

PLANO DE TRABALHO

1 DADOS CADASTRAIS

1.1 – IFSUL				
Nome: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE			CNPJ: 10.729.992/0001-46	
Endereço: Rua Gonçalves Chaves, nº 3218 – Centro				
Cidade: Pelotas	UF: RS	CEP: 96015-560	DDD/Fone/Fax: (53) 3026-6050	Esf. Administrativa: Federal
Conta Corrente:	Banco: UG: 158126	Agência: Gestão: 26436	Praça de Pagamento:	
Nome do Dirigente da Entidade Proponente: Flávio Luis Barbosa Nunes			CPF do Dirigente: 517.814.680-87	
C. I / Órgão Expedidor/Data: 7036691538/SS/PRS/26-10- 2006	Cargo: Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico	Função: Reitor	Matrícula no SIAPE: 274702	
Endereço: Rua Gonçalves Chaves, 3218			CEP: 96015-560	
1.2 – FUNDAÇÃO				
Nome: Fundação Ênio de Jesus Pinheiro Amaral de Apoio ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense - FAIFSUL			CNPJ: 02.321.624/0001-36	
Endereço: Rua Gonçalves Chaves, 3218				
Cidade: Pelotas	UF: RS	CEP: 96015-560	DDD/Fone/Fax:	Esf. Administrativa: Fundação Privada
Conta Corrente 100-6	Banco: 104 - CEF	Agência: 0856	Praça de Pagamento:	
Nome do Dirigente da Entidade Proponente: Osmar Renato Brito Furtado			CPF do Dirigente: 563.329.800-44	
C. I / Órgão Expedidor/Data: 3032453726/SSP/RS/04-03- 2016	Cargo: Professor Ensino Básico Técnico e Tecnológico	Função: Presidente da FaIFSul	Matrícula no SIAPE: 2614007	
Endereço: Rua Gonçalves Chaves, 3218			CEP: 96015-560	

