

Manual do Estagiário



Embrapa



ISSN 1516-8107

Abril, 2007

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

Documentos 47

MANUAL DO ESTAGIÁRIO

**Bento Gonçalves, RS
2007**

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515

Caixa Postal 130

Fone: (0xx)54 3455 8000

Fax: (0xx)54 3451 2792

<http://www.cnpuv.embrapa.br>

sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: *Lucas da Ressurreição Garrido*

Secretária-Executiva: *Sandra de Souza Sebben*

Membros: *Jair Costa Nachtigal, Kátia Midori Hiwatashi, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho*

Revisor de texto: *Kátia Midori Hiwatashi*

Normalização bibliográfica: *Kátia Midori Hiwatashi*

Foto da capa: *Luciana Elena Mendonça Prado*

Elaboração do Documento: *Glauca Maria Savoldi Moy*

1ª edição

1ª impressão (2005): 100 exemplares

2ª edição

1ª impressão (2007): 100 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Embrapa Uva e Vinho.

Manual do Estagiário / Embrapa, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Uva e Vinho. -- 2. ed. -- Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2007.

47 p. -- (Documentos, 47).

ISSN 1516-8107

1. Treinamento – Manual. 2. Estagiário – Manual. I. Título. II. Série.

CDD 658.3124

APRESENTAÇÃO

A Embrapa Uva e Vinho mantém, desde longa data, a oportunidade de estudantes complementarem sua formação acadêmica por meio da realização de estágios curriculares, por entender que a vivência com pesquisadores e técnicos, no âmbito de uma Instituição de Pesquisa, permite ampliar os horizontes do conhecimento técnico e científico e favorece o seu preparo para atuação como profissional e sua melhor inserção no mercado de trabalho. A relação Embrapa-Instituição de Ensino beneficia a todos os seus integrantes: a Embrapa, por ampliar e qualificar a parceria e o número de pessoas inseridas na geração de tecnologias; a Instituição de Ensino, por incrementar o leque de opções de aprimoramento técnico-científico de seus alunos e, o maior beneficiário, o próprio estudante, que compartilha e aperfeiçoa relações e conhecimentos com ganhos diretos sobre sua formação profissional.

O presente Manual do Estagiário destina-se a sistematizar informações, apresentando-as a todos os alunos, do nível médio à pós-graduação, que aqui vierem em busca de conhecimento e prática. Objetivamos, com a elaboração deste Documento, tornar mais acessíveis ao estagiário a estrutura da Embrapa, sua política de estágios, direitos e obrigações do estagiário e outros dados que certamente irão facilitar a realização do estágio.

Chefe-Geral
Embrapa Uva e Vinho

SUMÁRIO

O QUE É A EMBRAPA?	7
Missão Institucional	7
Objetivos da Embrapa	8
Estrutura Organizacional	8
Unidades Centrais	9
Unidades Descentralizadas	10
A EMBRAPA UVA E VINHO	11
A ATIVIDADE DE ESTÁGIO	15
O que é o estágio?	15
Quem é o estagiário?	15
Qual o objetivo do estágio?	16
Qual a importância do estágio?	16
O ESTÁGIO NA EMBRAPA UVA E VINHO	17
Clientela	17
Período e Carga Horária	17
Objetivos	17
NORMAS DO ESTÁGIO	19
Inscrição e Seleção	19
Contratação	20
Frequência e Acompanhamento	22
Renovação	22
Rescisão	23
Avaliação	23
Relatório Final	24
BENEFÍCIOS DO ESTÁGIO	25

DEVERES DO ESTAGIÁRIO	27
Relacionamento no Ambiente de Trabalho	27
Utilização de Veículos da Empresa.....	28
Utilização do Telefone da Empresa.....	28
REGIMENTO INTERNO DA RESIDÊNCIA DO ESTAGIÁRIO DA EMBRAPA UVA E VINHO	29
BOAS PRÁTICAS LABORATORIAIS.....	35
ÉTICA PROFISSIONAL DO ESTAGIÁRIO	39
CONCLUSÃO	41
INFORMAÇÕES ÚTEIS	43

O QUE É A EMBRAPA?

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, foi criada pela Lei nº 5.851, de 07/12/72, tendo sido instalada e empossada a primeira Diretoria em 26/4/73. É nessa última data que se comemora o aniversário da Empresa.

A Embrapa é uma empresa pública, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com personalidade jurídica de direito privado. Com sede em Brasília possui Unidades de Pesquisa distribuídas em todo território nacional.

A Empresa pesquisa todos os produtos que compõem a alimentação do brasileiro: do pão à carne, do leite ao feijão.

Missão Institucional

“Viabilizar soluções para o desenvolvimento sustentável do espaço rural, com foco no agronegócio, por meio da geração, adaptação e transferência de conhecimentos e tecnologias, em benefício dos diversos segmentos da sociedade brasileira”. A Empresa se guia pelo seu Plano Diretor (PDE), que pode ser acessado no site www.embrapa.br ou nas bibliotecas das Unidades. No Plano Diretor, já em sua quarta edição (2004), encontram-se a missão da Empresa, sua visão, os valores e as diretrizes estratégicas. É documento referência para a elaboração dos relatórios de estágio e consultas quanto à estrutura física e de pessoal.

Objetivos da Embrapa

- ◆ Consolidar as bases científicas e tecnológicas, promover a inovação e os arranjos institucionais adequados para desenvolver a competitividade e a sustentabilidade do agronegócio, em benefício da sociedade brasileira.
- ◆ Ampliar e fortalecer as bases científicas, promover a inovação tecnológica e os arranjos institucionais adequados para desenvolver a capacidade produtiva dos pequenos produtores e empreendedores, com sustentabilidade e competitividade.
- ◆ Fortalecer as bases científicas, promover a inovação tecnológica e os arranjos institucionais adequados que propiciem a segurança alimentar, a nutrição e a saúde da população.
- ◆ Expandir e fortalecer as bases científicas e promover a inovação tecnológica e os arranjos institucionais adequados que propiciem o uso sustentável dos biomas.
- ◆ Promover o avanço da fronteira do conhecimento científico e tecnológico em temas estratégicos para a Embrapa.

Estrutura Organizacional

A Embrapa é um sistema formado por onze Unidades Centrais, localizadas no edifício-sede (Brasília, DF), e por quarenta Unidades Descentralizadas distribuídas nas diversas regiões do Brasil.

