

ANEXO VI - PORTARIA MROSC TRABALHO/DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

PLANO DE TRABALHO DE TERMO DE FOMENTO OU ACORDO DE COOPERAÇÃO

DADOS E INFORMAÇÕES DA OSC		
Razão Social: Instituto Sociocultural Humanidade Diversificada e Unida - HDUN		
Endereço Completo: CL 205 LOTE B 03		
Município: SANTA MARIA	UF: DF	CEP: 72.505-220
CNPJ: 41.453.983/0001-07		
Site, Blog, Outros: @hdunoficial www.hdun.com.br		E-mail: hdunfamilia@gmail.com
Nome do Representante Legal: Rafael Silva Motta		
Cargo: Presidente		Data da investidura: [REDACTED]
RG: [REDACTED]	Órgão expedidor: [REDACTED]	CPF: [REDACTED]
Telefone fixo:		Telefone celular: [REDACTED]
E-mail do representante legal: hdunfamilia@gmail.com		
Endereço completo do representante legal: [REDACTED] [REDACTED]		
O representante legal possui cadastro de usuário externo no SEI? (X) SIM () NÃO		
Em caso positivo, qual o e-mail cadastrado no SEI? hdunfamilia@gmail.com		

ACOMPANHAMENTO DA PARCERIA		
Responsável pelo acompanhamento da parceria: Frederico Soares Costa		
Função na parceria: Coordenador Geral		
RG: [REDACTED]	Órgão Expedidor: [REDACTED]	CPF: [REDACTED]
Telefone Fixo:		Telefone Celular: [REDACTED]
E-mail: [REDACTED]		

DADOS DE OUTROS PARTICÍPIES (ATUAÇÃO EM REDE)		
NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE		
Razão Social: NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE		
Endereço Completo: NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE		
Município: NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE	UF: NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE	CEP: NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE
CNPJ: NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE		
Site, Blog, Outros:		E-mail: NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE
Nome do Representante Legal: NÃO HAVERÁ ATUAÇÃO EM REDE		
Cargo:	Data da investidura:	
RG:	Órgão expedidor:	CPF:
Telefone fixo:	Telefone celular:	
E-mail do representante legal:		
Endereço completo do representante legal:		
Objeto da Participação em rede:		
Anexos	☐ Termo de Atuação em Rede ☐ Portfólio da OSC	

DESCRIÇÃO DO PROJETO

Título: Churrasco Lab - Brasília - 1ª Edição

Período de Execução Indicado: 30 (trinta) dias

Início: a contar da assinatura do Termo de Fomento

Término: 120 (cento e vinte dias) após a assinatura do Termo de Fomento

OBJETO DA PARCERIA: Qualificação Empreendedora e Profissional, Fomento ao Empreendedorismo e Geração de Renda.

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Realização do Projeto Churrasco Lab - Brasília - 1ª Edição

Data: 29/11 a 01/12/2024

Local: Estacionamento Externo do Pier 21, Brasília/DF

Horário: 10h00 às 23h00

A 1ª Edição do **Projeto Churrasco Lab** tem como objetivo impulsionar o desenvolvimento econômico e geração de renda de trabalhadores e empreendedores do segmento especializados, tais como **Mestre Churrasqueiro, Mestre Parrillero, Assador, Defumador, Pitmaster, Especialista em BBQ** (Barbecue) e demais cidadãos vocacionados do Distrito Federal e na Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno (RIDE). O evento contará com a participação de expositores de todas as regiões do Brasil e oferecerá uma programação diversificada, incluindo palestras, treinamentos e rodadas de negócios.

Além de promover o empreendedorismo, o **Churrasco Lab** visa fomentar a ampliação de qualificação, a geração de empregos e renda, além de ampliar os canais de comercialização dos produtos locais, contribuindo para o fortalecimento do setor e o crescimento da economia regional.

CHURRASCO LAB

A primeira edição do Churrasco Lab é um evento **100% gratuito**, pensado para unir assadores profissionais e amantes do churrasco em um verdadeiro laboratório de sabores. Serão oferecidos **16 cursos** focados em diferentes métodos de defumação e técnicas de churrasco, proporcionando uma experiência prática e enriquecedora. O evento

CHURRASCO LAB

promete não apenas ensinar, mas também **promover a troca de experiências entre os participantes**, celebrando a paixão pela arte de assar, além de ter **rodada de negócios e incentivo aos empreendedores locais** no segmento.

VENHA SE DELICIAR E APRENDER!

EMPREENDEDORISMO. SABOR & RENDA.

PIER 21

1. APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

1.1 - SOBRE O INSTITUTO HDUN

O grupo HDUN – Humanidade Diversificada foi fundado em 15 de fevereiro de 2018, por meio de encontros sociais e culturais em praças, escolas e diversas ações socioculturais. O Instituto Sociocultural HDUN tem como prioridade fomentar a cultura, revelar talentos e capacitar artistas. Nossa missão inclui o apoio à realização de eventos com fins sociais e o atendimento a comunidades carentes do Distrito Federal, com foco na geração de renda.

Utilizamos a cultura, a educação, o esporte, o lazer e a capacitação como ferramentas para resgatar jovens em situação de rua, expostos à violência e às drogas. Valorizamos a socialização, respeitando a diversidade e promovendo atividades socioeconômicas e culturais que englobam artesanato, tecnologia, culturas populares, arte urbana, dança, teatro, música, audiovisual, literatura e leitura, design, além de projetos que visam à cidadania, inclusão e empreendedorismo.

Nosso compromisso é desenvolver projetos e ações que viabilizem a captação e destinação de recursos para atividades culturais, sociais, educacionais e de gestão, sempre atuando de forma profissional e ética. Acreditamos na importância de romper as barreiras do preconceito e da exclusão, reconhecendo que todos têm a capacidade de se expressar. Promovemos o contato com a arte como um meio de revelar a individualidade e a singularidade de cada pessoa.

O HDUN busca, através de suas atividades e projetos, promover a inclusão em áreas como empreendedorismo, capacitação, qualificação profissional, arte, cultura, ciência e tecnologia, além de ações voltadas para a inclusão social e acessibilidade.

Em 2021, inauguramos a sede do Instituto na CL 205 LOTE B 03, em Santa Maria. Até o momento, já atendemos mais de 1.000 famílias por meio de nossos projetos, que são implementados em diversos locais, incluindo a sede do Instituto, escolas, praças públicas, ginásios, galpões comunitários, complexos culturais e instituições.

Nossa **VISÃO**, é tornar-se uma instituição de destaque no Brasil, reconhecida pela excelência na prestação de serviços de filantrópicos, com uma abordagem inovadora e integradora que transforma vidas e fortalece comunidades..

Nossos **VALORES**, cultivar o amor ao próximo, praticar a caridade, fortalecer a fé, buscar a eficiência, promover a união e incentivar a cooperação..

Nossa **MISSÃO**, é promover e articular iniciativas que favoreçam o desenvolvimento humano, com o objetivo de reduzir a desigualdade social e aprimorar a qualidade de vida. Valorizamos o respeito e o amor ao próximo, alinhando nossas ações aos princípios cristãos.

1.2 - NOSSOS PROJETOS

A - Páscoa Social (atividades sociais e culturais) 5 edições desde 2018;

B - Projeto TMJ -Tamo junto (trabalhos sociais e culturais em comunidades terapêuticas) 3 edições- 2019, 2020 e 2022;

C - Projeto Bem Maior (atividades culturais e sociais nas escolas para o combate ao suicídio) 4 edições 2019, 2020, 2022 e 2023;

D - Bday HDUn (Evento de homenagem e certificação aos artistas do coletivo) 6 edições desde 2018;

- E** - Oficina das Artes (Realização de exposição de materiais de artesanato, apresentações artísticas e grafite) 1 edição 2019;
- F** - Empodera Mulher (Voltado para mulheres em situação de vulnerabilidade social, atividades sociais e culturais) 6 edições desde 2018;
- G** - Festival Mais Arte (Festival de talentos com premiações e certificação) 1 edição 2019;
- H** - HDUn Online (Lives realizadas pelos artistas do grupo com intuito de divulgarem seus trabalhos e arrecadação de materiais para doação) Durante a pandemia Covid 19;
- I** - HDUn KIDS (Oficinas voltadas para literatura infantil, incentivo dos talentos kids e teens e entrega de brinquedos) 6 edições desde 2018;
- J** - Projeto Doação (No decorrer dos eventos são arrecadados brinquedos, roupas, material de higiene e limpeza, alimentos etc que são distribuídos pelos voluntários ao decorrer do ano;
- K** - SOS Cultura que atendeu os artistas no período de pandemia da COVID 19 com cestas básicas e continua atendendo;
- L** - Programa Aprendiz Empreendedor (cursos e encaminhamento de estágio para jovens de regiões mais carentes); 2 edições 2021 e 2022;
- M** - Live Show no Radar Santa-Maria 1 edição 2021;
- N** - Escola digital (inclusão tecnológica através de cursos na área da tecnologia para pessoas vulneráveis);
- O** - Aniversário do Riacho Fundo 61 anos.

1.3 - TERMOS CELEBRADOS

A - Nome do Projeto: Nossa Música, Nossa Cultura – SECEC

Nº do Termo de Fomento: Termo de Fomento no 30/2023

Nº do Processo: 00150-00004630/2023-25

Situação da Execução ou Prestação de Contas: Enviada a Secretaria de Cultura - Relatório de Execução do Objeto enviado, aguardando parecer da SECEC.

B - Nome do Projeto: Arraiá Total - SECEC - DF;

Nº do Termo de Fomento: 41/2024

Nº do Processo: N° 00150-00003206/2024-44

Situação da Execução ou Prestação de Contas: Dentro do prazo de 90 dias para apresentação de prestação de contas.

C - Nome do Projeto: Arraiá da Rosário de Pompéia - SECEC - DF;

Nº do Termo de Fomento: N.º 51/2024

Nº do Processo: 00150-00003821/2024-51

Situação da Execução ou Prestação de Contas: Dentro do prazo de 90 dias para apresentação de prestação de contas.

D - Nome do Projeto: Circuito de Gastronomia e Artesanato nas Satélites- SETUR

Nº do Termo de Fomento: Nº 07/2024

Nº do Processo: 04009-00000312/2024-33

Situação da Execução ou Prestação de Contas: Relatório de Execução do Objeto enviado, aguardando parecer da SETUR.

E - Nome do Projeto: Festas Tradicionais e Turísticas no DF - SETUR

Nº do Termo de Fomento: Nº 49/2024

Nº do Processo: 04009-00000580/2024-55

Situação da Execução ou Prestação de Contas: Dentro do prazo de 90 dias para apresentação de prestação de contas.

F - Nome do Projeto: V Festa da Moagem e Carro de Bois - SETUR

Nº do Termo de Fomento: N.º 81/2024

Nº do Processo: 04009-00001111/2024-53

Situação da Execução ou Prestação de Contas: Dentro do prazo de 90 dias para apresentação de prestação de contas.

1.4 - ÁREAS DE ATUAÇÃO

Da assistência social, cultural, desportiva, educacional, capacitação e qualificação profissional, promoção de ações de atenção à saúde e de pesquisa, prestando serviços gratuitos e permanentes aos usuários, sem qualquer discriminação, de forma planejada, diária e sistemática.

1.5 - ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

DIRETORIA

Mandato: junho de 2023 a junho de 2025

NOME

CARGO

Rafael Silva Motta

Presidente

Wania Silva Abreu

Tesoureira

SARAH LORRANE PAES LANDIM

Secretaria

1.6 - TRANSPARÊNCIA E PRESTAÇÃO DE CONTAS

A prática de transparência e a prestação de contas são pilares fundamentais para garantir a credibilidade, a confiança e a sustentabilidade de uma Organização da Sociedade Civil (OSC). Reconhecemos que, ao compartilhar informações de forma clara e acessível, fortalecemos o vínculo com nossos parceiros, apoiadores e a sociedade em geral.

Com base nessa visão, o Instituto reafirma seu compromisso com a transparência, divulgando todas as prestações de contas, ações realizadas e atividades desenvolvidas em plataformas acessíveis ao público. Para

maior conveniência e alcance, essas informações são publicadas regularmente em nosso perfil oficial no site www.hdun.com.br e Instagram [@hdunoficial](https://www.instagram.com/hdunoficial).

Aqui está uma demonstração da visão do Instituto sobre transparência e prestação de contas. Todas prestações de contas, ações e atividades são publicadas no instagram @hdunoficial

1.6.1 - TRANSPARÊNCIA INTERNA

A transparência dentro do Instituto começa com uma comunicação clara e acessível para todos os membros e colaboradores. Isso inclui:

- Reuniões periódicas: Realização de reuniões regulares com os colaboradores e voluntários para alinhamento de estratégias, apresentação das ações realizadas, os recursos captados e as despesas;
- Relatórios internos: Relatórios financeiros e operacionais frequentes que mostrem de forma clara as movimentações de recursos e o andamento dos projetos; e
- Participação em decisões: Envolvimento dos colaboradores, associados e membros na tomada de decisões estratégicas, garantindo que todos compreendam as políticas e ações da OSC, para entendimento que fazem parte do processo transformador de vidas.

1.6.2 - TRANSPARÊNCIA EXTERNA

Externamente, a transparência é ainda mais crítica para manter a confiança de doadores, parceiros e beneficiários. Mantemos da seguintes formas:

- Publicação de relatórios mensais e anuais: Divulgação relatórios mensais e anuais financeiros e de atividades, destacando a origem dos recursos, como foram gastos e os resultados alcançados; e

1.6.3 - PRESTAÇÃO DE CONTAS INTERNA

Internamente, a prestação de contas envolve um processo contínuo de acompanhamento e fiscalização das atividades da OSC:

- **Controle financeiro rigoroso:** Mantemos um controle interno para gerenciar e monitorar o fluxo de despesas, garantindo que todas as transações estejam devidamente documentadas e verificadas; e
- **Planos e metas claras:** As metas operacionais e financeiras são ajustadas conforme os projetos, planos de trabalho aprovados ou as doações recebidas, monitorando regularmente os resultados e ajustando se for necessário para o alcance do objeto pactuado.

1.6.4 - PRESTAÇÃO DE CONTAS EXTERNA

Externamente, a prestação de contas deve ser feita de maneira acessível e abrangente para garantir a credibilidade da administração pública, dos patrocinadores, parceiros e da sociedade em geral:

- **Relatórios de impacto social:** Além dos dados financeiros, reportamos o impacto social de nossas atividades, demonstrando como os recursos captados foram transformados em benefícios para a comunidade;
- **Reuniões com doadores e parceiros:** Mantemos uma comunicação regular com doadores, patrocinadores e outros parceiros, atualizando-os sobre os progressos, desafios e resultados das

iniciativas apoiadas; e

- **Cumprimento de obrigações legais:** O Instituto cumpre rigorosamente as obrigações fiscais e legais, como a declaração de Imposto de Renda de Pessoas Jurídicas (IRPJ) e cumprimento de normas trabalhistas.

1.6.5 - CULTURA DE TRANSPARÊNCIA

A transparência deve ser um valor intrínseco à cultura de qualquer organização da sociedade civil. Isso significa promover a honestidade e a clareza em todas as interações, garantindo que todos os envolvidos – sejam internos ou externos – tenham acesso a informações precisas e relevantes.

1.6.6 - MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

O Instituto realiza reuniões periódicas com os coordenadores de monitoramento e avaliação contínua de suas atividades para garantir que os recursos estão sendo usados de forma eficaz e que os resultados planejados estão sendo alcançados.

Transparência não apenas garante conformidade com as leis e regulamentos, mas também ajuda a construir uma relação de confiança com a administração pública, sociedade e os parceiros.

1.7 - PERSPECTIVAS FUTURAS

O HDUN – Humanidade Diversificada está comprometido em expandir sua atuação e impacto nas comunidades que atendemos. Para os próximos anos, nossas perspectivas incluem:

1. **Ampliação de Projetos:** Expandir nossos projetos de capacitação e inclusão, atingindo um número ainda maior de famílias e jovens em situação de vulnerabilidade social. Buscaremos parcerias com organizações locais e nacionais para fortalecer nossas ações.
2. **Fortalecimento do Empreendedorismo:** Criar programas específicos voltados para o empreendedorismo, oferecendo oficinas e mentorias que estimulem a geração de renda e a autonomia financeira entre os participantes.
3. **Integração Tecnológica:** Incorporar novas tecnologias em nossas atividades, promovendo a capacitação digital e a inclusão no mundo virtual, essenciais para o desenvolvimento profissional no século XXI.
4. **Diversificação Cultural:** Ampliar nossas iniciativas culturais, promovendo eventos que celebrem a diversidade e a criatividade local, incentivando a expressão artística e o reconhecimento de talentos.
5. **Sustentabilidade:** Implementar práticas sustentáveis em nossos projetos, buscando recursos financeiros por meio de editais, doações e parcerias, garantindo a continuidade de nossas atividades e a ampliação do impacto social.
6. **Formação de Rede:** Criar uma rede de apoio com outras organizações da sociedade civil, empresas e poder público, promovendo um diálogo constante e colaborativo para fortalecer ações em prol da inclusão social e do desenvolvimento comunitário.
7. **Acessibilidade e Inclusão:** Garantir que todas as nossas atividades sejam acessíveis a pessoas com deficiência, promovendo uma verdadeira inclusão em todas as suas dimensões.

Essas perspectivas refletem nosso compromisso com um futuro mais justo e igualitário, onde cada indivíduo tenha a oportunidade de desenvolver seu potencial e contribuir para a sociedade. Estamos determinados a fazer do HDUN um agente transformador, construindo um legado de inclusão, cultura e empoderamento.

2. DESCRIÇÃO DO PROJETO

A 1ª Edição do Projeto Churrasco Lab tem como missão promover e fomentar o segmento de churrasqueiros e especialistas em técnicas de assados e defumação no Distrito Federal e na Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno (RIDE). Com foco em capacitar e valorizar profissionais como Mestre Churrasqueiro, Mestre Parrillero, Assador, Defumador, Pitmaster e Especialista em Barbecue (BBQ), o evento busca impulsionar o desenvolvimento desse mercado em crescimento, incentivando a inovação e a excelência técnica.

O Churrasco Lab reunirá expositores de todas as regiões do Brasil e oferecerá uma programação rica e diversificada, que inclui palestras inspiradoras, treinamentos práticos e rodadas de negócios, criando um ambiente dinâmico para networking e troca de conhecimentos. Serão realizadas 16 oficinas exclusivas, conduzidas por chefs e especialistas de renome internacional, oferecendo uma oportunidade única para os participantes aprenderem diretamente com alguns dos maiores nomes do churrasco e da gastronomia especializada.

Além de promover a qualificação profissional empreendedora, o Churrasco Lab é um importante catalisador para a geração de empregos e renda, impulsionando o crescimento do setor e ampliando as oportunidades de comercialização para produtos locais. Ao fortalecer a cadeia produtiva da região e estimular a economia regional, o evento contribui diretamente para o desenvolvimento sustentável e para a valorização do desenvolvimento econômico e gastronômico do país.

2.1 JUSTIFICATIVA

O HDUN tem a tarefa de fomentar o desenvolvimento pleno no seio da comunidade local e regional, investindo na formação para o melhor desempenho das profissões exigidas pela sociedade e necessárias para o mercado, que está, em contínuas e profundas transformações.

O desafio é estar permanentemente conectado com as necessidades sociais e econômicas das regiões em que está presente. Na promoção do desenvolvimento, a instituição deve contribuir para atender às demandas já existentes, assim como fomentar as potencialidades que determinam o desenvolvimento econômico, a fim de atender às demandas futuras.

Quando se procura compreender os desafios dessa parceria, percebe-se que o Instituto é um instrumento de intervenção direta com relação à profissionalização, socialização e ao desenvolvimento regional, uma vez que as estatísticas sinalizam carência de mão de obra especializada e apta a atender aos arranjos produtivos da atualidade e do futuro para onde a nova demanda do mercado aponta. O Instituto é, hoje, mais que um novo modelo de sociedade civil, é a expressão maior dos anseios de mudança dentro do desenvolvimento econômico, social, profissional, educacional e cultural da Região Centro Oeste.

Ao definir sua missão, o HDUN, assume sua preocupação com as necessidades, presentes e futuras, do meio no qual está inserida. Traz, em sua concepção, o compromisso de que a profissionalização e a prática científica e tecnológica são essenciais, não somente para que a região alcance o nível necessário de desenvolvimento cultural, econômico e social sustentável, mas também para o cultivo da criatividade, profissional e cultural, para a melhoria do padrão de vida, assim como para a vivência dos direitos humanos, da democracia e do amplo respeito.

Nessa perspectiva, a contribuição do HDUN para a comunidade, se constitui num referencial ímpar, como fator de desenvolvimento local e regional e, sobretudo, na preparação de cidadãos para atuarem como verdadeiros agentes de mudanças nos campos da atividade produtiva, econômica, social, política e cultural.

Todos os seres humanos, sem qualquer distinção, têm direito a igual remuneração por igual trabalho. O oferecimento dos cursos justifica-se pela necessidade de qualificação social e profissional da comunidade em geral, devido às dificuldades estruturais vindas de novas profissões, essa dificuldade pode ser diminuída caso os empresários locais possam encontrar na própria comunidade, profissionais habilitados para os cargos propostos.

A iniciativa visa a motivar e habilitar o máximo de pessoas, para, através da técnica agregada, exercer com excelência a carreira pretendida. Considerando, ainda, a inclinação natural do ser humano em necessitar de um trabalho, isto é, buscar meios lícitos para prover renda para si e para família, **o PROJETO CHURRASCO LAB - BRASÍLIA - 1ª EDIÇÃO** permitirá uma pluralidade de possibilidades para os diversos públicos que se farão presentes, em realizar o sonho de empreender ou ser um profissional especializado, vencendo as dificuldades e enfrentando o desafio de viver de forma digna.

A cultura do churrasco no Brasil é profundamente enraizada e desempenha um papel significativo na identidade nacional. O churrasco é mais do que apenas uma forma de preparar alimentos; é um evento social e competitivo, que reúne amigos, familiares e comunidades, para compartilhar momentos de convívio e alegria em torno da comida, porém essa prática vem passando por transformações, intervenções e aprimoramentos devido, por exemplo, a influência do Churrasco Americano.

Contemporaneamente, o Brasil tem experimentado uma forte influência do churrasco americano que é muito conhecido por ser bem diferente do brasileiro, não só pelos tipos/cortes de carnes escolhidas para ir a cocção indireta por fumaça, como também nos temperos utilizados para atribuir sabor, que geralmente são mais fortes e com uma característica agri-doce. As carnes escolhidas costumam ser peito bovino (Brisket) hambúrgueres, salsichas de churrasco (Sausage) e costelinhas de porco (Pork Ribs). Os acompanhamentos de churrasco também costumam ser diferentes.

A defumação de carnes é uma técnica tradicional que tem conquistado o mundo todo, com muitos chefs e especialistas elevando o processo a um nível de verdadeira arte. Aqui estão alguns dos grandes chefs e mestres da defumação que são altamente reconhecidos na cena do BBQ, defumação e churrasco:

2.1.1. Aaron Franklin (EUA)¹

Especialidade: Brisket (Peito de Boi)

Aaron Franklin é um dos chefs mais famosos do mundo do churrasco, especialmente no que se refere a defumação de brisket. Seu restaurante, o Franklin Barbecue, em Austin, Texas, é considerado um dos melhores do mundo. Franklin é aclamado por seu domínio na defumação de carnes, utilizando métodos tradicionais e madeira de carvalho. Ele também compartilha suas técnicas e conhecimentos em livros e documentários sobre churrasco.

2.1.2. Myron Mixon (EUA)²

Especialidade: Barbecue e Competição de Churrasco

Myron Mixon é conhecido como o "Rei do Barbecue" e é uma lenda no mundo do churrasco competitivo. Ele venceu mais de 200 campeonatos de churrasco e é um especialista em defumação. Mixon é famoso por seu uso preciso de defumadores e suas receitas, especialmente para costelas e brisket. Ele também é autor de vários livros sobre churrasco e é apresentador de programas sobre o tema.

¹<https://shop.franklinbbq.com/products/franklin-barbecue-a-meat-smoking-manifesto?srltid=AfmBOoob3zgy-mWWJmLRqJWk9i1TdgaRaGitTYGnDj9zbHi4KpQySibX>

²<https://myronmixon.com/collections/bbq-cooking-school>

2.1.3. Rodney Scott (EUA)

Especialidade: Churrasco ao estilo Carolina

Rodney Scott é um chef premiado que foi reconhecido como um dos melhores do mundo em churrasco ao estilo Carolina, com destaque para o porco defumado no Rodney Scott's BBQ, seu restaurante em Charleston, Carolina do Sul. Scott é conhecido por sua técnica de defumar porco inteiro em um pit de fogo aberto, utilizando carvão e madeira, uma técnica tradicional do sul dos EUA.

2.1.4. Tuffy Stone (EUA)

Especialidade: Competição de Churrasco e Defumação

Tuffy Stone, também conhecido como "The BBQ King", é um dos mestres mais respeitados no circuito de competições de churrasco. Ele é um campeão mundial de churrasco e um grande defensor da defumação de carnes com madeira de qualidade. Tuffy é conhecido por sua abordagem técnica e metódica na defumação, além de ser um instrutor e autor de livros sobre o tema.

2.1.5. Franklin's BBQ (EUA)

Especialidade: Brisket e técnicas de defumação

Embora Aaron Franklin seja o rosto mais conhecido por trás do Franklin's BBQ, o restaurante em si tem sido uma grande referência para quem busca aprender sobre defumação de carnes. Franklin utiliza a madeira de carvalho e um defumador a lenha de estilo tradicional, criando um dos briskets mais famosos e deliciosos do mundo. A técnica de defumar lentamente, com paciência e precisão, é um marco no restaurante e na escola de churrasco.

2.1.6. Lúcio Farias (Brasil)

Especialidade: Churrasco Gaúcho e Defumação

Lúcio Farias é um nome importante no churrasco e na defumação em estilo gaúcho no Brasil. Conhecido pelo seu trabalho no Ceviche Bar e sua habilidade em defumar carnes, ele é um defensor do uso de técnicas de fogo e lenha tradicionais. Seu foco é a defumação de cortes como costela, picanha e carnes de cordeiro, com uma combinação de técnicas de defumação lenta e sabores regionais.

2.1.7. Max Lemos (Brasil)

Especialidade: Defumação e técnicas de churrasqueira

Max Lemos é um chef especializado em defumação, com foco no uso de lenha de qualidade e técnicas de defumação indireta. Ele também é conhecido por ensinar e compartilhar suas experiências e métodos em eventos de churrasco e cursos sobre defumação. Max é respeitado pela sua abordagem metódica e por explorar o potencial de sabores únicos em cortes de carne defumados.