2 PROJETO

2.1 DESCRIÇÃO DO PROJETO	
<ul style="list-style-type: none">• – TÍTULO: Desenvolvimento Regional• – INÍCIO: Junho de 2023• – TÉRMINO: Dezembro de 2023• – COORDENADOR: Celso Silva Gonçalves• – SUPERVISOR FINANCEIRO: Miguel Angelo Pereira Dinis	Projeto de Extensão Ações Festival - Integração e
2.2 – OBJETO/OBJETIVOS	
<p>Fortalecimento do Festival Binacional de Enogastronomia e as cadeias produtivas a ele associadas. O 8º Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomia, busca contribuir para o fortalecimento da integração econômica, turística e cultural Brasil/Uruguai, através de ações de pesquisa, diagnóstico, inovação, qualificação, elaboração e execução de projetos que visem o desenvolvimento da Fronteira Livramento/Rivera, a preservação do Bioma Pampa e o crescimento e qualificação do turismo, da gastronomia fronteiriça, da ovinocultura, da produção de vinhos, da olivicultura, da produção de mel e demais produtos regionais.</p>	
2.3 – JUSTIFICATIVA	
<p>O Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomia acontece desde 2014, e este ano caminha para sua 8ª edição, com a responsabilidade de já ser um dos principais eventos do Sul do Brasil e do Uruguai.</p> <p>O Festival acredita no turismo, como um fértil caminho para o desenvolvimento da Fronteira. Turismo esse, que deve ser muito bem planejado e trabalhado, a partir da riqueza e da diversidade de produtos locais, também através da singular gastronomia fronteiriça e das potentes formas de manifestações culturais presentes na fronteira.</p> <p>A região possui um turismo de compras consolidado, já popular na região desde a implantação dos freeshops, em 1986, que faz com que a fronteira Sant’Ana do Livramento–Rivera seja hoje, o segundo destino turístico do RS em número de pessoas ao ano.</p> <p>A região carece de transformar outros importantes atrativos turísticos, em produtos turísticos regionais, como é o caso do uso do cordeiro pela gastronomia local, do enoturismo, do oleoturismo, do turismo rural entre outros. Essas possibilidades de ofertas turísticas, com certeza, fariam com que o turista que já procura a região, em função das opções de compras, pudesse permanecer por mais tempo na fronteira, além de atrair novos visitantes.</p> <p>A cada ano a programação do festival, busca fortalecer a integração cultural Brasil-Uruguai, o desenvolvimento econômico e turístico da fronteira, a valorização da produção local com destaque para o rebanho ovino, a vinicultura, o azeite de oliva, os queijos, o arroz e o mel, e também a recuperação, mostra e valorização dos saberes e fazeres culinários tradicionais da região.</p> <p>A região fronteiriça está localizada dentro do BIOMA PAMPA, ecossistema que ocupa 2% do território brasileiro, ocorrendo apenas no Rio Grande do Sul, no Uruguai e na Argentina. O Bioma Pampa e a sua conservação são elementos chaves para o desenvolvimento local-regional numa perspectiva endógena, de ativação de suas singularidades ambientais, culturais e enogastrômicas.</p> <p>As relações ecológicas, estabelecidas pelo Homem, impõem condicionantes, mas também lhe fornecem alimento, água e materiais com os quais molda seu universo instrumental. A singularidade com que essa relação se dá em cada lugar define sua sustentabilidade e está na origem de seculares e, às vezes, milenares sistemas produtivos que se perpetuam entre inércias e transformações até hoje, constituindo um valioso legado cultural associado a paisagens ímpares. O Pampa é produto e condicionante de saberes-fazeres e culturas alimentares, ofícios e tradições. É biodiversidade, e, também, componentes históricos, arqueológicos, paisagísticos e etnográficos. Constitui-se em espécies e ecossistemas, mas também em práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas associadas a instrumentos, objetos, artefatos e lugares de referência cultural. É fundamental seu reconhecimento e valorização, bem como o monitoramento de suas ameaças e o desenvolvimento de suas potencialidades.</p> <p>Os municípios de Sant’Ana do Livramento e de Rivera destacam-se também, como produtores de arroz, não apenas para consumo local, como para exportação. Segundo o IRGA, a área do município de Sant’Ana do Livramento, plantada em 2022, corresponde a 8.508 hectares. Boa parte dessas propriedades são de pequenos agricultores e descendentes de quilombolas, que têm investido na plantação do arroz orgânico. Já o Uruguai é o principal exportador de arroz da América Latina e se posicionou no sexto lugar entre os exportadores mundiais, sendo exportada mais de 90% da produção deste país. O cultivo do arroz na região é favorecido pelo clima temperado subtropical úmido.</p>	

O Rio Grande do Sul apresenta o segundo maior rebanho ovino do Brasil e, no estado, Santana do Livramento é o município que lidera a produção de ovinos, com 346.683 cabeças em média, mais de 1.400 produtores, quatro agroindústrias específicas e um frigorífico para abate de ovinos. Rivera também possui um rebanho significativo, contando, inclusive, com projetos públicos específicos de desenvolvimento deste setor agropecuário como vetor de desenvolvimento econômico e social local, que como em todo o Uruguai, busca atender a alta demanda de exportação. A qualidade da carne de ovinos da região é tradicional e o abate para esse fim substituiu, em volume, a tradicional tosa para a indústria da lã.

Na região de clima temperado do Brasil e do Uruguai, a manutenção de enxames e a produção de mel é uma tradição que vem de muitas gerações, desde o tempo em que as abelhas melíferas europeias foram trazidas para o continente americano de caravelas, nos idos do século XIX. O município de Santana do Livramento é o maior produtor do Estado e um dos 5 maiores do Brasil. O município produz 401 toneladas de mel ao ano, onde 75% da produção é exportada. O Uruguai tem um total de 2.438 apicultores e 565.654 colmeias, onde Rivera é a campeã na produção de mel, com 278 apicultores registrados e 44.141 colmeias. A produção anual em Rivera é estimada em 1.060 toneladas, sendo em sua maioria exportada.

A região da campanha também se destaca em relação à vitivinicultura, cerca de 10% dos vinhos finos e espumantes produzidos no Brasil, são elaborados com uvas colhidas nesta região fronteiriça do Rio Grande do Sul. A região possui Selo de Indicação Geográfica, homologado pelo INPI, certificando que o vinho daquela garrafa expressa as características da região na qual foi produzido. As áreas cultivadas cresceram ao longo dos últimos anos e ampliou-se o turismo relacionado a este setor, envolvendo vinícolas brasileiras e uruguaias que oferecem além de seus produtos, passeios e visitas que demonstram seus processos produtivos associados a experiências gastronômicas. Somando-se a este polo de vitivinicultura, há na região de Rivera duas vinícolas que desenvolvem atividades importantes relacionadas ao enoturismo. Uma delas dedica-se à produção de vinhos há gerações, seguindo uma tradição familiar, sendo uma das vinícolas mais tradicionais do Uruguai e da América do Sul.