Unidades Centrais

Localizadas no edifício-sede da Embrapa, as Unidades Centrais são, ao lado da Diretoria-Executiva, órgãos integrantes da administração superior da Empresa às quais compete planejar, supervisionar, coordenar e controlar as atividades relacionadas à execução de pesquisa agropecuária e à formulação de políticas agrícolas. Os nomes das Unidades e suas respectivas siglas são as seguintes:

- ◆ Gabinete do Diretor-Presidente – GPR
- ◆ Superintendência de Pesquisa e Desenvolvimento - SPD
- ◆ Secretaria de Gestão e Estratégia - SGE
- ◆ Assessoria de Comunicação Social - ACS
- ◆ Assessoria Jurídica - AJU
- ◆ Assessoria Parlamentar - ASP
- ◆ Assessoria de Auditoria Interna – AUD
- ◆ Departamento de Administração Financeira – DAF
- ◆ Departamento de Gestão de Pessoas – DGP
- ◆ Departamento de Administração de Materiais e Serviços - DRM
- ◆ Departamento de Tecnologia da Informação - DTI

Unidades Descentralizadas

Unidade	Cidade-Estado	Site
Centros de Pesquisa de Produtos		
Embrapa Algodão	Campina Grande-PB	www.cnpa.embrapa.br
Embrapa Arroz e Feijão	Santo Antônio de Goiás-GO	www.cnpaf.embrapa.br
Embrapa Caprinos	Sobral-CE	www.cnpcc.embrapa.br
Embrapa Florestas	Colombo-PR	www.cnpf.embrapa.br
Embrapa Gado de Corte	Campo Grande-MS	www.cnpqc.embrapa.br
Embrapa Gado de Leite	Juiz de Fora-MG	www.cnpql.embrapa.br
Embrapa Hortaliças	Brasília-DF	www.cnphe.embrapa.br
Embrapa Mandioca e Fruticultura	Cruz das Almas-BA	www.cnpmf.embrapa.br
Embrapa Milho e Sorgo	Sete Lagoas-MG	www.cnpms.embrapa.br
Embrapa Pecuária Sudeste	São Carlos-SP	www.cnpse.embrapa.br
Embrapa Pecuária Sul	Bagé-RS	www.cppsul.embrapa.br
Embrapa Soja	Londrina-PR	www.cnpso.embrapa.br
Embrapa Suínos e Aves	Concórdia-SC	www.cnpca.embrapa.br
Embrapa Trigo	Passo Fundo-RS	www.cnpct.embrapa.br
Embrapa Uva e Vinho	Bento Gonçalves-RS	www.cnpuv.embrapa.br
Centros Temáticos		
Embrapa Agrobiologia	Seropédica-RJ	www.cnpab.embrapa.br
Embrapa Agroindústria de Alimentos	Rio de Janeiro-RJ	www.ctaa.embrapa.br
Embrapa Agroindústria Tropical	Fortaleza-CE	www.cnpat.embrapa.br
Embrapa Informática Agropecuária	Campinas-SP	www.cnpia.embrapa.br
Embrapa Instrumentação Agropecuária	São Carlos-SP	www.cnpdia.embrapa.br
Embrapa Meio Ambiente	Jaguariúna-SP	www.cnpma.embrapa.br
Embrapa Monitoramento por Satélite	Campinas-SP	www.cnpmsat.embrapa.br
Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia	Brasília-DF	www.cenargen.embrapa.br
Embrapa Solos	Rio de Janeiro-RJ	www.cnpso.embrapa.br
Centros Ecorregionais		
Embrapa Acre	Rio Branco-AC	www.cpaac.embrapa.br
Embrapa Agropecuária Oeste	Dourados-MS	www.cpaoo.embrapa.br
Embrapa Amapá	Macapá-AP	www.cpaap.embrapa.br
Embrapa Amazônia Ocidental	Manaus-AM	www.cpaam.embrapa.br
Embrapa Amazônia Oriental	Belém-PA	www.cpatu.embrapa.br
Embrapa Cerrados	Planaltina-DF	www.cpac.embrapa.br
Embrapa Clima Temperado	Pelotas-RS	www.cpacet.embrapa.br
Embrapa Meio-Norte	Teresina-PI	www.cpanm.embrapa.br
Embrapa Pantanal	Corumbá-MS	www.cpap.embrapa.br
Embrapa Rondônia	Porto Velho-RO	www.cpafo.embrapa.br
Embrapa Roraima	Boa Vista-RO	www.cpafrn.embrapa.br
Embrapa Semi-Árido	Petrolina-PE	www.cpaatn.embrapa.br
Embrapa Tabuleiros Costeiros	Aracaju-SE	www.cpatc.embrapa.br
Unidades de Serviços		
Embrapa Café	Brasília-DF	www.embrapa.br/cafe
Embrapa Informação Tecnológica	Brasília-DF	www.sct.embrapa.br
Embrapa Transferência de Tecnologia	Brasília-DF	www.embrapa.br/snt

A EMBRAPA UVA E VINHO

Dentre os 15 centros de pesquisa de produtos, encontra-se o Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, com assinatura síntese de Embrapa Uva e Vinho. Criado em 26 de agosto de 1975, com sede em Bento Gonçalves, RS, cidade com uma população de 100 mil habitantes, situada entre vales e montanhas, a 125 quilômetros de Porto Alegre.

Com uma paisagem tipicamente européia, Bento Gonçalves guarda em suas raízes as tradições e os costumes dos imigrantes italianos. Capital Brasileira da Uva e do Vinho e um dos principais pólos moveleiros, é hoje um dos maiores centros econômicos e turísticos do Sul do país. A cidade oferece toda a infra-estrutura necessária para que os visitantes possam desfrutar das belezas naturais, da comida farta, do lazer, dos costumes e das tradições deste povo hospitaleiro.

A missão da Embrapa Uva e Vinho é “viabilizar soluções tecnológicas para o desenvolvimento sustentável do espaço rural com foco no agronegócio da viticultura brasileira e da fruticultura de clima temperado por meio da geração, adaptação e transferência de conhecimento e de tecnologia, em benefício dos diversos segmentos da sociedade brasileira.” A missão será cumprida em consonância com as políticas governamentais, enfatizando a inclusão social, a segurança alimentar, as expectativas de mercado e a qualidade do meio ambiente.

A Embrapa Uva e Vinho possui 154 colaboradores, sendo 43 pesquisadores e 111 empregados que oferecem suporte à pesquisa, administração, análises laboratoriais e manutenção de campos experimentais e da estrutura física da Unidade.

Além de escritórios, biblioteca, casas de vegetação, laboratórios, sala de convivência e auditório, a Embrapa Uva e Vinho ainda dispõe de ônibus próprio para transporte de seus empregados, estagiários e bolsistas.