Esses chefs são apenas alguns dos grandes nomes da defumação. Muitos deles têm restaurantes renomados, livros, programas de TV e são líderes de opinião no movimento global de churrasco e defumação. Sua técnica reflete uma profunda compreensão de como o calor, o tempo e a madeira se combinam para criar carnes suculentas e com sabores únicos, e eles continuam a inspirar novos chefs e entusiastas dessa arte culinária.

Se você está começando na defumação ou querendo se aprofundar mais nas técnicas, seguir esses chefs e suas obras pode ser uma excelente forma de aprender mais sobre o mundo da carne defumada.

O BBQ (barbecue) tem ganhado uma influência crescente no Brasil nos últimos anos, impulsionando a

cultura gastronômica nacional de maneira única. Embora o churrasco seja uma tradição consolidada no Brasil, especialmente no Sul do país, o conceito de BBQ estilo americano ou BBQ tradicional – com foco na defumação, na preparação lenta das carnes e no uso de madeiras específicas – tem se integrado ao paladar brasileiro, criando uma fusão de estilos e um novo tipo de "churrasco gourmet".

2.1.8. O Churrasco Brasileiro e a Influência do BBQ

O churrasco no Brasil já é um marco cultural, especialmente em estados como Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo, onde é comum o uso da churrasqueira tradicional, o "espeto" e o fogo direto. No entanto, o BBQ americano trouxe uma nova perspectiva ao modo de preparar carnes, com ênfase na defumação lenta, no uso de temperos e marinadas específicas, e no controle preciso do fogo.

A principal diferença entre o churrasco tradicional brasileiro e o BBQ dos EUA é a maneira como a carne é cozida e o tempo de preparo. O BBQ no estilo americano é caracterizado por defumar a carne por longas horas, frequentemente usando madeira como carvalho, mesquite ou cerejeira, para impartir sabores e aromas distintos, enquanto o churrasco brasileiro tende a ser mais direto, com o fogo ou carvão sendo o principal responsável pelo sabor.

2.1.9. A Adoção de Técnicas de Defumação

Uma das maiores influências do BBQ no Brasil tem sido a defumação. Nos Estados Unidos, a técnica de defumar carne por longas horas em defumadores a lenha (especialmente para cortes como brisket e costelas) é uma prática tradicional e altamente valorizada. Essa técnica, que exige paciência e controle de temperatura, está sendo cada vez mais adotada por chefs brasileiros, que começaram a incorporar o uso de defumadores a carvão e madeira nas suas churrasqueiras.

A defumação de carnes como peito de boi (brisket), costelas de porco e até de frango se tornou cada vez mais comum, criando novos sabores e texturas, ao mesmo tempo que resgata uma tradição que até então era pouco conhecida no Brasil. Chefs especializados em BBQ estão introduzindo cortes mais inusitados no cardápio, como o pulled pork (porco desfiado) e o burnt ends (pontas queimadas do brisket).

2.1.10. Festival de BBQ e Rodadas de Negócios

O crescente interesse pelo BBQ levou ao surgimento de festivais de BBQ e eventos gastronômicos em todo o Brasil. Esses festivais, como o BBQ Fest, o Festival de Churrasco de Curitiba, e o Churrascada em São Paulo, têm sido fundamentais para divulgar as técnicas de BBQ, incluindo a defumação, além de promover a troca de experiências entre profissionais do setor.

Esses eventos, que frequentemente contam com a presença de grandes mestres da arte do BBQ (como pitmasters e chefs), ajudaram a elevar o nível de conhecimento sobre BBQ no Brasil, além de fomentar uma nova onda de produtores de carne, expositores de equipamentos e fornecedores de madeiras especiais.

2.1.11. A Nova Geração de Chefs e Restaurantes Especializados

Diversos restaurantes especializados em BBQ começaram a surgir em cidades como São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e Curitiba, com foco na defumação e em técnicas mais refinadas de churrasco. Esses estabelecimentos não só oferecem pratos típicos do BBQ americano, como também começaram a incorporar o queijo coalho, o pão de alho e outros ingredientes locais, criando uma fusão única de churrasco brasileiro e BBQ.

2.1.12. Exemplos de restaurantes que ajudaram a popularizar o BBQ no Brasil incluem:

- O Frangó (São Paulo) – Famoso pelo seu frango defumado e pelas técnicas de BBQ com foco em carnes suculentas.
- Cia. do Churrasco (São Paulo) – Um dos pioneiros em misturar churrasco tradicional brasileiro com

a técnica de defumação lenta.

→ Bub's Barbecue (São Paulo) – Restaurante dedicado ao estilo BBQ texano, com brisket, ribs e pulled pork como protagonistas.

Esses restaurantes frequentemente apostam em defumadores a lenha, temperos secos e molhos barbecue caseiros, criando uma experiência gastronômica que une a tradição brasileira com as influências americanas.

2.1.13. A Influência no Mercado de Equipamentos

O aumento do interesse pelo BBQ no Brasil também gerou um mercado crescente de equipamentos especializados. Defumadores, churrasqueiras de fogo baixo, smokers e madeiras especiais para defumar tornaram-se mais acessíveis e populares. Empresas brasileiras começaram a importar defumadores de alta qualidade e a criar novos modelos adaptados às necessidades locais.

Além disso, a venda de temperos e molhos barbecue também aumentou, com marcas brasileiras criando suas próprias versões de rubs e molhos inspirados no BBQ americano.

2.1.14. BBQ como Estilo de Vida

Para muitos, o BBQ no Brasil tem se transformado em um estilo de vida. A técnica de defumar carnes lentamente, muitas vezes por várias horas, exige paciência e atenção aos detalhes, características que são cada vez mais valorizadas no cenário culinário atual.

É comum encontrar grupos e clubes de churrasco espalhados pelo país, que se reúnem para compartilhar experiências e técnicas de BBQ. Essas comunidades são compostas por entusiastas do churrasco, chefs, pitmasters e amadores que desejam aprender mais sobre o processo de defumação e aperfeiçoar suas habilidades.

2.1.15. Inovações no Mercado Local

Uma tendência crescente é a utilização de produtos locais e cortes brasileiros em técnicas de BBQ. Por exemplo, a carne de corte nobre brasileiro, como picanha, maminha e costela de boi, começou a ser utilizada em defumadores e técnicas de BBQ, trazendo uma nova interpretação do churrasco e BBQ. O uso de feijão tropeiro e farofa como acompanhamentos para costelas e brisket também tem se tornado uma fusão popular.

A influência do BBQ no Brasil tem sido profunda, e esse movimento não apenas elevou o churrasco a um novo patamar, mas também ajudou a expandir a cultura gastronômica do país. A integração de técnicas como a defumação lenta, o uso de madeiras específicas e a criação de molhos e temperos próprios criou uma nova onda de interesse e inovação no setor de carnes.

A prática do BBQ no Brasil, além de se espalhar entre chefs e restaurantes especializados, também trouxe uma nova perspectiva para a gastronomia local, com a valorização de produtos e cortes típicos do país, proporcionando uma fusão de sabores que tem atraído cada vez mais entusiastas e consumidores.

Para melhor entendimento, abaixo foi elencado algumas características do Churrasco Brasileiro e Americano.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DA CULTURA DO CHURRASCO NO BRASIL:

1. **Diversidade Regional:** O Brasil é um país de dimensões continentais, e cada região tem suas próprias tradições e estilos de churrasco. No Sul, por exemplo, é famoso o "churrasco gaúcho", onde são utilizadas carnes como picanha, costela, fraldinha e linguças, preparadas de forma simples, com sal grosso, e assadas em fogo de chão ou churrasqueiras. Já no Nordeste, encontramos o "churrasco nordestino", com

influências indígenas e africanas, utilizando temperos e cortes de carne diferentes;

2. **Ingredientes Típicos:** O churrasco brasileiro valoriza a qualidade das carnes. Carnes bovinas, suínas, de frango e cordeiro são as mais comuns, mas também há espaço para opções exóticas, como jacaré e javali em algumas regiões. Além disso, acompanhamentos como farofa, vinagrete, saladas e pães de alho são comuns para complementar o prato. **Eventos e Celebrações:** O churrasco é a estrela de muitos eventos e celebrações no Brasil. Seja em festas de família, comemorações de aniversário, encontros esportivos ou confraternizações de empresas, o churrasco é frequentemente a escolha para reunir as pessoas e celebrar momentos especiais;
3. **Churrasco como Patrimônio Cultural:** Em alguns estados do Brasil, o churrasco foi reconhecido como patrimônio cultural imaterial, refletindo sua importância para a cultura brasileira. Isso demonstra como essa tradição está enraizada na identidade do país;
4. **Técnicas de Preparo:** O preparo do churrasco no Brasil é levado muito a sério. Os churrasqueiros experientes dominam técnicas de tempero, ponto ideal da carne e a maneira de grelhar, assar ou defumar os alimentos. Muitas vezes, essas habilidades são passadas de geração em geração, mantendo as tradições vivas;
5. **Espaços de Convívio:** O churrasco geralmente é realizado em espaços abertos, como quintais, sítios, praias ou parques, onde as pessoas se sentem mais à vontade para se socializar e desfrutar da natureza;
6. **Churrasco Profissional:** Além das celebrações caseiras, o churrasco também é uma parte importante da gastronomia comercial no Brasil. Restaurantes especializados em churrasco são populares em todo o país, oferecendo aos clientes uma variedade de cortes de carne preparados de maneira tradicional;
7. **Influências Regionais:** Devido ao grande fluxo de pessoas de diversas partes do país, é possível encontrar churrascos com influências regionais específicas em Brasília. Por exemplo, é possível apreciar o churrasco gaúcho com suas carnes nobres e a costela fogo de chão, mas também o churrasco nordestino com cortes e temperos característicos da região;
8. **Espaços de Lazer:** A cultura do churrasco em Brasília é enriquecida pela disponibilidade de amplos espaços de lazer, como parques, chácaras e áreas de piquenique, que são ideais para confraternizações e churrascos ao ar livre. **Churrasco em Restaurantes:** A cena gastronômica de Brasília também inclui uma série de restaurantes especializados em churrasco, que oferecem uma grande variedade de opções, desde rodízios com cortes nobres até churrasarias mais descontraídas, onde o cliente pode escolher seu corte preferido;
9. **Cultura do Churrasco em Residências:** A cultura do churrasco também se reflete nas casas dos moradores de Brasília. Muitas famílias têm o costume de fazer churrascos em seus quintais ou varandas, especialmente aos finais de semana e em feriados; e
10. **Eventos e Festivais:** Assim como em outras partes do Brasil, o churrasco é uma parte fundamental dos eventos e festivais em Brasília. Seja em festas familiares, comemorações de aniversário, casamentos, eventos corporativos ou festivais gastronômicos, o churrasco é frequentemente a escolha preferida para servir aos convidados.

PRINCIPAIS TÉCNICAS PARA O PREPARO DO CHURRASCO

O manuseio e os temperos, bem como a técnica aplicada no preparo de churrasco são de extrema importância para que o resultado seja repleto de uma experiência saborosa na degustação das carnes. Existem

diversas técnicas que podem ser aplicadas para garantir o sabor e a suculência das carnes. Aqui estão algumas das principais técnicas utilizadas:

1. **Tempero:** Antes de assar a carne, é fundamental temperá-la adequadamente. O tempero pode variar de acordo com o tipo de carne e o gosto pessoal, mas uma combinação simples de sal grosso, pimenta-do-reino e alho picado é amplamente utilizada. Algumas pessoas também utilizam marinadas para realçar o sabor e a maciez da carne;
2. **Ponto da Carne:** Conhecer o ponto certo da carne é essencial para um bom churrasco. Para carnes bovinas, é comum respeitar as preferências dos convidados, oferecendo cortes bem passados, ao ponto ou mal passados. O tempo de preparo varia de acordo com o tipo e espessura da carne, e um termômetro de carne pode ser útil para medir a temperatura interna;
3. **Fogo:** O tipo de fogo utilizado também pode influenciar no resultado do churrasco. O fogo de carvão é o mais tradicional e oferece um sabor defumado característico. Já o fogo a gás é mais prático, mas pode não proporcionar o mesmo sabor defumado;
4. **Churrasqueira:** Existem diversos tipos de churrasqueiras disponíveis, desde as tradicionais churrasqueiras de tijolos ou alvenaria até as churrasqueiras portáteis e churrasqueiras elétricas. A escolha da churrasqueira pode impactar a forma como a carne é cozida e o sabor final do churrasco;
5. **Corte da Carne:** Escolher cortes de carne de qualidade e apropriados para o churrasco é crucial. Alguns cortes populares para churrasco incluem picanha, maminha, fraldinha, costela, contrafilé e linguças. Técnica de Espetos e Grelhas: A forma como a carne é disposta na grelha ou nos espetos também pode influenciar no cozimento. O churrasqueiro deve cuidar da distância entre as brasas e a carne, garantindo que ela seja cozida uniformemente;
6. **Descanso da Carne:** Após retirar a carne do fogo, é importante deixá-la descansar por alguns minutos antes de servir. Isso permite que os sucos internos se redistribuam, tornando a carne mais suculenta e saborosa; e
7. **Acompanhamentos:** Além das carnes, o churrasco pode ser complementado com diversos acompanhamentos, como farofa, vinagrete, saladas, pães e molhos, que enriquecem a experiência gastronômica. Essas são algumas das principais técnicas utilizadas no preparo de churrasco. O churrasco é uma arte culinária que envolve prática e experiência, e cada churrasqueiro pode desenvolver suas próprias habilidades e segredos para tornar o churrasco ainda mais saboroso.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E TÉCNICAS DO CHURRASCO NOS ESTADOS UNIDOS:

1. **Tipo de carne:** A carne é o elemento central do churrasco americano. Os cortes mais comuns incluem costelas, peito, lombo de porco, frango, entre outros. A escolha da carne varia de acordo com a região e o gosto pessoal.
2. **Cozimento lento:** Além disso, esse churrasco é conhecido pelo cozimento lento e baixa temperatura. A carne é cozida lentamente em uma churrasqueira ou defumador a temperaturas baixas e constantes, muitas vezes entre 225°F e 275°F (107°C a 135°C). Esse processo permite que o corte fique macio e suculento, enquanto desenvolve um sabor defumado característico.
3. **Defumação:** A defumação também é uma parte fundamental. A carne é frequentemente defumada usando diferentes tipos de madeira, como carvalho, nogueira, mesquite ou madeira de frutas. A fumaça da madeira

adiciona sabor à carne enquanto a cozinha lentamente.

4. Pit Smoker: é o equipamento específico para produção do churrasco americano defumado, o American Barbecue. A Pit Smoker possui um compartimento especial para o carvão, chamado Fire Box. Nesse compartimento, acontece a queima da lenha ou carvão, cuja fumaça e o calor são transferidos para o tambor principal, onde ficam as grelhas. Assim, as peças de carne são lentamente cozidas e defumadas pelo contato com essa fumaça. A cocção lenta pela fumaça adiciona sabor, altera a textura e a cor superficial da carne, formando o famoso Smoke Ring. O resultado é uma carne extremamente macia, suculenta e com o sabor único que apenas as lenhas de notas frutadas trazem.

4. Qual a diferença da Pit Smoker e da Churrasqueira Comum? Na churrasqueira comum, a carne é colocada diretamente sobre a fonte de calor, chegando rapidamente ao ponto de consumo. Nesse método a carne atinge temperaturas mais altas e absorve menos fumaça. Em contrapartida, na PitSmoker a carne é separada da fonte de calor e defumada lentamente, permitindo maior retenção de umidade, maciez e sabor característico.

5. Molhos e temperos: Outros ingredientes essenciais são os molhos e temperos. Existem muitos estilos diferentes nos EUA, com ingredientes que variam de estado para estado. Alguns são à base de tomate, enquanto outros são à base de mostarda, vinagre ou simplesmente temperos secos.

6. Acompanhamentos: Por fim, geralmente são servidos uma variedade de acompanhamentos, como pão de milho, feijão assado, coleslaw (salada de repolho), batata assada, mac 'n' cheese (macarrão com queijo), entre outros.

Em resumo, a cultura do churrasco no Brasil é uma celebração da culinária, da convivência e da diversidade nacional. É uma tradição que une as pessoas em torno da comida e representa um elemento essencial da identidade nacional brasileira.

Em Brasília, não é diferente, a cultura do churrasco segue a tradição brasileira, porém, com suas particularidades regionais, internacionais e características únicas.

A capital do Brasil é um ponto de encontro de pessoas de diferentes estados e regiões do país, o que influencia a diversidade de estilos de churrasco encontrados na cidade. Aqui estão alguns aspectos importantes da cultura do churrasco em Brasília: Diversidade de Churrascarias: Brasília abriga uma grande variedade de churrascarias, desde as mais tradicionais, que seguem o estilo gaúcho, até aquelas que incorporam influências de outras regiões do Brasil e do mundo, como os estabelecimentos que servem o American Barbecue, denominados Carnes Defumadas.

Nos últimos cinco anos, o american barbecue se popularizou no Brasil como um sopro de novidade. As carnes rígidas assadas e defumadas por horas até alcançar a maciez balançaram o mercado de churrasco nacional, até então acostumado a valorizar os cortes rápidos na grelha, como é o caso da picanha e do contrafilé, é esse diferencial que traremos para O Churrasco LAB - Brasília.

Assim, o churrasco em Brasília é uma rica fusão da tradição brasileira com influências regionais e internacionais. Essa diversidade se reflete nas diferentes formas de empreendedorismo relacionadas à carne na cidade, que vão desde espaços de lazer ao ar livre e churrascarias renomadas até os lares das pessoas. O churrasco é uma tradição amplamente apreciada e celebrada, e, quando bem aplicado, tem o potencial de gerar renda e criar empregos.

Churrasqueiro³ é um especialista que está com alta demanda no mercado de trabalho brasileiro nos últimos meses. Segunda a pesquisa publicada no site especializado de carreiras e salários (<https://www.salario.com.br/>), no comparativo entre os meses de Setembro de 2023 e Agosto de 2024, tivemos um aumento de 12.86% nas contratações formais com carteira assinada em regime integral de trabalho, desta atividade econômica.

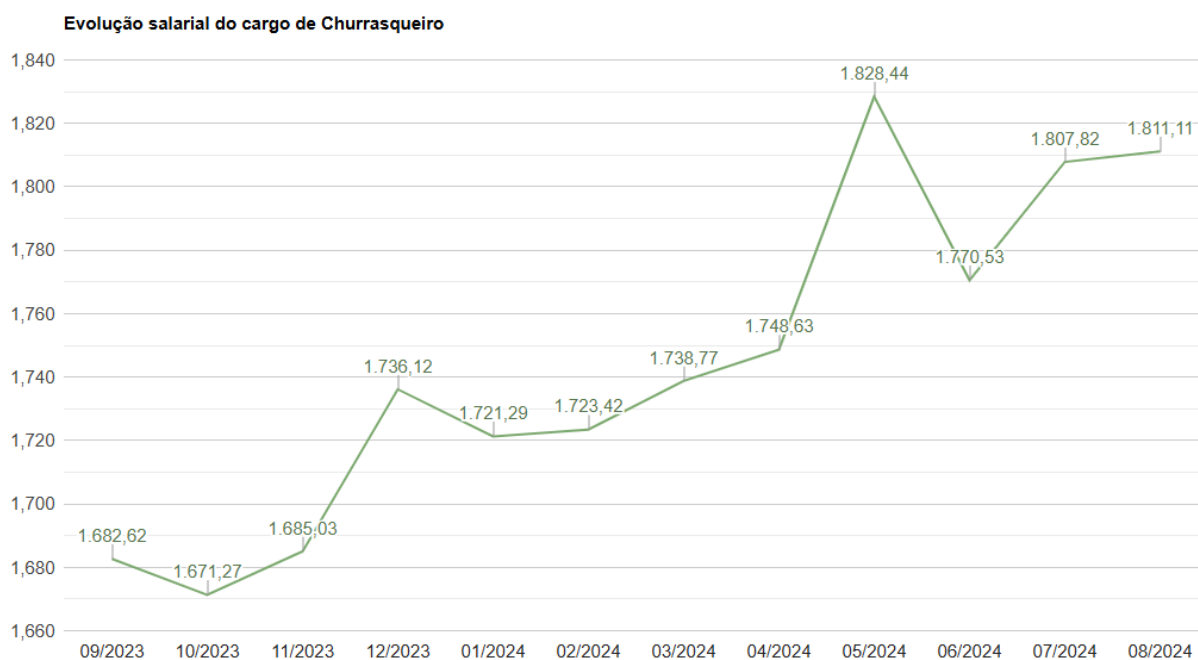
Dentro da pesquisa, logo abaixo, você pode conferir um gráfico completo mês a mês com o número de contratações e demissões de Churrasqueiro CBO 5136-05 pelo mercado de trabalho brasileiro segundo levantamento estatístico do Salario.com.br junto a dados salariais oficiais do Novo CAGED, eSocial e Empregador Web nos últimos 12 meses.

EVOLUÇÃO SALARIAL DO CARGO DE CHURRASQUEIRO AO LONGO DO TEMPO⁴

Salário de Churrasqueiro mês a mês de acordo com a pesquisa salarial. Atualmente estamos calculando dados salariais dos últimos 12 meses. Salários de admitidos e desligados pelas empresas.

No período do levantamento, o salário dos profissionais admitidos ficou em R\$ 1.752,68 e o salário dos desligados em R\$ 1.740,02 uma diferença de 0.72%.

Em 2024 a remuneração para Churrasqueiro pode variar entre o piso salarial mínimo de R\$ 1.698,74 e o teto salarial de R\$ 2.656,31, dependendo do segmento da empresa, localidade, formação, experiência na função e política de cargos e salários da empresa.



³ <https://www.salario.com.br/profissao/churrasqueiro-cbo-513605/#:~:text=Churrasqueiro%20C3%A9%20um%20cargo%20que,em%20regime%20integral%20de%20trabalho.>

⁴ <https://www.salario.com.br/graficos-da-pesquisa-salarial/>

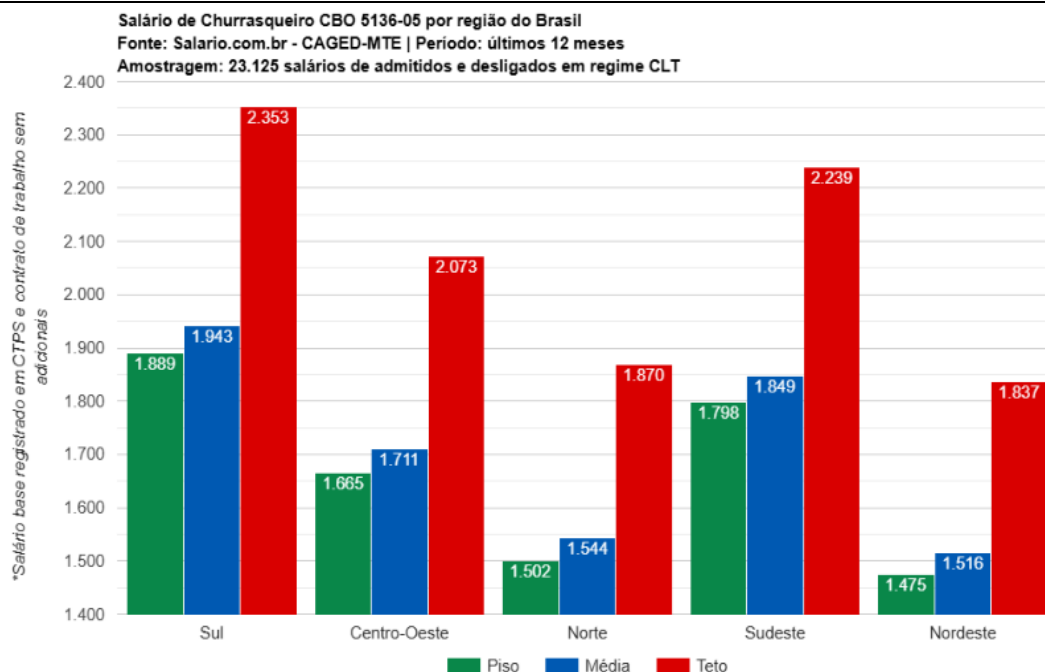
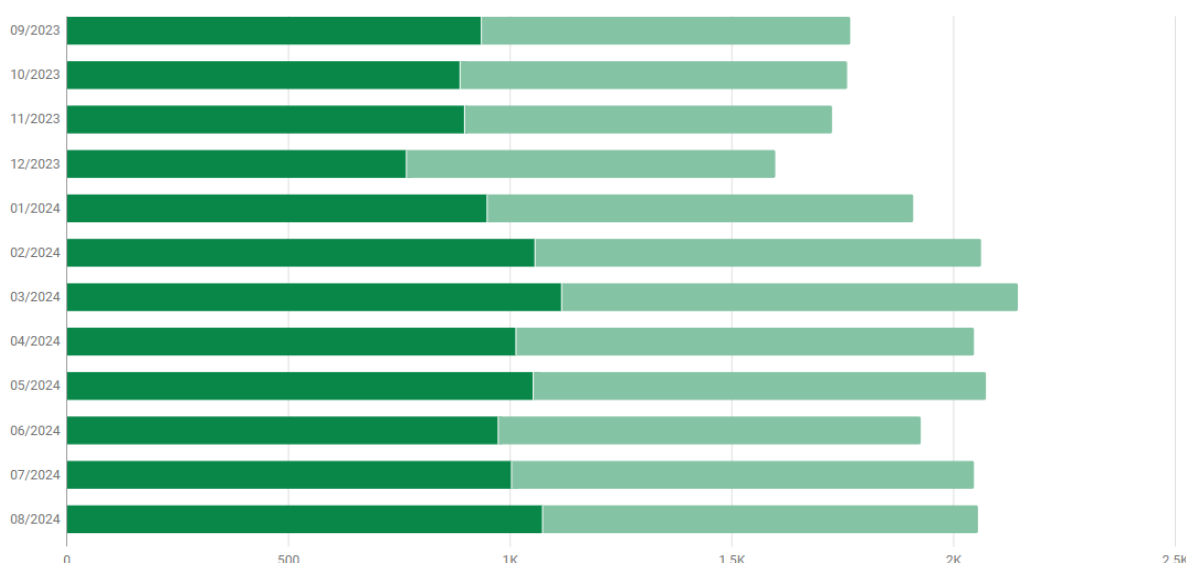


GRÁFICO DE CONTRATAÇÕES E DEMISSÕES DO CARGO DE CHURRASQUEIRO⁵

Nos últimos 12 meses houveram 11.719 contratações formais com carteira assinada e 11.406 demissões, resultando num saldo positivo de 313 empregos formais gerados pelo mercado de trabalho para o cargo de Churrasqueiro.



