensiva e Controle de Patrimônio, dentre outros, requerendo somente adaptações. Importante ressaltar que o SIGPI desburocratizou o processo e que possui informações precisas, complexas e importantes sobre a segurança das edificações.

O SIGPI vem alcançando notoriedade nacional e até internacional. De 14 a 16 de maio terá presença destacada, em Porto Alegre, na Federação

das Indústrias, na programação do BITS South America, maior evento de TIC do mundo, realizado de forma alternada com a edição que ocorre na Alemanha a cada dois anos. Será apresentado como case mundial de tecnologia e inovação no setor público. Em 11 de agosto próximo será detalhado no Encontro Nacional da Indústria da Construção Civil (ENIC), em São Paulo. Outros Estados também manifestaram interesse em conhecer o SIGPI e a nova cultura preventivista.

Está em construção projeto de acordo de cooperação entre a corporação gaúcha e o Corpo de Bombeiros de Frankfurt, na Alemanha, onde o SIGPI figura como ponto principal para a aquisição de equipamentos e troca de experiências e conhecimento.

Major Ricardo Valejos França - Comandante do 5º CRB

EXPOSIÇÕES E VISITAS

Apoiado por várias entidades públicas e privadas, o SIGPI foi tema de eventos e visitas. Dentre eles:

- CB24/ABNT em 17 de outubro de 2007, em Porto Alegre;
- CONAME em 8 de novembro de 2007, em Canela;
- Seminários nacionais de bombeiros em Pernambuco, em 2007, e Santa Catarina, em 2009;
- Visita de representações dos Corpos de Bombeiros de Minas Gerais, Rio de Janeiro, Bahia e Tocantins;
- Visita ao Corpo de Bombeiros de Darmstadt, na Alemanha, em 3 de março de 2008;
- Feira do Conhecimento em Segurança Pública com Cidadania, em Brasília, de 27 a 30 de agosto de 2009;
- SEMARES em novembro de 2009, em Porto Alegre;
- PREVENSUL/MERCOFIRE em junho de 2011.

CONTRIBUIÇÕES 2013

TABELA CONTRIBUIÇÕES 2013 - EMPREGADOR

CONTRIBUIÇÃO SINDICAL	CONTRIBUIÇÃO ASSISTENCIAL	CONTRIBUIÇÃO ASSOCIATIVA
Disposta no artigo 580 da CLT, é fiscalizada pelo Ministério do Trabalho	Determinada pela Convenção Coletiva de Trabalho (Dissídio Coletivo)	
Cálculo: percentual sobre o capital social	Cálculo: valor de acordo com o número de empregados	Cálculo: valor único por parcela (R\$ 120)
Periodicidade da cobrança: anual, com vencimento em 31 de janeiro	Periodicidade da cobrança: anual, em quatro parcelas, com datas definidas pela Convenção Coletiva	Periodicidade da cobrança: semestral
Distribuição dos valores arrecadados: 60% Sindicato, 15% Federação, 5% Confederação e 20% Ministério do Trabalho.	Distribuição dos valores arrecadados: 100% Sindicato	Distribuição dos valores arrecadados: 100% Sindicato

Empresas sustentáveis são aquelas que colocam a responsabilidade social em primeiro plano.



Ser sustentável é uma questão de atitude, um princípio ético e um legado a ser deixado para todas as gerações. Por acreditar nisso, a Souza Cruz apoia, desde o seu lançamento, uma campanha das principais entidades dos setores de Hospitalidade, Gastronomia, Panificação, Turismo e Conveniência, pela conscientização do varejo sobre a lei que proíbe a venda de cigarros para menores de 18 anos. Recente pesquisa* mostrou a eficácia da ação, que, acima de tudo, deu mais argumentos para que os varejistas adotassem uma postura mais responsável na venda do produto. É incentivando práticas como essa que a Souza Cruz reforça seu caráter de empresa que, mais do que líder de vendas, coloca a ética em primeiro lugar.



SHRBS Região comemora 65 anos em 2013

Criada em 2 de março de 1948, a Associação Profissional dos Proprietários de Hotéis e Similares de Caxias do Sul foi o embrião do hoje Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, com abrangência em 20 municípios da Serra Gaúcha. A carta sindical que transformou a associação em Sindicato de Hotéis e Similares de Caxias do Sul foi conferida em 2 de agosto de 1948.

A primeira diretoria foi formada por Dino Felisberto Cia, presidente; Adelino Dalla Rosa, secretário; e Rubem Bento Alves, tesoureiro. Proprietário do Hotel Caxias, localizado na Rua 20 de Setembro, onde hoje funciona o Hospital Saúde, que ainda preserva parte do prédio original, Dino

Felisberto permaneceu na presidência até 25 de novembro de 1956.

O sindicato ganhou a denominação atual e ampliou base territorial em 30 de dezembro de 1977, na administração de Irineu Peccini, por meio de portaria assinada pelo então Ministro do Trabalho, Arnaldo Pietro. Inicialmente a entidade passou a representar também os interesses empresariais do setor nos municípios de São Marcos, Flores da Cunha, Farroupilha, Carlos Barbosa, Bento Gonçalves, Nova Prata e Veranópolis.

Com o passar dos anos o sindicato estendeu sua base, agregando Cotiporã, Fagundes Varela, Guabijú, Monte Belo do Sul, Nova Pádua, Pinto Bandeira, Protásio Alves,

Santa Tereza, São Jorge, Vale Real, Vila Flores e Vista Alegre do Prata, somando 20 municípios atendidos.

O sindicato representa, atualmente, mais de 1,5 mil empresas, responsáveis por aproximadamente 6 mil diretos. Para marcar os 65 anos de fundação, a atual diretoria, presidida por João Antônio Leidens, prepara uma série de atividades para congregar associados, amigos e parceiros. "A entidade tem a atual representatividade e importância no cenário estadual e nacional em razão do trabalho competente realizado pelas diretorias anteriores", assinala o atual presidente, eleito em 2010 para um mandato de quatro anos.

EX-PRESIDENTES

DINO FELISBERTO CIA
1948 a 1956 (falecido)

MÁRIO ÂNGELO SEBEN
1956 a 1959 (falecido)

JOÃO FLÁVIO IOPPI
1959 a 1974

IRINEU PECCINI
1974 a 1980 (falecido)

LEANDRO MARTINI
1980 a 1986

VALMOR B. PECCINI
1986 a 1989

ÂNGELO DABOIT
1989 a 1995 (falecido)

ANTÔNIO CASAGRANDE SEHBE
1995 a 1998

NESTOR DE CARLI
1999 a 2010

Gestões comprometidas com a expansão do setor

Exercer a função de presidente de entidade sindical empresarial é, acima de tudo, empenhar-se na busca das melhores ações para o crescimento do setor e das organizações. É também trabalhar de forma voluntária e abrir mão de tempo precioso que deveria ser dedicado ao seu negócio. Desde a época de Dino Felisberto Cia, está é a regra do trabalho dos dirigentes.

O empresário João Flávio Ioppi é o mais longo presidente, ficando 15 anos à frente do sindicato. Recorda que foi eleito em momento delicado da entidade, que passava por situação de abandono. "Não tínhamos praticamente nada, a receita era mínima e a participação dos empresários também", relata.

Na sua gestão foi criado o imposto sindical, que encontrou

resistência na categoria. Segundo ele, por falta de cultura. Com os recursos iniciais do imposto foi possível estruturar efetivamente o sindicato, medida que sensibilizou a classe empresarial que passou a participar mais. "Mostramos como era importante o trabalho conjunto para o setor, que já naquela época tinha representatividade econômica", observou. Ioppi foi o responsável por dar início à compra da antiga sede localizada na Rua Garibaldi.

Nestor De Carli, sucedido pelo atual presidente João Antônio Leidens, ficou à frente do sindicato por mais de uma década. Como fatos marcantes das suas gestões, ele cita o processo de consolidação do trabalho regional, feito a partir da contratação de Márcia Ferronato, hoje diretora-executiva. "Nossa meta, que

conseguimos cumprir, era a de unir o empresariado na defesa dos interesses do setor. Mostramos, também, o potencial turístico da região, que ganhou repercussão nacional e, hoje, recebe visitantes de todo o Brasil e do Exterior", argumenta. Ele lembra que, em razão deste trabalho em parceria foram implantados vários projetos como o Tour da Experiência e o evento integrado Dia do Vinho.

De Carli ainda cita o forte trabalho feito junto ao poder público na busca de recursos para qualificar o setor em diferentes áreas. Segundo o ex-presidente a parceria construída tem gerado resultados muito positivos. "Não é só o setor que ganha, mas todas as comunidades", assinala.

Outra ação que De Carli lembra é referente a gestão da entidade com

a implantação de software, que trouxe melhorias no controle do sindicato e cadastro de dados sobre as categorias tornando-se referência entre os demais sindicatos. E por fim salienta também o início do processo de transferência para a sede atual. o início do processo de transferência para a sede atual. Recorda que adquiriu o terreno com a obra já em andamento, com aval dos associados, diante das dificuldades de espaço e logística para atender as necessidades do setor na antiga área. "Hoje temos estrutura adequada para a realização de cursos, de palestras, de encontros e de ações conjuntas com outras entidades, que lá têm suas sedes. Esta foi uma conquista, concluída pela atual administração, de vital importância para o setor", afirmou.

NR 12 fixa novas medidas de proteção aos trabalhadores

Ao longo deste ano as empresas terão de se adequar às novas exigências de segurança no trabalho em máquinas e equipamentos, resultado da Norma Regulamentadora 12. A norma, juntamente com seus 12 anexos, define referências técnicas, princípios fundamentais e medidas de proteção para garantir a saúde e a integridade física dos trabalhadores. Também estabelece requisitos mínimos para prevenção de acidentes e doenças do trabalho nas fases de projeto e de utilização de máquinas e equipamentos e ainda a sua fabricação, importação, comercialização, exposição e cessão a qualquer título em todas as atividades econômicas, sem prejuízo da observância do disposto nas demais Normas Regulamentadoras aprovadas pela Portaria número 3.214, de 8 de junho de 1978.