Endereço:

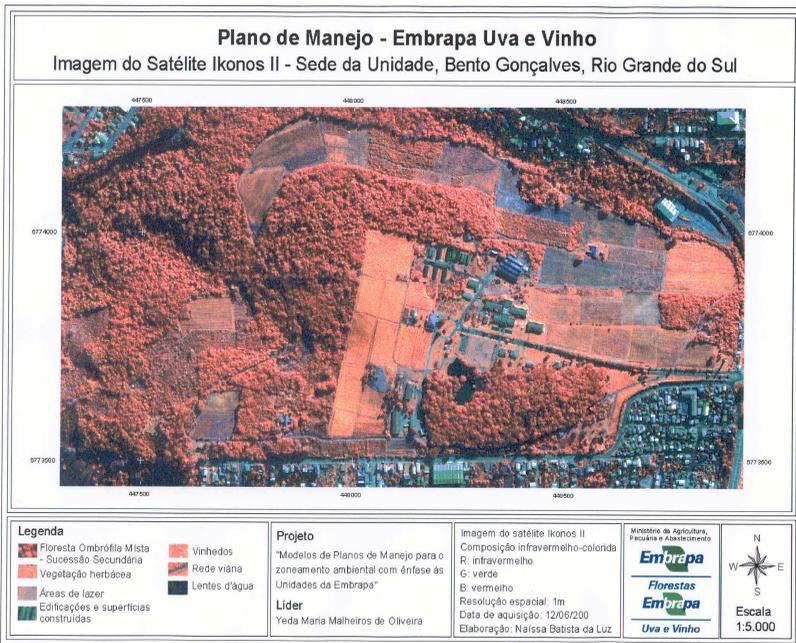
Embrapa Uva e Vinho
Rua Livramento, 515
Bairro Conceição
Caixa Postal 130
95.700-000 – Bento Gonçalves-RS
Telefone: (0xx)54 3455.8000
Fax: (0xx)54 3451.2792
E-mail: srh@cnpuv.embrapa.br
Site: <http://www.cnpuv.embrapa.br>

Horário de expediente: de segunda à sexta-feira, das 8:00 h às 11:30 h e das 13:00 h às 17:30 h.

Vista aérea do Município de Bento Gonçalves.



Imagem via satélite da Embrapa Uva e Vinho.



O organograma, a seguir, mostra a estrutura da Embrapa Uva e Vinho.

A ATIVIDADE DE ESTÁGIO

O que é o estágio?

O estágio é a complementação prática da etapa escolar, permitindo ao estudante aplicação dos conhecimentos, vivência de ambientes e processos de trabalho, relacionamento com chefes, colegas e subordinados.

Com base na Lei nº 6.494, de 07/12/77, que dispõe sobre os estágios de estudantes de estabelecimentos (públicos e privados) de ensino superior e de ensino profissionalizante do 2º Grau (regular ou supletivo), a Embrapa implantou o seu **Programa de Estágio de Complementação Educacional**.

O Programa de Estágio de Complementação Educacional da Embrapa é administrado pelo Departamento de Gestão de Pessoas – DGP, através da Coordenadoria de Apoio ao Desenvolvimento – CAD, e regulamentado pela Resolução Normativa 19/2000 de 08/06/00 e Instrução de Serviço/DOD/003/2000, de 21/09/00. Cópia desses documentos, encontram-se disponíveis no setor de Recursos Humanos para quaisquer dúvidas a respeito da implementação desta resolução.

Quem é o estagiário?

É considerado estagiário o estudante que, sem vínculo empregatício e mediante adequada programação técnica e funcional, participa, na empresa, das atividades características de sua futura profissão, complementando sua formação profissional em termos de integração ao

organismo empresarial, de relacionamento humano e de aperfeiçoamento técnico.

Qual o objetivo do estágio?

O objetivo do estágio é desenvolver atividades com a finalidade de promover e viabilizar a parceria EDUCAÇÃO-TRABALHO, contribuindo para intensificar o entrosamento entre a empresa e a escola, com vistas às respectivas necessidades em termos de tecnologia e de formação profissional.

Qual a importância do estágio?

O estágio representa uma fase muito importante na vida do estudante porque:

- ◆ Acelera a formação profissional;
- ◆ Ajuda a corrigir deficiências presentes influenciando no aprimoramento futuro;
- ◆ Facilita e antecipa a auto-definição do estudante, em fase à sua futura profissão;
- ◆ Permite, ao estudante, adquirir uma atitude de trabalho sistematizada, desenvolvendo a consciência da produtividade;

Proporciona ao estudante contato com o seu futuro meio profissional.

O ESTÁGIO NA EMBRAPA UVA E VINHO

Clientela

- ◆ O Programa de Estágio de Complementação Educacional da Embrapa é destinado a estudantes regularmente matriculados e freqüentando cursos de nível de segundo grau profissionalizante, regular ou supletivo, bem como cursos de nível superior, em estabelecimentos de ensino público ou privado, que mantenham convênio de estágio com a Empresa.

Período e Carga Horária

- ◆ Os estágios na Embrapa Uva e Vinho, são realizados no período mínimo de dois meses e máximo de 1 (um) ano, podendo ser renovados através de termo aditivo.
- ◆ A carga horária de estágio é de, no mínimo, 20 (vinte) e, no máximo, 40 (quarenta) horas semanais.

Objetivos

Com o Programa de Estágio de Complementação Educacional, a Embrapa pretende contribuir para:

- ◆ Reduzir o investimento a que estão sujeitas as empresas quando contratam profissionais recém-formados sem prática;
- ◆ Complementar a formação profissional e antecipar a utilização e o aperfeiçoamento da mão-de-obra desejada;

- ◆ Proporcionar o desenvolvimento de novas técnicas, novos métodos e sistemas, melhorando, assim, produtos e serviços;
- ◆ Desenvolver e ampliar a área de tecnologia aplicada e estimular a pesquisa científica e tecnológica;
- ◆ Elevar o nível qualitativo do mercado de mão-de-obra especializada.

NORMAS DO ESTÁGIO

Inscrição e Seleção

- ◆ As solicitações de estágio na Embrapa Uva e Vinho poderão ser feitas via fax, carta, correio eletrônico (***srh@cnpuv.embrapa.br***) ou diretamente no Setor de Recursos Humanos, no prédio da Administração, na Sede da Unidade.
- ◆ Um dos requisitos para que o estudante ingresse na Embrapa como estagiário é que a instituição de ensino em que estuda tenha convênio firmado com a Embrapa. Para tal, antes de iniciar o estágio na Embrapa Uva e Vinho, verifique se a sua Instituição de ensino mantém convênio com a Unidade. Caso contrário, procure o setor de estágios e solicite que o convênio seja estabelecido.
- ◆ O estudante de nível superior deve estar cursando as disciplinas a partir do 3º semestre do curso e o estudante de nível médio (regular ou supletivo) a partir do segundo ano do 2º grau. Em todos os casos, o estudante deve ter cursado as disciplinas consideradas requisito para as atividades que irá desenvolver.
- ◆ Os estudantes que forem cadastrados serão convocados de acordo com a oferta de vagas existentes na Empresa, respeitando o limite do quadro de técnicos de nível superior da unidade e cinco orientados por pesquisador.

Contratação

A solicitação de estágio deve ser feita com a antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, diretamente à Chefia-Geral da Unidade, após ter havido contato prévio com o pesquisador/orientador da área de interesse. Esta solicitação deve ser enviada pela Instituição de Ensino. Você pode obter a relação de pesquisadores e as áreas de especialidade na página da internet da unidade (www.cnpuv.embrapa.br/unidade/rh/estagios/).