SALÁRIO E TOTAL DE PROFISSIONAIS NO CARGO DE CHURRASQUEIRO POR GÊNERO⁶

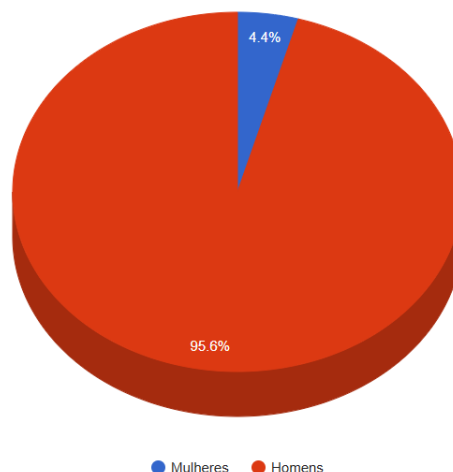
Numa amostragem de **23.125 salários** de profissionais admitidos ou desligados no cargo de Churrasqueiro, **1.010 são mulheres** com vencimentos médios de **R\$ 1.723,82** para uma jornada semanal de **43 horas**.

Um total de **22.115 são homens** com remuneração salarial média de **R\$ 1.747,47** e jornada de trabalho de **43h** por semana.

<https://www.salario.com.br/graficos-da-pesquisa-salarial/>

As informações são do **Novo CAGED - Cadastro Geral de Empregados e Desempregados** divulgadas pelo MTE - Ministério do Trabalho e Emprego com recursos do FAT - Fundo de Amparo ao Trabalhador com cálculos estatísticos do Salario.com.br.

Contratações por gênero para o cargo de Churrasqueiro nos últimos 12 meses - Salario.com.br

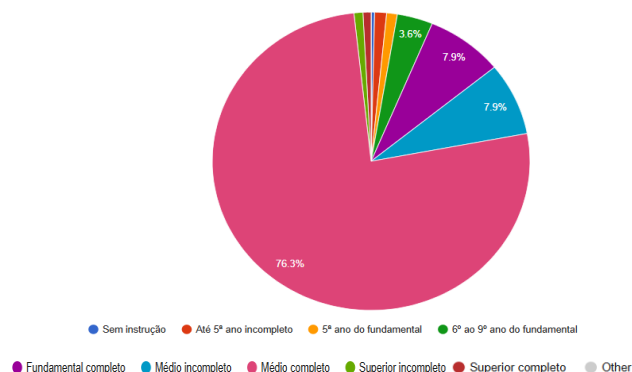


SALÁRIO DE CHURRASQUEIRO POR GRAU DE INSTRUÇÃO⁷

Neste filtro com níveis de escolaridade, a pesquisa busca mostrar uma relação entre o grau de instrução do funcionário e o salário base de Churrasqueiro. O total de profissionais em cada nível aparece entre parênteses.

(82) Sem instrução (ou não informado): R\$ 1.769,79.
 (281) Até 5ª ano incompleto: R\$ 1.854,82.
 (250) Até 5ª ano do fundamental: R\$ 1.757,61.
 (841) 6º ao 9º ano do fundamental: R\$ 1.773,71.
 (1818) Ensino fundamental completo: R\$ 1.746,36.
 (1819) Ensino médio incompleto: R\$ 1.723,89.
 (17633) Ensino médio completo: R\$ 1.741,96.
 (210) Ensino superior incompleto: R\$ 1.844,81.
 (190) Ensino superior completo: R\$ 1.964,57.
 (1) Doutorado: R\$ 1.594,00.

Salário de Churrasqueiro por grau de instrução - Salario.com.br



SALÁRIO DE CHURRASQUEIRO POR FAIXA ETÁRIA⁸

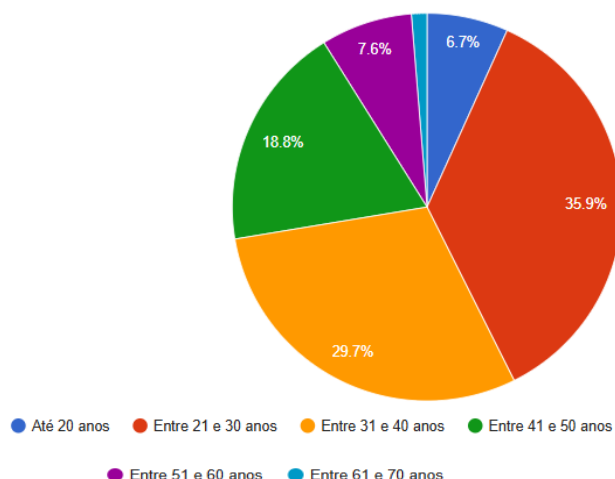
Neste levantamento mostramos a relação direta entre a idade e a remuneração mensal do colaborador no cargo de Churrasqueiro. O total de salários da amostragem aparece entre parênteses.

⁷ <https://www.salario.com.br/graficos-da-pesquisa-salarial/>

⁸ <https://www.salario.com.br/graficos-da-pesquisa-salarial/>

(1559) Até 20 anos: R\$ 1.610,18.
 (8293) Entre 21 e 30 anos: R\$ 1.695,42.
 (6873) Entre 31 e 40 anos: R\$ 1.761,51.
 (4336) Entre 41 e 50 anos: R\$ 1.815,66.
 (1755) Entre 51 e 60 anos: R\$ 1.849,34.
 (298) Entre 61 e 70 anos: R\$ 1.905,99.
 (11) Acima de 70 anos: R\$ 2.066,82.

Salário de Churrasqueiro por faixa etária nos últimos 12 meses - Salario.com.br



As expectativas de mercado de trabalho para profissionais especializados em BBQ (barbecue) e defumação no Brasil têm se expandido significativamente, impulsionadas pela crescente popularização dessas práticas gastronômicas. O movimento do BBQ está se consolidando como uma tendência que não é mais restrita aos restaurantes especializados, mas também se reflete em um cenário de geração de empregos, desenvolvimento de novos negócios e oportunidades de crescimento profissional. A seguir, exploro as principais áreas de atuação e tendências que estão moldando as perspectivas de trabalho no setor:

1. Abertura de Restaurantes e Lanchonetes Especializadas

Com o aumento do interesse por BBQ e churrasco gourmet, há uma demanda crescente por restaurantes especializados e lanchonetes que ofereçam carnes defumadas de alta qualidade. Isso abre muitas oportunidades de emprego para profissionais em diversas áreas:

- Chef de BBQ (Pitmaster): Chefs especializados em defumação, temperos, e técnicas de churrasqueira que podem atuar em restaurantes, festivais e eventos gastronômicos. O pitmaster é uma figura central nesse tipo de estabelecimento.
- Gerente de Restaurante Especializado em BBQ: Profissionais responsáveis pela gestão de restaurantes de BBQ, que precisam entender tanto a parte operacional quanto as técnicas de preparo das carnes.
- Sous-chef ou Assador: Profissionais com conhecimento técnico nas técnicas de defumação, grelha e cortes, que podem atuar em restaurantes de churrasco ou eventos de grande porte.

2. Empreendendo no Segmento de BBQ

O mercado de BBQ no Brasil está se tornando um nicho promissor para novos empreendedores. Isso inclui desde food trucks e pop-ups (restaurantes temporários) até empresas de catering e festivais. Profissionais com experiência e paixão pelo BBQ podem criar seus próprios negócios em várias frentes:

→ Food Trucks de BBQ: Com a popularidade crescente de opções rápidas e de alta qualidade, os food trucks especializados em BBQ podem se tornar um excelente modelo de negócio. Eles oferecem a flexibilidade de operar em eventos e pontos turísticos.

→ Empresas de Catering e Eventos: Muitos chefs estão aproveitando a tendência do BBQ para oferecer serviços de catering, atendendo desde eventos corporativos até festas de casamento e aniversários, com foco em carnes defumadas e churrasco gourmet.

→ BBQ em Festivais: Participar de festivais de churrasco e BBQ, oferecendo workshops, cursos e degustações, é uma excelente oportunidade de negócio, seja vendendo produtos ou oferecendo serviços de preparação ao vivo.

3. Mercado de Produtos Especiais para BBQ

À medida que o BBQ se torna mais popular, o mercado de produtos e equipamentos especializados também cresce. Profissionais podem explorar oportunidades nas seguintes áreas:

→ Venda de Defumadores e Equipamentos de BBQ: Com o aumento da demanda por defumadores, churrasqueiras, grelhas e madeiras específicas para BBQ, há uma grande oportunidade de negócio para a venda e distribuição desses produtos.

→ Produtos de Temperos e Molhos: O mercado de molhos barbecue e rub de temperos também está em expansão. Marcas brasileiras estão criando temperos específicos para o público local, incorporando influências regionais ao BBQ americano.

→ Distribuição de Madeiras e Carvão: O mercado de madeiras como mesquite, carvalho e nogueira, que são fundamentais para a defumação, está crescendo, assim como a venda de carvão especial para churrasqueiras e defumadores.

4. Eventos e Competição de BBQ

A competição de churrasco e BBQ está se tornando uma grande atração no Brasil, com competições locais e nacionais sendo realizadas em várias regiões. Participar de eventos como o BBQ Fest ou Festival de Churrasco pode ser uma excelente forma de networking, além de abrir portas para novos contratos e visibilidade.

→ Competidor em Competições de BBQ: Chefs ou profissionais que se especializam em BBQ podem participar de competições regionais e internacionais, ganhando visibilidade e reconhecimento na indústria.

→ Organizador de Eventos de BBQ: Profissionais com habilidades em logística e organização podem se tornar especializados na criação de eventos e festivais dedicados ao BBQ, como shows culinários, competições e degustações.

→ Instrutor de Cursos de BBQ e Defumação: Com o crescimento do interesse pelo churrasco gourmet, muitas pessoas buscam cursos de BBQ para aprender sobre técnicas de defumação e churrasco. Profissionais qualificados podem oferecer workshops e cursos presenciais ou online.

5. Influência Digital e Mídias Sociais

A crescente presença de influenciadores digitais e o impacto das redes sociais no setor de gastronomia têm criado novas possibilidades para aqueles que têm uma boa presença online:

→ Influenciador de BBQ nas Redes Sociais: Criar conteúdos sobre BBQ, receitas, dicas de defumação, análises de produtos e técnicas para plataformas como Instagram, YouTube e TikTok pode gerar parcerias com marcas e até a criação de uma audiência fiel.

→ Desenvolvimento de Conteúdo e Blogs de BBQ: Criar um blog ou canal dedicado ao BBQ e à defumação, compartilhando receitas, técnicas, reviews de produtos e informações sobre eventos, pode ser uma ótima forma de gerar receita através de publicidade e parcerias.

→ Lançamento de Livros ou Cursos Digitais: Profissionais que têm experiência no mundo do BBQ e defumação podem escrever livros ou criar cursos online, ensinando técnicas e segredos da defumação.

6. Mercado de Turismo Gastronômico⁹

O turismo gastronômico está se tornando uma grande tendência, e o BBQ no Brasil também entrou nessa onda. Destinos como Campos do Jordão, Curitiba e até Brasília têm recebido turistas em busca de experiências gastronômicas autênticas. Isso gera novas oportunidades:

→ Guias Gastronômicos de BBQ: Profissionais podem criar roteiros gastronômicos voltados para o turismo de BBQ, guiando turistas em visitas a restaurantes especializados e festivais de churrasco.

→ Turismo de Experiência: Oferecer experiências imersivas, como workshops de BBQ¹⁰ ou visitas a fazendas de carne especializada com foco no BBQ, é uma excelente oportunidade para guiar turistas e amantes da gastronomia.

7. Expectativas Promissoras para o Mercado de Trabalho

O mercado de BBQ e defumação no Brasil está em pleno crescimento e diversificação. As expectativas são altas, com oportunidades em diversas áreas, desde a culinária até o empreendedorismo¹¹ e o mercado de produtos especializados. As possibilidades desse segmento econômico são diversas, desde a criação de um restaurante ou food truck, até a produção de conteúdo digital ou a organização de eventos gastronômicos. O importante é estar atento às tendências emergentes e aproveitar as oportunidades locais, já que o Brasil e principalmente Brasília tem um grande potencial de inovação no universo do churrasco e BBQ.

2.1.2 - DA ESCOLHA DOS PALESTRANTES E/OU OFICINAS

As estratégias de formação e empreendedorismo, objeto desta parceria, serão realizadas por renomados chefs especializados em técnicas de assados e churrasco, que trazem critérios rigorosos de qualidade e um conteúdo curricular focado em atender tanto às necessidades do mercado gastronômico quanto às demandas específicas dos participantes. Essas estratégias visam desenvolver profissionais altamente qualificados, com habilidades práticas e conhecimentos teóricos que elevem sua empregabilidade no setor gastronômico e ampliem as oportunidades de atuação e geração de renda.

Critérios de Qualificação

Para garantir que os participantes adquiram uma formação completa e robusta, as estratégias, neste caso as oficinas, adotam critérios como:

- 1. Prática Intensiva:** Cada aula é planejada para incluir a prática direta das técnicas ensinadas, permitindo aos participantes o contato prático com as carnes, os cortes, e os processos de defumação, grelha e desossa.

⁹ <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemgastronomia/gastronomia/importancia-do-turismo-gastronomico-entra-na-mira-dos-debates-do-g20/#:~:text=Para%20se%20ter%20uma%20no%C3%A7%C3%A3o,com%20a%20Allied%20Market%20Research.>

¹⁰ <https://barbarosbbq.com.br/>

¹¹ <https://bbgbueno.com.br/curso-defumacao-americana-bbq2-0/>

2. Ensino com Profissionais de Renome: A presença de chefs de destaque nacional é um critério essencial, pois assegura que os participantes aprendam com especialistas que possuem vivência, experiência e reconhecimento no mercado.

3. Temas Diversificados e Específicos: As oficinas abordam temas específicos e essenciais ao mercado atual, como empreendedorismo no churrasco, ciência da carne, reaproveitamento sustentável dos alimentos, técnicas de dry aged e varais para assados, entre outros.

4. Integração Teórica e Cultural: As oficinas são estruturadas para não apenas capacitar tecnicamente, mas também oferecer um embasamento cultural, como no caso de temas relacionados à ancestralidade e à valorização de elementos regionais.

2.1.2.1 - DAS OFICINAS

Especializações que Impulsionam o Setor

O churrasqueiro moderno, com sua busca por inovação e expertise, encontra diversas possibilidades de especialização, o que lhe permite atuar em nichos específicos e se diferenciar no mercado. Algumas das especializações mais valorizadas incluem:

1. Pitmaster em Defumação e American Barbecue: A defumação, que é muito popular nos Estados Unidos, tornou-se uma especialização altamente valorizada no Brasil. Chefs com essa habilidade conseguem trazer novos sabores e texturas, aplicando técnicas de slow cooking e uso de madeiras aromáticas.

2. Técnicas de Dry Aged e Maturação de Carnes: O dry aged é uma técnica que agrega sabor e maciez às carnes e é muito apreciada no mercado premium. Profissionais que dominam essa técnica têm grandes oportunidades de trabalho em steakhouses e restaurantes sofisticados.

3. Conhecimento em Varal de Carnes e Fogo de Chão: Estas são técnicas que requerem um alto nível de habilidade e conhecimento sobre o manejo do fogo e o ponto ideal de cocção, sendo muito procuradas em eventos que valorizam o aspecto visual e a experiência cultural.

4. Reaproveitamento e Sustentabilidade: A preocupação com a sustentabilidade trouxe uma nova demanda por churrasqueiros que sabem trabalhar com o aproveitamento integral dos alimentos e cortes alternativos, contribuindo para a redução de desperdícios.

5. Gestão e Empreendedorismo: Muitos churrasqueiros estão buscando se especializar em gestão e empreendedorismo, para abrir seus próprios negócios, seja em restaurantes, consultorias, food trucks ou cursos e workshops voltados ao público.

Oportunidades e Expansão no Mercado Internacional

Além da crescente demanda nacional, o mercado internacional tem aberto novas portas para profissionais brasileiros especializados em churrasco e técnicas de fogo. A tradição e qualidade do churrasco brasileiro têm conquistado reconhecimento mundial, e diversos chefs brasileiros têm levado esse conhecimento para outros países, atuando em eventos internacionais e abrindo restaurantes no exterior.

Diante disso, O **Churrasco Lab – Brasília – 1ª Edição** surge como uma iniciativa pioneira, voltada para capacitar e inspirar pessoas a transformarem suas paixões e talentos em oportunidades concretas de crescimento profissional e pessoal. Este projeto tem como um dos seus objetivos fomentar os participantes, por meio de conhecimentos técnicos e práticos, o alcance de excelência em suas áreas de interesse, sejam como

empreendedores ou como profissionais especializados.

Reconhecendo a necessidade universal do ser humano de buscar formas de provar renda e sustento à família, o **Churrasco Lab – Brasília – 1ª Edição** oferece uma plataforma inclusiva e transformadora. Ele cria possibilidades reais para que diferentes públicos explorem e concretizem o sonho de trabalhar no segmento gastronômico, especificamente no mercado do churrasco, superando barreiras e enfrentando desafios com qualidade

O projeto é mais do que uma experiência técnica; é um espaço de empoderamento que combina a paixão pelo fogo e pelo churrasco com uma abordagem prática e orientada para resultados. Os participantes terão acesso a conhecimentos que podem ser aplicados diretamente no mercado, ampliando suas perspectivas de atuação, seja no empreendedorismo, em pequenos negócios, ou em carreiras especializadas dentro de um setor em constante expansão.

Além disso, o projeto promove a dignidade e a sustentabilidade, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional. Ao estimular a troca de saberes, a construção de redes de contato e a valorização do trabalho qualificado, o **Churrasco Lab** reforça sua missão de gerar impacto positivo e duradouro, transformando vidas e fortalecendo a economia no Brasil, e preferencialmente em Brasília.

Dessa forma, o **Churrasco Lab – Brasília – 1ª Edição** consolida-se como um projeto de relevância social, econômica e cultural, posicionando Brasília como um polo de inovação e referência no segmento gastronômico.

2.2. OBJETIVO

Capacitar profissionais e entusiastas da gastronomia nas técnicas avançadas e tradicionais de churrasco e assados, promovendo o desenvolvimento de habilidades práticas e teóricas que aumentem sua competência e empregabilidade no mercado gastronômico. As oficinas visam oferecer uma formação completa e diferenciada, abrangendo desde o manejo de cortes de carne e métodos de defumação até o empreendedorismo e gestão de negócios, com a orientação de chefs de renome nacional e internacional, para que os participantes possam se destacar e inovar no setor de churrasco e assados.

2.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Ensinar técnicas de corte e preparo de carnes;
- Aprofundar o conhecimento sobre diferentes estilos de churrasco;
- Desenvolver habilidades de gestão e empreendedorismo;
- Promover a sustentabilidade e o aproveitamento integral dos alimentos;
- Proporcionar uma experiência prática e realista de alta qualidade; e
- Capacitar para a aplicação de técnicas inovadoras e tradicionais.

2.4. METAS ALINHADAS AOS OBJETIVOS

METAS QUANTITATIVAS								
Seq.	Objetivo (Conforme item 2.2 e 2.3)	Meta	Indicador	Tipo	Frequência	Parâmetro (s) para aferição de cumprimento das Metas	Verificação	Resultado Esperado
1.	Ensinar técnicas de corte e preparo de carnes	1.Orientar 100% dos participantes quanto às técnicas de cortes e preparo de carnes, por oficina.	1.1. % dos participantes das oficinas	Quantitativo	Ao final das oficinas	Participação e desempenho dos participantes por oficina	Observação prática e avaliação dos chefs	Mínimo de 85 % dos participantes orientados quanto às técnicas cortes e preparos de carnes
2.	Aprofundar o conhecimento sobre diferentes estilos de churrasco	1.Orientar que 100% dos participantes sobre os diferentes tipos de churrasco por oficina	1.1. % de participantes das oficinas	Quantitativo	Durante e ao final das oficinas	Participação e desempenho dos participantes por oficina	Avaliação prática	Mínimo de 85 % participantes orientados sobre os diferentes tipos de churrasco
3.	Desenvolver habilidades de gestão e empreendedorismo	1.Orientar 100% dos participantes sobre noções de gestão e empreendedorismo	1.1.% de participantes orientados sobre noções de gestão e empreendedorismo	Quantitativo	Ao final das aulas de gestão	Estudo de caso	Avaliação e discussão em grupo	Mínimo de 85 % participantes orientados para iniciar ou melhorar seus próprios negócios
4.	Promover a sustentabilidade e o aproveitamento integral dos alimentos	1.Orientar a redução em 100% o desperdício de alimentos nas práticas das oficinas	1.1.% de aproveitamento dos cortes e ingredientes	Quantitativo	Durante e ao final das oficinas	Medição de resíduos antes e depois de técnicas de aproveitamento	Observação dos chefs	Mínimo de 85 % participantes orientados a aplicarem técnicas de sustentabilidade e aproveitamento integral
METAS QUALITATIVAS								
Seq.	Objetivo (Conforme item 2.2 e 2.3)	Meta	Indicador	Tipo	Frequência	Parâmetro (s) para aferição de cumprimento das Metas	Verificação	Resultado Esperado
1.	Proporcionar uma experiência prática realista de alta qualidade	1.Completar 100% das oficinas com equipamento profissionais	1.1.% de aulas realizadas com equipamentos adequados	Qualitativo	Durante as oficinas	Verificação de estrutura e equipamentos em cada oficina	Relatório dos instrutores (chefs) e feedback dos participantes	Mínimo de 85 % participantes participantes com vivência prática em

		e práticas em ambiente realista						ambiente similar ao de mercado
2.	Capacitar para aplicação de técnicas inovadoras e tradicionais	2. 90% dos participantes orientados em técnicas novas ou tradicionais de churrasco ao final das oficinas	2.1.% de participantes orientados as técnicas	Qualitativo	Ao final das oficinas	Checklist das técnicas aplicadas	Observação dos chefs e teste prático final	Mínimo de 85 % participantes orientados a aplicar as técnicas

2.5. METODOLOGIA E PERFIL DA EQUIPE DE TRABALHO

2.5.1. METODOLOGIA

A metodologia adotada privilegia uma abordagem prática, teórica e interativa, promovendo o aprendizado ativo dos participantes, conforme se ver abaixo:

1. Aprendizado Baseado em Prática (Hands-on)

- Aulas Práticas Intensivas: As oficinas serão predominantemente práticas, permitindo que os participantes aprendam e executem técnicas específicas, como cortes, grelhas, defumação e controle do fogo.
- Simulação de Ambiente Real de Trabalho: Equipamentos e utensílios utilizados nas oficinas serão os mesmos encontrados em estabelecimentos de churrasco e defumação profissionais, simulando o ambiente real de trabalho.

2. Demonstrações com Chefs Especialistas

- Demonstrações ao Vivo: Cada tema será iniciado com uma demonstração feita pelo chef especialista, que explicará o passo a passo da técnica e as particularidades do processo.
- Explicação de Conceitos e Técnicas: Os chefs compartilharão seu conhecimento sobre os fundamentos técnicos, além de dicas e truques práticos baseados em sua experiência profissional.

3. Atividades Práticas em Grupos

- Trabalho em Equipe: As atividades práticas serão realizadas em pequenos grupos para fomentar a troca de conhecimentos, a colaboração, e o aprendizado conjunto.
- Rotação de Tarefas: Durante as oficinas, os participantes alternam entre diferentes funções (corte, preparo, manejo de fogo) para garantir um aprendizado completo e versátil.

4. Aulas Teóricas

- Conteúdo Teórico Complementar: Para temas como empreendedorismo, gestão, ciência da carne e sustentabilidade, serão realizadas aulas teóricas com apresentações, discussão de casos e debates.
- Estudo de Casos e Análise de Cenários Reais: Durante essas aulas, será utilizada a análise de casos reais do mercado de churrasco, proporcionando aos participantes uma visão prática dos desafios e oportunidades.

5. Feedback Contínuo e Avaliações Práticas

- Avaliação Contínua: Os participantes receberão feedback imediato de seus instrutores durante as práticas, o que permite corrigir erros e aperfeiçoar as técnicas.

→ Prova Prática Final: Ao final das oficinas, será aplicada uma prova prática onde os participantes deverão demonstrar as habilidades adquiridas ao longo das oficinas.

6. Uso de Materiais Didáticos e Audiovisuais

→ Apoio com Materiais de Estudo: Os participantes receberão materiais didáticos que cobrem conceitos técnicos e práticos das aulas, facilitando o estudo individual.

→ Vídeos e Tutoriais: Para reforço e revisão de técnicas, poderão ser exibidos vídeos instrutivos e tutoriais durante as aulas teóricas.

7. Roda de Discussão e Sessões de Perguntas e Respostas

→ Espaço para Discussão: Ao final de cada módulo, será reservada uma parte da aula para perguntas e troca de experiências entre os participantes e o chef.

→ Sessão de Avaliação e Compartilhamento de Feedback: Reuniões de feedback coletivo serão realizadas para que os participantes expressem suas dúvidas e recebam orientações para melhorar.

8. Exercícios de Planejamento e Gestão de Negócios

→ Oficinas de Empreendedorismo e Gestão: Os participantes participarão de exercícios de planejamento para a criação de seus próprios negócios, com orientação prática de chefs e especialistas em gestão gastronômica.

→ Elaboração de Plano de Negócios Simplificado: Os participantes poderão desenvolver um plano de negócios simplificado, integrando conceitos de precificação, marketing, e gestão de recursos.

Essa metodologia prática e orientada por especialistas garante que os participantes não apenas aprendam as técnicas de churrasco e defumação, mas também desenvolvam habilidades de trabalho em equipe, planejamento, e gestão. Combinando prática intensiva com aprendizado teórico e feedback contínuo, os participantes estarão preparados para aplicar e adaptar as habilidades adquiridas em contextos reais do mercado de trabalho.

2.5.1.1 - DAS VAGAS/OFFINAS/TURMAS/HORÁRIO/PALESTRA/CARGA HORÁRIA

2.5.1.1 - 640 (seiscentos e quarenta) vagas;

2.5.1.2 - 40 vagas por oficina;

2.5.1.3 - 16 oficinas;

2.5.1.4 - totalizando 16 turmas;

2.5.1.5 - Horário das Oficinas: 09 - 20h;

2.5.1.6 - Período das Oficinas: Matutino e Vespertino; e

2.5.1.7 - Carga Horária Total: 29 h/aulas.