A fase de utilização do equipamento e da máquina é fixada desde a sua construção, transporte, montagem, instalação, ajuste, operação, limpeza, manutenção, inspeção, desativação e desmonte. As disposições da Norma referem-se a máquinas e equipamentos novos e usados, exceto nos itens em que houver menção específica quanto a sua aplicabilidade.

Segundo a norma, o empregador deve adotar medidas de proteção para o trabalho em máquinas e equipamentos, capazes de garantir a saúde e a integridade física dos trabalhadores, e medidas apropriadas sempre que houver pessoas com deficiência envolvidas direta ou indiretamente no trabalho. São consideradas medidas de proteção, com adoção nessa ordem de prioridade:

proteção coletiva; administrativas ou de organização do trabalho; e proteção individual.

Informações mais detalhadas sobre a norma e início dos prazos de vigência podem ser obtidas no SHRBS. A íntegra do documento e seus anexos estão disponíveis em [http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D3BAA1A77013BBD2FB91E19C5/NR-12%20\(atualizada%202011\)%20II%20-%20\(sem%2024%20meses\).pdf](http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D3BAA1A77013BBD2FB91E19C5/NR-12%20(atualizada%202011)%20II%20-%20(sem%2024%20meses).pdf).

Atividade de motoboy está regulamentada

A lei dos motoboys (número 12.009, de 29 de julho de 2009), em vigor desde fevereiro passado, regulamenta o exercício das atividades dos profissionais em transporte de passageiros, mototaxistas, em entrega de mercadorias e em serviço comunitário de rua. A legislação também fixa regras de segurança para o serviço de transporte remunerado de mercadorias em motocicletas e motonetas. A íntegra da lei está no endereço eletrônico http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/12009.htm

AS PRINCIPAIS EXIGÊNCIAS

- O profissional dever ter 21 anos completos;
- Possuir habilitação por pelo menos dois anos na categoria, carteira de identidade, título de eleitor, cédula de identificação do contribuinte (CIC), atestado de residência e certidões negativas das varas criminais;
- Ser aprovado em curso especializado nos termos da regularização do Conselho Nacional de Trânsito (Contran);
- Estar vestido com colete de segurança e dotado de dispositivos retrorrefletivos nos termos da regularização do Contran;
- Identificação da motocicleta utilizada em serviço;
- Transporte de mercadorias de volume compatível com a capacidade do veículo.

Uso do álcool líquido passa a ter restrições

Desde janeiro está em vigor determinação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para retirada do mercado do álcool líquido com mais de 54° Gay Lussac ou 46,3° INPM. A medida é resultado de decisão judicial que reconheceu a legalidade da resolução RDC 46, de 2002, da Anvisa, que proíbe a venda do álcool em sua forma mais inflamável.

O objetivo da proibição é reduzir o número de acidentes e queimaduras geradas pelo álcool líquido,

com alto poder inflamável, além da ingestão acidental. Dentre as maiores vítimas estão crianças que se envolvem em acidentes domésticos.

O álcool líquido de graduação inferior a 46,3° INPM ou 54° GL pode ser comercializado normalmente. Porém, a norma determina que o produto líquido que continue no mercado terá em sua composição substância desnaturante que o torne intragável.

A determinação da Anvisa atinge apenas o álcool

líquido com graduação maior que 54° GL, que somente poderá ser vendido na forma de gel. Os produtos comercializados para fins industriais e hospitalares continuam liberados.

Também pode ser vendido ao consumidor final o álcool líquido com teor maior que 54° GL em embalagens de, no máximo, 50 mililitros. A fiscalização da medida cabe às vigilâncias sanitárias locais e deve ser feita dentro da rotina de cada município.

ANIVERSARIANTES DO TRIMESTRE



JANEIRO

Motel Aquarius, Restaurante Ferronato, Lancheria Ferronato, Blue Tree Towers e Samuara Hotel

FEVEREIRO

Bela Vista Parque Hotel, Pizzaria Peccato Di Gula, Restaurante Sunshades, Pousada De La Ville e Pousada Casa Selli

MARÇO

Baita Kão, Hotel Pousada Caxiense, Labaredas Grill, Hotel Farina e Dionisius Restaurante

PARA CONFERIR

FILIAL

Abriu as portas o Canta Maria Expresso, junto ao Supermercado Grepar, na Avenida Osvaldo Aranha, 801, em Bento Gonçalves;

REPAGINADO

Di Paolo, da Praça de Alimentação do Shopping Iguatemi Caxias, reabriu com cara nova. A bandeira italiana e o elemento pedra são destaques no novo projeto arquitetônico.

PIONEIRA

Primeira casa de tapiocas da Serra abriu em Caxias do Sul. A Tapiocaria fica próxima à empresa Intral, na Rua Ambrósio Colombo, 214.

30 ANOS

Rodízio com Tempero Vintage é a novidade da Roda Pizza Giordani, negócio familiar que completa 30 anos em 2013. A administração encanta os clientes ao incorporar peças inusitadas aos seus restaurantes. A Geladeira Kelvinator de 1940 em carvalho e o armazém antigo da Casa Comercial de Germano Temp, de 1927, estão expostas nas pizzarias.

NOVIDADE

Localizada na Avenida Rio Branco, 1564, a Anis Cafeteria e Bistrô tem a proposta de trabalhar com alimentação saudável. O espaço aposta em saladas, sanduíches especiais, grelhados, cafés e espumantes.

PARCERIA

Club Cervejaria é a novidade do Havana. A nova identidade visual do espaço é resultado de parceria firmada com a Coca Cola e cervejaria Heineken. A casa noturna aposta na referência da cerveja Heineken para criar cenários cosmopolitas em sintonia com a música eletrônica.

NOVA DENOMINAÇÃO

A casa noturna Arena Gold, nova denominação do Arena Country Bar, tem capacidade para receber até 1 mil pessoas em espaço de 650 m². Mais uma opção de música sertaneja para a cidade e região.

CNC regionaliza atuação

A Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) realizou o primeiro encontro regional da Comissão de Negociação Coletiva do Comércio (CNCC), contemplando os sindicatos e as federações da Região Sul do Brasil. O evento, realizado em Porto Alegre, foi acompanhado pelo presidente do SHRBS, João Antônio Leidens. Este foi o primeiro de uma série de encontros marcados para várias regiões do Brasil em 2013.



DIA DO VINHO - 24 DE MAIO A 2 DE JUNHO

O Dia do Vinho é resultado do Projeto Eventos Integrados e Integradores – Reinterpretação da concepção de evento, fomentado pelo Ministério do Turismo. A realização do evento e sua continuidade são de responsabilidade do IBRAVIN e SHRBS Região Uva e Vinho, com suporte do Comitê Regional, integrado por secretarias de Turismo dos municípios envolvidos e de entidades parceiras.

No Dia do Vinho quem comemora não é apenas a cadeia vitivinícola, mas todos os apreciadores da bebida e o universo turístico, cultural e econômico que movimenta. Como forma de homenagear e agradecer a tudo que o vinho proporciona, municípios da Região Uva e Vinho e da Campanha Gaúcha, e a capital Porto Alegre, promovem 10 dias de festa, envolvendo vinícolas, hotéis, restaurantes e agências de turismo.

Acesse: www.diadovinho.com.br



VIAGEM DOS SABORES 4ª edição
CAXIAS DO SUL | RS
Festival Gastronômico
de 18 a 28 de julho de 2013

A 4ª edição do evento Viagem dos Sabores terá muitas novidades.

O grupo de trabalho composto por Jamur Bettoni, Vicente Perini, Junior Paz, Jaqueline Comerlato, Carmenzita Busseti, equipe do SHRBS Região Uva e Vinho, Secretaria do Turismo de Caxias do Sul, Emerson Spadetto, pelo SENAC, e Emerson Bittencourt, pelo SEBRAE, têm se reunido semanalmente para preparar as novidades.

REALIZAÇÃO: SHRBS Região Uva e Vinho e SEMTUR
Saiba Mais: <http://viavemdosabores.wordpress.com>



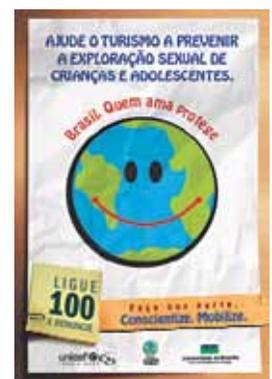
Realização: CIC de Antonio Prado



ESTAÇÃO GOURMET - FESTIVAL DAS MASSAS

De 23 a 25 de maio, no Salão Paroquial, junto aos Pavilhões da Festa da Uva, das 19h às 23h. Os pratos elaborados pelos Chefs da Escola de Gastronomia Sal a Gosto. A cada noite do evento surpresa com Aula Show.

Dia 23 de maio abertura com convidados e dias 24 e 25 de maio aberto para o público, com venda de ingressos. Realização RBS TV Caxias do Sul.



Associe-se ao SHRBS!

São mais de **20 benefícios** para seu crescimento.
Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000!
SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país.
Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

Anuncie no Informativo do SHRBS!

Veiculação trimestral com tiragem de **3.000 unidades**.
Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000!
SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país.
Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

Caxias do Sul será a sede da Federação Gaúcha Convention & Visitors Bureau



O empresário caxiense Valmor Peccini, reeleito em novembro presidente do Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau, assumiu a presidência da Federação Gaúcha de Convention & Visitors Bureau em janeiro. Com a eleição, Caxias do Sul passa também a ser

a sede da entidade. Com mandato por dois anos, a diretoria tem o empresário Ricardo Krüger Ritter (Convention de Porto Alegre) na vice-presidência, que foi presidente da entidade nos últimos dois anos.