Caso seja confirmada a disponibilidade de vaga, o Setor de Recursos Humanos (SRH) será comunicado e neste momento, será informado sobre a disponibilidade de vagas na pousada de estagiários, em Bento Gonçalves, RS, caso haja interesse do aluno.

Os estágios poderão ser efetuados na Sede da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves-RS, na Estação Experimental de Viticultura Tropical, em Jales-SP, ou na Estação Experimental de Fruticultura Temperada, em Vacaria-RS.

O candidato ao estágio deverá apresentar a documentação a seguir:

- Indicação do candidato, feita pela Instituição de Ensino à Chefia-Geral da Unidade, através de correspondência onde conste o nome do aluno, curso, ano ou semestre, área e pesquisador/orientador do estágio;
- Histórico escolar atualizado;
- Declaração da Instituição de Ensino confirmando a matrícula ou cópia da matrícula (apresentada semestralmente);

- Para os estagiários bolsistas de outras instituições (CNPq, Capes, Fapergs, etc.), cópia do termo que outorga a aceitação de bolsa ou declaração da Instituição de Ensino relatando o período concedido para a bolsa e o valor mensal;
- Ficha de Registro (preenchida na Embrapa);
- Termo de Compromisso de Estágio (preenchido na Embrapa);

O estagiário permanecerá vinculado a um orientador e deve cumprir um Plano de Estágio, previamente elaborado ou providenciado na primeira semana do estágio, em conjunto com o orientador.

A frequência do estágio é monitorada pelo orientador, não podendo ocorrer incompatibilidade entre os horários de aula e de estágio. A folha de frequência deve ser preenchida e encaminhada, mensalmente, ao Setor de Recursos Humanos (SRH).

Os estagiários poderão utilizar o transporte regular da empresa, desde que para isso estejam devidamente identificados através do uso do crachá, fornecido pela Embrapa.

A Embrapa providencia seguro de vida para os estagiários que não sejam bolsistas de outras Instituições.

A interrupção ou prorrogação do estágio deve ser comunicada pelo orientador ou pelo estagiário, por escrito, ao SRH.

Na Sede da Unidade, há uma residência para estagiários, com capacidade para 12 pessoas. Os critérios de seleção para hospedagem encontram-se na página 29. Na Estação Experimental de Fruticultura Temperada, em

Vacaria, RS, há uma Pousada que, em casos eventuais e sob consulta, poderá ser utilizada por estagiários.

A efetivação do contrato do estagiário se dá pela assinatura do Termo de Compromisso. Neste, constam as diretrizes básicas a serem cumpridas pelo estagiário durante o período de estágio; a sua assinatura; as assinaturas dos representantes legais da Instituição de Ensino e da Empresa e a do orientador de estágio (caso o estagiário seja considerado menor legalmente deve constar a assinatura de seu responsável legal).

Frequência e Acompanhamento

Durante todo o período de estágio, o estagiário deverá preencher e assinar, diariamente, a FOLHA DE FREQUÊNCIA, que deverá ser entregue ao SRH, após assinatura do orientador, no primeiro dia útil do mês subsequente. Para os contratos remunerados, a não entrega desse documento, no prazo estipulado, acarretará suspensão do pagamento da bolsa de estágio e rescisão do Contrato de Estágio. Para os não-remunerados, implicará na imediata rescisão contratual.

Renovação

Ao aproximar-se do término do período de estágio e havendo interesse por parte do estagiário e da Empresa através do orientador, poderá ser efetuada a Renovação de Estágio, observando o prazo fixado para a conclusão do curso. O orientador do estagiário deverá encaminhar ao SRH, com antecedência mínima de dez dias, um memorando pedindo a renovação.

Rescisão

O Termo de Compromisso de Estágio de Complementação Educacional poderá ser rescindido, pela Empresa, a qualquer tempo, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- ◆ Mediante a conclusão do curso;
- ◆ Quando passar a receber bolsa de outra instituição ou salário concomitantemente à bolsa paga pela Embrapa;
- ◆ Pela interrupção, em caráter temporário ou definitivo, do curso que deu origem ao estágio;
- ◆ Pelo não comparecimento do estagiário, por 8 (oito) dias consecutivos ou 15 (quinze) dias intercalados, sem motivo justificado, no período de 30 (trinta) dias;
- ◆ Pela prática de atos que caracterizem falta grave;
- ◆ Pela reprovação em alguma matéria, no semestre ou no ano letivo regular, durante o período de estágio;
- ◆ Em caso de descumprimento, pelo estagiário, de qualquer das cláusulas ou condições estabelecidas no Termo de Compromisso.

Avaliação

A avaliação da atividade de estágio deverá ser efetuada no final do estágio ou, eventualmente, por demanda do estagiário, do orientador ou da instituição de ensino. Esta avaliação é uma oportunidade para o estagiário manifestar sua opinião a respeito do andamento de suas atividades e suas sugestões para melhorá-las.

Relatório Final

Até 30 dias após o final do estágio, o estagiário deverá apresentar Relatório à Embrapa, em duas vias, com o visto do orientador, para obtenção do certificado de conclusão do estágio, arquivo e consulta na biblioteca da Embrapa Uva e Vinho.

BENEFÍCIOS DO ESTÁGIO

Os benefícios oferecidos ao estagiários não-remunerados são:

- ◆ Utilização do serviço de transporte coletivo da empresa; (1)
- ◆ Seguro de acidentes pessoais;
- ◆ Pousada.

Aos estagiários remunerados a Embrapa oferece bolsa de complementação educacional. (2)

- 1) De acordo com a RESOLUÇÃO NORMATIVA nº 016/95, de 20/7/95: Poderão utilizar, na seguinte prioridade, o Serviço de Transporte Coletivo Gratuito de Empregados na Embrapa:
 - a) Os empregados da Embrapa, ocupantes de cargos de provimento efetivo e/ou cargos de provimento em comissão;
 - b) Os empregados ou servidores de outras entidades públicas ou privadas, cedidos ou colocados à disposição da Embrapa, com ou sem ônus para esta empresa, inclusive os casos decorrentes de convênios de apoio ao menor carente (contínuos), celebrados entre a Embrapa e Instituições Filantrópicas;
 - c) Os estagiários, contratados em consonância com as normas internas de concessão de estágio curricular.
- 2) O valor da bolsa de complementação educacional é calculado com base na carga horária e no nível de escolaridade do estudante, de acordo com a disponibilidade financeira da empresa no semestre, e firmado em contrato.