PROGRAMAÇÃO DAS OFICINAS						
DATA	HORÁRIO		DURAÇÃO	TEMA DA OFICINA	INSTRUTOR	EMENTA
	INÍCIO	TÉRMINO				

29/11/2024 (Sexta-feira)	13h	15h	2h	Burguer	Cheff Assador/Pit master - Paulo Yoller	Os participantes aprenderão técnicas e segredos para preparar hambúrgueres artesanais de alta qualidade, desde a escolha da carne até o ponto perfeito de grelha, com ênfase na criatividade e personalização dos ingredientes.
29/11/2024 (Sexta-feira)	14h	16h	2h	Varal e suas Variações	Cheff Assadora/Pit master - Priscila Deus	Os participantes aprenderão a técnica do varal de carnes e suas variações, explorando diferentes cortes, temperos e métodos de defumação, com foco na prática e na inovação do preparo.
29/11/2024 (Sexta-feira)	16h	18h	2h	Carne de Sol e Cozinha Regional	Cheff Assador/Pit master - Beethoven Picuí	Os participantes aprenderão sobre as tradições da carne de sol e outros pratos típicos da cozinha regional brasileira, aprendendo técnicas de preparo e transferências de sabores que celebram as raízes culturais do Brasil.
29/11/2024 (Sexta-feira)	18h30	20h	1h30	Desossa	Assador - Itamar Bbq	Os participantes aprenderão sobre as técnicas precisas de desossa de diferentes cortes de carne, com foco em otimização ou aproveitamento e transforme cada peça em cortes perfeitos para churrasco.
30/11/2024 (Sábado)	09h	10h30	1h30	Dry Aged	Chef Assador/Pitm aster - Cristóvão Laruça	Os participantes aprenderão sobre o processo de maturação a seco, aprendendo como aprimorar o sabor e a textura da carne, além de técnicas para realizar a maturação em casa.
30/11/2024 (Sábado)	10h30	12h30	02h	Técnicas de defumação	Chef	Os participantes

					Assador/Pitmaster - Bruno Salomão	aprenderão sobre as técnicas de defumação, desde os diferentes tipos de madeira até as metodologias que resultam em carnes defumadas com sabores intensos e únicos.
30/11/2024 (Sábado)	12h	13h	01h	Gastronomia do Cerrado	Chef Vinicius Rossignoli	Os participantes aprenderão sobre os sabores exclusivos do Cerrado brasileiro, aprendendo como incorporar os ingredientes de forma criativa e deliciosa em seu cardápio.
30/11/2024 (Sábado)	13h30	15h30	02h	Tudo sobre porco	Chef Assador/Pitmaster - Jimmy Ogro	Explorar o universo da carne suína, desde os cortes até as técnicas de preparo, aprendendo a criar pratos incríveis com porco de forma inovadora.
30/11/2024 (Sábado)	15h30	17h30	02h	Empreendedorismo no churrasco	Mba Em Gerenciamento De Projetos - Priscila Piastun	Desenvolver habilidades empreendedoras aplicadas ao mercado de churrasco, aprendendo como iniciar, gerenciar e expandir seu próprio negócio nesse segmento.
30/11/2024 (Sábado)	18h	20h	02h	Fogo de chão	Chef Assador/Pitmaster - Moisés Costa	Os participantes aprenderão sobre os segredos do tradicional "fogo de chão", uma das técnicas mais antigas e deliciosas do churrasco, com dicas para preparar carnes com sabor inconfundível.
01/12/2024 (Domingo)	09h	11h	02h	American Barbecue	Chef Assador/Pitmaster - José Humberto (Betones)	Os participantes aprenderão sobre as técnicas do autêntico churrasco americano, incluindo o uso de defumadores, marinadas e molhos, para criar pratos típicos da gastronomia de fogo dos Estados Unidos.

01/12/2024 (Domingo)	11h	12h30	1h30	Gestão em Gastronomia	Chef Assador/Pitm aster - Rubens Catarina	Entender os princípios de gestão aplicados à gastronomia, abordando temas como liderança, controle financeiro e otimização de processos na cozinha.
01/12/2024 (Domingo)	12h30	14h30	02h	Técnicas de grelha	Chef Assador/Pitm aster - Ricardo Costa	Aprender como utilizar a grelha de maneira profissional, desenvolvendo habilidades para criar carnes perfeitamente grelhadas com técnicas de controle de temperatura e tempo.
01/12/2024 (Domingo)	14h30	16h	01h30	Ciência da Carne	Chef Assador/Pitm aster - Roberto Bocabello	Compreenda os aspectos científicos envolvidos na carne, desde o tipo de corte até os processos de cozimento, explorando como melhorar o sabor, a textura e a suculência da carne.
01/12/2024 (Domingo)	16h	18h	02h	Reaproveitame nto de Alimento	Chef Assador/Pitm aster - Adriano Geléia	Aprender como reduzir desperdícios na cozinha, utilizando técnicas de reaproveitamento de alimentos e criando pratos sustentáveis e saborosos a partir de sobras.
01/12/2024 (Domingo)	18h	20h	02	Ancestralidade, moquém e peixes amazônicos	Chef Assador/Pitm aster - Edvaldo Caribé	Aprender as técnicas ancestrais de preparo de carnes e peixes, com foco no moquém e outros métodos tradicionais da Amazônia, trazendo a cultura e sabores autênticos da região para sua cozinha.
Carga Horária Total			29h			

2.5.2 - DAS INSCRIÇÕES

2.5.2.1 - As inscrições serão abertas ao público

2.5.2.2 - As inscrições serão feitas pelo site: <https://www.sympla.com.br/evento/churrasco-lab/2736369?referrer=churrascolab.com.br> e no site da SEDET, se assim for necessário.

2.5.2.3 - Requisitos para Inscrições: maiores de 16 anos moradores do Distrito Federal ou RIDE.

2.5.3. PERFIL DA EQUIPE DE TRABALHO

A equipe terá um equilíbrio entre competências técnicas (churrasco e defumação), habilidades pedagógicas (para instrução e feedback), e conhecimentos de gestão e logística, para criar uma experiência de aprendizado completa e funcional, composta por profissionais habilitados e evidenciados no mercado de trabalho.

2.5.3.1 - DA CURADORIA

A - CHEFF ASSADORA/PITMASTER - JENIFFER AIRES



Jeniffer Aires iniciou sua trajetória no universo das carnes e do fogo em 2016, ao vender espetinhos no Taguaparque, em Taguatinga, DF, em busca de uma fonte de renda. Essa experiência inicial despertou nela uma paixão genuína pela arte de cozinhar com fogo. Dois anos depois, em 2018, Jeniffer deu um passo decisivo em sua carreira ao ingressar no curso de Gastronomia no Instituto Gastronômico das Américas (IGA), onde aprimorou suas habilidades e conhecimentos culinários.

Em 2018, a oportunidade de abrir seu próprio restaurante especializado em churrasco, o *Corte All Ponto*, se concretizou. No entanto, em 2019, após fechar o restaurante, Jeniffer decidiu investir ainda mais em sua formação, aprofundando-se em técnicas de parrilla e defumação através de cursos em Brasília e outras cidades. Com seu próprio defumador, ela passou a vender carne defumada em pontos de rua, refinando suas habilidades na defumação e no uso do fogo.

Em 2020, foi convidada para assumir a parrilla de um restaurante em Brasília, onde continuou a expandir seu conhecimento e experiência. No ano seguinte, soube da abertura da Fazenda Churrascada na cidade e se candidatou para chefiar o setor de defumados, uma função que a ajudou a aprimorar ainda mais suas técnicas, incluindo as de fogo de chão.

Em 2022, Jeniffer foi convidada para chefiar a cozinha de produção do Empório Boechat, onde ampliou seu repertório, explorando também a charcutaria. No mesmo ano, iniciou sua carreira como instrutora, ministrando aulas de churrasco e contribuindo para a capacitação de novos assadores.

Em 2023, Jeniffer retornou à Fazenda Churrascada, onde assumiu o cargo de cozinheira líder e, atualmente, é subchefe de cozinha. Durante sua trajetória na Fazenda Churrascada, o restaurante recebeu o prêmio de Melhor Parrilla de Brasília. Apesar de sua dedicação a cargos formais, Jeniffer mantém sua empresa própria, o *Corte All Ponto*, com a qual realiza eventos privados e corporativos. Além disso, participa ativamente de festivais de churrasco, seja como cheff de estação ou voluntária, o que tem sido uma valiosa oportunidade de aprendizado contínuo.

Jeniffer é formada em Alta Gastronomia pelo Instituto Gastronômico das Américas (IGA) e participou de diversos cursos especializados, incluindo *Smoker Barbecue Brasil* em São Paulo, competição de defumação com Rodrigo Bueno, *Fogo de Chão* com Masterchurras, *American Barbecue e Hambúrguer* com Tadeu (Canal Rango), e *Princípios de Defumação* com Bruninho BBQ, Jonathan Alecrim e Pedro 061.

B - CHEFF ASSADOR/PITMASTER - ANDREY ANGELIM



Andrey Angelim é um chef de cozinha e cozinheiro formado pelo IESB em Brasília, com uma trajetória sólida e respeitada no setor gastronômico. Ao longo de sua carreira, Andrey se destacou não apenas pela sua habilidade culinária, mas também por sua dedicação ao ensino e à consultoria, sempre com foco em churrasco e carnes de qualidade.

Sua experiência inclui passagens por restaurantes renomados e eventos de grande porte. Entre seus principais projetos estão:

- Caminito Parrilla (Brasília): Restaurante especializado em carnes, com forte influência da cozinha argentina.
- Cor Gastronomia (São Paulo): Atuação na alta gastronomia, com ênfase em pratos sofisticados e técnicas refinadas.
- BBQ Company e Fazenda Churrascada (São Paulo): Expertise no preparo de carnes e na execução de eventos de churrasco de grande porte, consolidando-se como referência no setor.
- Fazenda Churrascada Brasília: Chef responsável por três anos, onde coordenou a cozinha e desenvolveu um menu focado na tradição do churrasco brasileiro.
- Fazenda Churrascada Campo Grande: Responsável pela implantação e desenvolvimento do espaço, criando um ambiente gastronômico de excelência.

Além disso, Andrey se envolveu em projetos como:

- Quintal da Tia Sandra (Brasília): Restaurante com conceito único e menu autoral, destacando-se pela sua inovação na gastronomia local.
- Andrey Angelim Gastronomia (Brasília): Aulas de gastronomia para iniciantes e profissionais, com foco tanto em técnicas básicas quanto avançadas.
- Paula Labaki Catering e Consultorias: Consultorias e aberturas de restaurantes, onde contribuiu para o sucesso de diversas casas no Brasil, ajudando a estruturar cozinhas e desenvolver menus.

Com uma abordagem única e uma paixão pela gastronomia, Andrey se consolidou como um dos profissionais mais respeitados e inovadores no cenário do churrasco e da culinária de carne no Brasil.

C - CHEFF - NINA GUEDES



Nina Guedes é uma profissional de destaque na gastronomia brasileira, com mais de 15 anos de experiência no setor. Ela se consolidou como uma das principais produtoras de eventos gastronômicos do país, sendo responsável pela curadoria e execução de alguns dos mais importantes festivais e experiências gastronômicas.

Entre seus maiores feitos, Nina é a produtora da **Churrascada**, o primeiro festival de gastronomia de fogo do Brasil e um dos três maiores eventos mundiais da categoria. Ela também lidera expedições gastronômicas pelo Brasil sob a marca **Churrascada**.

Sua atuação abrange uma série de outros eventos de renome, como o **Fuegos Festival** (MG), **Meatstock Brasil**, **Caminhos de Fogo** (MG), **Vai Tapajós** (PA), além de diversas edições de **Mesa ao Vivo** e **Brasa na Mesa** para a revista **Prazeres da Mesa**, e o **Brumadinho Gourmet**.

A curadoria de Nina também se estende ao **Sentidos da Amazônia** (PA), que oferece vivências gastronômicas

únicas na região Amazônica. Em 2023, ela teve a honra de produzir e curar o primeiro evento oficial da **NFL** no Brasil.

Atualmente, Nina é produtora na agência **Uma Uma**, e está envolvida em eventos de grande porte, como **Vila Stella** e **House of H2O** (ambos da Ambev), além de parcerias com grandes marcas como **iFood**.

Formada em **Gastronomia** pelo **SENAC** e pelo **Instituto Gastronômico Argentino**, Nina também foi empresária por sete anos à frente de seu próprio restaurante. Sua formação e vasta experiência a tornam uma especialista em gerir as necessidades de produtores, chefs e patrocinadores, garantindo o sucesso de eventos gastronômicos de alto nível.

Com uma carreira marcada por inovação, excelência e paixão pela gastronomia, Nina Guedes continua a ser uma referência importante na produção de eventos que celebram a culinária de qualidade no Brasil.

2.1.2.3 - DOS CHEFES

A - CHEFF ASSADOR/PITMASTER - PAULO YOLLER

OFICINA: BURGUER



Paulo Yoller é um chef com mais de duas décadas de experiência, reconhecido por sua paixão pela gastronomia e pela defesa da comida como um elemento essencial na vida das pessoas. Com uma abordagem que combina técnica, inovação e autenticidade, Paulo utiliza sua influência como cozinheiro para mostrar a importância da culinária no cotidiano e na cultura.

Sua formação foi enriquecida por três anos na Itália, onde se apaixonou pela culinária local e aprimorou suas técnicas. Essa experiência foi decisiva para moldar sua visão sobre a gastronomia, especialmente no que diz respeito ao trabalho com carnes, uma paixão descoberta enquanto atuava em um açougue. No Brasil, consolidou sua carreira em renomadas casas como Fasano e La Tambouille, antes de se tornar um ícone no universo dos hambúrgueres.

Paulo Yoller já foi agraciado duas vezes com o prêmio de Melhor Hambúrguer de São Paulo, um feito notável por ter conquistado o título com dois restaurantes diferentes, o Butcher's Market e o Meats, sendo o mais jovem chef a atingir tal reconhecimento. Ele também é o único brasileiro a ter um prato no cardápio da prestigiada Florería Atlántico, um dos melhores bares do mundo. Em 2023, sua hamburgueria Meats foi eleita o lar do Melhor Hambúrguer do Brasil.

Além disso, Paulo foi vencedor do reality show Cook Island – Ilha do Sabor, do canal GNT, onde demonstrou sua habilidade e versatilidade na cozinha. Hoje, ele comanda três cozinhas de destaque: a premiada hamburgueria @eatmeats, em São Paulo; o @cjsburgerbh, em Belo Horizonte; e a taberna espanhola @huevosdeorobar, localizada no bairro de Pinheiros, em São Paulo.

Com uma carreira marcada pela excelência e inovação, Paulo Yoller continua a ser uma referência no cenário gastronômico brasileiro, unindo técnica, criatividade e uma visão única sobre a arte de cozinhar.

B - CHEFF ASSADORA/PITMASTER - PRISCILA DEUS

OFICINA: VARAL E SUAS VARIAÇÕES



Priscila Deus é uma chef de destaque no cenário gastronômico nacional e internacional, com uma trajetória marcada por experiências em algumas das cozinhas mais renomadas do mundo. Formada em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi em 2004, iniciou sua carreira no prestigiado **Lá Brasserie Erick Jacquin**, em São Paulo, e desde então tem explorado culturas, técnicas e sabores ao redor do globo.

Em um marco importante de sua carreira, Priscila realizou um estágio no aclamado **Martín Berasategui**, no País Basco, Espanha, um dos restaurantes mais premiados do mundo, especializado na refinada cozinha basca. Posteriormente, seguiu para Londres, onde trabalhou em casas renomadas como o **Zetter**, ao lado do chef argentino Diego Jacquet, e o **The Green House**, detentor de duas estrelas Michelin. Nessas experiências, aprofundou-se em técnicas como maturação, sous vide e finalização na brasa.

De volta ao Brasil, Priscila assumiu projetos inovadores com **Beny Novak** no **ICI Bistrô** e no **210 Diner**, e logo depois se tornou chef executiva do **Pobre Juan**, consolidando-se como uma das poucas mulheres no país a ocupar uma posição tão prestigiada no setor. Em 2013, representou o Brasil no projeto **ICEX para Jovens Chefs**, passando cinco meses na Espanha, onde estagiou com o renomado chef **Juan Mari Arzak**, pioneiro da cozinha basca moderna e detentor de três estrelas Michelin.

Priscila desempenhou um papel essencial na expansão do **Pobre Juan**, participando da implantação de seis novas unidades e incorporando técnicas de parrilla e defumação. Posteriormente, retornou a Londres para integrar a equipe do **Temper**, restaurante do chef Neil Rankin, onde se especializou no aproveitamento integral do animal e no uso do fogo como essência do churrasco.

Sua dedicação e habilidade foram reconhecidas em 2023, quando recebeu o prêmio de **Melhor Assadora do Brasil**. No mesmo ano, teve a honra de cozinhar ao lado do lendário açougueiro e chef **Dario Cecchini**, em Bordeaux, França.

Priscila é uma pioneira na evolução do conceito de steakhouse para o inovador **fire diner**, onde o fogo é o protagonista absoluto. Sustentabilidade e valorização de ingredientes de terroir são pilares de sua cozinha, sempre buscando extrair o máximo sabor dos alimentos de maneira ética e criativa.

Com uma carreira marcada por conquistas e pela paixão pela gastronomia, Priscila Deus continua a revolucionar a cena culinária, trazendo inspiração e inovação para cada prato que prepara.

C - CHEFF ASSADOR/PITMASTER - BEETHOVEN PICUÍ

OFICINA: CARNE DE SOL E COZINHA REGIONAL



Beethoven Picuí é uma referência incontestável quando o tema é churrasco com alma e identidade nordestina. Chef, empreendedor e uma das mentes criativas por trás do renomado restaurante **Vila Carmela** (@vilacarmelabypicui), Beethoven alia tradição e inovação em seu trabalho, criando experiências gastronômicas únicas e cheias de sabor regional.

Com uma trajetória que transcende a cozinha, ele também é reconhecido por sua expertise na curadoria de eventos e liderança em negócios voltados à carne na brasa,

sempre valorizando as raízes nordestinas. Como parte do maior hub de churrasco do Brasil, a **@flandoligt**, Beethoven colabora com grandes marcas nacionais e internacionais, levando sua arte para palcos que incluem os maiores eventos gastronômicos do país e até mesmo experiências internacionais.

No Instagram, Beethoven vai além da cozinha, compartilhando um universo que combina dicas práticas para aprimorar o churrasco em casa, bastidores de festivais renomados e insights sobre a cultura gastronômica nordestina. Com carisma, autenticidade e bom humor, ele encanta seus seguidores, celebrando não apenas a carne, mas a história, os costumes e a riqueza cultural do Nordeste.

À frente do **Vila Carmela**, Beethoven é sinônimo de simplicidade com excelência, sempre buscando unir qualidade e sabor em preparações que exaltam a essência da gastronomia brasileira. Sua atuação se estende ainda a campanhas publicitárias, consultorias e projetos especiais, nos quais ele equilibra tradição e inovação com uma visão estratégica do mercado.

Beethoven Picuí é mais do que um chef; é um embaixador da cultura nordestina, um artista da carne e um empreendedor que inspira pela paixão e autenticidade com que transforma cada projeto em um tributo ao sabor e à memória afetiva da gastronomia regional.

D - ASSADOR - ITAMAR BBQ

OFICINA: DESOSSA



Natural de Londrina, Paraná, **Itamar da Silva** é um renomado açougueiro e consultor com mais de 25 anos de experiência, consolidando-se como uma referência no universo das carnes de qualidade. Nos últimos sete anos, destacou-se nacionalmente ao lado de grandes nomes do setor, como **Debetti**, **Roberto Barcellos** e **Flávio Saldanha**, tornando-se um especialista reconhecido por sua paixão, conhecimento técnico e dedicação ao ensino e treinamento de equipes.

Com atuação marcante como consultor em indústrias frigoríficas e plantas de desossa há quatro anos, Itamar desempenha um papel estratégico na modernização do setor. Ele se dedica a avaliar processos industriais, desenvolver inovações e introduzir novas nomenclaturas para cortes, ampliando as possibilidades gastronômicas. Seu trabalho abrange uma ampla variedade de proteínas, incluindo carnes bovinas, suínas e ovinas, sempre com foco na qualidade e na excelência.

Membro orgulhoso da **Seleção Brasileira de Açougueiros**, Itamar é reconhecido como um mestre na valorização de cortes provenientes da parte dianteira do animal, transformando-os em verdadeiras iguarias para a alta gastronomia. Além disso, ele é um exímio assador de carnes, levando sua arte e expertise para churrascos de alta qualidade.

Sua abordagem inovadora e seu compromisso com a atualização constante o mantêm na vanguarda do mercado, inspirando profissionais e elevando os padrões da gastronomia de carnes no Brasil.

E - CHEF ASSADOR/PITMASTER - CRISTÓVÃO LARUÇA

OFICINA: DRY AGED



O chef português **Cristóvão Laruça** é uma figura emblemática no cenário gastronômico brasileiro, com quase duas décadas dedicadas a enriquecer a culinária nacional com sua expertise. Chegou ao Brasil há 19 anos para conduzir um projeto e, atraído pela riqueza cultural e gastronômica do país, decidiu ficar. Após temporadas na Bahia e em Goiás, estabeleceu-se em Belo Horizonte, onde atualmente lidera **cinco casas de destaque**, cada uma com conceitos únicos e inovadores.

Entre seus empreendimentos, está o **Caravela**, eleito o **Melhor Restaurante Português de Belo Horizonte** em 2023 e 2024, um tributo à autêntica gastronomia portuguesa. Outro destaque é o **Capitão Leitão**, especializado no icônico **leitão à baIRRada**, um dos pratos mais tradicionais de Portugal e reconhecido como uma das "7 Maravilhas da Culinária Portuguesa".

Cristóvão também trouxe sua paixão pela cocção ao fogo para a **Fazenda Cervejeira**, localizada no bairro São Francisco, onde o **Fogo de Chão**, o **American BBQ** e a **Parrilla** são as estrelas do menu. Em 2023, o chef foi reconhecido novamente com o **Turi**, eleito o **Melhor Restaurante de Carnes e Parrilla de Minas Gerais**. Este espaço revolucionário resgata o conceito de cozinha primitiva: todas as preparações são feitas exclusivamente na lenha, sem o uso de gás, eletricidade ou carvão.

Mais recentemente, Cristóvão inaugurou o **Mitra**, um restaurante de conceito mediterrâneo que explora a diversidade cultural e gastronômica da região, combinando sabores autênticos com um toque contemporâneo.

A visão inovadora de Cristóvão Laruça, aliada à valorização de técnicas tradicionais, consolidou sua posição como um dos principais nomes da gastronomia em Minas Gerais, celebrando tanto as raízes portuguesas quanto a riqueza da culinária brasileira.

F - CHEF ASSADOR/PITMASTER - BRUNO SALOMÃO

OFICINA: TÉCNICAS DE DEFUMAÇÃO



Nascido em São Luís, Maranhão, **Bruno Salomão** é um chef formado pelo renomado Senac-SP e uma referência no cenário gastronômico, tanto no Brasil quanto internacionalmente. Com uma trajetória sólida, ele conquistou admiradores ao unir técnica, criatividade e paixão em seus pratos.

Bruno é conhecido por sua habilidade única de harmonizar o robusto **American BBQ**, característico do sul dos Estados Unidos, com o tempero autêntico e vibrante da culinária brasileira. Essa fusão de sabores é apresentada de forma marcante e sempre, como ele próprio descreve, **"Delicious!"**.

Além de sua atuação como chef, Bruno é o idealizador e apresentador dos populares canais no YouTube **Cansei de Ser Chef** e **Égua Doido**, onde compartilha sua paixão pela gastronomia. Com carisma e bom humor, ele desmistifica técnicas culinárias e inspira tanto amadores quanto profissionais a explorar a arte da cozinha.

Afetuosamente chamado de **Bubu** por seus seguidores, Bruno dedica-se a transmitir o conhecimento adquirido em décadas de trabalho e pesquisa gastronômica, ajudando a transformar a maneira como as pessoas se conectam com a comida. Sua abordagem combina expertise técnica com um toque descontraído e acessível, consolidando-o como uma figura indispensável no cenário da gastronomia contemporânea.

G - CHEF - VINICIUS ROSSIGNOLI

OFICINA: GASTRONOMIA DO CERRADO



Vinicius Rossignoli é um chef de cozinha brasileiro reconhecido por sua trajetória no programa **MasterChef Brasil** em 2018, onde conquistou a admiração do público pela habilidade e criatividade culinária. Contudo, seu verdadeiro legado está em sua conexão profunda com o **Cerrado**, uma das savanas tropicais mais ricas em biodiversidade do mundo. Rossignoli se destaca como um dos maiores embaixadores desse bioma, unindo sua paixão pela gastronomia à valorização cultural e ambiental desta região única.

Com mais de 300 receitas autorais que exaltam os sabores e ingredientes típicos do Cerrado, Rossignoli demonstra que essa região vai além do regionalismo: ela oferece uma paleta gastronômica capaz de dialogar com a culinária internacional, a exemplo das renomadas cozinhas francesa e italiana. Ele não apenas celebra os insumos locais, mas também defende a importância de práticas sustentáveis e do resgate de tradições culinárias esquecidas, colocando o Cerrado como protagonista no cenário gastronômico global.

Formado inicialmente em publicidade, Rossignoli encontrou na gastronomia sua verdadeira vocação. Sua transição de carreira o levou a explorar a cozinha como uma ferramenta de inclusão social, sustentabilidade e preservação cultural. Esse trabalho foi reconhecido com o prestigiado **Prêmio Dólmã** em 2021, considerado o "Oscar da Gastronomia Brasileira", consolidando-o como uma referência no setor.

Seu método combina pesquisa acadêmica, valorização dos produtores locais e experimentação prática, refletindo em receitas que contam histórias e resgatam tradições. Além disso, atua como palestrante, consultor gastronômico e embaixador do Cerrado, utilizando seu conhecimento para conscientizar e inspirar comunidades, empresas e outros profissionais da área.

Com uma abordagem que equilibra inovação e tradição, Vinicius Rossignoli não é apenas um chef: ele é um defensor incansável de um bioma singular, que enriquece o Brasil e o mundo com sua diversidade cultural e sabores inigualáveis.

H - CHEF ASSADOR/PITMASTER - JIMMY OGRO

OFICINA: TUDO SOBRE PORCO



Designer por formação, cozinheiro por amor.

Jimmy McManis, amplamente conhecido como **Ogro**, é uma personalidade multifacetada no universo da gastronomia. Chef proprietário do **BistrOgro** e da hamburgueria **Ogro Steaks**, ele combina talento culinário com uma presença marcante na mídia. Ao lado de Igor Maurício Barreto, Jimmy comanda o podcast **Foodtopia**, onde entrevistam figuras influentes do mundo da comida, explorando histórias e perspectivas únicas sobre o universo gastronômico.