Outra atividade de destaque e que também apresenta crescimento na região é a produção de oliveiras. O Rio Grande do Sul é hoje o maior produtor do Brasil, possui 3.464 hectares de plantações de azeitona, apresentando um grande potencial produtivo, devido às condições climáticas e áreas próprias ao cultivo. E o município de Santana do Livramento destaca-se no estado, tendo atualmente vinte e seis produtores, representando 266,20 hectares de áreas ocupadas com olivais, assim como oito indústrias já comercializando azeites. Do lado uruguaio, a produção de oliveiras e os lagares são uma tradição que vem do início do século XX. Cerca de trinta variedades são cultivadas no Uruguai, entre as quais se destaca a azeitona arbequina, que representa 50% das plantações. Rivera também possui um lugar, produzindo azeites de excelente qualidade.

A agricultura familiar está presente em assentamentos da reforma agrária, nas pequenas propriedades, que estende-se entre as áreas de criação de gado e agricultura comercial, além das áreas de quilombolas. Sua produção abastece o mercado local, além de permitir o desenvolvimento de pequenas agroindústrias, que produzem hortaliças, leite, frutas, verduras, também geléias, doces, embutidos, queijos, produtos à base de mel, etc.

As cidades de Sant'Ana do Livramento e Rivera possuem seis instituições de ensino técnico e superior, constituindo assim, um importante polo educacional. E este passa a ser um dado fundamental, para o desenvolvimento de pesquisas, análises de cenários e desenvolvimento de projetos nas diversas áreas relacionadas ao turismo, a gastronomia e a produção local.

Os Fóruns de Debates Fronteiriços, dentro da programação do Festival desde 2022, são organizados pelas seis instituições de ensino da Fronteira, e tem por objetivo, estabelecer um espaço de troca de experiências, apresentações de estudos e pesquisas, apontar projetos, nas diferentes áreas relacionadas às temáticas abordadas pelo Festival. Os fóruns reúnem diferentes setores, como produtores, pesquisadores, professores, empresários, poder público, entidades empresariais, sistema S, estudantes e demais interessados. Para esta edição será estabelecido, que cada um dos 12 fóruns de debates apresente relatório específico do evento, em seminário organizado após o Festival, com objetivo de sistematizar um documento único, que servirá de base para o desenvolvimento de projeto estratégico de Turismo para a região.

Entre os vários fóruns de debates que serão realizados, vamos dar destaque, para o Fórum de Integração Brasil-Uruguai, que reunirá, Prefeitos, Intendente Alcaldes da faixa de fronteira e Ministérios do Brasil e do Uruguai, para juntos debaterem caminhos e projetos, que fortaleçam uma maior de integração cultural, turística e econômica entre os dois países.

Outro fórum que certamente terá relevância na programação será o Fórum Binacional de Mudanças Climáticas, Seca e Estratégias de Enfrentamento. Temas que hoje estão na ordem do dia, pela situação

vivida pela região Sul, Uruguai e Argentina, que há três anos consecutivos enfrenta uma seca recorrente, que vem esgotando açudes, diminuindo a produção agrícola, trazendo prejuízos para os rebanhos e animais silvestres, além de causar transtornos ao abastecimento de água potável para os centros urbanos e propriedades rurais. Faz-se necessário discutir alternativas para minimizar os efeitos da estiagem, cada vez mais frequente no cone sul, com a criação de novos açudes e barragens, aproveitamento e armazenamento das águas do período de chuvas, pesquisa em sementes mais resistentes ao clima seco, entre outras. São ações que requerem a participação do poder público nas diferentes esferas, das universidades, dos setores privados e da comunidade, buscando uma conscientização para o uso racional da água.