DEVERES DO ESTAGIÁRIO

Ao desempenhar a atividade de estágio na Embrapa, o estagiário deve atentar para alguns aspectos relacionados ao ambiente de trabalho e ao uso de materiais, máquinas e equipamentos, como por exemplo:

- ◆ Desligar máquinas e equipamentos ao final do expediente;
- ◆ Evitar gastos excessivos de energia elétrica;
- ◆ Manter o ambiente de trabalho sempre limpo e organizado;
- ◆ Optar sempre pela praticidade e eficiência na utilização dos materiais de consumo, poupando tempo e desperdícios;
- ◆ Sempre que possível, compartilhar os materiais com os outros colegas;
- ◆ Zelar pela conservação dos bens da Embrapa.

Relacionamento no Ambiente de Trabalho

O ser humano é social por natureza. Para que possa viver em perfeita harmonia com o mundo que o rodeia, é necessário que procure sempre um bom relacionamento com as demais pessoas com quem convive no dia-a-dia.

Algumas dicas podem ser dadas para facilitar esse convívio:

- ◆ Aceite elogios e críticas do seu supervisor, utilizando-os para melhorar o seu desempenho profissional;

- ◆ Cumpra o seu papel de estagiário com responsabilidade e dedicação, lembrando-se que o estágio servirá como uma complementação educacional;
- ◆ Evite que os problemas pessoais influenciem no seu ambiente de trabalho;
- ◆ Procure sempre ser atencioso, receptivo e tolerante com os colegas de trabalho e com o público em geral;
- ◆ Respeite a individualidade de cada um.

Utilização de Veículos da Empresa

As requisições para utilização de veículos da empresa deverão ser efetuadas pelo orientador do estagiário, com antecedência de 4 (quatro) horas do uso do veículo, para utilização no município e para saídas fora do município, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, via email: av@cnpuv.embrapa.br, constando obrigatoriamente o número do subprojeto e objetivos completos.

Utilização do Telefone da Empresa

As ligações interurbanas a serviço deverão ser solicitadas à telefonista, pelo orientador do estágio.

As ligações interurbanas particulares, deverão ser efetuadas através do telefone público instalado em frente à Associação dos Empregados da Embrapa.

REGIMENTO INTERNO DA RESIDÊNCIA DO ESTAGIÁRIO DA EMBRAPA UVA E VINHO

Elaborado pela Comissão designada pela Instrução de Serviço Nº 007/2001, de 06/12/2001 e ratificado pela Chefia Geral da Unidade em 28/12/2001.

O Chefe-Geral da Embrapa Uva e Vinho

CONSIDERANDO:

- ◆ A necessidade de exercer efetivo controle sobre a utilização da Residência do Estagiário;
- ◆ A necessidade de estabelecer de maneira clara e objetiva os critérios para a seleção dos usuários da Residência;
- ◆ Que o objetivo principal da Residência é proporcionar hospedagem aos estagiários a baixo custo;
- ◆ A necessidade de normatizar a utilização da Residência do Estagiário.

RESOLVE:

Estabelecer as normas e procedimentos a seguir, para utilização da Residência do Estagiário:

- O uso da Residência será restrito aos estagiários, não sendo permitido o acesso de pessoas não-autorizadas;
- Os critérios estabelecidos para seleção dos estagiários que se hospedarão na Residência são:
 - não residir na cidade do imóvel e nem em cidades circunvizinhas (raio de 50 km);

- estagiário sem bolsa;
- tempo mínimo do estágio - 2 meses;
- estagiário com bolsa.

Ao ser definido o acesso do estagiário à Residência, o mesmo deverá:

- ◆ Preencher um cadastro de inscrição para a Residência, junto ao SSA, contendo:
 - a) dados de identificação do selecionado;
 - b) Instituição a que pertence;
 - c) área de estágio;
 - d) indicação do pesquisador responsável pelo estágio;
 - e) previsão do uso da Residência.
- ◆ Tomar conhecimento do Regimento Interno da Residência;
- ◆ Assinar o Termo de Compromisso de Utilização Adequada do imóvel.

A utilização da Residência estará condicionada, após confirmação de vaga e aprovação do Responsável pelo imóvel, à autorização final da Chefia da Unidade.

O Chefe-Geral estabelecerá os valores para a Taxa de Utilização da Residência, estabelecendo reajustes sempre que houver necessidade de atualização dos valores. A taxa de utilização destina-se ao ressarcimento à Empresa das despesas com manutenção do imóvel, luz, água e outros. As despesas de limpeza e conservação correrão por conta dos usuários do imóvel, não estando incluídas na Taxa de Hospedagem. O pagamento da Taxa de Utilização deverá ser efetuado até o 5º dia útil de cada mês (Taxa de Utilização Mensal) ou no momento da saída da Residência (Taxa de Utilização Diária).

A tabela de taxas ficará assim constituída:

- Taxa de Utilização Diária: R\$ 3,00
- Taxa de Utilização Mensal: R\$ 30,00

São disponibilizados na Residência:

- 04 dormitórios;
- 02 banheiros;
- 01 sala de estar;
- 01 cozinha;
- 01 garagem;
- 01 churrasqueira;
- 01 área de serviço.

Não são disponibilizados na Residência:

- roupas de mesa;
- roupas de cama;
- roupas de banho;
- cobertores;
- produtos de higiene e limpeza.

Será selecionado entre os moradores, um representante do grupo para as solicitações à Administração, bem como para repassar informações/instruções aos demais estagiários.

A Residência do Estagiário terá um Responsável que será designado pela Chefia da Embrapa Uva e Vinho e terá as seguintes atribuições:

- manter a Residência em pleno funcionamento;
- cuidar de sua manutenção;
- manter registro atualizado dos hóspedes;
- apresentar orçamento à Chefia quanto a Taxa de Manutenção;
- encaminhar ao Setor Financeiro Nota de Recebimento (NR) para cobrança das diárias;

- zelar pelo bom uso e controle dos bens da residência.

O Responsável não poderá ser orientador de estagiários contemplados com a moradia.

1) As chaves a serem entregues aos estagiários ficarão com o responsável pela Residência e este será o único encarregado pela entrega das mesmas; na sua ausência, assumirá a Chefia-Adjunta de Administração da Unidade.

2) Quanto à utilização da Residência:

- o telefone disponível na Residência será para utilização preferencialmente a serviço ou para ligações efetuadas a cobrar no destino. Ligações particulares podem ser realizadas em telefone público existente na Unidade ao lado da Associação dos Funcionários da Embrapa;
- os portadores das chaves ficarão responsáveis pelo fechamento da mesma. A Embrapa não se responsabilizará pelo desaparecimento de pertences ou valores pessoais do estagiário;
- o usuário deverá manter a pousada limpa e higienizada;
- após a saída do estagiário, será feita vistoria dos bens da residência, pelo Estagiário Representante; havendo qualquer irregularidade, deverá ser informada ao Responsável, que adotará as providências cabíveis;
- o usuário deverá submeter-se às disposições do regulamento que dizem respeito ao uso do imóvel.