Jimmy é também uma figura recorrente na televisão brasileira, especialmente como apresentador de quadros gastronômicos no programa **Mais Você**, da TV Globo, ao lado de Ana Maria Braga. Seu carisma e expertise já o levaram a participações marcantes no canal GNT, incluindo uma temporada completa no programa **Perto do Fogo**, com Felipe Bronze. Além disso, ele mantém uma forte presença digital, compartilhando conteúdos cativantes em seus canais no YouTube e nas redes sociais.

Mais do que um cozinheiro, Jimmy é um verdadeiro mestre da brasa. Como churrasqueiro, ele participa há anos

dos maiores eventos de fogo e brasa do Brasil, mostrando seu domínio sobre técnicas variadas, tanto brasileiras quanto influenciadas por sua herança texana. Esse legado culminou na co-criação do **BBQ Beer Festival**, o maior evento de churrasco do Rio de Janeiro e o único do país a oferecer **open beer** de cervejas artesanais, consolidando sua reputação como uma autoridade no tema.

Paralelamente, Jimmy desempenha um papel estratégico no setor de carnes. Ele é especialista de carnes da rede de supermercados **Zona Sul**, no Rio de Janeiro, e atua como embaixador e defensor oficial da cadeia de carne suína, em parceria com a **ABCS** (Associação Brasileira de Criadores de Suínos). Sua dedicação em promover a excelência no churrasco e valorizar a cadeia produtiva da carne faz dele uma referência incontestável na gastronomia brasileira.

I - MBA EM GERENCIAMENTO DE PROJETOS - PRISCILA PIESTUN

OFICINA: EMPREENDEDORISMO NO CHURRASCO



Priscila Piestun, engenheira civil formada pela USP e com MBA em Gerenciamento de Projetos pela FGV, fez uma transição inspiradora de carreira, trocando o universo da engenharia pelo mundo do churrasco. Entre 2019 e 2020, ela se dedicou a estruturar sua própria empresa de eventos, cursos e consultorias na área, transformando sua paixão em um empreendimento de sucesso.

Priscila é a fundadora da **Ossoboca**, uma marca que rapidamente se tornou referência na arte do churrasco no Brasil. Reconhecida por unir tradição e inovação, a Ossoboca oferece uma experiência gastronômica única, com foco em churrasco de alta qualidade, técnicas avançadas e a valorização de sabores autênticos. A empresa se destaca por promover métodos sustentáveis, cortes especiais e um olhar moderno e empreendedor sobre o setor, contribuindo para a evolução da cultura do churrasco no país.

Além de ser uma plataforma de excelência para treinamentos e eventos, a Ossoboca conecta entusiastas e profissionais a especialistas renomados, consolidando-se como uma referência educacional e gastronômica. Por meio dela, Priscila compartilha sua visão de elevar os padrões do churrasco no Brasil, incentivando inovação e resgatando a essência dos alimentos preparados com dedicação e técnica.

Atualmente, Priscila lidera a **gestão estratégica e o planejamento da Ossoboca** em todas as suas áreas de atuação, reforçando seu compromisso em transformar o churrasco em uma arte acessível e de excelência. Sua trajetória inspira empreendedores e apaixonados pela gastronomia a enxergar no churrasco não apenas uma tradição, mas também um universo repleto de possibilidades criativas e de impacto cultural.

J - CHEF ASSADOR/PITMASTER - MOISÉS COSTA

OFICINA: FOGO DE CHÃO



Moisés Costa, idealizador do **Master Churras**, deu início à sua trajetória no universo do churrasco em 2016, criando um perfil nas redes sociais para compartilhar sua paixão pela arte do fogo e demonstrar suas habilidades. Esse ponto de partida marcou o início de uma jornada dedicada à exploração profunda da cadeia produtiva da carne e ao aprimoramento de técnicas culinárias, consolidada por dezenas de cursos com grandes nomes do cenário brasileiro e por vivências internacionais que enriqueceram sua visão e prática.

Com uma conexão especial com as técnicas de **fogo aberto**, Moisés encontrou no preparo primitivo uma forma

de resgatar a essência ancestral da culinária. Para ele, cozinhar com fogo vai além do ato de preparar alimentos; é uma experiência que conecta pessoas e celebra a coletividade. "A alta gastronomia que conhecemos hoje tem suas raízes no churrasco. Foram nossos ancestrais que, ao levar o alimento ao fogo, iniciaram essa arte, provavelmente com um pedaço de carne, dando origem ao que hoje chamamos de churrasco", reflete.

Com uma filosofia voltada à valorização do churrasco e da **cadeia da carne de qualidade no Brasil**, Moisés Costa tem como propósito disseminar conhecimento, promovendo a evolução dessa tradição que une inovação e respeito às origens. Sua atuação inspira profissionais e entusiastas a enxergarem o churrasco como uma prática rica em história, técnica e significado cultural.

K - CHEF ASSADOR/PITMASTER - JOSÉ HUMBERTO (BETONES)

OFICINA: AMERICAN BARBECUE



Betones, jornalista, gastrônomo e empresário, é um dos maiores nomes da gastronomia voltada ao fogo no Brasil. Considerado da segunda geração de pitmasters no país, ele ganhou destaque ao vencer o Pitmasters Brasil 2017 e fundar uma das primeiras Smoke Houses do Brasil. Sua paixão pelo fogo se reflete não apenas no restaurante Betones BBQ, mas também em sua operação de catering, que marca presença em grandes eventos nacionais e internacionais, incluindo sua participação no Mozambique BBQ Festival, na África, há três anos.

Além de sua atuação como chef e empresário, Betones é consultor especializado e faz parte do time de instrutores da Kings Barbecue, a maior fabricante de pitsmokers do Brasil. Ele também é responsável por formar mais de 4 mil participantes em cursos de defumação, compartilhando sua expertise com novos profissionais e entusiastas. Recentemente, criou uma linha de defumados voltada para o varejo e restaurantes, expandindo ainda mais seu impacto no mercado gastronômico.

L - CHEF ASSADOR/PITMASTER - RUBENS CATARINA

OFICINA: GESTÃO EM GASTRONOMIA



Rubens Salfer, mais conhecido pelo apelido "Catarina" oriundo de sua cidade natal, Joinville, Santa Catarina, é um dos nomes mais multifacetados da gastronomia brasileira. Criador e apresentador do podcast Antiácido, Rubens vai além da cozinha, entrevistando personalidades de diversas áreas e explorando temas que transcendem o universo gastronômico.

Sua trajetória profissional começou em Balneário Camboriú, onde iniciou sua carreira em cozinhas profissionais enquanto concluía sua formação em Gastronomia. Buscando novos horizontes e aprimoramento, Rubens teve a oportunidade de trabalhar em locais renomados como o Vila Vita Parc em Portugal e, em seguida, no restaurante Les Prés d'Eugénie, do aclamado chef Michel Guérard, três estrelas Michelin, na França. Depois de intensas temporadas de aprendizado na França, ele partiu para a Espanha, onde fez parte da equipe do prestigiado restaurante Arzak, onde absorveu uma de suas maiores lições: "Para ser criativo na cozinha, é essencial ver o mundo com os olhos de uma criança", uma filosofia que até hoje guia suas criações.

Em 2014, Rubens retornou ao Brasil, onde iniciou sua trajetória no renomado D.O.M., de Alex Atala. Ao longo de uma década de trabalho dedicado, conquistou o cargo de chef-executivo do grupo, ganhando reconhecimento por sua competência técnica e liderança. Atualmente, além de comandar suas cozinhas,

Rubens compartilha seu vasto conhecimento através de aulas e palestras sobre liderança, gestão e desenvolvimento de pessoas, impactando uma nova geração de profissionais da gastronomia.

M - CHEF ASSADOR/PITMASTER - RICARDO COSTA

OFICINA: TÉCNICAS DE GRELHA



Ricardo Costa é amplamente reconhecido como um dos chefs mais dinâmicos e inovadores do Norte do Brasil, destacando-se não apenas por sua vasta experiência, mas também por sua abordagem única e contemporânea na gastronomia. Com uma carreira consolidada, Ricardo é Chef Executivo (HEAF) do The Group, um renomado conglomerado que administra diversos restaurantes nas regiões Norte e Nordeste do Brasil.

Apaixonado pela arte de cozinhar com fogo, Ricardo tem uma conexão profunda com as técnicas de culinária na brasa, as quais ele eleva a um novo patamar ao incorporar toques amazônicos e ingredientes típicos da rica biodiversidade da região. Sua missão é difundir a gastronomia ao redor do fogo, trazendo a magia da cozinha a brasa para paladares ao redor do mundo, ao mesmo tempo em que destaca a identidade cultural da Amazônia em seus pratos.

Com uma visão autoral e contemporânea, Ricardo Costa é um verdadeiro pioneiro, constantemente explorando novas possibilidades e sabores para levar a culinária brasileira, e particularmente a de sua região, a um reconhecimento global.

N - CHEF ASSADOR/PITMASTER - ROBERTO BOCABELLO

OFICINA: CIÊNCIA DA CARNE



Roberto Bocabello é Engenheiro de Materiais formado pela POLI-USP e um dos mais renomados especialistas em Ciência Aplicada ao Churrasco no Brasil. Desde 2016, dedica-se intensamente ao estudo e aprimoramento dos processos de defumação, buscando entender profundamente os fundamentos científicos que tornam essa técnica uma verdadeira arte. Seu trabalho se destaca pela busca constante de métodos otimizados e simplificados, com o objetivo de tornar a defumação mais acessível e eficiente, mantendo a qualidade e o sabor excepcionais. Bocabello é reconhecido por sua habilidade em unir conhecimento técnico e paixão pela gastronomia, elevando o churrasco a um novo nível de precisão e excelência.

O - CHEF ASSADOR/PITMASTER - ADRIANO GELÉIA

OFICINA: REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTO



Atualmente, **Geléia** é presença constante nos maiores e mais prestigiados eventos de churrasco do Brasil, onde cativa o público com suas receitas irresistíveis, combinações únicas e técnicas refinadas. Sua habilidade em transformar cortes de carne em obras-primas culinárias o torna uma figura de destaque no cenário gastronômico.

Adriano Geléia é um chef de renome, reconhecido por sua paixão inabalável pela arte do churrasco. Com mais de 20 anos de experiência na gastronomia brasileira, iniciou sua jornada culinária impulsionado por um amor profundo pela culinária e pelo fogo, algo que ainda mantém com a mesma intensidade.

Reconhecido pela dedicação e pelo respeito às tradições do churrasco, Adriano Geléia continua a surpreender e encantar paladares, oferecendo criações que são uma verdadeira festa para os sentidos. Para acompanhar suas inesquecíveis aventuras e descobertas gastronômicas.

P - CHEF ASSADOR/PITMASTER - EDVALDO CARIBÉ

OFICINA: ANCESTRALIDADE, MOQUÉM E PEIXES AMAZÔNICOS



Edvaldo Caribé, natural do Pará, é um nome de destaque no universo do churrasco, sendo um dos assadores mais respeitados do Brasil. Com uma carreira marcada por sua presença constante nos maiores festivais de churrasco do país, Caribé é também juiz de competições de American Barbecue, certificado pela renomada Associação Americana de Barbecue (KCBS), além de ser membro da Pitmasters Brasil e competidor internacional. Sua trajetória vai além da churrasqueira: ele é escritor, pesquisador de cultura alimentar e um profundo apreciador da cozinha ancestral indígena e amazônica.

Nos últimos anos, Edvaldo tem se dedicado a resgatar e difundir técnicas ancestrais de assados e defumação, com destaque para o moquém, uma prática tradicional de assar alimentos ao calor da brasa, característica da região amazônica. Sua paixão pela preservação dessas técnicas o tem levado a participar dos principais festivais de churrasco e congressos gastronômicos do Brasil.

Edvaldo é autor do livro *"O Barbecue Brasileiro"*, obra indicada como "Livro de Gastronomia do Ano" no Concurso Melhores do Ano de 2022, promovido pela revista *Prazeres da Mesa*. No mesmo concurso, foi indicado nas edições de 2022 e 2023 na categoria "Assador do Ano", consolidando-se como uma das figuras mais influentes e inovadoras no cenário do churrasco nacional.

3 - AÇÕES PREVISTAS PARA FOMENTAR A CRIAÇÃO DE EMPREGO, TRABALHO E RENDA, OU AÇÕES DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO NO DISTRITO FEDERAL:

O § 1º, art. 13, da Portaria 89, recepciona as seguintes modalidades de inserção:

- I - Emprego formal;
- II - Estágio remunerado;
- III - Ação de Jovem Aprendiz, nos termos da legislação vigente;
- IV - Ações de economia solidária, associativismo e/ou cooperativismo;
- V - Formas alternativas geradoras de renda - FAGR.

O participante durante as oficinas poderá caminhar para a melhor vertente que lhe enquadrar, visto que a oficina no seu escopo curricular e metodológico abrange as modalidades acima mencionadas.

As oficinas consistem em desenvolver, despertar e gerar resultados reais de empreendimento individual, através da identificação de habilidades, mercado, aplicação e resultado real financeiro das atividades, mercadorias e serviços, plano de negócio, social mídia, comunicação visual, pesquisa de mercado, precificação, mercado e ações motivacionais, dentre outras atividades correlatas na metodologia até o final da proposta, proporcionando o empreendedorismo local na prática, desenvolvimento de cartela de clientes, renda direta, autoestima, empregabilidade e desenvolvimento familiar.

Além disso, o projeto fará contratações de prestadores de serviços para a execução, fortalecendo a geração de emprego e renda.

4 - AÇÕES PREVISTAS PARA FOMENTAR A ATIVIDADE ECONÔMICA NO DISTRITO FEDERAL:

Para fortalecer a conexão entre os alunos e o mercado de trabalho, serão convidados empresários e representantes de redes de restaurantes e churrascarias para conhecerem os participantes e suas habilidades desenvolvidas durante as oficinas. Essa aproximação estratégica cria oportunidades reais para que os formandos mostrem seu potencial diretamente a quem busca profissionais qualificados.

A presença desses empresários no projeto não apenas facilita a inserção dos alunos no mercado, como também fomenta a criação de novas parcerias e vagas, promovendo estágios, programas de trainee e até contratações diretas. Essa interação permite que os alunos demonstrem na prática suas competências, enquanto as empresas participantes identificam talentos que atendam às demandas específicas do setor.

Além disso, ao integrar marcas e estabelecimentos renomados, o projeto contribui para o crescimento econômico local, oferecendo uma ponte sólida entre formação profissional e mercado real. Essa dinâmica beneficia todos os envolvidos: os formandos têm acesso a oportunidades concretas, os empresários encontram mão de obra qualificada e o setor gastronômico do Distrito Federal se fortalece com novos negócios e empregos.

O Programa PROSPERA da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda (SEDET), será uma ferramenta central neste processo, oferecendo microcréditos com condições facilitadas para esses novos empreendedores. Ao apresentar esse programa aos participantes durante a execução do projeto de formação, o objetivo é garantir que, ao final dos cursos, os formandos não só possuam o conhecimento técnico necessário, mas também as condições financeiras para abrir seus próprios negócios. Isso amplia suas oportunidades de crescimento, capacitando-os a investir na criação e expansão de empreendimentos próprios.

Essa iniciativa não apenas cria novas oportunidades para os profissionais da área de churrasco e pitmasters, mas também fomenta o crescimento do setor como um todo, gerando novos empregos e promovendo a geração de renda no DF. A ampliação do acesso ao crédito e o apoio a esses empreendedores têm um efeito multiplicador, contribuindo para a economia local ao criar um ciclo de investimentos, novos negócios e uma oferta mais robusta de serviços e produtos no mercado de gastronomia, especialmente no crescente e promissor mercado do churrasco.

5 - IMPORTÂNCIA SOCIAL DO PROJETO

A importância social deste projeto é significativa, pois ele oferece oportunidades concretas de inclusão, capacitação e desenvolvimento econômico para uma parcela da população que, muitas vezes, enfrenta barreiras para acessar o mercado de trabalho formal. Abaixo estão alguns pontos-chave sobre a importância social do projeto:

A. Geração de Emprego e Renda

Inclusão no mercado de trabalho: O projeto oferece aos participantes, especialmente os formandos, a possibilidade de inserir-se no mercado de trabalho de forma qualificada. Ao adquirir habilidades especializadas na área de churrasco e pitmaster, os participantes estarão preparados para atuar em um setor com grande demanda, gerando empregos tanto para os formandos quanto para outras pessoas que possam ser contratadas pelos novos negócios.

→ Empreendedorismo como caminho para autonomia: O apoio ao empreendedorismo e a facilitação de

acesso ao crédito para pequenos negócios permite que muitos profissionais abram suas próprias empresas, criando empregos e gerando renda para si mesmos e para a comunidade.

B. Desenvolvimento de Habilidades Profissionais

Capacitação para o mercado de trabalho: A qualificação profissional é um dos pilares deste projeto. Ao oferecer cursos especializados e parcerias com chefs renomados, o projeto não só aumenta as habilidades técnicas dos participantes, mas também contribui para o desenvolvimento de competências empreendedoras e de gestão, essenciais para o sucesso no setor.

- Valorização da cultura local: O projeto também promove o desenvolvimento de habilidades culturais e gastronômicas específicas, valorizando a tradição do churrasco e a cultura culinária local, enquanto amplia as perspectivas de emprego e sucesso neste nicho.

C. Inclusão Social

Acessibilidade a programas de financiamento e microcrédito: O projeto oferece uma oportunidade inclusiva para pequenos empreendedores que, de outra forma, poderiam ter dificuldades em obter crédito para iniciar ou expandir seus negócios. Ao tornar o financiamento mais acessível, especialmente para aqueles sem um histórico de crédito robusto, o projeto contribui para a inclusão financeira e social de comunidades que buscam uma oportunidade no mercado.

Apoio a públicos vulneráveis: Ao focar em promover a capacitação e o empreendedorismo, o projeto pode impactar positivamente pessoas de diferentes origens, como jovens em situação de vulnerabilidade social, mulheres, pessoas com deficiência e outras que enfrentam dificuldades de acesso ao mercado de trabalho formal.

D. Fortalecimento da Economia Local

Fomento ao setor gastronômico e criação de novos negócios: O desenvolvimento de novos negócios no setor de churrasco e assados contribui diretamente para o crescimento da economia local. O sucesso desses novos empreendimentos gera novos postos de trabalho, fomenta o consumo de produtos locais e pode impulsionar o turismo gastronômico, criando uma rede de fornecedores e clientes que circulam dentro da comunidade.

Estímulo ao consumo consciente e local: Com a promoção de negócios que utilizam ingredientes locais e valorizam práticas sustentáveis, o projeto incentiva uma economia circular, onde as riquezas geradas ficam dentro da própria comunidade, gerando um impacto social positivo.

E. Melhora da Qualidade de Vida

Aumento da autoestima e da confiança dos participantes: Para muitos dos formandos, a capacitação e a inserção no mercado de trabalho representam uma chance de mudança social e pessoal significativa. O sucesso no ramo de churrasco pode proporcionar estabilidade financeira, melhorar a autoestima e abrir portas para outras oportunidades de crescimento, tanto pessoal quanto profissional.

Valorização de profissionais da gastronomia: A qualificação e o reconhecimento do trabalho dos churrasqueiros e pitmasters locais também ajudam a fortalecer a autoestima dessas profissões, tornando-as mais reconhecidas e respeitadas na sociedade.

F. Impacto Intergeracional

Promoção do legado cultural e culinário: O projeto tem o potencial de impactar positivamente as gerações futuras ao passar adiante conhecimentos valiosos sobre a tradição do churrasco e sua adaptação ao mercado atual. Esse legado cultural pode ser transmitido para as novas gerações, contribuindo para a preservação de técnicas e receitas tradicionais, além de criar um ciclo de conhecimento que se perpetua ao longo do tempo.

Este projeto não apenas oferece uma qualificação profissional empreendedora, mas também cria uma rede de suporte para o crescimento econômico local, incentivando a inclusão social, o empreendedorismo e a geração de renda. Através dessas ações, promove-se uma transformação social significativa, impactando positivamente tanto os participantes diretos quanto as comunidades em que os novos negócios são estabelecidos.

6 - AÇÕES PREVISTAS DE ACESSIBILIDADE

O Instituto em parceria com a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda do Distrito Federal- SEDET/DF, atendendo ao o Art. 54 e seus incisos I e II da Lei nº 6637 de 20/07/2020, priorizará às pessoas com deficiência física, desde o momento de inscrições (pré-produção) ao final do período de execução do projeto aqui proposto, garantindo que todas as pessoas, independentemente de sua condição física, possam acessar os locais de aula com segurança e autonomia.

A. ACESSIBILIDADE (ESTRUTURA):

- **Acessibilidade Arquitetônica:** Garantir que as instalações onde ocorrem as capacitações sejam acessíveis para pessoas com deficiência física;
- **Adaptações nos Espaços:** Realizar adaptações nos espaços físicos, como ajustes na disposição dos móveis, altura das mesas, e disponibilidade de assentos adequados para pessoas com mobilidade reduzida;
- **Banheiros** Acessíveis para Pessoas Com Deficiência (PCD).

B. INTERPRETAÇÃO EM LIBRAS

- **Ação:** Disponibilizar intérpretes de Libras durante as aulas para que pessoas com deficiência auditiva possam compreender e interagir plenamente durante as aulas.
- **Objetivo:** Facilitar a comunicação e o acesso ao conteúdo das oficinas para participantes que utilizam a Libras como meio de comunicação principal.
- **Impacto:** Inclusão de pessoas com deficiência auditiva no ambiente de ensino, garantindo que possam acompanhar as oficinas com igualdade de condições.

C. SENSIBILIZAÇÃO DE participantes E COMUNIDADE ACADÊMICA

- **Ação:** Promover campanhas de sensibilização e conscientização sobre acessibilidade e inclusão para todos os participantes e funcionários envolvidos nos cursos, criando um ambiente inclusivo e acolhedor.
- **Objetivo:** Garantir que a inclusão não seja apenas estrutural, mas também cultural, promovendo a sensibilização sobre as necessidades das pessoas com deficiência e a importância da empatia e respeito.

→ **Impacto:** Um ambiente de aprendizado mais inclusivo, respeitoso e acolhedor para todos os participantes, independentemente de suas condições.

Adotaremos com firmeza o Protocolo "Por Todas Elas", conforme estabelecido pela Lei Distrital nº 7.241, de 26 de abril de 2023, que já está em vigor. Também implementamos o protocolo "Não é Não", previsto na Lei Federal 14.786, de 28 de dezembro de 2023, cuja vigência formal iniciará em 28 de junho de 2024.

A Lei 7.241/2023 institui o protocolo "Por Todas Elas", com o objetivo de proteger e apoiar mulheres que tenham sido vítimas ou estejam em risco de violência, assédio ou importunação sexual em ambientes de lazer e entretenimento. Segundo essa legislação, os proprietários e funcionários dos estabelecimentos têm um papel fundamental na identificação de situações que coloquem em risco a integridade das consumidoras e usuárias. É essencial garantir que as vítimas de crimes contra a mulher ou agressões sexuais recebam o suporte adequado.

3. Como uma entidade assistencial, o Instituto acredita que o cuidado com o próximo deve ser uma prioridade em todos os espaços, sejam eles casas noturnas, boates, espetáculos musicais ou shows, conforme as determinações legais. Para isso, estamos comprometidos em treinar e orientar nossa equipe sobre as melhores práticas de acolhimento e proteção, assegurando que todos se sintam seguros e respeitados em nossos ambientes.

7 - DETALHAMENTO DAS AÇÕES

7.1. PRÉ- EXECUÇÃO:

- a) Detalhamento da estrutura física para a realização do evento, contemplando todas as necessidades de espaços, infraestrutura, materiais, insumos e equipamentos a serem utilizados
- b) Licenciamento do evento;
- c) Definição do Perfil dos Profissionais;
- d) Contratação e Documentação;
- e) Elaboração do Croqui;
- f) Reunião com toda equipe do CHURRASCO LAB para alinhamento do projeto;
- g) Comunicação: Elaboração e desenvolvimento da identidade visual – logomarca, peças de divulgação e material para redes sociais; Criação de perfil em redes sociais e WhatsApp dedicado ao projeto; aplicação da identidade visual em peças de divulgação do projeto;
- h) Aquisição/Locação de material necessário para a realização das oficinas.

7.2. EXECUÇÃO

- a) Reuniões de alinhamento;
- b) Início das Oficinas;
- c) Pesquisa de Satisfação;

7.2.3. CERTIFICADO

Farão jus ao certificado de participação todos os que cumprirem a carga horária de cada oficina.

7.2.4. PESQUISA DE SATISFAÇÃO DA OFICINA

Será criado um questionário eletrônico, via QR CODE.

7.2.5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil do profissional que concluir as oficinas de capacitação para churrasqueiros e pitmasters será de alguém altamente qualificado e especializado, com uma combinação de habilidades técnicas, práticas e empreendedoras, capaz de atuar com excelência no setor gastronômico, especialmente no mercado de churrasco e assados. Esse profissional estará preparado tanto para atuar como trabalhador especializado em estabelecimentos de gastronomia, como para empreender e abrir o seu próprio negócio no ramo. A seguir, as principais características e competências desse profissional:

1. Habilidades Técnicas e Culinárias

- Especialização em Churrasco e Assados: O profissional terá domínio de diversas técnicas de preparo de carnes e pratos típicos do universo do churrasco, como defumação, desossa, dry aged, marinados, cortes especiais, entre outros.
- Conhecimento em Técnicas de Cozinha Regional e Internacional: O profissional será capaz de aplicar técnicas tradicionais de churrasco e também inovar com pratos e receitas de diferentes regiões e até internacionalmente, como o churrasco americano, carne de sol, pratos amazônicos, etc.
- Manipulação e Preparação de Ingredientes: Estará apto a manipular e preparar carnes de diferentes tipos, com atenção às melhores práticas de segurança alimentar, cuidados com higienização e controle de qualidade dos ingredientes.
- Técnicas de Grelha e Defumação: O profissional será um especialista em técnicas como grelhas, espeto, forno a lenha e defumação, que são essenciais no preparo de carnes e outros alimentos de maneira tradicional e inovadora.