Na próxima edição, o Fronte(i)ra terá como um dos pilares as questões relacionadas à sustentabilidade e ao uso racional dos recursos naturais. Além de debates sobre o tema, o Festival realizará ações, no decorrer do evento, buscando a utilização de materiais recicláveis e certificados nas instalações, bem como o descarte correto dos resíduos produzidos no período de sua duração, auxiliando cooperativas de reciclagem e sensibilizando a comunidade para essa importante questão do lixo doméstico. Também serão abordados temas relacionados à gastronomia sustentável, ao uso racional e consciente dos alimentos, evitando o desperdício de comidas. Falar de sustentabilidade é falar sobre a origem dos alimentos e o caminho que eles percorrem até chegar à mesa.

O Festival Fronte(i)ra quer abrir espaço para apresentação de trabalhos de inovação para o setor Agropecuário, a fim de potencializar a capacidade de inovação dos produtores regionais.

Desse modo, a 8ª edição do Festival busca estimular, os diferentes setores ligados ao turismo, a gastronomia, a produção local, junto com as Instituições de ensino técnico e superior, agentes públicos e privados, de Sant'Ana do Livramento, Rivera e região, para que juntos possam desenvolver e perseguir, um projeto estratégico, de desenvolvimento do Turismo Enogastronômico para a região.

Esperamos que neste ano de 2023, onde o festival acontece dentro das comemorações alusivas aos 200 anos de fundação de Sant'Ana do Livramento, tenhamos um evento de muita participação regional e comunitária, com excelentes resultados obtidos, através do diálogo, de trocas de experiências e de conhecimentos, e acima de tudo, através da crença, de que é possível criar novos caminhos para o desenvolvimento da Fronteira Brasil -Uruguai.

2.4 – RESULTADOS ESPERADOS

Com base nas ações propostas, os resultados esperados são os seguintes:

- qualificar e articular ações e projetos de turismo integrado nas cidades gêmeas de Santana do Livramento e Rivera;
- contribuir para a reflexão, trocas de experiências e articulação de projetos de desenvolvimento regional em torno do fortalecimento da cultura alimentar regional e do turismo entre Brasil e Uruguai;
- trabalhar pela valorização dos produtos locais e apoiar ações e projetos que focam na preservação do bioma Pampa;
- proporcionar espaços de mostra, recuperação e valorização do Patrimônio Cultural Alimentar da fronteira Rivera-Livramento, preservando memórias e difundindo técnicas tradicionais de preparo de pratos fronteiriços;
- cooperar para a construção de um polo turístico Enogastronômico na região, em parceria com agentes públicos, associações, cooperativas, setor privado e demais setores da comunidade; e
- contribuir para a capacitação cada vez maior do setor gastronômico em parceria com as instituições de ensino e empresários locais, tendo como base a produção local.
- Trazer para o festival uma reflexão sobre sustentabilidade.

3 FONTES E USOS

3.1 FONTES				
ESPECIFICAÇÕES	UNID	QTD.	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
Diárias – Pessoal Civil	Serviço	100	R\$ 300,00	R\$ 30.000,00
Auxílio Financeiro a Estudantes	Serviço	020	R\$ 500,00	R\$ 10.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Exposições, Congressos e Conferências	Serviço	001	R\$ 39.000,00	R\$ 39.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Festividades e Homenagens	Serviço	001	R\$ 39.000,00	R\$ 39.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Taxa de Administração	Serviço	001	R\$14.000,00	R\$ 14.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fornecimento de Alimentação	Serviço	640	R\$ 43,75	R\$ 28.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços de Comunicação em Geral	Serviço	001	R\$ 29.000,00	R\$ 29.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços de Áudio, Vídeo e Foto	Serviço	001	R\$ 31.000,00	R\$ 31.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços Gráficos e Editoriais	Serviço	001	R\$ 23.000,00	R\$ 23.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Hospedagens	Serviço	250	R\$ 148,00	R\$ 37.000,00
TOTAL				R\$ 280.000,00
3.2 USOS				
ESPECIFICAÇÕES			%	VALOR
Diárias – Pessoal Civil			10,71	R\$ 30.000,00
Auxílio Financeiro a Estudantes			3,57	R\$ 10.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Exposições, Congressos e Conferências			13,93	R\$ 39.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Festividades e Homenagens			13,93	R\$ 39.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Taxa de Administração			5,00	R\$ 14.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fornecimento de Alimentação			10,00	R\$ 28.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços de Comunicação em Geral			10,36	R\$ 29.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços de Áudio, Vídeo e Foto			11,07	R\$ 31.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços Gráficos e Editoriais			8,21	R\$ 23.000,00
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Hospedagem			13,23	R\$ 37.000,00
TOTAL			100%	R\$ 280.000,00