- 3) Poderá ocorrer extinção de cedência da Residência quando:
 - não for observado o regulamento;
 - não houver pagamento das taxas;
 - o estagiário não apresentar comportamento adequado, conforme os princípios morais e de bons costumes;
 - houver extinção do termo de estágio, a qualquer título.
- 4) São vedadas a utilização de aparelhos sonoros, em volume que enseje incômodo, bem como atitudes que prejudiquem o descanso e o sossego dos outros moradores, especialmente após às 22 horas.
- 5) Caberá ao Responsável pela Residência do Estagiário, o fiel cumprimento das disposições contidas nestas Normas.
- 6) A inobservância das normas e princípios estabelecidos, sujeitará os responsáveis e usuários ao ressarcimento dos danos causados ao imóvel utilizado para a Residência do Estagiário.
- 7) Não é permitido o pernoite de pessoas não vinculadas à casa do estagiário.
- 8) Todo estagiário deverá atender os clientes-usuários, com ética, educação e boa vontade. Clientes-usuários são todas as pessoas que nos solicitam alguma coisa, sejam de procedência interna ou externa.
- 9) Ser educado e utilizar as boas maneiras no atendimento telefônico (identificar o setor e dizer seu nome).
- 10) Ao utilizar a sala de convivência localizada no Centro Técnico, deverá observar, rigorosamente, o horário (15 minutos), tanto na parte da manhã quanto à tarde,

retornando às atividades assim que o lanche for concluído.

- 11) Para imprimir qualquer documento em impressoras da Embrapa Uva e Vinho, deverá obter autorização do Orientador/Supervisor.
- 12) Para desenvolver atividades fora do horário de expediente, deverá estar autorizado pelo Orientador/Supervisor, por escrito.
- 13) Zelar pelo patrimônio da Embrapa Uva e Vinho.
- 14) O estagiário poderá utilizar do transporte da Embrapa Uva e Vinho, quando devidamente identificado ao motorista com o seu crachá.
- 15) Os casos omissos serão solucionados pela Chefia-Geral da Unidade.

BOAS PRÁTICAS LABORATORIAIS

Regras ou Normas de Operação e/ou Segurança de um laboratório:

- ◆ Devem estar visíveis no laboratório;
- ◆ Devem ser de domínio do grupo de trabalho, principalmente os “novatos”;
- ◆ São importantes para a organização e eficiência na condução dos trabalhos;
- ◆ As normas podem ser gerais e específicas, considerando as demandas e a estrutura de cada laboratório.

Regras gerais:

- ◆ Hatitue-se com a localização dos itens do laboratório (reagentes, extintores, etc.);
- ◆ Evite obstruir os corredores e/ou áreas de circulação do laboratório;
- ◆ Não coloque alimentos nos refrigeradores, nas estufas e em microondas do laboratório;
- ◆ Não fume, beba ou faça refeições no laboratório;
- ◆ Tome sempre cuidado na manipulação de substâncias inflamáveis, voláteis ou corrosivas (uso de EPI);
- ◆ No final do expediente, quando for o último a deixar o laboratório, deve sempre tomar os seguintes cuidados:
 - verificar se os registros de gases estão fechados;
 - desligar os aparelhos que não estejam em uso;

- trancar janelas e portas;
- apagar as luzes;
- ◆ Deve estar sempre em alerta (cheiro, ruído, etc.);
- ◆ Quando manipular reagentes deve sempre estar atento aos seguintes detalhes:
 - sempre carregar os frascos com segurança;
 - nunca pipetar com a boca;
 - manipular substâncias voláteis somente na Capela;
 - sempre usar avental longo de algodão fechado sobre a roupa, luvas e óculos para manusear substâncias tóxicas;
- ◆ Em caso de derramamento de reagentes:
 - retirar da tomada os equipamentos atingidos;
 - abrir janelas e portas para ventilação;
 - chamar o pessoal de segurança e manutenção (CIPA, SRH, etc.);
- ◆ Manuseio do lixo:
 - todo lixo químico deve ser acondicionado em recipiente próprio (ex.: Ácidos, Fenol, Clorofórmio, Metanol);
 - dejetos sólidos tóxicos devem ser separados do lixo normal (ex.: poliacrilamida);
 - vidros quebrados devem ser reunidos em recipiente específico;

- lâminas e agulhas também devem ser acondicionadas em recipiente próprio;
- frente a estas exigências, não pode ser permitido a permanência de pessoas estranhas nas dependências dos laboratórios.

Normas de gerenciamento – atribuições gerais:

- ◆ Procure se familiarizar com os procedimentos antes de conduzir uma análise;
- ◆ Planeje as análises com antecedência, verificando a disponibilidade de equipamentos, reagentes, pessoal de apoio, suprimentos e vidraria com o responsável pelo laboratório;
- ◆ Trabalhe sempre com calma, isto pode evitar acidentes e erros experimentais;
- ◆ Não hesite em passar algumas horas calibrando os equipamentos, em caso de incerteza (ex.: pipetas, etc.);
- ◆ Sempre limpe a sua bancada e as áreas coletivas que tiver utilizando ao final do expediente;
- ◆ Registre todas as suas atividades diárias no caderno do laboratório (citando data), com detalhamento dos procedimentos (cálculos, concentrações, volumes, tempo, temperatura, etc.);
- ◆ Escrever com clareza, seqüência e boa caligrafia, para que não existam dúvidas quando o texto for lido no futuro. “O relato científico se inicia nas primeiras notas tomadas no laboratório”;

- ◆ Cuide do seu caderno de laboratório, evitando que derramamentos acidentais apaguem informações preciosas;
- ◆ No preparo de soluções, rotular os frascos imediatamente, colocando o nome da solução, a concentração, a data, a vida útil, o nome de quem preparou e a sigla do laboratório;
- ◆ Manter o estado dos reagentes o mais próximo do estado virgem, na medida do possível (cuidado no manuseio e no estoque);
- ◆ Nunca operar um equipamento sem antes receber as devidas instruções e autorizações;
- ◆ Comunique ao responsável do laboratório qualquer defeito encontrado nos equipamentos;
- ◆ Sempre manter os equipamentos limpos e protegidos;
- ◆ Em caso de necessidade de uso de equipamentos de outros laboratórios, sempre pedir permissão ao responsável.

ÉTICA PROFISSIONAL DO ESTAGIÁRIO

O estágio não é um emprego e sim uma complementação educacional. Entretanto, ao ingressar na Embrapa, o estagiário deverá manter um padrão de ética profissional, visando obter uma familiaridade com sua futura postura profissional.

Veja como seguir esse padrão no intuito de alcançar um ótimo desempenho no seu estágio:

- E** vite ausentar-se de suas atividades e seja pontual;
- S** aiba guardar sigilo e ser discreto quanto às informações adquiridas em função de suas atividades;
- T** rabalhe com dedicação;
- A** prenda as tarefas e as execute com precisão e no prazo estabelecido;
- G** uarde as brincadeiras e as conversas para depois do expediente;
- I** nvestigue como está o seu desempenho, perguntando ao seus supervisor e aos demais colegas de trabalho;
- O** bserve o seu vestuário e a sua maneira de falar; seu comportamento deve ser adequado a um ambiente de trabalho.

