EDITAL DE INSCRIÇÃO
Nº 004/2026

PROJETO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VINHOS DO CIRCUITO DAS FRUTAS
CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO DO POLO TURÍSTICO DO CIRCUITO DAS FRUTAS
GAT- ENOTURISMO
4ª FASE

O **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO DO POLO TURÍSTICO DO CIRCUITO DAS FRUTAS**, pessoa jurídica de direito público, na forma de associação pública, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 06.271.830/0001-30, com sede na Praça Cidade de São Paulo, s/nº. Bairro Anhangabaú, Jundiai/SP, 13.208-055, neste ato representado por seu Presidente, no uso de suas atribuições legais, e por meio do **GRUPO DE APOIO TÉCNICO - GAT ENOTURISMO**, instituído pela Resolução nº 001/2025, da Presidência do Conselho de Prefeitos, torna público, para o conhecimento de quantos possam se interessar, a abertura do presente Edital de Chamamento Público para a seleção e inscrição de participantes na **4ª FASE DO PROJETO DE QUALIDADE DOS VINHOS DO CIRCUITO DAS FRUTAS**, consistente em curso presencial de formação técnica em tópicos avançados sobre análise sensorial e serviços do vinho.

O procedimento rege-se pelos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia, vinculação ao instrumento convocatório e julgamento objetivo, alicerçado no artigo 37, caput, da Constituição Federal de 1988 e na Lei Federal nº 11.107/2005, observando as diretrizes fixadas pelo Conselho de Prefeitos para o fortalecimento do polo regional de turismo rural e vitivinicultura.

1. DO HISTÓRICO E DA CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROJETO.

1.1. O Projeto de Qualidade dos Vinhos do Circuito das Frutas consolida uma política pública integrada de desenvolvimento regional, estruturada de forma progressiva e técnica para elevar o padrão da cadeia vitivinícola dos municípios consorciados.
1.2. A primeira fase, deflagrada pelo Edital de Inscrição nº 001/2025, realizou análises físico-químicas e sensoriais diagnósticas em amostras de 15 (quinze) empreendimentos da região, cujos laudos técnicos foram formalmente entregues em 05 de dezembro de 2025, permitindo mapear o perfil da produção local.
1.3. A segunda fase do projeto, inaugurada pelo Edital de Inscrição nº 001/2026, qualificou o segmento mediante a oferta do curso internacional Microcredencial Universitária en Enoturismo, ministrado com a Universidade de La Rioja, capacitando 40 (quarenta)

Assinado por 3 pessoas: MIRIAM OLIVEIRA, MARCELA ROBERTA MORO e NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4 e informe o código 7354-4DD8-DEC4-4CA4

participantes entre produtores, representantes de vinícolas e técnicos institucionais em módulos focados na gestão da experiência turística.

1.4. Dando sequência ao aprimoramento setorial, o Consórcio institui a presente 4ª Fase, que compreende a formação presencial aprofundada em análise sensorial analítica, harmonização enogastronômica e excelência no serviço objetivando o aprimoramento do atendimento ao turista.

2. DO OBJETO.

2.1. Constitui objeto do presente instrumento convocatório a seleção de até 40 (quarenta) participantes para o curso presencial gratuito de Tópicos Avançados sobre Análise Sensorial e Serviços do Vinho, a ser ministrado por instituição especializada contratada pelo Consórcio.

2.2. A capacitação visa instrumentalizar técnica e sensorialmente os atores da cadeia vitivinícola e do turismo rural dos municípios consorciados, viabilizando o melhor entendimento da qualidade global dos vinhos, o diagnóstico de processos de vinificação, o reconhecimento de defeitos aromáticos, a prática de harmonizações clássicas e o domínio dos ritos de serviço do produto.

3. DA CARGA HORÁRIA, ESTRUTURA E METODOLOGIA DO CURSO.

3.1. O curso presencial será realizado entre 15 de outubro de 2026 e 03 de dezembro de 2026, totalizando 9 (nove) encontros presenciais, com carga horária individual de 3 horas e 30 minutos, ministrados das 19h00 às 22h30, prioritariamente às quintas-feiras, ressalvado módulo específico em dia diverso.

3.2. As atividades presenciais ocorrerão em localidade situada no território dos municípios consorciados ou em raio de até 50 (cinquenta) quilômetros de distância do limite territorial do Circuito das Frutas, sendo o endereço exato informado aos selecionados na convocação final.

3.3. A execução do curso contemplará estrutura pedagógica de alto nível, degustação orientada de, no mínimo, 5 (cinco) vinhos por encontro prático, insumos gastronômicos para testes de harmonização, apoio operacional de sommelier assistente e corpo docente detentor de titulação de Doutorado ou certificação internacional WSET Nível 3.