4 CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

4.1 CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO							
META	ETAPA/FASE/AÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INDICADOR FÍSICO		VALOR	PERÍODO	
			UNIDADE	QUANTIDADE		INÍCIO	TÉRMINO
1	Realizar os fóruns de debates fronteiriços com o objetivo de gerar espaços de troca de conhecimento técnico - científico e a apresentação de pesquisas e a sistematização de propostas, em diferentes áreas relacionadas ao desenvolvimento da Fronteira e à Enogastronomia Fronteiriça.	Contratação de empresa de produção de eventos para organização da logística e da realização dos fóruns; diárias para os palestrantes dos fóruns (inclui alimentação e deslocamentos), hospedagem para os palestrantes, sonorização e materiais audiovisuais	Serviço	04	R\$ 110.000,00	junho/23	dezembro/23
2	Realizar a Feira dos produtos para divulgação e comercialização.	Contratação de empresa para montagem da estrutura das feiras (tendas, tablados, divisórias), material visual (identificação, sinalização e impressão de fotos, etc)	Serviço	02	R\$ 80.000,00	junho/23	dezembro/23
3	Realizar o Fronteira Sustentável com ações ambientais e debates para conscientização	Contratação de empresa para ambientação e montagem do espaço com decoração, caracterização do local e das pessoas que atuaram no espaço	Serviço	01	R\$ 10.000,00	junho/23	dezembro/23
4	Editar e imprimir o Livro de Receitas Cordeiro do Pampa	Contratação de empresa para impressão e designer para montagem do Livro	Serviço	02	R\$ 20.000,00	junho/23	dezembro/23
5	Realizar todas as ações para comunicação das feiras e fóruns	Contratação de empresa para realização de toda comunicação do evento, mídia, gravações, filmagens, parte visual	Serviço	01	R\$ 30.000,00	junho/23	dezembro/23
6	Realizar as ações de inovação objetivando maior interação com o público	Contratação de empresa para montagem do espaço ambientação, e tudo que envolver esse momento	Serviço	01	R\$ 20.000,00	junho/23	dezembro/23

7	Realizar pesquisa sobre o perfil do turista e impacto econômico do Festival Binacional de Enogastronomia.	Contratação de estudantes para auxiliar na coleta e no trabalho com os dados	Serviço	21	R\$ 10.000,00	junho/23	dezembro/23
---	---	--	---------	----	---------------	----------	-------------

5 PLANO DE APLICAÇÃO

5.1 PLANO DE APLICAÇÃO				
NATUREZA DA DESPESA	TOTAL DO CONVÊNIO	EXECUÇÃO PELO IFSUL	EXECUÇÃO PELA FUNDAÇÃO	OUTROS
ESPECIFICAÇÃO				
33.90.14 – Diárias – Pessoal Civil	R\$ 30.000,00		R\$ 30.000,00	
33.90.18 – Auxílio Financeiro a Estudantes	R\$ 10.000,00		R\$ 10.000,00	
33.90.39-22 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Exposições, Congressos e Conferências	R\$ 39.000,00		R\$ 39.000,00	
33.90.39-23 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Festividades e Homenagens	R\$ 39.000,00		R\$ 39.000,00	
33.90.39-25 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Taxa de Administração	R\$ 14.000,00		R\$ 14.000,00	
33.90.39-41 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fornecimento de Alimentação	R\$ 28.000,00		R\$ 28.000,00	
33.90.39-47 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços de Comunicação em Geral	R\$ 29.000,00		R\$ 29.000,00	
33.90.39-59 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços de Áudio, Vídeo e Foto	R\$ 31.000,00		R\$ 31.000,00	
33.90.39-63 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços Gráficos e Editoriais	R\$ 23.000,00		R\$ 23.000,00	
33.90.39-80 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Hospedagens	R\$ 37.000,00		R\$ 37.000,00	
TOTAL GERAL	R\$ 280.000,00		R\$ 280.000,00	