2. Habilidades Empreendedoras e de Gestão

- Gestão de Negócios Gastronômicos: Além das habilidades culinárias, o profissional será capaz de administrar seu próprio negócio, seja uma churrascaria, food truck ou restaurante especializado em churrasco. Ele terá conhecimento básico de gestão financeira, controle de estoque, precificação e planejamento de cardápios.
- Capacidade de Empreender: O aluno estará preparado para abrir seu próprio negócio no setor de churrasco, com noções de planejamento estratégico, obtenção de crédito, e como acessar programas de microcrédito para alavancar seu empreendimento.
- Conhecimento sobre Marketing e Vendas: O profissional terá conhecimento em estratégias de marketing digital e físico, com foco na promoção de seu negócio, criação de identidade visual e fidelização de clientes.
- Gestão de Equipes: Será capaz de liderar equipes em cozinhas e operações de churrasco, coordenando funções e garantindo a execução eficiente de processos e padrões de qualidade.

3. Perfil Criativo e Inovador

- Capacidade de Inovação: O churrasqueiro/pitmaster formado terá uma mentalidade

criativa, capaz de experimentar novos sabores, técnicas e combinações para surpreender seus clientes e se destacar no mercado. Ele também será capaz de adaptar receitas tradicionais para o público contemporâneo.

→ **Abertura para Experimentações Gastronômicas:** Com um perfil inovador, o profissional terá a habilidade de combinar ingredientes e estilos de diferentes culturas, criando pratos exclusivos, o que agrega valor ao seu trabalho e atrai um público diversificado.

4. Capacidades Interpessoais e Relacionais

→ **Boa Comunicação e Atendimento ao Cliente:** Como o churrasqueiro/pitmaster estará frequentemente em contato com o público, ele terá habilidades de comunicação eficazes para oferecer um excelente atendimento, seja em um evento, restaurante ou na interação com clientes em seu próprio negócio.

→ **Trabalho em Equipe e Liderança:** Embora seja um profissional com um alto grau de especialização, também será capaz de trabalhar em equipe, coordenando a cozinha e liderando outros profissionais da gastronomia, como auxiliares e ajudantes de cozinha.

→ **Desenvolvimento de Parcerias:** O profissional será capaz de criar e gerenciar parcerias com fornecedores de carne, condimentos, equipamentos e outros profissionais do setor, o que é essencial para o sucesso do negócio.

5. Comprometimento com a Sustentabilidade e Práticas Éticas

→ **Responsabilidade Ambiental e Social:** O churrasqueiro/pitmaster formado terá consciência sobre práticas sustentáveis, como o uso consciente de recursos naturais, valorização de produtos locais e técnicas de preparo que respeitam os direitos dos trabalhadores e o meio ambiente.

→ **Respeito às Normas de Segurança Alimentar:** Será rigoroso no cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar, garantindo que todos os processos de produção e comercialização sigam as boas práticas e legislações vigentes.

6. Capacidade de Inovação e Adaptação ao Mercado

→ **Acompanhamento das Tendências de Mercado:** O profissional estará atualizado sobre as tendências e inovações do mercado de churrasco, com a capacidade de adaptar suas ofertas para atender às novas demandas dos consumidores, como opções veganas ou alternativas de carnes, e incorporar novas tecnologias no processo de produção.

→ **Adaptabilidade a Diferentes Modelos de Negócio:** Ele será capaz de atuar tanto em estabelecimentos tradicionais, como restaurantes e churrascarias, quanto em modelos mais modernos, como food trucks e serviços de catering para eventos.

7. Visão Estratégica e Proatividade

→ **Proatividade na Busca de Oportunidades:** O churrasqueiro/pitmaster será proativo, buscando constantemente novas oportunidades de negócios, seja por meio da participação em feiras gastronômicas, eventos de networking ou até mesmo pelo desenvolvimento de produtos próprios (como molhos, temperos ou cortes exclusivos).

→ Visão Estratégica do Negócio: O profissional será capaz de visualizar as oportunidades no mercado e construir estratégias a longo prazo para crescer dentro da indústria gastronômica, tanto no aspecto culinário quanto empresarial.

O profissional que concluir todas as oficinas será um especialista em churrasco e pitmaster, com uma formação completa, não apenas em técnicas culinárias, mas também em gestão de negócios, empreendedorismo e inovação. Esse perfil altamente qualificado o tornará capaz de atuar em diferentes frentes do setor gastronômico, desde a atuação em restaurantes e churrascarias até a criação de novos negócios no mercado de alimentos, com uma visão estratégica e comprometida com a qualidade e sustentabilidade. Além disso, será um profissional preparado para liderar e inovar, contribuindo para o crescimento da economia local e regional.

7.3. PÓS – EXECUÇÃO:

- a) Elaboração do Relatório de Execução do Objeto;
- b) Acompanhamento da repercussão social do projeto e matérias veiculadas nos principais veículos de comunicação;
- c) Elaboração de Clipping de Imprensa;
- d) Desmontagem; e
- e) Prestação de Contas.

8 - PÚBLICO-ALVO BENEFICIADO:

Em conformidade com o art. 11º da Portaria nº 89/2023, que estabelece que as ações da Estratégia de Qualificação sejam direcionadas para instrução, capacitação e profissionalização no **Distrito Federal**, serão oferecidas 640 vagas para maiores de 16 anos, residentes nas Regiões Administrativas do Distrito Federal e da RIDE. O público-alvo principal inclui:

- Beneficiários do seguro-desemprego;
 - Trabalhadores desempregados;
 - Trabalhadores em ocupações afetadas por modernização tecnológica e reestruturação produtiva;
 - Beneficiários de políticas de inclusão social e de desenvolvimento regional/local;
 - Trabalhadores de setores estratégicos da economia voltados para o desenvolvimento sustentável e a geração de emprego e renda;
 - Trabalhadores cooperativados, autônomos e microempreendedores individuais;
- Pessoas com deficiência e idosos.

9 - CONTRAPARTIDA

☐ **Não se aplica** - Parceria com valor global abaixo de R\$ 600.000,00 (seiscentos mil reais)

☒ **Aplica-se** (identificar a fonte do recurso da contrapartida, a forma e valor ou percentual aplicável) - Contrapartida se dará em serviços.

O Instituto estará disponibilizando contrapartida em serviços de recursos humanos no valor de **R\$ 67.350,00 (sessenta e sete mil, trezentos e cinquenta reais)**

MEMÓRIA DE CÁLCULO CONTRAPARTIDA														
Item 1 - Contratações Gerais de Recursos Humanos														
Item	Descrição da despesa	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total	REFERÊNCIA DE PREÇO								
						Fonte	Preço 1	Valor Total	Fonte	Preço 2	Valor Total	Fonte	Preço 3	Valor Total
1.1	Coordenação Geral - Profissional responsável por reger e ordenar os trabalhos de todo quadro envolvendo o projeto, cronograma de atividades e desenvolvimento das ações previstas no plano de trabalho, bem como pela relação com a SEDET 8 horas diárias – Forma de contratação MEI Micro Empreendedor. Carga horária 40 horas semanais.	Mês	6	R\$ 5.000,00	R\$ 30.000,00	Termo de Fomento nº 15/2023 - 04035-00008436/2023-87 - SEDET	R\$ 5.625,00	R\$ 33.750,00	Termo de Fomento (MROSC) N.º 917/2023, Processo nº 04008-00001409/2023-19 - SECTI	R\$ 6.000,00	R\$ 36.000,00	https://aplicacaoes.cultura.gov.br/comparar/salicnet/	R\$ 5.311,53	R\$ 31.869,18
1.2	Coordenação Financeira - Profissional responsável que ordena as rotinas financeiras, o planejamento e a gestão dos recursos para pagamentos, sejam estes: materiais, patrimoniais, financeiros, tecnológicos ou humanos, 8 horas diárias – Forma de contratação MEI Micro Empreendedor. Carga horária 40 horas semanais.	Mês	6	R\$ 4.000,00	R\$ 24.000,00	Termo de Fomento nº 15/2023 - 04035-00008436/2023-87 - SEDET	R\$ 4.230,00	R\$ 25.380,00	Termo de Fomento (MROSC) N.º 10/2024 - 00150-00001487/2024-09 - SECEC	R\$ 7.200,00	R\$ 43.200,00	Termo de Fomento nº 10/2023 - 04035-00000801/2023-13 - SEDET	R\$ 4.125,00	R\$ 8.250,00
1.3	Assistente de Administrativo - Profissional responsável por auxiliar a equipe técnica e administrativa, 8 meses de execução e 1 mês de pós-execução) 8 horas diárias – Forma de contratação MEI Micro Empreendedor. Carga horária 40 horas semanais.	Mês	6	R\$ 2.225,00	R\$ 13.350,00	Termo de Fomento nº 15/2023 - 04035-00008436/2023-87 - SEDET	R\$ 2.225,00	R\$ 13.350,00	Termo de Fomento nº 10/2023 - 04035-00000801/2023-13 - SEDET	R\$ 2.625,00	R\$ 15.750,00	https://aplicacaoes.cultura.gov.br/comparar/salicnet/	R\$ 3.000,00	R\$ 18.000,00
SUBTOTAL					R\$ 7.229,00	R\$ 67.350,00		R\$ 12.080,00	R\$ 22.780,00		R\$ 81.825,00	R\$ 94.950,00	R\$ 12.436,53	R\$ 24.873,06

10 - MARCOS EXECUTORES

10.1 CRONOGRAMA EXECUTIVO					
PRÉ- EXECUÇÃO					
AÇÃO/ATIVIDADE	DETALHAMENTO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO	JUSTIFICATIVA DA AÇÃO/ATIVIDADE E DOS PRAZOS
1. Detalhamento do evento	→ Estrutura física para a realização do evento, contemplando todas as necessidades de espaços, infraestrutura, materiais, insumos e equipamentos a serem utilizados.	Coordenação Geral	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	02 dias após a assinatura do Termo de Fomento	A disponibilização de uma estrutura física adequada é fundamental para o sucesso do evento, garantindo a execução de todas as atividades previstas de forma organizada, segura e eficiente. Essa ação contempla a criação de ambientes devidamente planejados para atender às necessidades dos participantes, instrutores e convidados, promovendo uma experiência enriquecedora e alinhada aos objetivos do projeto. A infraestrutura proposta inclui espaços otimizados para oficinas práticas, áreas de demonstração, e locais para convivência e networking, além de materiais, insumos e equipamentos necessários para o desenvolvimento das atividades. Esses elementos são essenciais para proporcionar uma imersão completa no aprendizado, permitindo que os participantes vivenciem, na prática, os desafios e as técnicas do setor gastronômico. Além disso, uma estrutura bem planejada assegura o conforto, a segurança e a acessibilidade de todos os envolvidos, potencializando os resultados do evento e fortalecendo o impacto positivo na formação profissional e na integração com o mercado de trabalho. Dessa forma, a

					implementação dessa estrutura física não é apenas uma necessidade operacional, mas um investimento no sucesso e na qualidade do projeto.
2. Licenciamento do Evento	→ Realização de contatos formais com órgãos públicos e/ou responsáveis pela fiscalização, detalhamentos dos planos de ação conjuntos visando o atendimento das normas e a segurança do público e trabalhadores, determinando as exigências a serem atendidas pela equipe de produção e prestadores de serviços contratados.	Coordenação Geral	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	02 dias após a assinatura do Termo de Fomento	O licenciamento do evento é uma etapa indispensável para garantir sua realização em conformidade com as normas legais e regulamentações aplicáveis. Essa ação assegura que todas as exigências municipais, estaduais e federais sejam cumpridas, incluindo autorizações de funcionamento, alvarás, e licenças sanitárias, ambientais e de segurança. Além de atender às exigências legais, o licenciamento confere credibilidade ao evento, transmitindo confiança aos participantes, parceiros, patrocinadores e à comunidade local. Ele também minimiza riscos jurídicos, financeiros e operacionais, promovendo a transparência e o comprometimento com práticas responsáveis e éticas. O investimento no licenciamento também contribui para a imagem institucional do projeto, reforçando seu caráter profissional e alinhado aos padrões de qualidade e segurança necessários para um evento dessa magnitude. Dessa forma, essa ação não é apenas uma obrigação formal, mas uma garantia de que o evento será realizado de forma segura, organizada e em conformidade com a legislação vigente.

3. Definição do Perfil dos Profissionais	→ Responsabilidades: Planejar e coordenar todas as atividades das oficinas, garantindo que as aulas sigam o cronograma, os objetivos educacionais sejam cumpridos, e a experiência dos participantes seja satisfatória. → Perfil: Profissional com experiência em gestão de cursos e formação de equipes na área gastronômica. Preferencialmente, com conhecimento básico em churrasco ou defumação, habilidades de organização e excelente capacidade de comunicação e liderança. → Qualificações Desejadas: Formação em Gestão de Projetos, Administração ou áreas correlatas; experiência prévia na gestão de cursos ou eventos gastronômicos.	Instituto/Coordenação Operacional	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	Para garantir que o curso seja realizado com qualidade, eficácia e que atinja seu objetivo de capacitar os participantes com excelência técnica, promovendo inclusão social e oportunidades reais de trabalho e renda, o Instituto já vinha estudando o perfil dos profissionais para comporem a equipe do projeto, por isso provisionamos 01 dias, para definição.
4. Contratação e Documentação	Formalizar a contratação com um contrato de prestação de serviços, especificando: → As responsabilidades do prestador; → A remuneração e condições de pagamento; → Vigência do Contrato; → A carga horária; → Regras de rescisão e confidencialidade. Assinatura do contrato.	Instituto	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	Os contratos já estão pré-preparados, aguardando os ajustes dos dados dos profissionais, sendo 01 dia o suficiente para a contratação.
5. Reunião com toda equipe do CHURRASCO LAB para alinhamento do projeto	→ Alinhamento total da equipe quanto às metas, objetivos e cronograma do projeto; → Definição clara das responsabilidades individuais e coletivas; → Engajamento e comprometimento da equipe com a execução do projeto; → Planejamento de uma execução eficiente e inclusiva, garantindo acessibilidade e impacto social positivo nas comunidades atendidas.	Instituto/Coordenação Geral	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	A reunião com a equipe é uma etapa indispensável para garantir o sucesso do projeto. Por meio do alinhamento de expectativas, definição de papéis e responsabilidades, e criação de um ambiente colaborativo, é possível estabelecer as bases para um trabalho eficaz e coeso, deixando claro a missão, a visão e os valores do Instituto. Essa comunicação clara e aberta não apenas promove o entendimento

					mútuo, mas também fortalece a equipe, tornando-a mais preparada para enfrentar os desafios que podem surgir durante a execução do projeto, sendo realizadas em todo o projeto.
6. Comunicação	→ Desenvolver mensagens-chave alinhadas aos objetivos do projeto, enfatizando seus impactos sociais e econômicos, e assegurando consistência na comunicação; → Elaboração e desenvolvimento da identidade visual – logomarca, peças de divulgação e material para redes sociais, de acordo com as orientações da ASCOM da SEDET; → Elaborar press releases e fazer follow-ups, apresentando de maneira clara os diferenciais e benefícios do projeto, com ênfase em elementos atrativos para os veículos de comunicação. acompanhar as coberturas de mídia durante os cursos e oferecer fontes para a mídia externa; → Captar pautas de oportunidades para o projeto; → Criação de perfil em redes sociais e WhatsApp dedicado ao projeto; → Aplicação da identidade visual em peças de divulgação do projeto; → Acompanhamento da Repercussão Social do Projeto e Matérias Veiculadas.	Equipe de Comunicação	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	02 dias após a assinatura do Termo de Fomento	As ações de comunicação são um componente crítico para o sucesso do projeto de capacitação em estética e beleza. Elas garantem transparência, engajamento da comunidade e promoção de oportunidades, além de fortalecer a identidade do projeto e facilitar o feedback contínuo. Uma estratégia de comunicação bem definida não apenas maximiza o impacto do projeto, mas também contribui para a inclusão social e o empoderamento econômico dos participantes. A comunicação e publicidade ativa ao longo de todas as fases do projeto — desde a pré-execução até a pós-execução — é fundamental para garantir a eficácia, visibilidade e impacto do projeto. Essa assessoria é responsável por coordenar as estratégias de comunicação, garantindo que a mensagem correta chegue aos públicos-alvo, fortalecendo a imagem do projeto e aumentando sua capacidade de engajamento.
7. Aquisição/locação de equipamento e material necessário para a realização das oficinas	1. Identificação das Necessidades: → Avaliar as demandas específicas de cada oficina para definir os materiais essenciais; → Equipamentos, mobiliário e suprimentos necessários para aulas teóricas e práticas;	Instituto/Coordenação	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	02 dias após a assinatura do Termo de Fomento	A locação e aquisição de materiais são ações essenciais para garantir a plena execução e a qualidade das oficinas de capacitação oferecidas no projeto. Esses recursos são necessários para fornecer o ambiente e os equipamentos adequados para que os participantes possam desenvolver

	→ Contato com fornecedores e prestadores de serviços para obtenção de orçamentos (compra); → Comparação de preços e condições de entrega; → Revisão e aprovação do orçamento pela equipe responsável; → Definição de fornecedores e prestadores de serviço selecionados para a aquisição. 2. Aquisição de Insumos → Planejamento logístico para que os materiais estejam disponíveis antes do início das aulas, evitando atrasos. 5. Organização e Armazenamento → Planejamento para a correta organização e armazenamento dos materiais, garantindo sua durabilidade e o fácil acesso durante as aulas.				habilidades técnicas nas áreas de Mestre Churrasqueiro e PitMaster. Faremos um cronograma que estabelece as etapas e prazos necessários para a aquisição de materiais e equipamentos indispensáveis à execução dos cursos de capacitação nas áreas de estética e beleza.
EXECUÇÃO					
AÇÃO/ATIVIDADE	DETALHAMENTO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO	JUSTIFICATIVA DA AÇÃO/ATIVIDADE E DOS PRAZOS
1. Reuniões de alinhamento	→ Alinhar expectativas e ações da equipe de execução do projeto; → Avaliar o progresso das atividades planejadas; → Resolver problemas e ajustar cronogramas, se necessário; → Garantir que todos os membros estejam cientes de suas responsabilidades.	Coordenação	01 dias após a assinatura do Termo de Fomento	02 dias após a assinatura do Termo de Fomento	A reunião com a equipe é uma etapa indispensável para garantir o sucesso do projeto. Por meio do alinhamento de expectativas, definição de papéis e responsabilidades, e criação de um ambiente colaborativo, é possível estabelecer as bases para um trabalho eficaz e coeso, deixando claro a missão, a visão e os valores do Instituto. Essa comunicação clara e aberta não apenas promove o entendimento

								mútuo, mas também fortalece a equipe, tornando-a mais preparada para enfrentar os desafios que podem surgir durante a execução do projeto, sendo realizadas em todo o projeto.
2. Início das Oficinas	PROGRAMAÇÃO DAS OFICINAS							O Churrascolab executa oficinas de capacitação é essencial para promover o desenvolvimento de habilidades, a ampliação do conhecimento e a melhoria contínua das práticas profissionais. Essa iniciativa é fundamentada nos seguintes aspectos: Atualização Profissional: Em um mundo em constante transformação, é imprescindível que os participantes estejam atualizados sobre novas metodologias, tecnologias e tendências relacionadas à sua área de atuação. Fortalecimento de Competências: A oficina é uma oportunidade de trabalhar competências específicas, promovendo a qualificação técnica e comportamental necessária para enfrentar os desafios atuais e futuros. Fomento à Inovação: Por meio do aprendizado prático e interativo, os participantes podem explorar novas abordagens, estimulando a criatividade e a busca por soluções inovadoras. Aprimoramento de Resultados: A capacitação tem impacto direto na eficiência e na produtividade, proporcionando ganhos de desempenho que refletem na qualidade dos serviços e no alcance dos objetivos organizacionais. Engajamento e Valorização: Oferecer oportunidades de capacitação demonstra o compromisso com o desenvolvimento dos

								participantes, promovendo maior engajamento, motivação e sentimento de valorização. Compartilhamento de Conhecimentos: A oficina incentiva a troca de experiências e saberes entre os participantes, fortalecendo redes de colaboração e aprendizado coletivo. Dessa forma, a realização das oficinas de capacitação é estratégica e necessária para preparar os envolvidos, fortalecendo suas competências e contribuindo para o desenvolvimento sustentável da organização ou comunidade atendida.
								outros pratos típicos da cozinha regional brasileira, aprendendo técnicas de preparo e transferências de sabores que celebram as raízes culturais do Brasil.
								Beethoven Picuí

30/11/2024 (Sábado)	12h	13h	01h	Gastronomia do Cerrado	Chef - Vinicius Rossignoli	Os participantes aprenderão sobre os sabores exclusivos do Cerrado brasileiro, aprendendo como incorporar os ingredientes de forma criativa e deliciosa em seu cardápio.
30/11/2024 (Sábado)	13h30	15h30	02h	Tudo sobre porco	Chef Assador/Pitmaster - Jimmy Ogro	Explorar o universo da carne suína, desde os cortes até as técnicas de preparo, aprendendo a criar pratos incríveis com porco de forma inovadora.
30/11/2024 (Sábado)	15h30	17h30	02h	Empreendedorismo no churrasco	Mba Em Gerenciamento De Projetos - Priscila Piestun	Desenvolver habilidades empreendedoras aplicadas ao mercado de churrasco, aprendendo como iniciar, gerenciar e expandir seu próprio negócio nesse segmento.
30/11/2024 (Sábado)	18h	20h	02h	Fogo de chão	Chef Assador/Pitmaster - Moisés Costa	Os participantes aprenderão sobre os segredos do tradicional "fogo de chão", uma das técnicas mais antigas e deliciosas do churrasco, com dicas para preparar carnes com sabor inconfundível.
01/12/2024	09h	11h	02h	American	Chef	Os participantes

	1. Avaliação Prática Objetivo: Avaliar as habilidades práticas adquiridas pelos participantes nas atividades das oficinas. Métodos: → Observação Direta: Instrutores acompanharão os participantes durante as práticas, observando a execução das técnicas e a aplicação dos conhecimentos. → Feedback Contínuo: Fornecimento de feedback imediato sobre a performance dos participantes durante as atividades práticas, permitindo ajustes e melhorias em tempo real.				Aumento da Confiança: Ao colocar em prática o que foi aprendido, os participantes ganham segurança em suas habilidades, o que contribui para sua atuação no ambiente profissional ou comunitário. Simulação de Cenários Reais: A avaliação prática permite criar situações que refletem os desafios enfrentados no cotidiano, ajudando os participantes a se prepararem melhor para a aplicação do conhecimento no mundo real. Mensuração Objetiva do Desempenho: Essa abordagem facilita a identificação de lacunas de aprendizado, permitindo que a oficina seja ajustada para atender melhor às necessidades dos participantes. Engajamento e Motivação: Atividades práticas tornam o processo de aprendizado mais dinâmico e envolvente, incentivando os participantes a se dedicarem e se interessarem mais pelo conteúdo.
4. Pesquisa de Satisfação on line	Rapidez na Coleta de Dados: As respostas são recebidas em tempo real, permitindo análises ágeis. Ampla Alcance: Pode ser enviada a uma grande quantidade de pessoas por e-mail, redes sociais ou aplicativos. Flexibilidade de Formatos: Inclui questões de múltipla escolha, escalas de satisfação, perguntas abertas e muito mais. Facilidade na Análise de Dados: As plataformas online geram relatórios e gráficos automaticamente, otimizando a interpretação dos resultados.	Coordenação	29/11/2024	01/12/2024	A pesquisa de satisfação é uma ferramenta estratégica que contribui diretamente para a melhoria dos processos, a elevação dos padrões de qualidade e o fortalecimento da relação com os envolvidos. Realizá-la é uma prática essencial para qualquer organização ou projeto comprometido com a excelência e a evolução contínua.
PÓS- EXECUÇÃO					
AÇÃO/ATIVIDADE	DETALHAMENTO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO	JUSTIFICATIVA DA AÇÃO/ATIVIDADE E DOS PRAZOS
1. Elaboração do	→ Processos dos Recursos humanos e instrutores;	Instituto	05 dias após a	90 dias após a	A elaboração do Relatório de Execução do

Relatório de Execução do Objeto	→ Relatório Fotográfico; → Relatório Financeiro; → Relatório de Publicidade e Comunicação; → Pesquisa de Satisfação.			execução	Objeto é uma etapa fundamental para a gestão e a transparência do projeto, trazendo diversos benefícios que justificam sua importância: 1. Transparência e Prestação de Contas A prestação de contas é um aspecto crucial em qualquer iniciativa financiada por recursos públicos ou parcerias. O relatório fornece um registro detalhado de todas as atividades realizadas, incluindo o uso dos recursos financeiros, o que garante transparência e permite que stakeholders, financiadores e a comunidade acompanhem o progresso e os resultados do projeto. 2. Avaliação de Resultados O relatório permite uma análise crítica dos resultados alcançados em comparação com os objetivos estabelecidos no plano de trabalho. Essa avaliação é essencial para medir a eficácia das ações implementadas, identificando o que funcionou bem e o que pode ser aprimorado em futuras edições. 3. Identificação de Melhores Práticas A documentação das atividades e dos resultados facilita a identificação de melhores práticas que podem ser replicadas em projetos semelhantes. Além disso, proporciona uma base sólida para a elaboração de novas estratégias de formação, alinhadas às necessidades do mercado e do público-alvo. 4. Apoio na Tomada de Decisões
---------------------------------	---	--	--	----------	--