Tornar a Federação mais atuante está dentre os principais objetivos de Peccini. "Vamos trabalhar para ampliar a representatividade da entidade, captar eventos significativos e marcar nossa presença. Também visamos aumentar a participação junto aos órgãos públicos", destaca. Esta é a primeira vez que Caxias do Sul assume a entidade.

A Federação Gaúcha foi fundada em 2008 pelos Conventions do Estado do RS: Porto Alegre,

Caxias do Sul, Pelotas e Região das Hortênsias. Tem o objetivo de somar esforços em favor do turismo gaúcho.

Diretoria Executiva

Presidente: Valmor Peccini (Caxias do Sul)

Vice-Presidente: Ricardo Krüger Ritter (Porto Alegre)

Diretores: Cristiane Rosa Hallal (CVB Pelotas), Mauro Valmórbida (CVB Gramado, Canela e Região das Hortênsias) e Maria Alice Farina (CVB Bento Gonçalves)

Diretoria tem audiência com prefeito de Caxias

O prefeito Alceu Barbosa Velho recebeu, em audiência, a diretoria do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho.

Estiveram no gabinete o presidente João Antônio Leidens, o vice Gladimir Zanella, a diretora-executiva Márcia Ferronato e a gerente operacional Luciane Perez.

Além da visita de cortesia, a entidade entregou ao prefeito pauta de reivindicações das categorias de sua abrangência. O grupo ainda presenteou o chefe do Executivo Municipal com imagens dos santos protetores do segmento: São Juliano (Hotelaria), São Lourenço (Gastronomia) e São Francisco Xavier (Turismo e Entretenimento).



Andréia Copini

Tour da Experiência é retomado

A partir do encontro no município de Veranópolis, o SHRBS iniciou uma série de reuniões para dar andamento ao projeto Tour da Experiência. Na ocasião a Diretora Executiva do SHRBS Marcia Ferronato apresentou o projeto, conceito e empreendimentos que integram o Tour aos novos secretários de Turismo, além da parceria com o Sebrae onde o Gerente Regional Emerson Bittencourt apresentou a proposta de consultoria aos presentes.

Convention de Bento tem nova direção

O Bento Convention Bureau realizou assembleia geral extraordinária em janeiro para formalizar Maria Alice Farina como nova presidente em substituição a Gilberto Durante, que assumiu a Secretaria Municipal de Turismo de Bento Gonçalves. No discurso de posse, ela assegurou que o principal objetivo é dar continuidade aos trabalhos já desenvolvidos, trabalhando mais forte na captação de eventos e fortalecendo a imagem da entidade. Maria Alice, que ocupava o cargo de primeira-vice desde 2009, permanece no mandato até 31 de agosto próximo, quando ocorre eleição para escolha da nova diretoria. O SHRBS participou da assembleia que formalizou a posse de nova presidente.

DIRETORIA

PRESIDENTE: Maria Alice Farina (Farina Park Hotel)

1ª VICE-PRESIDENTE: Estela P. Nilsson (Novalle Espaço para Eventos)

2ª VICE-PRESIDENTE: Hermes Basso (Rede Dall'Onder de Hotéis)

3ª VICE-PRESIDENTE: Neusa Furlanetto dos Santos (Fundaparque)

TESOUREIRA: Andréia Zucchi (Giordani Turismo)

SECRETÁRIA: Sabrina Spiandorello Cardoso (Vale das Vinhas - Agência de Viagens e Turismo)

CONSELHO FISCAL

Rogério Valduga (Aprovale), Moysés L. Michelin (Hotel Villa Michelin), Simone Ferri (Agência de Viagens Mundo do Vinho), Márcia Ferronato (SHRBS), Deyvi Santarosa (Movergs) e Kelly Somensi (Hotel Somensi)

Semtur de Caxias expõe novo projeto

A diretora-executiva do SHRBS, Márcia Ferronato, e a gerente operacional Luciane Perez participaram do lançamento do Projeto Caminhos do Turismo, idealizado pela Semtur Caxias. O projeto objetiva reconhecer, valorizar e divulgar o trabalho desenvolvido pelas entidades urbanas e comunidades rurais do município nos segmentos voltados à religiosidade, gastronomia e ao tradicionalismo em único calendário/guia dividido em Caminhos da Fé, Gastronomia e Tradição. O SHRBS indicou três dos seus projetos no calendário da Semtur Caxias.

PREFEITURA DE CAXIAS



Vem ai a FESPRO HRBS

A diretoria do SHRBS recebeu o diretor da MKT Eventos, Marcos Romera, que expôs a proposta de realização, em Caxias do Sul, da primeira edição da Feira de Serviços e Produtos para Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (FesproHRBS). A feira está programada para o período de 9 a 11 de setembro no Centro de Eventos da Festa da Uva. Mais informações em www.fesprohrbs.com.br.

Sindicato participa de ação de planejamento da Festiva 2014

Andréia Copini



Vinicius Ribeiro, o secretário estadual Kaili Sehbe Neto, integrantes da Comissão Comunitária e as soberanas da festa de 2012.

Na palestra de abertura o escritor José Clemente Pozenato falou sobre a importância da Festa da Uva. Na sequência, os participantes foram divididos em diferentes

Com a participação de aproximadamente 200 lideranças de diferentes segmentos da comunidade caxiense, o seminário Planejando a Nossa Festa oportunizou a apresentação de centenas de sugestões para qualificar a Festa Nacional da Uva, que terá próxima edição em 2014. A abertura do encontro foi prestigiada pelo prefeito Alceu Barbosa Velho, vice-prefeito Antonio Feldmann, presidente da Festa da Uva, Edson Néspolo, reitor da UCS, Isidoro Zorzi, presidente da Câmara de Vereadores, Edson da Rosa, e secretários municipais. Ainda participaram o deputado estadual

grupos temáticos. O SHRBS Região Uva e Vinho foi representado pela diretora-executiva Márcia Ferronato e gerente operacional Luciane Perez, que integraram o grupo que debateu o tema "Hospitalidade, esporte e serviço." A comunidade ainda poderá propor ações por meio do site www.festanacionaldauva.com.br.

Após o seminário, a administração municipal entregou à comunidade o Centro de Informações Turísticas (CIT), a lanchonete e os novos banheiros do Parque Mário Bernardino Ramos.

Lançada a edição 2013 do Guia de Caxias do Sul

A Fesuppo Editora lançou em fevereiro a edição de 2013 do Guia de Caxias do Sul 2013. Aproximadamente 150 pessoas, dentre autoridades, convidados e representantes



Gimar Gomes

de entidades ligadas ao comércio, turismo e serviços da cidade, prestigiaram o evento. O SHRBS foi representado pelo diretor Nestor De Carli. A capa desta edição foi desenvolvida pelo artista Fábio Balen a partir do tema As cores da vida.

Seguem preparativos para o Dia do Vinho

Desde janeiro ocorrem reuniões para organização da 4ª edição do Dia do Vinho. Os encontros contam com a participação do comitê regional, integrado por secretarias de turismo da Região Uva e Vinho, SHRBS, IBRAVIN, e Conventions e Visitors Bureau de Caxias do Sul e Bento Gonçalves.



A programação do Dia do Vinho será desenvolvida de 24 de maio a 2 de junho nos municípios de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Campanha Gaúcha e a feira do vinho em Porto Alegre realizado pela PHOENIX.

Marta Rossi integra Conselho de Desenvolvimento do Estado

A empresária gramadense Marta Rossi foi designada integrante do Conselho de Desenvolvimento Econômico e Social do Rio Grande do Sul (CDES-RS). Ela será a primeira representante do turismo gaúcho nesta função, e a única da gestão 2013/2014.

O trabalho no conselho é voluntário e tem o objetivo de analisar, debater e propor diretrizes para promover o desenvolvimento econômico e social gaúcho, integrando o Sistema Estadual de Participação Cidadã, que busca intensificar o diálogo e fortalecer a democracia no Estado. Do total de 90 integrantes, 27 são mulheres, atingindo 30% de composição feminina do colegiado. A secretária do Turismo do Estado, Abigail Pereira, que participou do ato de nomeação, reforça que o governo merece ser parabenizado por ter contemplado o setor na nova formação do conselho.

CDL de Bento Gonçalves empossa nova diretoria

Mais de 300 pessoas prestigiaram a posse oficial das novas diretorias da CDL e CDL Jovem de Bento Gonçalves, que serão conduzidas, respectivamente, pelos presidentes Marcos Carbone e Rogério Pulga, no biênio 2013-2014. Para homenagear a diretoria anterior foi apresentada uma revista com projetos, ações e conquistas dos últimos quatro anos.

A festa, que ainda teve a entrega do Mérito Lojista 2012 nas categorias Comércio, Serviços e Jovem Empreendedor, destacando Maria de Lourdes Manfroi Czarniecki, Gerson Baldissera e Leonardo Carboni, foi encerrada com homenagem ao Dia Internacional da Mulher. O presidente do SHRBS, João Antônio Leidens, participou do evento.

FIMMA 2013 supera público e negócios

Central de hospedagem do evento segue sob a responsabilidade do SHRBS. Desde maio de 2012 a organização da Fimma e sindicato ajustam detalhes quanto a hospedagem e traslado dos hotéis, inserindo os dados no site oficial facilitando a todos o acesso a informação. E no período do evento de 18 a 22 de março a central atendeu junto a feira no Parque de Eventos.