6 PLANO DE APLICAÇÃO DETALHADO

6.1 PLANO DE APLICAÇÃO DETALHADO				
NATUREZA DE DESPESA	UNID	QUANTIDADE	TEMPO DE DURAÇÃO	TOTAL
ESPECIFICAÇÕES				
33.90.14 – Diárias – Pessoal Civil	serviço	100	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 30.000,00
33.90.18 – Auxílio Financeiro a Estudantes	serviço	020	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 10.000,00
33.90.39-22 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Exposições, Congressos e Conferências	serviço	001	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 39.000,00
33.90.39-23 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Festividades e Homenagens	serviço	001	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 39.000,00
33.90.39-25 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Taxa de Administração	serviço	001	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 14.000,00
33.90.39-41 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fornecimento de Alimentação	serviço	001	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 28.000,00
33.90.39-47 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços de Comunicação em Geral	serviço	001	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 29.000,00
33.90.39-59 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços de Áudio, Vídeo e Foto	serviço	001	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 31.000,00
33.90.39-63 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Serviços Gráficos e Editoriais	serviço	001	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 23.000,00
33.90.39-80 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Hospedagens	serviço	252	7 meses (jun/23 a dez/23)	R\$ 37.000,00
TOTAL GERAL				R\$ 280.000,00

7 CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

7.1 CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO				
Meta(s)/ Etapa(s)	1º MÊS JUN/23	2º MÊS JUL/23	3º MÊS AGO/23	4º MÊS SET/23
1 – Realizar os fóruns de debates fronteiriços com o objetivo de gerar espaços de troca de conhecimento técnico-científico e a apresentação de pesquisas e a sistematização de propostas, em diferentes áreas relacionadas ao desenvolvimento da Fronteira e à Enogastronomia Fronteiriça.	R\$ 55.000,00	R\$ 55.000,00		
TOTAL MÊS(R\$)	R\$ 55.000,00	R\$ 55.000,00		
Meta(s)/ Etapa(s)	1º MÊS JUN/23	2º MÊS JUL/23	3º MÊS AGO/23	4º MÊS SET/23
2 – Realizar a Feira dos produtos para divulgação e comercialização.	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00		
TOTAL MÊS(R\$)	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00		
Meta(s)/ Etapa(s)	1º MÊS JUN/23	2º MÊS JUL/23	3º MÊS AGO/23	4º MÊS SET/23
3 – Fronteira Sustentável	R\$ 10.000,00			
TOTAL MÊS(R\$)	R\$ 10.000,00			
Meta(s)/ Etapa(s)	1º MÊS JUN/23	2º MÊS JUL/23	3º MÊS AGO/23	4º MÊS SET/23
4 – Livro de Receitas	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00		
TOTAL MÊS(R\$)	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00		
Meta(s)/Etapa(s)	1º MÊS JUN/23	2º MÊS JUL/23	3º MÊS AGO/23	4º MÊS SET/23
5 – Comunicação de Fóruns e Feiras	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00		
TOTAL MÊS(R\$)	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00		
Meta(s)/ Etapa(s)	1º MÊS JUN/23	2º MÊS JUL/23	3º MÊS AGO/23	4º MÊS SET/23
6 – Ações de Inovação	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00		
TOTAL MÊS(R\$)	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00		
Meta(s)/ Etapa(s)	1º MÊS JUN/23	2º MÊS JUL/23	3º MÊS AGO/23	4º MÊS SET/23
7 – Realizar pesquisa sobre o perfil do turista e impacto econômico do Festival Binacional de Enogastronomia.	R\$ 10.000,00			
TOTAL MÊS(R\$)	R\$ 10.000,00			

TOTAL DA FUNDAÇÃO PARA AS METAS	
Meta(s)/Etapa(s)	R\$
1	R\$ 110.000,00
2	R\$ 80.000,00
3	R\$ 10.000,00
4	R\$ 20.000,00
5	R\$ 30.000,00
6	R\$ 20.000,00
7	R\$ 10.000,00
TOTAL	R\$ 280.000,00

TOTAL GERAL DAS METAS	
Meta(s)/Etapa(s)	R\$
7	R\$ 280.000,00
TOTAL	R\$ 280.000,00