				O relatório fornece informações valiosas para a tomada de decisões estratégicas. Ao apresentar dados concretos sobre o desempenho do projeto, as partes interessadas podem fazer ajustes nas abordagens, realocar recursos e definir novas prioridades com base em evidências. 5. Fomento à Melhoria Contínua O acompanhamento sistemático e a análise crítica das atividades promovem uma cultura de melhoria contínua dentro da instituição. O feedback coletado por meio de pesquisas de satisfação e relatórios de desempenho ajuda a identificar áreas de aperfeiçoamento e a implementar mudanças que aumentem a qualidade da formação oferecida. 6. Documentação Histórica O relatório também serve como um registro histórico das ações desenvolvidas, contribuindo para a memória institucional. Esse histórico pode ser consultado em futuras iniciativas, evitando a repetição de erros e facilitando a continuidade dos projetos. 7. Fortalecimento de Relações com Stakeholders (participantes, instrutores, SEDET, Comunidade Local, Órgãos de Avaliação e Controle) A elaboração e a apresentação do relatório ajudam a fortalecer as relações com stakeholders, demonstrando comprometimento e responsabilidade. Isso é fundamental para a construção de parcerias sólidas e duradouras, fundamentais para a
--	--	--	--	--

						continuidade de iniciativas sociais educacionais. Portanto, a elaboração do Relatório de Execução do Objeto não é apenas uma exigência administrativa, mas sim uma prática estratégica que contribui para a transparência, a avaliação e o aprimoramento contínuo das ações desenvolvidas, assegurando que os objetivos do projeto sejam alcançados de forma eficaz e responsável.
						O acompanhamento da repercussão do projeto é uma etapa estratégica que visa avaliar seu impacto, engajamento e alcance entre os públicos envolvidos e a sociedade em geral.
						Medição do Impacto: Monitorar como o projeto está sendo percebido permite avaliar se os objetivos iniciais foram atingidos e qual a profundidade do impacto gerado nos públicos-alvo.
						Identificação de Pontos de Melhoria: O feedback obtido por meio da repercussão ajuda a identificar aspectos do projeto que podem ser aprimorados em sua execução ou comunicação.
						Avaliação da Aceitação: Analisar a reação do público e de stakeholders permite entender o nível de aceitação e envolvimento gerado pelo projeto.
						Fortalecimento da Comunicação: O acompanhamento da repercussão pode revelar lacunas na disseminação de
3. Acompanhamento da repercussão social do projeto e matérias veiculadas nos principais veículos de comunicação.						O acompanhamento da repercussão social do projeto é essencial para entender seu impacto na comunidade e na sociedade em geral. Além disso, a análise das matérias veiculadas nos principais veículos de comunicação ajuda a medir a visibilidade e a aceitação do projeto. Abaixo, detalhamos como esse acompanhamento será realizado. 1. Repercussão Social → Monitoramento de Feedback: ◆ Serão coletados depoimentos de participantes, instrutores e membros da comunidade sobre suas experiências e percepções em relação ao projeto. ◆ Realização de entrevistas e grupos focais para discutir a relevância do curso e seu impacto na vida dos participantes. → Análise de Resultados: ◆ Avaliação da taxa de empregabilidade dos participantes após a conclusão dos cursos. ◆ Coleta de dados sobre o aumento da renda familiar e a melhoria nas condições de vida dos participantes.
					Equipe de publicidade e Comunicação	

	→ Impacto na Comunidade: ◆ Observação de mudanças na dinâmica social da comunidade, como o aumento da oferta de serviços nas áreas de atuação dos cursos. ◆ Identificação de iniciativas de ex-participantes que impactem positivamente a comunidade local. 2. Matérias Veiculadas nos Veículos de Comunicação → Identificação de Veículos: ◆ Seleção dos principais veículos de comunicação da região, incluindo jornais, revistas, rádios e canais de TV, além de mídias digitais e redes sociais. → Coleta de Matérias: ◆ Monitoramento constante das publicações relacionadas ao projeto. Isso inclui reportagens, entrevistas e artigos de opinião que abordem a formação profissional e os resultados alcançados. → Análise de Conteúdo: ◆ Avaliação da qualidade das matérias veiculadas, observando se refletem de maneira precisa os objetivos e resultados do projeto. ◆ Análise da narrativa utilizada pelos veículos, buscando identificar a percepção pública em relação ao projeto. 3. Relatório de Acompanhamento → Elaboração de Relatório: ◆ Criação de um relatório periódico que sintetize as informações coletadas sobre a repercussão social e a cobertura da mídia.			informações, ajudando a melhorar estratégias de comunicação e engajamento. Comprovação de Resultados: Para parceiros, financiadores e apoiadores, apresentar dados sobre a repercussão comprova a efetividade do projeto e justifica investimentos realizados. Identificação de Tendências e Demandas: A reação ao projeto pode indicar tendências futuras ou novas demandas do público, ajudando a alinhar ações futuras às necessidades emergentes. Fortalecimento da Marca ou Instituição: Demonstrar interesse na opinião e no impacto percebido pelo público reforça a imagem de compromisso e transparência, fortalecendo a credibilidade e o relacionamento com os envolvidos. Preparação para Projetos Futuros: O acompanhamento permite acumular aprendizados valiosos, que serão úteis no planejamento e execução de iniciativas futuras. O acompanhamento da repercussão do projeto é uma prática indispensável para avaliar sua relevância e impacto, além de orientar melhorias contínuas. Essa análise fortalece o vínculo com os públicos envolvidos e contribui para a evolução sustentável e estratégica de qualquer iniciativa.
--	---	--	--	---

	◆ Inclusão de gráficos e dados estatísticos para facilitar a visualização dos impactos. → Divulgação dos Resultados: ◆ Compartilhamento dos resultados do acompanhamento com stakeholders, incluindo participantes, parceiros e a comunidade, para promover a transparência e fortalecer a relação com as partes interessadas. O acompanhamento da repercussão social do projeto e a análise das matérias veiculadas são fundamentais para compreender seu impacto e a aceitação pública. Essas atividades não apenas proporcionam feedback valioso para aprimorar futuras edições do projeto, mas também ajudam a construir uma imagem positiva e transparente, essencial para o fortalecimento das parcerias e a continuidade das iniciativas de formação profissional.				
--	--	--	--	--	--

- **Ação/Atividade:** Incluir cada ação ou atividade específica e planejada do projeto.
- **Detalhamento:** Incluir breves descrições ao lado de cada ação/atividade para fornecer mais contexto sobre o que será realizado em cada etapa, preferencialmente respondendo “como” se dará a ação/atividade.
- **Responsável:** Setor ou pessoa responsável por cada atividade. Isto servirá para facilitar a gestão e acompanhamento.
- **Início:** Informação do início da ação/atividade, demonstrado em mês ou semana e mês ou dia e mês.
- **Término:** Informação do término da ação/atividade, demonstrado em mês ou semana e mês ou dia e mês.

10.2 - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO					
AGRUPAMENTO DO ITEM		VALOR TOTAL DA ITEM	% DO VALOR DA ITEM	Data 1ª Parcela	Valor 1ª Parcela
1. Contratações de Recursos Humanos e Prestadores de Serviços		R\$ 11.980,00	1,20%	na assinatura do Termo de Fomento	R\$ 11.980,00
2. Contratações de Pessoal Especializado para o Projeto/Atividade		R\$ 237.232,00	23,72%	na assinatura do Termo de Fomento	R\$ 237.232,00
3. Contratações de Serviços Especializados, estruturas e outros		R\$ 694.017,01	69,40%	na assinatura do Termo de Fomento	R\$ 694.017,01

4. Contratação de Serviços Gráficos e de publicidade	R\$ 56.769,96	5,68%	na assinatura do Termo de Fomento	R\$ 56.769,96
TOTAL GERAL	R\$ 999.998,97	100%		R\$ 999.998,97
ATENÇÃO: É IMPRESCINDÍVEL justificar a proporcionalidade e razoabilidade da divisão dos valores entre os itens.				
Em relação aos valores apresentados nas contratações e aquisições, venho expor as razões que justificam os montantes alocados, fundamentando-me nos princípios da razoabilidade e proporcionalidade.				
1. Contratações de Recursos Humanos e Prestadores de Serviços (R\$ 12.509,97 - 1,25%) A alocação de recursos para a contratação de pessoal e prestadores de serviços é essencial para garantir a execução eficiente das atividades planejadas. A quantidade e a qualidade dos profissionais são diretamente proporcionais ao sucesso do projeto, justificando assim o investimento neste item.				
2. Contratações de Pessoal Especializado para o Projeto/Atividade (R\$ 237.232,00 - 23,72%) A contratação de pessoal especializado é imprescindível para a implementação de ações técnicas e estratégicas que exigem conhecimento específico. O valor destinado a este item é razoável, considerando a complexidade e a importância das atividades a serem realizadas, garantindo a qualidade dos resultados.				
3. Contratações de Serviços Especializados, Estruturas e Outros (R\$ 690.677,60 - 69,07%) A contratação de serviços especializados e estruturas é necessária para complementar as competências da equipe interna, proporcionando suporte em áreas críticas. Este investimento é proporcional às exigências do projeto, assegurando a execução conforme os padrões técnicos requeridos.				
Detalhamento dos Custos A alocação inclui despesas como:				
Locação de espaços e equipamentos: Necessários para a realização de atividades.				
Aquisição de materiais: Insumos específicos para oficinas, eventos ou capacitações previstas.				
Logística: Transporte de materiais, deslocamento de equipes e participantes.				
Serviços técnicos e operacionais: Equipe de apoio, manutenção e infraestrutura tecnológica.				

Garantia de Qualidade e Sustentabilidade

Investir na estrutura assegura que as ações sejam realizadas com qualidade, segurança e eficiência, além de proporcionar um ambiente propício para os participantes e beneficiários. Isso reflete o compromisso com o impacto positivo e sustentável das iniciativas.

Transparência e Controle

Todos os valores estão detalhados no orçamento do projeto e serão rigorosamente acompanhados por mecanismos de prestação de contas, em conformidade com as exigências legais da MROSC e do parceiro financiador.

4.	Contratação de Serviços e de Publicidade	(R\$ 59.580,00 - 5,96%)
	Os serviços gráficos e de publicidade são fundamentais para a divulgação e comunicação do projeto. O valor investido neste item reflete a necessidade de uma comunicação eficaz, que contribui para a visibilidade e engajamento do público-alvo, assegurando que os objetivos de divulgação sejam atingidos.	

A análise dos investimentos realizados demonstra que todos os gastos foram planejados e são justificáveis em relação aos objetivos do projeto. As decisões tomadas consideram não apenas a eficiência e a eficácia na utilização dos recursos, mas também a necessidade de garantir a qualidade das entregas.

Assim, a distribuição dos recursos segue os princípios da razoabilidade e proporcionalidade, refletindo um planejamento coerente e alinhado com as expectativas e exigências do projeto.

Modalidade: Repasse Único

Mês: Novembro de 2024

A liberação de recursos deverá ser anterior à data prevista para a realização da despesa, ou seja: 100% do valor total **R\$ 999.998,97** (novecentos e noventa e nove mil, novecentos e noventa, e oito reais e sete centavos).

A MROSC estabelece diretrizes que garantem a transparência e a eficiência na aplicação dos recursos públicos. O desembolso da 1ª parcela está alinhado com os princípios previstos na lei, que incluem:

1. **Transparência:** A alocação dos recursos foi amplamente discutida e aprovada nas instâncias competentes, assegurando que todas as partes envolvidas compreendam os objetivos e as atividades a serem realizadas.
2. **Planejamento e Programação:** O desembolso é parte de um planejamento estratégico que define claramente as atividades, prazos e metas. A liberação da 1ª parcela é crucial para o início imediato das ações previstas, conforme o cronograma estabelecido.
3. **Compra de Insumos em Grande Escala:** Para garantir a execução eficiente das atividades, é necessário adquirir insumos em grande escala. Essa estratégia não apenas assegura a continuidade dos serviços, mas também promove economia de escala, reduzindo custos e possibilitando a melhor utilização dos recursos disponíveis.
4. **Responsabilidade Fiscal:** A MROSC enfatiza a necessidade de utilização responsável dos recursos públicos. O valor a ser desembolsado será aplicado exclusivamente nas atividades acordadas, com a documentação e comprovação de cada gasto.

5. **Eficácia na Execução:** A antecipação do recurso é necessária para evitar atrasos que poderiam comprometer a execução do projeto. A compra em grande quantidade dos insumos garantirá que as operações iniciem de forma adequada e eficiente, assegurando a qualidade dos serviços prestados.

Diante do exposto, a liberação da 1ª parcela não só é justificada, mas é essencial para o início das atividades programadas, em conformidade com a MROSC. A estratégia de adquirir insumos em grande escala permitirá maximizar os recursos, garantindo a realização das metas estabelecidas de forma eficaz e econômica.

ANEXO XXII - PORTARIA MROSC TRABALHO/DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO						
ITEM 1 - PLANILHA FINANCEIRA						
MEMÓRIA DE CÁLCULO						
Item 1 - Contratações de Recursos Humanos e Prestadores de Serviços						
Subitem	Descrição da Despesa [Título da Despesa] - [descrição detalhada da despesa com informações técnicas, sobre período de execução, carga horária, valor de tributos, dentre outras] e [indicar o regime jurídico de contratação de profissionais (ex. CLT, RPA, prestação de serviços de empresa) e, nos casos de contratação via CLT, indicar valores referentes aos encargos sociais e trabalhistas]	FONTE	Unidade de Medida [unidade, serviço, diária, semana, mês, m²]	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1.1	Serviço de Arquitetura (Projeto e Design) - (Contratação de empresa ou profissional liberal na área de arquitetura para serviço de elaboração do projeto e design de concepção e especificações técnicas para montagem do evento). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Serviço	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
1.2	Serviço de Nutricionista (Responsável Técnico RT) - Contratação de empresa ou profissional autônomo habilitada na área de nutrição para atuar como Responsável Técnico pela segurança alimentar e higiene junto à Vigilância Sanitária - média 5h20 / dia durante 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Tabela de Honorários Nutricionistas 2024 - https://www.fnn.org.br/arquivos/tabela-2024.pdf	Hora	25	R\$ 140,00	R\$ 3.500,00

1.3	Serviço de Engenheiro (Responsável Técnico (RT)) - Contratação de empresa ou profissional autônomo habilitado (a) na área de engenharia para atuar como Responsável Técnico, prestando assessoria para montagem e execução do projeto, emitindo os laudos e A.R.T. envolvendo toda a estruturas e fornecimento e distribuição de energia elétrica do evento, elaboração de laudo - média 3h / dia durante 4 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	https://sitenovo.creadf.org.br/	Hora	12	R\$ 140,00	R\$ 1.680,00
1.4	Serviço de Despachante (Contratação de empresa ou profissional autônomo habilitado para atuar como Responsável pela interlocução junto à Administração Pública, Órgãos de Controle e demais intervenientes para obtenção da licença de funcionamento do evento, acompanhando todo o processo, inclusive vistorias - serviço prestado durante 2 semanas). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 100/2024 - 04009-00001678/2024-20 - SETUR	Semana	1	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00
Subtotal					R\$ 7.080,00	R\$ 11.980,00
Item 2 - Contratações de Pessoal Especializado para o Projeto/Atividade						
Subitem	Descrição da Despesa [Título da Despesa] - [descrição detalhada da despesa com informações técnicas, sobre período de execução, carga horária, valor de tributos, dentre outras] e [indicar o regime jurídico de contratação o de profissional is (ex. CLT, RPA, prestação de serviços de empresa) e, nos casos de contratação o via CLT, indicar valores referentes aos encargos sociais e trabalhistas]	FONTE	Unidade de Medida [unidade, serviço, diária, semana, mês, m²]	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
2.1	Contratação de Chef Assadores/PitMasters - Chef de renome nacional/internacional, para ministrar aulas no dia 29/11/2024 a 01/12/2024). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 2/2024 - 04035-00002237/2024-46 - SEDET	Cachê	16	R\$ 14.827,00	R\$ 237.232,00
Subtotal					R\$ 14.827,00	R\$ 237.232,00
Item 3 - Contratação de Estruturas, Equipamentos e Serviços Especializados						
Subitem	Descrição da Despesa [Título da Despesa] - [descrição detalhada da despesa com informações técnicas, sobre período de execução, carga horária, valor de tributos, dentre outras] e [indicar o regime jurídico de contratação o de profissional is (ex. CLT, RPA, prestação de serviços de empresa) e, nos casos de contratação o via CLT, indicar valores referentes aos encargos sociais e trabalhistas]	Fonte	Unidade de Medida [unidade, serviço, diária, semana, mês, m²]	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

3.1	Prestação de serviço de Assistente de Produção - Profissional responsável para execução de tarefas gerais de produção vinculadas à montagem, desmontagem e à realização do evento - 5 profissionais por semana = totalizando 05 profissionais por 1 semana, carga horária de 10 horas/dia). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento Nº 36/2024 - 04008-00000799/2024-82- SECTI - Neste termo de fomento a unidade de medida utilizado foi a diária, no valor de R\$320,00, para chegarmos no valor demonstrado multiplicamos o valor de R\$ 320,00 * 7 (semana) = R\$ 2.240,00	Semana	5	R\$ 1.089,00	R\$ 5.445,00
3.2	Contratação de Prestação de serviço de Coordenador de Produção (ACESSIBILIDADE) - Profissional responsável pela coordenação das atividades e equipe voltadas ao atendimento, orientação e suporte a pessoas com deficiência no evento, incluindo a fase de planejamento e preparação da equipe de atendimento - 01 coordenador/dia X 5 dias, com carga horária 08 h/dia). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Diária	5	R\$ 495,00	R\$ 2.475,00
3.3	Prestação de Serviço de Brigadista de emergência de primeiros socorros - serviços de prestação de mão de obra de socorrista/brigadista – serviço de brigada anti-pânico para atuar em primeiros socorros no período do evento. (Contratação de empresa especializada em serviço de brigada para atendimento de urgências, uniformizado - 3 brigadistas/dia X 3 dias, carga horária 10h/dia). Contratação de empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 100/2024 - 04009-00001678/2024-20 - SETUR	Diária	9	R\$ 195,00	R\$ 1.755,00
3.4	Prestação de Serviço de Intérprete de libras - Profissional responsável para atuar como intérprete na língua de sinais para atendimento ao público e tradução das oficinas e/ou palestras - 2 intérpretes durante 3 dias, carga horária 6h/dia)	Termo de Fomento (MROSC) N° 100/2024 - 04009-00001678/2024-20 - SETUR	Hora	30	R\$ 142,66	R\$ 4.279,80

3.5	Contratação de Prestação de Serviço de Segurança desarmado (diurno / noturno) - Contratação de empresa especializada em serviço de segurança desarmada, para atuar como segurança na área interna/ externa do evento e controle de acesso de público, uniformizado com camiseta e identificação da empresa, com carga horária de 12h, com registro na Secretaria de Segurança Pública ou Órgão equivalente, conforme previsto no art. 14 c/c art. 20 da Lei nº Lei Nº 7.102, de 20 de Junho de 1983 , com NUCAE válido - 7 seguranças/dia X 3 dias, carga horária 12h/dia. Contratação de serviço por empresa (CNPJ. Segurança montagem desmontagem 2 diárias e sgurança noturno montagem e desmontagem 2 diárias	Termo de Fomento (MROSC) N° 25/2024 - 04008-00000643/2024-00 - SECTI	Diária	25	R\$ 195,00	R\$ 4.875,00
3.6	Prestação de Serviço de Auxiliar de Serviços Gerais (Carregadores e auxiliares - Contratação de empresa para fornecimento de mão de obra não especializada para auxílio na montagem, execução e desmontagem, em turnos diurnos e noturnos - total de 40 diárias a serem distribuídas conforme demanda do serviço ao longo de 5 dias compreendendo os períodos de montagem, execução e desmontagem do evento, carga horária 8h/dia - 8 profissionais por 05 dias.)	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Diária	40	R\$ 115,44	R\$ 4.617,60
3.7	Prestação de Serviço de Limpeza (Contratação de empresa para fornecimento de mão de obra para execução da limpeza de áreas internas e banheiros, com material e utensílios, em turnos diurnos e noturnos - Total de 50 diárias de auxiliares de limpeza a serem distribuídas conforme demanda do serviço ao longo de 5 dias compreendendo os 3 dias de evento, 2 dias para limpeza prévia e 1 dia para limpeza pós-evento, carga horária 8h/dia - 10 profissionais por dia).	Termo de Fomento (MROSC) N° 25/2024 - 04008-00000643/2024-00 - SECTI	Diária	50	R\$ 163,24	R\$ 8.162,00
3.8	Prestação de Serviço de Técnico Palco / Roadie (Contratação de empresa para fornecimento de mão de obra de auxiliar técnico (roadie) para as atividades culturais do projeto - 2 técnico X 3 dias, carga horária 8h/dia). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 67/2024 - 04009-00001039/2024-64 - SETUR	diária	6	R\$ 240,26	R\$ 1.441,56

3.9	Locação de espaço (Locação de estacionamento externo do Shopping Pier 21, totalizando aproximadamente 3.000m², localizada aos fundos do Shopping, às margens do Lago Paranoá, compreendendo 3 dias para montagem - (26/11/24 a 28/11/24); 3 dias para realização do evento - (29/11/24 a 01/12/24) e 2 dias para desmontagem - (02/12/24 a 03/12/24). A escolha do local se deu ao fato de tratar-se de um espaço que já possui um grande fluxo de público. Com isso, vislumbra-se uma excepcional oportunidade de realizar o projeto com ampla visibilidade e fluxo de público natural, contribuindo significativamente para a divulgação e mídia. A área em questão, apesar de localizada junto ao Shopping Pier 21, faz parte da área do Clube ASES - DF, administrado pela diretoria do clube. Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Clube Ases - -- CNPJ: 00.415.919/0001-46	Diária	8	R\$ 3.375,00	R\$ 27.000,00
3.10	Locação de Alambrado tubular (gradil) - Fornecimento de locação e serviços de Montagem, manutenção e desmontagem de Alambrado Disciplinador de público - Estrutura de grade, em módulo de 2,00 x 1,00, do tipo grade metálica tubular, fixados ao solo por pés tubulares com altura de 1,20m de altura, fixação com abraçadeira de nylon, com acabamento em pintura metalizada na cor alumínio ou zincada, para divisão e proteção do público e isolamento e divisão de áreas internas, 40 metros lineares/dia X 4 dias), compreendendo, 01 dia de montagem e 03 dias de realização do evento, totalizando 160 metro linear/diária. Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 1872024 - 04009-00001396/2024-22- SETUR	Metro Linear/Diária	160	R\$ 6,75	R\$ 1.080,00

3.11	Locação de Fechamento cego - Fornecimento de locação e serviços de Montagem, manutenção e desmontagem de Fechamento de área – composição: estrutura de painéis metálicos formados em quadros de tubo retangular 50x30#18, revestidos em chapa de aço modelo GR4 #18, medindo 2,20m de comprimento e 2,40m de altura, fixada ao solo por ponteiros metálicas e sustentada por braços tubulares travados com pinos metálicos de aço. Estrutura pintada em tinta do tipo esmalte sintético na cor alumínio ou zincada, para o isolamento de áreas externas do evento, áreas de serviço e de produção, 190 metros lineares/dia X 3 dias), compreendendo 03 dias de realização do evento, totalizando 570 metro linear/diária. Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 25/2024 - 04008-00000643/2024-00 - SECTI	Metro Linear/Diária	570	R\$ 11,28	R\$ 6.429,60
3.12	Locação de Octanorm (Sala de apoio para a produção) - Fornecimento de locação e serviços de montagem, manutenção e desmontagem de estrutura em octanorm, fechamento em placas, paredes com painéis em chapas TS dupla face com 4 mm de espessura, com borracha para amortização de vibração, cor branco leitoso e/ou fosco, estruturado em perfis de alumínio anodizado, com porta, ar condicionado, lâmpadas spot lights de 100 W, na razão de uma para cada 3 m², para montagem de 1 sala de apoio a equipe de produção, medindo 4m x 3m = 12 m², por 4 dias compreendendo, 01 dia de pré-produção e 03 dias de realização do evento, totalizando 60m²). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.000001057/2024-47 - SEDET	M²/Diária	48	R\$ 80,00	R\$ 3.840,00

3.13	Locação de Octanorm (Cozinha apoio) - Fornecimento de locação e serviços de montagem, manutenção e desmontagem de estrutura em octanorm, fechamento em placas, paredes com painéis em chapas TS dupla face com 4 mm de espessura, com borracha para amortização de vibração, cor branco leitoso e/ou fosco, estruturado em perfis de alumínio anodizado, com porta, ar condicionado, lâmpadas spot lights de 100 W, na razão de uma para cada 3 m², para montagem de 1 cozinha de apoio aos Cheffs e armazenamento dos insumos a serem usados nas oficinas, medindo 10m x 4 m = 40 m², por 5 dias, compreendendo, 01 dia de pré-produção e 03 dias de realização do evento, totalizando 120m²/dia). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	M²/Diária	200	R\$ 80,00	R\$ 16.000,00
3.14	Locação de Octanorm (Auditório 80 pessoas) - Fornecimento de locação e serviços de montagem, manutenção e desmontagem de estrutura em octanorm, fechamento em placas, paredes com painéis em chapas TS dupla face com 4 mm de espessura, com borracha para amortização de vibração, cor branco leitoso e/ou fosco, estruturado em perfis de alumínio anodizado, para 1 Auditório de Oficinas/Treinamentos, montado a frente da cozinha de apoio e camarim dos cheffs, facilitando a logística para as oficinas, medindo 6m x 6m = 36 m², por 4 dias compreendendo, 01 dia de pré-produção e 03 dias de realização do evento, fechamento em 3 laterais com divisores de fluxo e 1 lado contemplando parede em painel de TS, totalizando 144 m²). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	M²/Diária	144	R\$ 80,00	R\$ 11.520,00

3.15	Locação de Octanorm (Camarim) - Fornecimento de locação e serviços de montagem, manutenção e desmontagem de estrutura em octanorm, fechamento em placas, paredes com painéis em chapas TS dupla face com 4 mm de espessura, com borracha para amortização de vibração, cor branco leitoso e/ou fosco, estruturado em perfis de alumínio anodizado, com portas e ar condicionado, lâmpadas spot lights de 100 W, na razão de uma para cada 3 m², montagem de 2 camarins, cada um medindo 3m x 4m = 12 m² x 2 = 24 m², por 3 dias compreendendo, 03 dias de realização do evento, totalizando 72m²/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	M²/Diária	72	R\$ 80,00	R\$ 5.760,00
3.16	Locação de Mobiliário (Camarim) - Kit mobiliário contendo 1 sofá de 2 lugares, 2 sofá de 1 lugar, 1 puf, 1 frigobar e mesas para serviços de catering - 2 kits/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Salicnet - Produto : Apresentação Musical Item Orçamentário: Locação de MobiliárioUnidade de Medida: Diária Unidade da Federação: BrasíliaPreço Médio: R\$ 1.300,00	Diária	6	R\$ 700,00	R\$ 4.200,00
3.17	Catering (Contratação de empresa para fornecimento de serviço de catering para os artistas que se apresentam no evento, compreendendo sanduíches quentes e frios, salgados diversos, bolo, torta doce ou salgada, mesa de frutas da estação, tábua de frios, suco de frutas, refrigerantes, gelo, café, leite, açúcar, adoçante - 10 pessoas/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N.º 24/2024 - 04008-00000720/2024-13 - SECTI - ITEM 3.9	unidade	30	R\$ 34,23	R\$ 1.026,90