A Feira Internacional de Máquinas, Matérias-

Primas e Acessórios para a Indústria Moveleira (FIMMA Brasil) que acontece em Bento Gonçalves, reuniu mais de 650 expositores do Brasil e do Exterior, que apresentaram novidades tecnológicas para mais de 43 mil visitantes. O volume de negócios chegou próximo aos US\$ 425 milhões.

Realizada a cada dois anos, a feira é uma das seis maiores do mundo no segmento. Promovida pela Associação das Indústrias de Móveis do Rio

Grande do Sul (Movergs), tem como diferencial o comprometimento com as reais necessidades da cadeia produtiva de madeira e móveis do Brasil e do Exterior. A FIMMA ainda realiza projetos paralelos que aproximam ainda mais quem vende de quem compra. Durante o período da feira, a hotelaria da região teve elevados índices de ocupação.

JANTAR SOB AS ESTRELAS : comer, beber, viver



A 4ª edição do Jantar Sob as Estrelas no dia 15 de fevereiro, foi sucesso e reconhecimento aos estabelecimentos participantes. O aumento de turistas e da população comprova a consolidação do evento a cada ano. A novidade neste ano foi a presença do Grupo de Teatro Vivandeiros da Alegria e do Quinteto da Alegria, que animavam a todos que circulavam pela Rua Henry Hugo Dreher.

Dall' Onder Grande Hotel, Estação Bangalô, Hotel Laghetto Viverone, Oficina Bier, Piacenza Restaurante e Pizzaria, Pizzaria Rocco, Restaurante e Pizzaria Dom Pepe e Sapore Di Fiorenza Pizzaria. Os três primeiros colocados foram Gerson Usanovich do Hotel Laghetto Viverone, Márcio Lemes da Dom Pepe Pizzaria e Ligiomar Arnorte da Sapore di Fiorenza Pizzaria.

A novidade neste ano foi a presença do Grupo de Teatro, Vivandeiros da Alegria e do Quinteto da Alegria, que animavam a todos que circulavam pela Rua Henry Hugo Dreher. Além da corrida de Garçons com 19 inscritos representando as casas Botequim São Bento,

Esta é uma promoção do SHRBS Região Uva e Vinho com apoio da Semtur de Bento Gonçalves, IBRAVIN e Sebrae e o jantar integra a programação do Bento em Vindima.



1



2



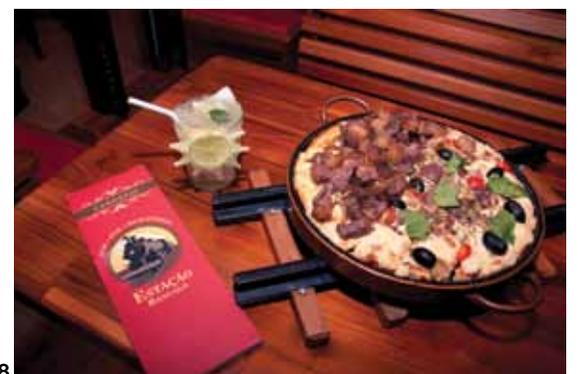
6



3



7



8



4



10



9



5



11



12



13



18



14



19



16



15



20



17

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos estabelecimentos que aderiram e apoiaram o evento: 1.Sapore Di Fiorenza Pizzaria 2.Subway 3.Andrea Z Tricot,Oficina Bier Chopp Bar, Papa Burguer 4.Lojas Dellano 5.Queen's Bar 6.Hotel Laghetto Viverone 7.Piacenza Restaurante 8.Estação Bangalô 9.Pizzaria Rocco 10.Restaurante e Pizzaria Dom Pepe 11.Mundo do Bebê e Horos Acessórios 12.Dolce Gusto Confeitaria 13.botequim São Bento 14.Giordani Turismo 15.Pizzeria e Ristorante Pirandello 16. Vivandeiros da Alegria e Presidente João Antônio Leidens – SHRBS 17.Gerson Usanovich – Hotel Laghetto Viverone, Márcio Leme da Pizzaria dom Pepe e Liogiomar Amorte – Sapore di Fiorenza 18.Quinteto da Alegria 19. Dall'onder Grande Hotel 20.Prefeito de Bento Gonçalves, Guilherme Pasin e autoridades presentes.

Fotos: Ana Cris Paulus e Marcelo Pauli

Caxias inicia cursos do Pronatec Copa na Empresa

Mais seis municípios da Serra Gaúcha estão contemplados no programa

A Secretária Estadual de Turismo, Abgail Pereira, participou da aula inaugural do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) na modalidade Copa na Empresa em Caxias do Sul. Em sua manifestação destacou a importância da qualificação. "Este é um momento histórico para o Rio Grande do Sul que, a partir da Copa do Mundo, será um novo Estado, onde poderemos mostrar o quão qualificado são os nossos serviços. O que ficará é um legado extremamente importante nesta qualidade da nossa oferta. Nós temos certeza que o nosso principal cartão de visita será os nossos serviços", enfatizou.

O programa do governo federal, que tem apoio do Estado e de prefeituras, oferece cursos de idiomas para funcionários de empresas no próprio local de trabalho. Para os empregados, a qualificação é gratuita. "Estamos agregando valor a uma cadeia produtiva que vem agregar valor ao setor, que vem agregar valor para um setor da economia extremamente importante, que contribui para o desenvolvimento do Estado", destacou.

Dos 16 municípios gaúchos que participam do programa, sete são da Serra. Em Caxias do Sul, quatro turmas de 60 alunos do setor hoteleiro e de segurança pública terão aulas de inglês e espanhol. Segundo a secretária, 695 vagas serão oferecidas no município nos próximos três meses.

Abgail assegurou que não há limite de vagas. Se houver demanda, novas vagas serão abertas. "Cada pessoa que queira se qualificar, que queira aprender um novo idioma, que se sinta oportunizada. Ela só não o fará se assim o desejar. Nós estamos ofertando o maior número de vagas nesse programa."

Além de Caxias, Cambará do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi, Canela, Gramado e Nova Petrópolis participam do programa. Em todo o Estado, mais de 6.800 trabalhadores devem passar pela qualificação. As adesões são voluntárias e podem ser feitas por qualquer empresa do setor de hospedagem, alimentação, agenciamento de viagens e organização de eventos.

O evento ocorreu no InterCity Hotel com a presença do prefeito de Caxias do Sul, Alceu Barbosa Velho, de representantes do SHRBS e do sindicato de trabalhadores do setor, dos deputados Vinicius Ribeiro e Marisa Formolo, do presidente da Câmara de Vereadores, Edson da Rosa, dos secretários Drica de Lucena e Washington Stecanela Cerqueira, e do presidente da Codeca, Valter Webber. Também participaram os alunos das primeiras turmas dos cursos de inglês e espanhol.



Andriela Copini



Andriela Copini



Setur RS



Andriela Copini

Setur RS



Alunos concluintes do Pronatec recebem certificação

Mais de 30 alunos do Pronatec que realizaram os cursos de Garçom/Garçonete básico, Camareiro/a em meio de hospedagem e Agricultor familiar receberam seus certificados na última sexta-feira, junto ao Salão de Atos do Câmpus Bento Gonçalves. O Diretor de Ensino professor Edson Carpes Camrago participou da cerimônia representando a Direção-Geral do Câmpus, também participaram a

Coordenadora Adjunta do Pronatec Kelen Rigo, a Supervisora dos Cursos Garçom/Garçonete e Camareiro/a em meios de Hospedagem Lêani Vívian Faé, o Supervisor do Curso em Agricultor Familiar, professor Rodrigo Monteiro, a Orientadora dos cursos do FIC Pronatec Mariângela Scapinello. Prestigiaram o evento a Diretora Executiva do Sindicato de Hotéis, restaurantes, bares e similares da região Uva e Vinho,

Marcia Ferronato, representantes dos hotéis e restaurantes parceiros e professores do Pronatec. A decoração do Salão de Atos ficou por conta dos alunos do curso de paisagismo também do Pronatec, orientados pelos professores da área Marlove Benedetti e Geovan Nonato Alves Rebelo.

Texto: Zeli Anderle



Daniel Clos Cesar | Câmpus IFRS - Bento Gonçalves

OFERTA DE CURSOS PRONATEC NA EMPRESA

CAXIAS DO SUL

Parceiros: SETUR/RS, SHRBS, SINTRAHTUR, SENAC e SEMTUR

Inglês Básico e Intermediário
Espanhol Básico e Intermediário
Libras

Garçom Básico
Camareira e Recepcionista em Meios de Hospedagem
Organizador de Eventos

Bento Gonçalves

Parceiros: SETUR/RS, SEMTUR e SHRBS

Auxiliar de Cozinha
Camareira em Meios de Hospedagem
Organizador de Eventos
Espanhol Básico
Inglês Básico
Libras Básico

Bento começa atividades

A aula de apresentação do Pronatec Copa na Empresa no município de Bento Gonçalves ocorreu em março. Durante o evento, realizado na Casa das Artes, foram divulgados os cursos que serão ofertados pelo programa. O ato teve as presenças da diretora de Qualificação da SETUR/RS, Sinthya Mayer, do secretário de Turismo de Bento Gonçalves, Gilberto Durante, e da Diretora Executiva do SHRBS Região Uva e Vinho, Márcia Ferronato, Presidente do Sintrahtur Jair Ubirajara entre outras autoridades.

Garibaldi define grade

Empresários do setor do turismo de Garibaldi terão acesso a cursos do Pronatec Copa. A iniciativa é da Secretaria Municipal de Turismo em parceria com o SENAC de Bento Gonçalves e a Secretaria de Estado do Turismo (SETUR/RS). No primeiro encontro, realizado no início de março com a presença de representante da SETUR/RS, foram definidos os cursos que serão ofertados em Garibaldi.