CONCLUSÃO

A Embrapa Uva e Vinho espera que este Manual seja uma fonte de consulta útil para você, estagiário, que está ingressando nesta Unidade de Pesquisa.

Mantenha-o com você e lembre-se de consultá-lo sempre que tiver alguma dúvida. Caso você não encontre a informação que necessita, entre em contato com Sérgio Schmitz, Supervisor de Recursos Humanos, pessoalmente, ou através do telefone (54) 3455-8006, ou e-mail: schmitz@cnpuv.embrapa.br.

Valorize ao máximo a sua atividade de estágio. O estágio não deve ser visto como uma atividade obrigatória para a conclusão de um curso e, sim, como uma oportunidade valiosa de aprendizagem prática da teoria que se aprendeu em sala de aula. Procure aprender tudo o que for possível e execute as atividades com o máximo de precisão e qualidade. As novas habilidades adquiridas serão úteis para o exercício da sua futura carreira profissional.

LEMBRE-SE: É A PARTIR DAS ATITUDES DE ESTAGIÁRIO QUE DEFINEM-SE AS DO PROFISSIONAL. PORTANTO, APROVEITE ESTA FASE PARA APERFEIÇOAR-SE PROFISSIONAL E PESSOALMENTE.

INFORMAÇÕES ÚTEIS

LISTA TELEFONES INTERNOS

8001 TELEFONISTA	8126 Japiassu – pesq. Sócio-economia
8002 CGE – Dr. Alexandre	8133 Flávio Bello – pesq. Modelagem de Sistemas
8003 Secretária CGE/CAA - Nêmorea	8131 César – pesq. Pós-Colheita
8004 CAA - Sr. Lauro	8128 Lucimara – pesq. Pós-Colheita
8006 SRH – Sérgio S.	8130 Ana Beatriz – pesq. Estatística
8009 SOF- Natalino	8071 Saulo – pesq. Entomologia
8011 SPM – Flávia	8085 Jair – pesq. resp. ACN
8016 NDCA – Xerox	8050 Cozinha C.T.
8017 SSA – Bira	8055 Lab. Microbiologia
8019 Anélio - ASJ	8056 Lab. Enologia
8022 CPD - Dr. Lucas	8057 Lab. Fisiologia Vegetal
8023 Secretária Pesquisa - Cristiane	8058 Lab. Instrumentação
8024 Secretária CPD - Sandra	8059 Lab. Biologia Molecular
8028 Olavo – pesq. Fitopatologia	8060 Lab. Biotecnol./Cultura Tecidos
8029 Nickel – pesq. Virologia	8061 Lab. Fitopatologia
8030 Miele – pesq. Fisiologia Vegetal	8063 Lab. virologia
8031 Marcos Botton – pesq. Entomologia	8064 Lab. Nutrição de Solos
8032 Thor Vinícius – pesq. Virologia	8065 Lab. Pós-Colheita
8033 Rosemary – pesq. Sensor. Remoto	8066 Lab. Entomologia
8034 Rosa Maria - pesq. Fitopatologia	8069 Meteorologista
8035 Mandelli – pesq. Agrometeorologia	8070 Herbário
8035 Carlos Ely – pesq. Biotecnologia	8072 Biblioteca – respons.
8036 Paulo Ricardo – pesq. Melhoramento Genético	8076 Cadastro Vitícola
8037 Umberto – pesq. Melhoramento Genético	8077 Informática
8038 Patrícia – pesq. Melhoramento Genético	8078 Informática
8039 Luis Fernando – pesq. Biologia Molecular	8082 ACN - Recepção
8039 Henrique – pesq. Fisiologia Vegetal	8089 ACN – Auditório
8040 Celito – pesq. Enologia	8093 SMV/Garagem
8042 Luiz Rizzon – pesq. Enologia	8095 Manutenção/Carpintaria
8043 José Fernando Protas – pesq. Sócio-economia	8097 Campos Exper. – respons.
8044 Loiva – pesq. Sócio-economia	8099 Almoxarifado
8045 Jorge – pesq. Zoneamento Climático	8103 Microvinificação
8046 Gildo – pesq. Microbiologia	8104 Degustação
8047 George Wellington – pesq. Nutrição de Solos	8106 Cantina Experimental
8048 Mauro Zanus – pesq. Enologia	8110 GUARITA
8049 Gilmar Kuhn – pesq. Fitopatologia	8111 Pousada
	8112 Residência – Wellington
	8113 Residência – Alexandre
	8114 Residência – Bira
	8115 Residência – Anelio
	8116 AEE
	8117 Pousada –Estagiários
	8118 Casas-de-vegetação
	8121 Informática
	8123 Recepcionista C.T.
	8125 Câmara Fria

Hotéis e Pousadas

Casa Bucco

RST 470, km 194,3 – Tuiuty

Fone: 54 3504 2026

Fax: 54 3451 1606

www.casabucco.com.br

Dall'Onder Grande Hotel

Rua Erny Hugo Dreher, 197

Fone/Fax: 354 451 3555

www.dallonder.com.br

Dall'Onder Vittoria Hotel

Rua 13 de Maio, 800

Fone: 54 3455 3000

Fax: 54 3452 7633

www.dallondervittoria.com.br

Farina Park Hotel

RST 453 km 106

Fone/Fax: 54 3458 7033

www.guiaviagem.tur.br

Hospedaria Dona Maria

Rua Saldanha Marinho, 248

Fone: 54 3452-6808

Hotel e Pousada da Pipa

Travessa Silva Paes, 415

Fone/Fax: 54 3453 3157/

99770806

Hotel Imigrantes

Rua Visconde de São Gabriel, 32

Fone: 54 3451-2066

Fax: 54 3452-2243

Hotel Mont Blanc

Rua Goes Monteiro, 711

Fone/Fax: 54 3451-3766

www.hotelmontblanc.com.br

Hotel Pousada Casa Tasca

Posto per Dormire

Rua Raimundo Carvalho, 461

Bairro Santa Helena

Fone/Fax: 54 3453 1883

hotelpousadatasca@terra.com.br

Hotel Pousada Somensi

Rua Silva Paes, 367

Fone/Fax: 54 3453-3157

9977 0806

Hotel Primavera

Rua Cândido Costa, 173

Fone: 54 3451 1495

www.hotelprimavera.com.br

Hotel Villa Michelin

RS 444 – Km 18,9

Vale dos Vinhedos

Fone: 54 3459 1800

Fax: 54 3459 1806

www.villamichelon.com.br

Hotel Vinocap

Rua Barão do Rio Branco, 245

Fone/Fax: 54 3451 1566

www.vinocap.com.br

Pousada Casa Mia

Av. Osvaldo Aranha, 381 (superior)