3.18	Estande - locação e montagem de estandes especiais não padronizados com estrutura em palets de madeira ou similar, sendo: 1) 15 estandes medindo 2,3m x 2,3m, duas laterais com paredes de 2,30m altura com balcão, uma lateral com meia parede de 1,15m altura e a frente com um balcão medindo 1,15m x 0,30m e 1,15m altura com uma abertura para passagem com 1,15m de largura, totalizando aproximadamente 80 m²; 2) 8 estandes medindo 4,60m x 4,60m, quinas revestidas em formato "V", parede de fundo medindo 4,60m x 2,30m altura, um balcão frontal medindo 4,60m x 1,15m altura, totalizando aproximadamente 169 m²; 3) 01 estande medindo 8,05 m x 3,45 m, abertura parcial em um dos lados, balcão em todo perímetro, totalizando aproximadamente 28m²; 4) 01 estande medindo 4,60 m x 3,45 m, abertura parcial em um dos lados, balcão em todo perímetro, totalizando aproximadamente 16 m². Medida total de 293 m²/dia X 5 dias.). incluindo montagem e desmontagem . Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	M²	1172	R\$ 110,00	R\$ 128.920,00
3.19	Cadeira (estofada fixa sem braço) (Auditório - cadeiras com assento estofado fixas sem braços, estrutura de madeira ou metálica para participantes das palestras e treinamentos - 80 unidades/dia X 3 dias)	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Diária	240	R\$ 12,00	R\$ 2.880,00
3.20	Locação de 60 jogos de mesa com 4 cadeiras cada, dobráveis de madeira, para acomodação do público no espaço da praça de alimentação/exposição - 60 unidades/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Diária	180	R\$ 36,47	R\$ 6.564,60

3.21	Locação de Palco 12x 10 com Cobertura - Palco medindo 12,00x 10,00m (total de 120 m²) com cobertura com altura do piso ao topo de até 2,00 metros de altura, confeccionado em estrutura tubular industrial do tipo aço carbono, revestido em compensado multi laminado, fenólico, de 20mm de espessura, fixado ao palco por parafuso e porca, sem ressalto. Acabamento do palco em saia de TNT preto pintado na cor preta com tinta PVA/similar, o palco terá escada de acesso em material antiderrapante com largura mínima de 1,20m revestido em compensado multi laminado, fenólico, de 20mm, com uma área técnica na lateral medindo 4,40m x 6,00m, com cobertura em lona uma água fixada em estrutura de box truss Q30; Acabamento do palco em carpete preto e área útil da cena de palco revestida em carpete preto, com guarda corpo de proteção em grade metálica com altura de 1,10 e espaçamento entre tubos de 0,11cm conforme exigências técnicas do CBM-DF e Defesa Civil, com acesso através de 01 escada em material antiderrapante com corrimão, sem pontas e com proteção lateral - 1 unidade/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N.º 24/2024 - 00150-00002394/2024-93 - SECEC - ITEM - 3.2	Diária	5	R\$ 9.000,00	R\$ 45.000,00
3.22	Locação de Galpão 02 águas (pavilhão duas águas) - medindo 25m x 62m - Cobertura de 25 m de largura por 62 m de comprimento com 8 m de altura e com queda para 3,5 m nas laterais. Montado em estrutura alumínio, formando uma cobertura tipo Galpão. Estrutura estaiada e fixada a pinos fincados ao chão com 60cm estanhados com cabos de aço 5/8. Cobertura em lona antichama e antifungo e com reforço em cintas nylon catracas e fechamos laterais, com vão livre) - para cobertura das áreas de exposição, palestras e/ou oficinas, com estrutura em box de alumínio, cobertura tipo duas águas com fechamentos em 2 laterais, medindo 25m x 62m totalizando 1.364m²/dia X 3 dias = 4.092 m² para os 03 dias do evento). Contratação de serviço por empresa CNPJ.	Termo de Fomento (MROSC) N.º 105/2024 - 04009-00001303/2024-60 - SETUR - ITEM - 3.7	M²/Diária	4092	R\$ 36,50	R\$ 149.358,00

3.23	Locação de Tenda 10m x 10m Piramidal (Contratação de empresa de estruturas para eventos para locação de 7 coberturas tipo tenda medindo 10m x 10m para praça de Alimentação, Banheiros e área de circulação, com estrutura metálica tubular ou calhada do tipo piramidal, cobertura em lona branca MP, anti-chama e anti-fungo, fabricada em material de baixa inflamabilidade, pé direito de 2,5m a 3,0m (estrutura montada 1 dia antes do início das atividades) - 7 unidades/dia X 4 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 25/2024 - 04008-00000643/2024-00 - SECTI	Diária	28	R\$ 1.000,00	R\$ 28.000,00
3.24	Locação de sistema de iluminação - locação do sistema de iluminação do espaço geral da exposição e estandes compreendendo 80 refletores I-Led PAR 180 W RGBW, 08 movings Led Wash e 08 movings Bean, 01 Mesa Controladora Computadorizada com 2048 canais, técnico operador para programação do sistema, incluindo Cabos de AC compatíveis, distribuidores de energia, extensões, cabos de comando dimensionados para interligação dos equipamentos -1 sistema/dia X 4 dias - 1 dia de montagem e 03 de execução)). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Diária	4	R\$ 2.800,00	R\$ 11.200,00
3.25	Locação de sistema de iluminação show (médio porte) (Contratação de empresa para locação de 01 sistema de iluminação para show de médio porte compreendendo no mínimo os equipamentos: 01 Mesa Controladora Computadorizada com 1024 canais, Dimmer: 24 canais de dimmer rack DMX com 3000 watts por canal, 12 Canais de Main Power. Refletores: 04 refletores Locolight ou similar, 02 refletores minibrut com 6 lampadas DWE, 02 movings head Spot 1200, 1 máquina de fumaça, 02 strobo 3000w, 12 refletores I-Led PAR 180 W RGBW, 06 movings Led Wash Martin, Robe, DTS ou similar. 04 talhas manuais de 1 tonelada, 12 cintas de 1 tonelada. Fiação/Acessórios: Cabos de AC compatíveis para ligação dos sistemas de iluminação, distribuidores de energia, extensões, cabos de comando dimensionados para interligação dos equipamentos. - 1 sistema/dia X 4 dias - 1 dia de montagem e 03 de execução).. Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Associação dos Municípios da Bacia do Médio São Francisco – AMMESF, inscrita no CNPJ sob o nº 02.519.886/0001-00 - Ata de Registro de Preço 013/2024 - Item 50	diária	4	R\$ 4.500,00	R\$ 18.000,00

3.26	Locação de Sistema de Sonorização de pequeno porte (Contratação de empresa de equipamentos para eventos para locação de sistema de sonorização para Auditório compreendendo 2 caixas de som ativas de 2000w. Backline: 2 caixas de retorno, 1 mesa digital 16 canais, sistema de antenas shure, 4 microfones sem fio, 4 pedestais, 4 garras de suporte de pedestais, incluindo equipamentos e pessoal técnico habilitado, distribuidores de energia trifásicos e cabeamento dimensionado para atender as necessidades de energia do sistema - 1 sistema/dia X 4 dias - 1 dia de montagem e 03 de execução). Contratação por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N.º 84/2024 - 04009-00001613/2024-84 - SETUR	diária	4	R\$ 1.600,00	R\$ 6.400,00
------	---	--	--------	---	--------------	--------------

3.27	Locação de Sistema de Sonorização show de médio porte - (Contratação de empresa de equipamentos para eventos para locação de 01 sistema de sonorização de médio porte PA Line array compreendendo os seguintes equipamentos: Mesa monitor e P.A.: 1 mesa digital com 36 canais de entrada, 08 auxiliares. Sistema de P.A: 08 caixas line array - 2 linhas de 4 elementos por linha, 2 caixas de sub grave com 2 falantes de 18" cada, Amplificação compatível com o sistema de P.A, 4 talhas manuais de 1 tonelada cada com 5 metros de elevação, cintas e acessórios. Drive Rack: 1 processador digital com 4 entradas e 12 saídas, 1 software de gerenciamento dos sistemas, 1 equalizador gráfico stereo 31 bandas por canal, 1 analisador RTA, 1 microfone calibrado, 1 cd/dvd player, 1 md. Insert Rack P.A : 4 canais de compressores limitares, 4 canais de noise gate, 2 processadores de efeitos digitais. Insert Rack Monitor: 4 canais de compressores limitares. Monitor: 2 monitores tipo spot com falantes de 12" ou 15" e drive. Amplificação compatível com o sistema de monitor. Side Fill: Side Fill Stéreo com 2 caixas line array e 1 por lado. Amplificação compatível com o sistema de side fill, Microfones: 6 microfones .Direct Box: 04 direct box. Equipamentos Wireless: 2 microfones sem fio UHF, distribuidor de antenas, baterias para alimentação dos equipamentos: Pedestais/Garras: 6 pedestais, 6 garras LP. Back Line: 1 bateria completa, sistema para teclado, 1 amplificador 600 com caixa com 1 falante de 15 e 1 caixa com 4 falantes de 10, 1 amplificador 80. Sistema de AC Elétrica: 1 main power trifásico de 80 amperes com chave seletora de voltagem, distribuidores de energia trifásicos P.A e monitor. Cabeamento dimensionado para atender as necessidades de energia dos sistemas de P.A. e Monitor - 1 sistema/dia X 4 dias - 1 dia de montagem e 03 de execução). Contratação de empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 94/2024 - 04009-00001425/2024-56- SETUR	diária	4	R\$ 4.131,30	R\$ 16.525,20
------	--	---	--------	---	--------------	---------------

3.28	Sistema de transmissão de som e imagem (Contratação de empresa de equipamentos para eventos para locação de sistema completo para captação e transmissão de imagens, compreendendo câmera fixa, tela verde chroma key com suporte e refletores, processador de imagens, técnico operador, cabos e conectores necessários - 1 serviço/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 87/2024 - 04009-00001396/2024-22- SETUR	Serviço	3	R\$ 1.100,00	R\$ 3.300,00
3.29	Banheiro STD (químico) (Camarins Palco e apoio produção - ecológico, portátil, modelo luxo, com vaso sanitário e porta papel higiênico, incluindo manutenção diária - 4 unidades/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 87/2024 - 04009-00001396/2024-22- SETUR	diária	12	R\$ 148,43	R\$ 1.781,16
3.30	Banheiro Container (químico) - 12 boxes: Masculino/Feminino - Características: medidas de 6.00mt de comprimento por 2.44mt de largura por 2.80mt de altura todo em estrutura metálica, chassi em perfis viga U" laminado aço ASTM36 de 150 #1/8 usisac, pilares/montantes em metalon 60x60#14, quatro alça de içamento em ferro 3/4 aço 1.020, piso com chapa Lisa usisac de 1/8 com pintura epóxi, teto em chapa Lisa #14, canaleta/calha com dois drenos de 40mm, Janela modelo basculante de 0.80x0.50, Paredes e Teto em painéis térmico acústico EPS de 50mm com pintura eletrostática cor branco, em cada módulo de container tem 06 (seis) divisórias/box com porta individual, fechadura marca Pado, vaso sanitário modelo caixa acoplada marca Celite, registro Esfera sendo um para cada vaso para melhor manutenção individual, porta papel higiênico, suspense de sabonete líquido, quadro de distribuição para até 4 disjuntor, tomada dupla 2p+T, luminária de LED de 50w, chicote de alimentação com cabo PP de 2' 1 1/2 diária - 2 diárias/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 105/2024 - 04009-00001303/2024-60- SETUR	Diária	6	R\$ 2.800,00	R\$ 16.800,00

3.31	Locação de box truss - (Pórtico de Entrada - Contratação de empresa de estruturas para eventos para locação e montagem de 1 estrutura tipo pórtico para a entrada do evento, construída em peças de alumínio do tipo Box Truss EQ30 para fixação de material cênico, com as seguintes características: testeira central medindo 9,0m de largura x 2,5m de altura montada sobre duas torres, cada uma medindo 5,5 metros de altura X 6,0m de largura e 2,1m de profundidade, sendo 5 pés e uma peça de 5,5m para fixação da cenografia e painéis de led, mais uma aba de cada lado medindo 3m largura x 5,5m altura e uma extensão medindo 6m largura x 5,5m altura, incluindo corners ,sapatas e contraventamento necessários para travamento e sustentação da estrutura, totalizando 149 metros lineares no período dos dias do evento mais 1 dia para fixação dos equipamentos de iluminação, painéis de led e elementos de decoração - 149 metros lineares/dia X 4 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 106/2024 - 04009-00001783/2024-69-SETUR - ITEM 3.19	Metro Linear /Diária	450	R\$ 34,50	R\$ 15.525,00
3.32	Locação de Rádio HT(Comunicador Móvel) - (Contratação de empresa para locação de aparelhos da rádio tipo walk-talkie para comunicação entre as equipes de produção durante os dias de finalização da montagem e de realização do evento - 5 diárias/dia X 2 dias de montagem e 8 diárias/dia X 3 dias do evento). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N.º 24/2024 - 00150-00002394/2024-93 - SECEC - ITEM - 3.23	Unidade	34	R\$ 55,00	R\$ 1.870,00
3.33	Locação de Extintor de Incêndio (Contratação de empresa para locação de extintores de incêndio, tipos diversos (A, B, C, água, pó químico, CO2) posicionados preventivamente em pontos estratégicos dentro do evento, disponíveis para uso apenas no combate a incêndios, atendendo exigências do Corpo de Bombeiros - 40 unidades/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 87/2024 - 04009-00001396/2024-22- SETUR	Diária	120	R\$ 36,60	R\$ 4.392,00
3.34	Locação de Gerador 260KVA (Contratação de empresa especializada para locação de 02 geradores móveis silenciados para fornecimento de energia elétrica dos equipamentos do espaço geral do evento e do palco - 02 unidades/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Colaboração N° 01/2024 - 00150-00001088/2024-30 - SECEC	Unidade/diária	6	R\$ 2.856,55	R\$ 17.139,30

3.35	Locação de Passa Cabo - (Contratação de empresa para locação de placas de plástico retangular tipo protect cable com 90cm de comprimento para proteção dos cabos da rede de distribuição elétrica do evento - 80 metros lineares/dia X 3 dias)	Termo de Fomento (MROSC) N° 29/2024 - 04009-00000470/2024-93- SETUR - ITEM - 3.4	Metro	240	R\$ 25,00	R\$ 6.000,00
3.36	Aterramento elétrico (Contratação de empresa especializada para serviço de instalação elétrica de sistemas de aterramento para todas as estruturas metálicas do evento e elétricas, compreendendo as estruturas da entrada principal, cobertura da exposição, estandes, palcos, camarins, salas de produção, pódios e outras estruturas que forem necessárias. Deverá ser instalado um sistema para cada estrutura, visando proteção da mesma contra falha de isolação elétrica e descargas atmosféricas, com fornecimento de laudo de aterramento assinado por engenheiro elétrico e a Anotação de responsabilidade técnica (A.R.T.) expedidos pelo CREA-DF). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Serviço	2	R\$ 3.840,00	R\$ 7.680,00
3.37	Distribuição Elétrica (Rede de Distribuição) (Contratação de empresa especializada para instalação da rede interna de distribuição de energia elétrica do evento, incluindo circuitos alternativos de alimentação através da rede pública (linha trifásica com 1 transformador de 30KVA), com cabeamento necessário, caixas de distribuição de energia e disjuntores de segurança para cada bloco a ser alimentado (tendas, palcos, camarins, salas, iluminação, cenografias, estandes, restaurante, etc.); rede principal instalada a partir de dois geradores de 260KVA, parte aérea e parte sob o solo, visando o fornecimento e distribuição de energia elétrica em todas as estruturas do evento. OBS.- Prever a distribuição em linhas monofásicas e trifásicas, atendendo a todas as normas técnicas e de segurança, incluindo serviço e todo o material necessário.). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Serviço	1	R\$ 25.000,00	R\$ 25.000,00

3.38	Locação de LED outdoor (Contratação de empresa para locação, montagem e operação de painéis de led modulares, distância entre pixels de 5mm, indoor/outdoor, com as seguintes características, incluindo equipamentos e pessoal técnico habilitado: 02 painéis para as laterais do pórtico da entrada principal, cada um medindo 3m x 5m - 30m²/dia X 3 dias; 01 painel para Fundo de Palco medindo 5m x 2m - 15m²/dia X 3 dias. Total 45m² X 3 dias).	Termo de Fomento (MROSC) N° 88/2024 - 04009-00001290/2024-29 - SETUR	M²/Diária	135	R\$ 305,00	R\$ 41.175,00
3.39	VJ (Video Jockey) (Contratação e empresa para prestação de serviços de manipulação de imagens real time, incluindo equipamentos e softwares necessários, monitores, computadores, players para diversos formatos de áudio e vídeo, com capacidade para transmissão simultânea de imagens pré-gravadas e/ou captadas ao vivo das câmeras para projeção através do sistema de painéis de LED do palco, com profissional técnico habilitado - 1 serviço/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Serviço	3	R\$ 1.200,00	R\$ 3.600,00
3.40	Ambulância (Contratação de empresa especializada e licenciada para locação de ambulância de Suporte Avançado UTE Móvel destinada ao atendimento e transporte de pacientes sob risco em emergências pré-hospitalares e/ou de transporte inter-hospitalar que necessitam de cuidados médicos , com equipe composta por 1 médico, 1 enfermeiro e 1 motorista socorrista para prestar primeiros socorros no evento, com equipamentos e medicamentos - 1 unidade/dia X 3 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Tabela FGV - Serviços - Item 159.1 + IPCA	Serviço	3	R\$ 1.500,00	R\$ 4.500,00
3.41	Serviço de Cenografia (Contratação de empresa de estruturas para eventos para elaboração de projeto e construção de cenografia para um pórtico instalado na entrada do evento, com elementos alusivos ao churrasco. Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 88/2024 - 04009-00001290/2024-29 - SETUR	Serviço	1	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00
3.42	Carro executivo 4 portas (Contratação de empresa para locação de veículos para transporte local dos artistas que se apresentarão no dia do evento e traslado no dia seguinte - 1 unidade X 5 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 87/2024 - 04009-00001396/2024-22- SETUR	Diária	5	R\$ 500,00	R\$ 2.500,00

3.43	ECAD (Recolhimentos de direitos de autor referente à exibição pública de música ao vivo para o ECAD (Valor calculado pelo critério ÁREA SONORIZADA estimada em 500m²). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 88/2024 - 04009-00001290/2024-29 - SETUR	Taxa	1	R\$ 7.999,29	R\$ 7.999,29
Subtotal					R\$ 89.709,50	R\$ 694.017,01
Item 4 - Contratação de Serviços Gráficos e Publicidade						
Subitem	Descrição da Despesa [Título da Despesa] - [descrição detalhada da despesa com informações técnicas, sobre período de execução, carga horária, valor de tributos, dentre outras] e [indicar o regime jurídico de contratação o de profissional is (ex. CLT, RPA, prestação de serviços de empresa) e, nos casos de contratação via CLT, indicar valores referentes aos encargos sociais e trabalhistas]	Fonte	Unidade de Medida [unidade, serviço, diária, semana, mês, m²]	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
4.1	Assessoria de Comunicação (Contratação de empresa de comunicação para prestação de serviço de assessoria de comunicação, compreendendo: Elaboração do Plano de Comunicação, criação da identidade visual do projeto, gerenciamento e coordenação da campanha de divulgação. Produção de conteúdo, elaboração de textos e notas, planejamento para a clipagem e valorização de mídia espontânea. Gerenciamento e movimentação das redes sociais (Facebook e Instagram) e do site do projeto, com produção de publicações estáticas e vídeos de baixa complexidade. Intermediação, negociação e acompanhamento das compras de espaços publicitários. Carga horária de 06 horas, Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 87/2024 - 04009-00001396/2024-22- SETUR	Semana	2	R\$ 650,00	R\$ 1.300,00

4.2	Assessoria de Imprensa (Contratação de empresa de comunicação com equipe composta por 1 profissional habilitado para prestação de serviço de assessoria de Imprensa compreendendo: Relacionamento com jornalistas e meios de comunicação em geral, integração e articulação com as assessorias de imprensa dos artistas convidados e com as gerências de comunicação dos órgãos do Governo do Distrito Federal, Governo Federal e patrocinadores do projeto. Agendamento e acompanhamento de coberturas jornalísticas e entrevistas, incluindo coletivas de imprensa. Provisão de material diário para publicação em redes sociais e no site do projeto. Registro das matérias publicadas, com elaboração de clipping e relatório final de mídia espontânea. Serviço prestado durante o período que antecede o evento, sua realização e pós-evento 1 jornalista). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 70/2024 - 04009-00001330/2024-32 - SETUR	Serviço	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
4.3	Fotógrafo (Contratação de empresa para prestação de serviço de registro de imagens gerais do evento e dos shows, com equipe composta por 1 fotógrafo durante 3 dias, carga horária 8h/dia). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N.º 38/2024 00150-00002807/2024-30 - SECEC - ITEM 5.3	diária	3	R\$ 688,32	R\$ 2.064,96
4.4	Site (página na internet) (Contratação de serviço de web design através de empresa de comunicação ou publicidade para desenvolvimento do site do projeto otimizado para os mecanismos de busca, responsivo para exibição em smartphones, tablets e computadores, com implementação de funcionalidades e informações detalhadas e relevantes, incluindo serviços de web design e programação php e garantia de manutenção por período mínimo de 2 meses). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 35/2024 - 04008-00000909/2024-14 - SECTI	serviço	1	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
4.5	Banner / Impressão digital em lona ou adesivo (Contratação de empresa especializada em impressão digital para produção de painéis em lona com impressão digital a cores e acabamento em ilhós nas seguintes medidas: 01 painel 2m x 30m; 02 painéis 5m x 3m; 02 painéis 5m x 5m; 02 painéis 3m x 1m; 03 painéis 6m x 1m; Total 164m²). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 87/2024 - 04009-00001396/2024-22- SETUR	M²	164	R\$ 50,00	R\$ 8.200,00

4.6	Folder (Contratação de gráfica off set ou empresa de publicidade para impressão de folder com a programação do evento, formato aberto 45cm x 29 cm e fechado 29cm x 15cm, com 2 dobras, impressão off-set a cores 4/4, papel couchê ou reciclado 180g, fotolito incluso - 3.000 unidades).Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Unidade	3000	R\$ 0,48	R\$ 1.440,00
4.7	VT Comercial / Institucional em TV (Contratação de empresa de comunicação ou publicidade para criação, produção e finalização de VTs de 10 a 15 segundos para exibição em painéis de LED (DOOH)). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Serviço	2	R\$ 825,00	R\$ 1.650,00
4.8	VT Comercial / Institucional em TV (Contratação de empresa de comunicação ou publicidade para produção e finalização de 2 VTs de 1 minuto cada para exibição nos painéis de LED da entrada do evento, com imagens relacionadas ao churrasco). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Serviço	2	R\$ 3.750,00	R\$ 7.500,00
4.9	Divulgação WEB (Impulsionamentos - Contratação de empresa de comunicação ou publicidade para campanha de divulgação do projeto na internet através de impulsionamentos de publicações nas redes sociais (Facebook e Instagram) - 1 serviço com duração mínima de 14 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	Serviço	1	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00
4.10	Divulgação WEB (Mídia Programática - Contratação de empresa de comunicação ou publicidade para Campanha de divulgação na internet através de publicação de banners eletrônicos em portais de grande acesso utilizando as ferramentas de mídia programática - 1 serviço com duração mínima de 14 dias)	Termo de Fomento (MROSC) N° 87/2024 - 04009-00001396/2024-22- SETUR	serviço	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
4.11	Mídia Exterior (Contratação de empresa de comunicação ou publicidade para campanha de divulgação em painéis de LED OOH (Digital Out Of Home) com mínimo de 2 pontos de exibição com média de 600 visualizações por dia - 1 serviço com duração de 5 dias). Contratação de serviço por empresa (CNPJ).	Termo de Fomento (MROSC) N° 100/2024 - 04009-00001678/2024-20 - SETUR	Unidade	5	R\$ 1.363,00	R\$ 6.815,00

4.12	VIDEO (Criação, Produção e Edição) (Contratação de empresa de comunicação ou publicidade para produção de Imagens do Cenário Virtual para projeção no painel de led de fundo de palco, compreendendo criação, seleção e pesquisa, edição e finalização de imagens em vídeo em alta definição, com ou sem áudio, criação de animações e formação de banco de imagens para uso em sistema de VJ, mesclando imagens alusivas aos ambientes de produção de churrasco para manipulação real time visando projeção e composição de cenário virtual do palco, com efeitos diversos, de acordo com o roteiro geral do evento e o roteiro de imagens. O conjunto de imagens deve atender ao conteúdo musical apresentado em palco e estar em sintonia com os demais elementos do espaço, compreendendo um mínimo de 15 minutos de conteúdo distribuídas em arquivos digitais que permitam a identificação de seu conteúdo)	Termo de Fomento (MROSC) 01/2024 - 04035.00001057/2024-47 - SEDET	serviço	1	R\$ 4.500,00	R\$ 4.500,00	
					R\$ 4.500,00		
Subtotal						R\$ 35.126,80	R\$ 56.769,96
TOTAL GERAL						R\$ 999.998,97	

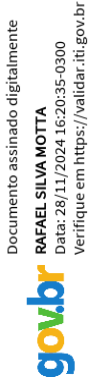
11 - Recursos Complementares
 Não haverá recursos complementares

12 - Tributos, impostos e encargos sociais
 (Inciso V e VI, Art Art. 28 da Lei 13.019.)

Todo Material, Equipamento, Serviço e Locação a ser utilizado na execução do projeto, será devidamente fornecido por pessoa jurídica, cabendo assim o recolhimento a cada fornecedor/empresa/representante de todos os encargos previstos em lei. As obrigações tributárias para com o fisco e sociais para com os funcionários das empresas contratadas é exclusivamente destas e não do projeto e seus partícipes. Não haverá contratação de outra modalidade, ou seja, não será realizada contratação de pessoa física. Porém cabe colacionar que os tributos incidentes sobre os serviços a serem prestados no presente projeto possuem alíquotas entre 3% e 17%. Os tributos a nível distrital a que estão sujeitas as pessoas jurídicas são, em tese: ISS, INSS, PIS/PASEP, COFINS, CSLL, IRPJ e ICMS, a serem recolhidos pelas empresas que prestarem os serviços, inclusive no que tange às demais obrigações tributárias não onerosas. As obrigações trabalhistas constituem uma relação interna de cada empresa com o seu funcionário, a depender de uma série de fatores que não podem ser precisados pelo contratante do serviço, pois inexistente relação de responsabilidade direta.

ANEXOS
☐ Equipe de Trabalho (Obrigatório)
☐ Currículo padrão da Equipe de Trabalho
☒ Plano de Comunicação
☐ Croqui do evento ou da estrutura (se houver)
☐ Plano de mobilização de recursos complementares
☐ Outros. Especificar: _____

Data: 25/ 11/2024



Assinatura do dirigente da OSC: _____

RAFAEL DA SILVA MOTTA
Presidente do Instituto Sociocultural Humanidade Diversificada e Unida - HDUN