Escola Profissionais do Vinho

O SHRBS em parceria com o Ibravin no ano de 2013 dará continuidade ao Projeto Escola Profissionais do Vinho. Diante do sucesso da proposta no ano anterior o projeto segue nesta fase com melhorias implantadas.

No projeto, o Sommelier Arlindo Menocin ministra aulas teóricas e práticas sobre os vinhos do Brasil e serviços de sala na empresa que aderir ao projeto.

Tanto para o Diretor do Ibravin Carlos Paviani, quanto para o Presidente do SHRBS João Leidens trata-se um projeto de identidade regional que prevê a valorização dos vinhos e equipes.

Maiores informações sobre o projeto: 54 3221.2666 ou 3453.8000

Novas turmas para boas práticas

O SHRBS Região Uva e Vinho, em parceria com o SEBRAE E SENAI, oportuniza o curso de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação às empresas do setor. O curso segue padrões legais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Saúde, conforme RDC 216/2004, e previsto na portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde.

O curso é aprovado pelo Centro Estadual de Vigilância e Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária – Setor de Alimentos – Portaria 78/2009. Tem conteúdos sobre contaminantes e doenças alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e documentação. Veja calendário abaixo.

BOAS PRÁTICAS EM CAXIAS DO SUL

20 a 30 de maio – 14h às 18h

08 a 11 de julho – 14h às 18h

23 a 26 de setembro – 14h às 18h

18 a 21 de Novembro – 14h às 18h

Informações: 54 3221.2666 ou e-mail: admin@sindiregiao.com.br

BOAS PRÁTICAS NA REGIÃO

Os interessados devem solicitar o curso ao sindicato com antecedência mínima de 01 mês.

Cronograma de execução previsto de maio a dezembro de 2013 de acordo com a demanda.

Informações: 54 3453.8000 ou email: sindiregiao@sindiregiao.com.br

SOMMELIER INTERNACIONAL FISAR - NÍVEL INTERMEDIÁRIO

Convenio UCS Escola de Gastronomia e FISAR

Data: 06 a 10 de maio 2013

Carga horária - 20 horas

Horário: de segunda a quinta, das 14h às 19h. Sexta feira 14h às 22h30min

Coordenação: Diretor Mauro Cingolani

Ministrante do curso: Prof. Dr. Roberto Rabachino

Docente técnico científico: Dr. Enologo Edgard Scortegagna

Informações: 54 3453.8000 ou email: sindiregiao@sindiregiao.com.br

Conheça a grade de cursos dos nossos parceiros

SAL A GOSTO

Oficinas e cursos de risotos, massas, massas frescas, peixe, frutos do mar, carnes nobres, carnes especiais, carnes tradicionais, comidas de boteco, vinhos, cervejas artesanais, cupcakes, pizzas e calzones, brigadeiro gourmet, pães artesanais, semifredo, azeite de oliva, saladas, sobremesas, antepastos, fondue, molhos e ervas, sushi, sashimi, e culinárias básica, para celíacos, mexicana, francesa, árabe, tailandesa e chinesa.

Mais informações na Avenida Júlio de Castilhos, 150 – sala 13. Fone: 54.3419.4831

UCS ESCOLA DE GASTRONOMIA

ABRIL

22 a 28: Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo Itália

MAIO

13 a 18 - Sommelier Internacional FISAR - Formação Básica

20 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo: Ficha do Vinho Tranquilo e do Vinho Espumante

21 e 22 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo Serviço de Vinho

23 e 24 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo – Brasil

27 a 30 - Confeiteiro – Módulo Avançado

JUNHO

4 de junho a 11 de outubro - Chef de Cozinha ICIF - Formação Básica

17 de junho a 9 de agosto - Chef de Cozinha - ICIF – Avançado

JULHO

15 a 18 - Confeiteiro - Módulo Avançado - Finger Food Salgado

22 a 26 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo - Juiz Internacional - Qualificação de Vinhos

30 e 31 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo: França - Champagne, Borgogna e Bordeaux

AGOSTO

1º e 2 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo: Estados

Unidos, Argentina, Chile, Uruguai e Peru

13 de agosto a 11 de dezembro - Chef de Cozinha ICIF - Formação Básica

SETEMBRO/OUTUBRO

9 a 12 de setembro - Confeiteiro - Módulo Avançado - Docinhos Sofisticados

30 de setembro a 5 de outubro - Sommelier Internacional FISAR - Formação Básica

* Programa sujeito a alterações

MAIS INFORMAÇÕES:

telefone (+5554) 3292-1188, e-mail gastronomia@ucs.br ou Avenida Vindima, nº 1000, Parque de Eventos Eloy Kunz, em Flores da Cunha - RS

CADASTUR

CLASSIFICAÇÃO

O SBClass foi desenvolvido pelo MTur em parceria com o Inmetro e começou a ser implantado em setembro de 2012. A classificação por estrelas, marca exclusiva do governo federal, é um marco na elevação da competitividade do turismo brasileiro.

A adesão da rede hoteleira é voluntária. Hoje já existem 31 meios classificados, em todo o país: dez com cinco estrelas, oito com quatro, onze com três e dois com duas. Outros 57 estão em processo de classificação.

Maiores informações acesse: www.classificacao.turismo.gov.br

O CADASTUR é o sistema de cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam na cadeia produtiva do turismo, executado pelo MTur em parceria com os Órgãos Oficiais de Turismo das Unidades da Federação. O Sistema recebe cadastros obrigatórios dos prestadores de serviços turísticos das seguintes atividades.

O cadastro permite a participação em eventos, feiras e ações realizados pelo Ministério do Turismo e pela Embratur, tais como o Salão do Turismo, Vai Brasil e Portal de Hospedagem. Disponibiliza também o acesso a linhas de financiamento específicas para o turismo, por meio de

bancos oficiais, além da participação em programas de qualificação promovidos e apoiados pelo MTur.

O objetivo do CADASTUR visa promover o ordenamento, a formalização e a legalização dos prestadores de serviços turísticos no Brasil, por meio do cadastro de empresas e profissionais do setor.

O banco de dados on line, além dos inúmeros benefícios para o setor, é uma importante fonte de consulta para o mercado turístico brasileiro.

O cadastro é gratuito. Saiba mais: www.cadastur.turismo.gov.br

PESQUISA OUVIRÁ O SETOR HOTELEIRO SOBRE O SBCLASS

O Ministério do Turismo começa a ouvir a partir deste mês março os meios de hospedagem brasileiros sobre o recém-lançado Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass). O objetivo da pesquisa é receber contribuições do setor hoteleiro para aprimorar o programa e entender as dúvidas e dificuldades sobre o uso do sistema por meio do empresário.

As entrevistas serão feitas por telefone com os proprietários ou responsáveis pelas áreas de relações com o mercado e público, ou ainda pelo setor administrativo. Entrevistadores especialmente treinados para a pesquisa vão aplicar um questionário no formato de questões fechadas (alternativas preexistentes) e algumas abertas (permitem a opinião do entrevistado). As entrevistas têm duração média de oito minutos.

Todas as respostas serão anônimas e consideradas apenas no conjunto da pesquisa. Os resultados ajudarão a subsidiar ações do MTur em sua estratégia de implementação do SBClass,

desde as formas de comunicação com os meios de hospedagem a propostas para o aprimoramento do sistema.

Com a pesquisa, o MTur lança mais um canal de diálogo com os meios de hospedagem, facilitando a participação de proprietários e gestores do setor hoteleiro na construção das políticas públicas.

A escolha dos entrevistados será feita de forma aleatória, a partir do conteúdo do Cadastur. Serão ouvidos quase 800 meios de hospedagem de diferentes classificações. Entre eles, todos os que já aderiram ao SBClass.

MTur também instituiu o Conselho Técnico Nacional da Classificação de meios de hospedagem (CTClass). O grupo, sobretudo, deve acompanhar, orientar e avaliar o Sistema Brasileiro de Classificação (SBClass), lançado em 2012 para regular a qualificação da rede hoteleira.

Também compete ao conselho apreciar casos omissos referentes ao processo de classificação; propor requisitos para a inclusão de tipos e respectivas categorias não especificadas na Portaria; e apresentar propostas para análise crítica, revisão e atualização dos critérios e demais requisitos estatuídos.

Entre as entidades que compõem o CTClass estão: Instituto Brasileiro do Turismo (Embratur), Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH), Associação Brasileira de Resorts (ABR), Confederação Nacional dos Trabalhadores em Turismo e Hospitalidade (ContratuH), Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (FOHB), Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

O QUE É SISTEMA NACIONAL DE REGISTRO DE HÓSPEDES (SNRHos)?

O Sistema Nacional de Registro de Hóspedes – SNRHos é o sistema criado pelo Ministério do Turismo – MTur, para informatizar a Ficha Nacional de Registro de Hóspedes – FNRH, facilitando o envio, pelos meios de hospedagem, das informações exigidas pela Lei 11.771/2008 e Decreto 7.381/2010, permitindo que o governo federal realize o tratamento dessas informações identificando o perfil do turista e as taxas de ocupação hoteleira de cada região, possibilitando a melhoria da elaboração de políticas públicas direcionadas ao setor turístico.

De acordo com o calendário de implantação do SNRHos, definido pelo governo federal as cidades sede da Copa das Confederações 2013 serão as

primeiras a aderirem, após segue para as demais sedes da Copa do Mundo de 2014. Os demais municípios brasileiros começam a aderir ao sistema em 1º de julho de 2013.

A declaração da movimentação diária de hóspedes no Brasil é obrigatória, de acordo com a Lei do Turismo. Para aderir ao sistema, é necessário que o meio de hospedagem tenha cadastro regular no Cadastur.