Fone: 54 3454 4536

Pousada do Chalé

Rua São Paulo, 787A

Fone/Fax: 54 3452 2763

www.pousadadochale.com.br

Pousada Don Giovanni

Linha Amadeu, km 12

Pinto Bandeira

Fone/Fax: 54 3451-4129

www.dongiovanni.com.br

Pousada Fornasier

Km 04 – Pinto Bandeira

Fone/Fax: 54 3451 2666

www.vinhosfornasier.com.br

Pousada Santo Antônio

Rua Ivone Terezinha Michelin, 207

Fone: 54 3452 2021/3452 4788

Pousada São Francisco

Rua Assis Brasil, 896
Fone: 54 3452 4852
Fax 54 3454 4800
www.psaofrancisco.com.br

Recanto Del Arpini

Linha Rio Branco – Pinto Bandeira
Fone: 54 3452 5700/3504 4666

Pousada São José

Tv. Palmeiro, s/nº
Pinto Bandeira
Fone/Fax: 54 3451 1223
9966 6109
www.pousadasajoze.com.br

Pousada Senador

Rua sem. Salgado Filho, 1169
Fone: 54 3451 3024
www.pousadathiany.com.br

Pousada Valduga

Linha Leopoldina
Vale dos Vinhedos
Fone/Fax: 54 3453 1154
www.pousadavalduga.com.br

Pousada Villa Dei Fiori

Rua Refatti, 150
Fone: 54 3453 7866
Fax: 54 3452 2268
www.villadeifiori.com.br

Restaurantes

Benne Mangiare

Rua Dr. Casagrande, 473
Fone: 54 3453 7819

Buffet Dalla Costa

Rua 13 de Maio, 520
Fone: 54 3452 1270

Restaurante Casa Valduga

Vale dos Vinhedos
Fone: 54 3453 2333

Churrascaria Ipiranga

Rua Olavo Bilac, 200
Fone: 54 3452 3278

Comida & Cia

Rua Saldanha Marinho, 462
Fone: 54 3451-3965

Infernal Super Center Lanches

Rua Mal. Deodoro, 237
Fone: 54 3451 4407

La Cantina Ristorante

Tv Bagé, 61 – Cidade Alta
Fone: 54 3453 2577

La Tradición

Rua Herny H. Dreher, 260
Fone: 54 3452 7152

Magnatas do X

Rua Fortaleza, 315 Botafogo
Fone: 54 3453 2455

Confeitaria Central

Rua Mal. Floriano, 8
Fone 54 3451 3308

Mississippi Restaurante

Av. São Roque, 363
Fone: 54 3452 1929

Restaurante Botafogo

Rua Fortaleza, 380
Fone: 54 3453 3258

Restaurante Candiero

RST 470 km 72 – Acesso Norte
Fone: 54 3451 1977

Restaurante Canta Maria

RST 470, km 58
Fone: 54 3453 1099

Restaurante Casa de Madeira

Vale dos Vinhedos
Fone: 54 3453 5678

Restaurante e Pizzaria Ativa

Rua Saldanha Marinho, 280
Fone: 54 3454 2311

Restaurante De Villa

R. Marechal Deodoro, 248
Fone: 54 3451 2332

Restaurante Don Ziero

Vale dos Vinhedos
Fone: 54 3453 7593

Restaurante Dona Nite

Est. Para Barracão, 580
Fone: 54 3454 9749

Restaurante e Churrascaria

A Ferradura

RST 470 km 213,4
Fone: 54 3452-5227

Restaurante Fornazier

Pinto Bandeira
Fone: 54 3451 2666

Restaurante Giuseppe

RST 470, km 64 Garibaldi
Fone: 54 3463 8505

Restaurante Hotel Dall'Onder

Vittoria

Rua 13 de Maio, 800
Fone: 54 3455 3000

Restaurante Hotel Dall'Onder

Rua Heryn H. Dreher, 197
Fone: 54 3451 3555

Restaurante Hotel Villa Michelin

Vale dos Vinhedos
Fone: 54 3459 1800

Restaurante Nona Ludia

Caminhos de Pedra
Fone: 54 3454 9756

Restaurante Nova República do Filé

Rua Heryn Hugo Dreher, 273
Fone: 54 3451 1323

Restaurante Onze

Rua Mal Deodoro, 238
Fone: 54 3451 8779

Restaurante Portuguesa

Rua Belo Horizonte s/nº
Fone: 54 3453 2425

Restaurante Rubbo

Rua Mal. Deodoro, 30
Fone: 54 3453 5023

Restaurante Sacarrolha

Rua José Martelli, 47
Fone: 54 3452 6407

Restaurante Salvati e Sirena

Caminhos de Pedra
Fone: 54 9981 2084

Restaurante São Bento

Rua Xingú, 357
Fone: 54 3451 4386

Restaurante Tempero Misto

Rua Júlio de Castilhos, 372
Fone: 54 3452 7261

Ristorante De La Coline

RST 470, km 65,5
Fone: 54 3453 1127

Ristorante Piatto Fatto

Rua Barão do Rio Branco, 350
Fone: 54 3452 5817

Rosmarino

Rua Dr. Casagrande, 582
Fone: 54 3454 1778

Restaurante o Corujão

Rua Saldanha Marinho, 180
Fone: 54 3454 5746

Pizzaria Casa de Pedra

Rua Arthur Ziegler, 3281
Fone: 54 3454 1687

Pizzaria Coisa de Cinema

Rua Júlio de Castilhos, 351
Fone: 54 3452 0030/34520303

Pizzaria Dom Pepe

Av. Planalto, 1357
Fone: 54 3454 3298

Pizzaria Fiorenza

Rua Olinto de Oliveira Freitas, 69
Fone: 54 3453 7172

Pizzaria O Forno

Rua Heryn Hugo Dreher, 289
Fone: 54 3451 2365

Pizzeria Pirandello

Rua Heryn Hugo Dreher, 370
Fone: 54 3452 4786

Confeitaria Brandas

Rua Saldanha Marinho, 338
Fone: 54 3451 1435

Telefones de emergência

<i>Local</i>	<i>Número Prefixo 54</i>
Aeroclube	3452-1657
Bombeiros	195/3452-2023
Brigada Militar	190
Correios	3451-1899
Delegacia de Polícia	3452-3200
Prefeitura Municipal	3451-1088
Rodoviária	3452-1311
Secretaria de Turismo	3451-1088 Ramais 130 e 137
Hospital Tacchini	3451-4333
Depto Municipal de Trânsito	3454-5222
Polícia Rodoviária	3452-4553/3453-3030 24h
Posto de Informações Turísticas	Pipa Pórtico – 3453-3555 Via Del Vino – 3453-6699
Táxi	3452-1025 (Estação Rodoviária)
Estação Experimental de Viticultura Tropical – EEVT	(17) 3622-7111
Estação Experimental de Fruticultura Temperada – EEFT	(54) 3232-1715



CGPE 6224

Uva e Vinho

**Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento**