Com a medida, o MTur passa a mapear o fluxo de hóspedes no país. As empresas podem escolher a ferramenta de transmissão de dados: online, quando a atualização é feita em tempo real, pelo endereço eletrônico www.hospedagem.turismo.gov.br; offline, por meio de um programa de computador para registro e inserção das informações; ou por sistema próprio de gestão hoteleira, que deve estar integrado ao SNRHos.

Segundo o ministro do Turismo, Gastão Vieira, “Ela será obrigatória, porque a ficha eletrônica é um instrumento de modernização, de conforto para o hóspede, de uma base de informações muito mais qualificada. Enfim, você vence uma série de problemas”, declarou.

O passo a passo de adesão ao sistema, legislação correlata, prazos e link para download do software estão www.hospedagem.turismo.gov.br



Estado terá primeiro festival de gastronomia

O Festival acontece de 26 a 30 de junho, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio. A programação conta com palestras, aulas-show, workshops e mesas redonda, além de exposição de produtos.

Conforme a coordenadora do GT de Gastronomia, Jussara Dutra, o festival é resultado de um trabalho que está sendo desenvolvido há mais de um ano. "O projeto será desenvolvido a partir de pesquisas sobre a gastronomia regional em parceria com universidades, associações étnicas,

secretarias e entidades do setor de alimentos e bebidas". A intenção é que o festival se repita a cada ano, firmando-se como um dos maiores festivais do gênero no país, tornando o Rio Grande do Sul um dos principais roteiros gastronômicos do Brasil.

O festival vincula a gastronomia regional ao desenvolvimento agrário, turismo, cultura, economia, ecologia, educação, entre outros elementos que dizem respeito à temática da culinária. "O festival será um grande diálogo em torno da alimentação, inclusive a partir do 'Diálogos Paralelos', que deve

abordar prioritariamente a alimentação escolar, entre outros assuntos que serão discutidos em seminários e workshops", ressalta Jussara.

A realização do festival é da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Agronegócio (Seapa), da Casa Civil, a partir do GT de Gastronomia. E conta com apoio de entidades e organismo afins.

SHRBS NO GT DE GASTRONOMIA REGIONAL DO RS

Há mais de um ano, com o objetivo de pesquisar e divulgar a Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul, resgatando receitas tradicionais, reconhecendo a importância das diferentes etnias na formação do Estado e suas influências na culinária gaúcha, foi criado o Grupo de Trabalho (GT) em Gastronomia Regional, sob a Coordenação da Chef Jussara Dutra.

O SHRBS Região Uva e Vinho, como membro, segue participando das atividades do GT, dentre as atividades a entidade tem dado suporte a pesquisa, a qualificação e divulgação de eventos.

Na região o Sindicato segue divulgando suas ações e reunindo empresários para fortalecer a representatividade, profissionalizar o segmento, valorizar a identidade gastronômica e fomentar uma rede regional de comunicação.

Uma das novidades para este ano é a realização do I Encontro de Chefs Cozinheiros da Região Uva e Vinho, no momento em fase de organização e reunião com envolvidos. Chefs e empresários interessados em contribuir com a formatação do evento basta contatar o sindicato via sindiregiao@sindiregiao.com.br.



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 12º 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

2º Maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do País.

Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

Wine Run retorna ao Vale dos Vinhedos

Com inscrições abertas, corrida de rua temática deverá reunir mais de mil participantes no roteiro enoturístico mais charmoso do Brasil em pleno outono.

Em sua segunda edição no Brasil, a Wine Run regressa ao Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha) comprovando que o conceito de corrida de rua em torno da cultura do vinho caiu no gosto dos brasileiros. Afinal, 80% dos participantes vêm de outros estados. Com a expectativa de reunir de 1.200 a 1.500 atletas no dia 04 de maio, o evento oferece uma seleção de atrativos esportivos e culturais que vão desde a Meia Maratona (21km), passando pela Corrida de Revezamento em duplas e em trios, até jantares especiais, visitas guiadas e festa do Espumante entre outros. As inscrições podem ser feitas pelo site www.winerun.com.br.

A Wine Run 2013 deverá movimentar R\$ 2 milhões num único final de semana, segundo previsões dos organizadores. Isso porque cerca de 1.500 leitos deverão ser utilizados por atletas e familiares

que aproveitarão o evento para conhecer o destino, suas vinícolas, bares e restaurantes. Com este novo conceito, a Wine Run entra, definitivamente, para o calendário brasileiro de corrida de rua devido ao seu apelo temático apoiado no enoturismo, o que a posiciona como um evento full service.

Com o apoio da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale), o evento busca sua consolidação. "O charme do Vale dos Vinhedos tem atraído a atenção de organizadores de eventos de diversos setores. O esporte é um deles. E ser sede dessas promoções nos orgulha, ao mesmo tempo em que nos estimula a continuar investindo em novos atrativos", destaca o presidente da entidade, Rogério Carlos Valduga.

Os detalhes no merchandising com medalhas feitas de cortiça, pôrticos com estrutura de barricas e pupitres na comunicação visual compõem o evento temático de corrida. O kit do atleta será composto por uma camiseta de poliâmidã, chip da cronometragem,

"brinde Vale dos Vinhedos" (inclui 01 suco de uva 200 ml e 01 garrafa de vinho reserva 375 ml), garrafinha squeeze, gel energético, amostra grátis "Orquídea" e número de identificação do participante.

Os campeões da Wine Run 2012 estarão presentes, a gaúcha Nath Correa e o espanhol Jose Portillo Dominguez já confirmaram participação para defender o título conquistado.

A largada será realizada às 8h30min na Rodovia RS 444 – Estrada do Vinho – na Vinícola Aurora, com encerramento na Via Trento, no campo de futebol em frente a subprefeitura do Vale dos Vinhedos. O percurso, todo no Vale dos Vinhedos, margeia os caminhos dos parreirais em pleno outono, quando as folhas das videiras exibem o avermelhado da estação. O trajeto segue 50% em asfalto, 30% em terra batida e 20% em calçamento de paralelepípedo. O evento é uma realização da Zenith Marketing e Revista Adega com o patrocínio máster da Caixa Econômica Federal.

Seleção de atrativos e serviços

- Meia Maratona (prova individual, 21km)
- Corrida de revezamento, (DUPLA 9km & 12km) e (TRIO 9km 6km & 6km)
- Festa do Espumante (Arena de Chegada)
- Buffet de massas, brownies e suco de uva (Arena de Chegada)
- Jantar & vinhos em vinícolas e restaurantes participantes
- Jantar de massas (véspera do

evento)

- Visitação guiada nas vinícolas
- "Espaço criança" grátis. Cuidados, diversão e apresentação de coral
- Sorteio de brindes
- Palestras temáticas
- Logística de traslados gratuitos
- Agência de viagens oficial (pacotes e airport transfer)
- Guarda volumes
- Simpósio técnico
- Cronometragem com chip
- Serviço fotográfico – Foco Radical

- Cobertura televisiva - Categorias – Atletas
- Individual geral (Masculina e Feminina)
- 18 a 24 anos; 25 a 29 anos; 30 a 34 anos; 35 a 39 anos; 40 a 44 anos; 45 a 49 anos; 50 a 54 anos; 55 a 59 anos e acima de 60 anos
- Dupla geral (Masculina, Feminina e Mista)
- Trio geral (Masculino, Feminino e Misto) Definido datas e temas do ENTRAÍ.

Vale dos Vinhedos em destaque

A revista americana Wine Enthusiast incluiu o Vale dos Vinhedos, de Bento Gonçalves, como um dos 10 melhores destinos

enoturísticos para se visitar em 2013. A lista reúne algumas regiões clássicas e muito conhecidas, como Rioja, na Espanha, e Douro, em

Portugal. A publicação é uma das mais conceituadas revistas de vinhos do mercado da América do Norte.

RESULTADO DA CONSULTA POPULAR 2012 PROPORCIONA RECURSOS PARA DIVULGAÇÃO DE NOVE CIDADES

A participação dos moradores garantiu que o turismo da Região Uva e Vinho seja beneficiado com mais de R\$ 197 mil para divulgação. Os recursos, provenientes da Consulta Popular de 2012 tendo a Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra) como intermediadora, serão aplicados em projetos de apoio ao fortalecimento e à expansão da cadeia produtiva do turismo.

O presidente da Atuaserra, Leonir Nicaretta,

destaca que o repasse de valores aos associados, mediante apresentação dos planos de trabalho, permitirá a elaboração e impressão para a promoção da cadeia do turismo.

A diretora executiva da entidade, Beatriz Paulus, recorda que durante o processo de preparação ocorreram reuniões sobre as demandas regionais e que, a partir destes encontros, foram definidas as áreas prioritárias de capacitação, divulgação e infraestrutura.

VALOR DESTINADO A CADA CIDADE

Antônio Prado:	R\$ 14.194,59
Cotiporã:	R\$ 27.600
Farroupilha:	R\$ 29.133,33
Nova Araçá:	R\$ 14.566,67
Nova Roma do Sul:	R\$ 14.172,97
Protásio Alves:	R\$ 13.800
Santa Tereza:	R\$ 27.030,93
Veranópolis:	R\$ 29.133,33
Vila Flores:	R\$ 27.600

TOTAL: R\$ 197.231,83

Gaúcha assume função em entidade nacional

A gaúcha Rita Michelin foi eleita para a vice-presidência da Associação Brasileira de Turismólogos e Profissionais do Turismo. A indicação ocorreu durante encontro realizado nas dependências do Hotel Copa Sul, no Rio de Janeiro. Para presidente foi eleito Elzário Junior, do Rio de Janeiro.

A diretoria financeira será exercida por Luciano Guimarães Cabral, do Espírito Santo, e a administrativa por Karla Perez, do Rio de Janeiro. Tânia Omena será vice-presidente regional do Sudeste; Wantuyr Tartari, do Centro-Oeste; Marcos Arnhold, do Sul; Rosana Lima, do Nordeste; e Calidon Costa Conceição, do Norte. Os dirigentes assumiram com o compromisso de superar os novos desafios do turismo e da profissão, recentemente reconhecida legalmente.

COMTUR muda diretoria em Farroupilha

O Conselho Municipal de Turismo de Farroupilha elegeu e empossou nova diretoria. A presidência será exercida por Lúcia Cristina Portolan, da Rádio Espaço FM. Como vice-presidentes foram empossados Cláudio Petracek, do Sindicato do Comércio Varejista, e Celso Ferrarini, no Núcleo Universitário da Universidade de Caxias do Sul. Na primeira secretaria estará Genuíno Zucco, da Câmara de Indústria, Comércio e Turismo de Farroupilha, e na segunda, Maria Cleni Lopes Noll, da Associação dos Artesãos.

Afavin renova parcerias



AFAVIN

A Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin) renovou parceria com a Prefeitura de Farroupilha. Dentre as ações de cooperação estão a Seleção de Vinhos e o Festival do Moscatel. Além desses projetos, o poder público mostrou

interesse em estreitar a participação em relação à obtenção de Indicação Geográfica para os Vinhos de Farroupilha. O pedido, elaborado pela Afavin em conjunto com a Embrapa Uva e Vinho, será encaminhado ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Com a diretora Márcia Ferronato, do SHRBS Região Uva e Vinho, foram debatidas ações voltadas ao Dia do Vinho e avaliados novos projetos para estimular o turismo enogastronômico no município.

Mostra Flores valoriza a produção local



Sétur Flores da Cunha

De 23 de fevereiro a 24 de março, o município de Flores da Cunha realizou a 5ª Mostra Flores e a 2ª Feira Agroindustrial. A mostra reuniu 100 expositores de malhas, confecções, móveis, construção civil, decoração, vinhos, produtos agroindustriais, artesanato, gastronomia e recreação.

Uma das novidades deste ano foi o projeto Canto da Terra. O objetivo foi o de levar para Flores da Cunha artistas de expressão

nacional que têm suas raízes na região para um espetáculo de valorização da música e da cultura local. Nesta edição, com apoio cultural da Florense, apresentou-se o cantor Renato Borghetti.

A solenidade de abertura dos eventos foi prestigiada pelo governador Tarso Genro e ministro do Desenvolvimento Agrário Gilberto Pepe Vargas. Ainda participaram os secretários estaduais Luís Fernando Mainardi, Ivar Pavan, Abigail Pereira e Afonso Mota, além de outras autoridades do Estado e locais, como o prefeito Lídio Scortegagna, presidente da Câmara de Vereadores, Jorge de Godoy, e presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Olir Schiavenin.

Grupo mineiro realiza visita técnica à região

Com o objetivo de observar práticas de gestão compartilhada do turismo, com foco na gestão integrada e regional, divisão de papéis na governança regional e local, e práticas de integração da produção associada ao turismo, o grupo VER visitou Bento Gonçalves e Garibaldi. O trabalho foi conduzido pela consultora Tânia Brizolla, da Prisma Consultoria em Comunicação e Marketing.

Durante o dia o grupo foi recebido por empresários e pelos secretários de Turismo Gilberto Durante e Ivane Fávero e Beatriz Paulus da Atuaserra e no jantar o encontro com o SHRBS onde Marcia Ferronato abordou sobre a estrutura, parceria e projetos da entidade com destaque para o Tour da Experiência. A visita contou com o suporte da Atuaserra, Aprovale, Caminhos de Pedra, Estado do Sabor e SHRBS Região Uva e Vinho.

4º Bento em Vindima

Por mais de dois meses moradores e visitantes participaram de programação especial, que enaltece o período da colheita da uva.. O Bento em Vindima, que chegou à sua 4ª edição, é realizado pela Secretaria Municipal de Turismo, juntamente com o Bento Convention Bureau, SHRBS/Região Uva e Vinho e Conselho Municipal de Turismo, com apoio de outras entidades e associações ligadas ao turismo local.

Na Dança da Galera

Bento Gonçalves foi uma das cidades escolhidas para fazer parte da segunda temporada da Dança da Galera do Domingão do Faustão. Única cidade do Sul do País, Bento entra na disputa com Guarapari (ES), Botucatu (SP), Corumbá (MS), Coruripe (AL) e Cruzeiro do Sul (AC). Os 1,5 mil participantes inscritos tiveram ensaios com uma equipe de coreógrafos da Rede Globo. O quadro é semelhante às apresentações que ocorrem em eventos como a Copa do Mundo e Olimpíadas. O secretário de Turismo Gilberto Durante define a participação como grande oportunidade para mostrar Bento Gonçalves ao país e mundo. Em cada programa uma cidade concorre com outra localidade. E a escolha da melhor foi feita por consulta popular por meio da internet, telefone e SMS. As cidades vencedoras ganharam cem mil reais para a Pastoral da Criança.

SHRBS busca subsídios para definir estratégias

Desde janeiro a diretoria do SHRBS reúne-se com órgãos e entidades para identificar necessidades e renovar parcerias que integrarão o planejamento da entidade no biênio 2013/2014. Agendas para alinhamento de planejamento e ações cooperadas já foram cumpridas com os secretários de Turismo de Bento Gonçalves, Farroupilha, Veranópolis, Vila Flores, Garibaldi e Antônio Prado, com a UCS Escola de Gastronomia, SEBRAE e SENAC, dentre outros.

1ª Colônia Italiana sai do papel

Objetivo acalentado há três anos por comunidades de cinco municípios da Serra Gaúcha começa a se concretizar. Representantes de Garibaldi, Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Santa Tereza e Monte Belo do Sul discutiram a elaboração do primeiro folder e do site da micro região turística, que será conhecida como 1ª Colônia Italiana. Segundo a executiva da Atuaserra, Beatriz Paulus, o foco do projeto é ressaltar os aspectos histórico-culturais da territorialidade. A secretária de Turismo de Garibaldi, Ivane Fávero, argumenta que o turista já vê a região de forma integrada. "Temos rotas integradas, como o Vale dos Vinhedos e a Maria Fumaça. Esta união possibilitará a gestão integrada destes destinos turísticos, tarefa primordial para o setor público", assinalou. A intenção é que o material de promoção da micro região seja lançado até o final do semestre.

PARTICIPANTES



Poder público

Daniela Pantuso, secretária de Turismo e Cultura de Catas Altas; Marília Ângelo, secretária de Turismo e Cultura de Barão dos Cocais; e Janira Aparecida Braga, secretária de Turismo e Cultura de Santa Bárbara

Equipe do SESI

Danielle Presotti, gerente de programas especiais; Mariana Hauck, coordenadora técnica; Eberhard Hans, consultor; e Sônia Assunção, coordenadora operacional

Iniciativa privada

Empresários Alexandre Marcos, da Pousada Santuário, e Vinicius Pereira, do Restaurante La Viola

Cartaz oficial é apresentado

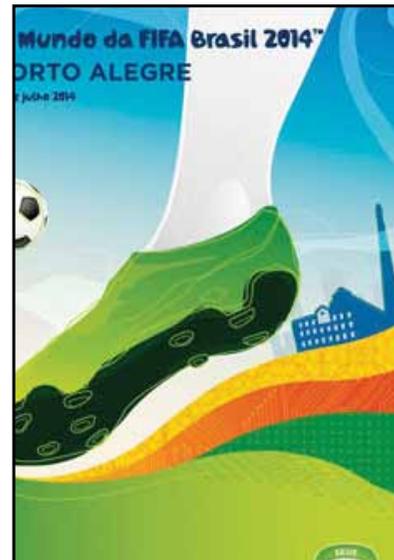


Em sua primeira missão oficial, os recém-nomeados embaixadores da Copa do Mundo da FIFA 2014 apresentaram o cartaz oficial do torneio em coletiva de imprensa no Rio de Janeiro. Amarildo, Carlos Alberto Torres, Bebeto e Ronaldo, campeões mundiais, e a craque do futebol feminino Marta, foram convidados pelo secretário-geral da FIFA, Jérôme Valcke, para ajudar a revelar a arte vencedora.

O cartaz oficial é o último símbolo visual do principal evento da FIFA que faltava ser apresentado. "O cartaz é um ótimo exemplo da capacidade criativa do Brasil. A proposta ganhadora servirá como esplêndido cartão de visita para a Copa do Mundo da FIFA 2014. Com muita

emotividade, o cartaz destaca a importância e o brilho do torneio, assim como o fascínio gerado pelo futebol", explicou Valcke.

A escolha foi feita por comissão julgadora de alto nível, formada por Valcke, pela ministra da Cultura, Marta Suplicy, pelo presidente do COL, José Maria Marin, pelo artista plástico Romero Britto, e pelos ex-atletas Ronaldo e Bebeto, hoje integrantes do conselho do COL. O cartaz oficial foi elaborado pela agência de criação brasileira Crama, escolhida entre três concorrentes. Cada subseleção da Copa também têm seu cartaz.



A proposta de Porto Alegre

Um atleta chutando a bola e a imagem da Usina do Gasômetro representam, no pôster de Porto Alegre, a grandeza do evento e o legado deixado por ele, como a riqueza cultural, desenvolvimento tecnológico, estrutural e riqueza econômica, representados também pelas faixas coloridas. As pessoas que aparecem no cartaz vibrando representam a paixão do porto-alegrense pelo futebol. A capital gaúcha receberá cinco partidas da Copa do Mundo da FIFA 2014.

BENTO GONÇALVES

Comissão Copa do Mundo projeta atividades para primeiro semestre

A Comissão Temporária Especial para assuntos relacionados à Copa 2014 iniciou os trabalhos de 2013. Durante o encontro, além de retomar as atividades realizadas desde 2007, incluindo os dois primeiros meses do ano, foram projetadas as ações a serem realizadas durante o primeiro semestre de 2013. Que estão divididas em três eixos: infraestrutura, marketing e engajamento da comunidade.

A reunião contou com a participação do secretário de Turismo, Gilberto Durante, do secretário de Juventude, Esporte e Lazer, Gustavo Sperotto, do prefeito Guilherme Pasin, e integrantes da Comissão. "Precisamos de união para fazer com que as ações saiam do papel, absorvendo e dando continuidade às linhas traçadas por outros governos. A vinda de uma seleção é apenas um dos pontos positivos. A exposição de Bento Gonçalves para o mundo traz importantes reflexos para o turismo, economia direta, cultura e, principalmente, abertura de mercado para as empresas", destacou o prefeito.

O secretário de Turismo apresentou os trabalhos desenvolvidas nos meses de janeiro e fevereiro. Desde outubro havia uma lacuna na participação do município em ações preparativas para a Copa. Elas foram retomadas com visitas à Secretaria Extraordinária para a Copa do Mundo 2014 (Secopa), Federação Gaúcha de Futebol, Câmara Temática da Copa e à Arena do Grêmio. Neste período, o município também recebeu visita da delegação da Seleção Russa de futebol que visitou o Hotel & Spa do Vinho e o Parque Esportivo e de uma equipe de TV alemã que veio ao país produzir um programa sobre as cidades-sedes e as candidatas a team base camp para a Copa 2014 no Brasil.

Na avaliação do secretário de Esportes, o foco na Copa 2014 esteve presente desde o início da administração. "Já demos alguns passos para a vinda de uma seleção, mas ainda há muitos outros passos a serem dados", complementa. Bento Gonçalves está entre os 70 locais credenciados pela Fifa como Centro de Treinamento de Seleções (CTS). O município tem dois pareamentos: o Dall'Onder Grande Hotel com o Estádio das Castanheiras, em Farroupilha, e o Hotel & Spa do Vinho com o Parque Esportivo Montanha dos Vinhedos.

Na pauta da reunião também foi abordada a renovação da contratação de consultoria especializada em grandes eventos. "A consultoria nos permite projetar melhor as ações a serem tomadas e em quais seleções devemos focar, tendo em vista as possibilidades de cruzamento dos jogos", observou o secretário de Turismo.

Assessoria de Comunicação Social Prefeitura

Prefeitura Bento Gonçalves



COPA DAS CONFEDERAÇÕES

Ministério sensibiliza hoteleiros para prática de tarifas atrativas

O secretário nacional de Políticas de Turismo, Vinícius Lummertz, tem visitado as cidades-sede da Copa do Mundo para conversar com o setor hoteleiro sobre os preços a serem praticados nos megaeventos esportivos. O objetivo é buscar harmonização entre os setores público e privado, garantindo preços atrativos aos turistas, nacionais e estrangeiros, além de dialogar com o setor e aprimorar as políticas públicas da pasta.

Nas reuniões, o secretário explica a importância de os empresários aderirem a programas como o Sistema Brasileiro de Classificação de Hotéis (SBClass) e o Registro Nacional de Hóspedes. Ainda discorre sobre a reestruturação do Programa de Regionalização do Turismo e das obras de

infraestrutura e ações de capacitação profissional.

Os contatos também servem para que as entidades exponham suas reivindicações. Os principais gargalos, segundo o presidente da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH), Fermi Torquato, são a qualificação da mão-de-obra e o acesso ao crédito. Mas reconheceu que o ministério tem sido sensível a ambos os pontos. "Estamos em busca de uma agenda positiva.

Consideramos pioneira essa iniciativa do Ministério do Turismo de agir de forma itinerante, saindo de Brasília para ouvir o setor de cidade em cidade, além de apresentar as políticas públicas disponíveis", acrescentou.

Os encontros foram realizados em São Paulo, Brasília, Rio de Janeiro, Fortaleza, Belo Horizonte e Salvador, encerrando a rodada de discussões com as sedes da Copa das Confederações, além de São Paulo. As reuniões têm as participações de representantes de ABIH, Fórum de Operadores e Hoteleiros do Brasil (FOHB), Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) e Associação Brasileira de Resorts (ABR), além de sindicatos locais.

FARROUPILHA

Farroupilha avalia medidas necessárias para atrair seleções

O prefeito de Farroupilha, Claiton Gonçalves, reuniu-se em fevereiro com o secretário estadual de Esporte e Lazer, Kalil Sehbe, para buscar orientações para colocar a cidade na disputa para receber seleções de futebol na Copa do Mundo de 2014. O município já é candidato, mas necessita promover investimentos para se tornar local de treinamento.

O secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Fabiano Piccoli, argumentou que Farroupilha atende aos requisitos exigidos para receber delegações internacionais, como o campo de futebol com dimensões oficiais e gramado em condições adequadas, local para treinamento de no mínimo 400 m², distância de até 120 km de aeroporto e a 20 minutos de hotéis por meio rodoviário. Até agora foram feitos movimentos para a formação de comitê de representação e angariar recursos federais. A visita também teve a presença do coordenador do Departamento de Cultura, Jeferson Paim.



Prefeitura Farroupilha

CAXIAS DO SUL

Caxias intensifica ações

A Secretaria Municipal do Esporte e Lazer, que lidera o Comitê Copa Caxias 2014, produziu camisetas alusivas ao evento esportivo que foram usadas pelos jogadores no clássico CA-JU disputado em 3 de fevereiro, válido pela primeira fase do Campeonato Gaúcho. A iniciativa visou mostrar à

comunidade o trabalho em execução pelo Município para ser um dos centros de treinamento de seleções.

O secretário Washington Stecanela Cerqueira entregou as camisetas aos dirigentes dos clubes e também ao prefeito Alceu Barbosa Velho e ao vice-prefeito Antonio Feldmann. Recebido nas sedes dos clubes, o secretário assinalou que o apoio mostra a união de todas as forças da cidade. Os jogadores entraram no gramado do Estádio Alfredo Jaconi com as camisetas, ouviram os hinos fardados com elas e, em seguida, as lançarão aos torcedores.

Com o mesmo objetivo foi promovida atividade denominada Chute a Gol, com a participação de mais de mil alunos da rede

municipal pública e privada de Caxias do Sul. Ela ocorreu na abertura dos Jogos Escolares Edição 2013 e teve a parceria da dupla CA-JU. A cada gol marcado, os participantes ganhavam brindes.

O secretário Washington Stecanela Cerqueira já concedeu três entrevistas para veículos de comunicação do Japão. A mais recente foi para a NTV, emissora de canal aberto, quando falou sobre a sua carreira profissional atual e a Copa do Mundo de 2014. O secretário, que jogou futebol no Japão, destacou a familiaridade que tem com o povo japonês e renovou convite para seleção do país se hospedar em Caxias do Sul na Copa do Mundo.



Morgana Perini



Aniversário de 15 anos do Divina Cozinha terá várias ações em 2013



O evento enogastronômico Divina Cozinha chega este ano em sua 15ª edição com calendário bastante movimentado. Várias ações foram programadas para celebrar o aniversário do projeto iniciado em 1998.

Naquela época, o Divina Cozinha 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, consulta popular que se tornou referência no segmento.

Os 15 anos do Divina Cozinha começaram a ser celebrados com o Piquenique Solidário, evento inédito que ocorreu em 7 de abril na Réplica de Caxias, junto ao Parque de Exposições da Festa da Uva. Para participar, o público adquiriu kits individuais e aproveitou a tarde degustando produtos preparados por chefs que atuam em Caxias. O valor arrecadado com a venda dos kits foi doado

ao projeto beneficente Mão Amiga. “Essa primeira ação é especial, iniciando em grande estilo a série de outros eventos importantes para comemorarmos os 15 anos do Divina Cozinha”, destacaram Fúlvia Stedile Angeli Gazola e Daniela Fiorese Lucchese, diretoras da Dolimes Comunicação e Eventos, realizadora do Divina Cozinha.

A programação alusiva aos 15 anos terá ainda a consulta popular Divina Cozinha Top 2013 – Os Melhores da Cidade, o lançamento do guia-conceito com os resultados da consulta, que neste ano será ilustrado com fotografias do Clube do Fotógrafo de Caxias, exposição temática com artistas do Núcleo de Artes Visuais de Caxias do Sul e jantares temáticos com chefs da cidade. O Divina Cozinha 2013 é uma realização da Dolimes Comunicação e Eventos, com patrocínio do SHRBS e apoio do Sistema Fecomércio-RS/SENAC, da Secretaria de Turismo de Caxias do Sul e Câmara de Indústria de Comércio de Caxias do Sul.



Fotobjetiva/Divulgação

PROGRAMAÇÃO

8 DE ABRIL A 8 DE MAIO

consulta popular Divina Cozinha Top 2013 – Os Melhores da Cidade através do site www.divinacozinhatop.com.br

1º DE JULHO

divulgação dos resultados e lançamento do guia-conceito Divina Cozinha Top 2013 – Os Melhores da Cidade, no auditório da CIC Caxias. O guia traz os resultados da consulta popular e dicas enogastronômicas. Neste ano terá imagens feitas por fotógrafos do Clube do Fotógrafo de Caxias do Sul

1º A 5 DE JULHO

exposição Divina Cozinha 15 anos/NAVI 25 anos, com obras alusivas ao evento enogastronômico, no saguão da CIC Caxias.

JANTARES TEMÁTICOS

5 de julho com equipe de chefs do SENAC Caxias

9 de julho com os chefs do Bate-Papo de Chef

11 de julho com equipe de chefs da Escola de Gastronomia da UCS

- 12 de julho, no SHRBS, com os chefs convidados