3.4. O conteúdo programático e a sequência cronológica dos módulos obedecerão rigorosamente ao seguinte planejamento:

DATA	MÓDULO TEMÁTICO	CONTEÚDO E METODOLOGIA APLICADA
15/10/2026	O Vinho: Técnica de Degustação	Análise visual, olfativa e gustativa; metodologia de degustação técnica internacional

Assinado por 3 pessoas: MIRIAM OLIVEIRA, MARCELA ROBERTA MORO e NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4 e informe o código 7354-4DD8-DEC4-4CA4

22/10/2026	Volta ao Mundo dos Vinhos	Estudo comparativo de estilos, regiões produtoras mundiais, *terroirs* e métodos de vinificação
29/10/2026	Amadurecimento e Envelhecimento	Uso de carvalho e outros recipientes; processos oxidativos e redutivos na evolução do vinho
05/11/2026	Vinhos Doces e Fortificados	Elaboração de *Vin Doux Naturels* e fortificados clássicos (Porto, Madeira e Jerez)
12/11/2026	Espumantes e Champagnes	Processos produtivos (Champenoise, Charmat e métodos ancestrais), tipicidades e controle qualitativo
17/11/2026	Defeitos do Vinho	Identificação sensorial de desvios originados no cultivo, na vinificação ou no acondicionamento
26/11/2026	Noções e Práticas de Harmonização	Diretrizes enogastronômicas clássicas e regionais, considerando cocção, gordura e acidez
01/12/2026	Serviço do Vinho e Acessórios	Protocolos de recepção, manuseio de taças, saca-rolhas, temperaturas ideais e decantação
03/12/2026	Treinamento Prático e *Mise en Place*	Prática intensiva de serviço de espumantes, montagem de salão e atendimento ao enoturista

3.5. A participação no treinamento é inteiramente gratuita aos inscritos selecionados, sendo o custeio suportado pelo orçamento do Consórcio Intermunicipal sob a rubrica 04.695.0001.2001.0000.

4. DAS VAGAS E DO PÚBLICO-ALVO.

4.1. O presente processo seletivo disponibiliza 40 (quarenta) vagas, destinadas prioritariamente aos participantes que integraram e concluíram a 2ª Fase do Projeto de Avaliação da Qualidade de Vinhos do Circuito das Frutas (curso de capacitação em enoturismo).
4.2. As vagas abrangem os representantes dos empreendimentos vitivinícolas homologados e os membros institucionais do Grupo de Trabalho (GAT-Enoturismo) que participaram da etapa formativa antecedente, abrindo-se as vagas residuais para novas inscrições conforme os critérios deste Edital.
4.3. Compreendem o território do Consórcio Intermunicipal os municípios paulistas de Atibaia, Indaiatuba, Itatiba, Itupeva, Jarinu, Jundiaí, Louveira, Morungaba, Valinhos e Vinhedo.

Assinado por 3 pessoas: MIRIAM OLIVEIRA, MARCELA ROBERTA MORO e NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4 e informe o código 7354-4DD8-DEC4-4CA4

5. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DAS FASES DE INSCRIÇÃO.

5.1. O procedimento seletivo organiza-se em duas etapas consecutivas de inscrição, concebidas para prestigiar a continuidade dos trabalhos formativos e alocar equitativamente as vagas remanescentes.

5.2. Primeira Fase de Inscrição: Participantes Habilitados da 2ª Fase.

5.3. Nesta Primeira Fase de Inscrições, os candidatos concluintes da 2ª Fase do Projeto de Avaliação da Qualidade de Vinhos do Circuito das Frutas (Edital de Inscrição nº 001/2026) citados abaixo deverão se inscrever por meio de formulário de inscrição disponibilizado abaixo e terão sua vaga reservada, com prioridade de preenchimento.
5.4. Constitui requisito de habilitação imediata nesta etapa que o participante indicado **NÃO POSSUA CERTIFICADO PROFISSIONAL DE SOMMELIER**, garantindo-se sua vaga direta na turma.
5.5. O candidato integrante da relação que declarar possuir formação profissional como sommelier será desclassificado desta primeira chamada, passando a concorrer exclusivamente na fase subsequente de vagas residuais.
5.6. A Primeira Fase de Inscrições é reservada, com prioridade de preenchimento, aos 38 (trinta e oito) participantes devidamente homologados e concluintes da 2ª Fase do Projeto de Avaliação da Qualidade de Vinhos do Circuito das Frutas (Edital de Inscrição nº 001/2026), compreendendo:

1. Ana Paula Oliveira Jerônimo (Adega Família Ferragut — Vinhedo/SP);
2. Gabriel Fontebasso (Adega Fontebasso — Jundiaí/SP);
3. Luiz Antonio dos Santos Junior (Vinícola Micheletto — Louveira/SP);
4. Antônio Angelo Baccetti (Vinícola Família Baccetti — Vinhedo/SP);
5. Benício Rodrigues Viana Primo (Vinícola Saccomani — Jundiaí/SP);
6. Silvia Regina Téga Martins (Vinícola Casa Martins — Jundiaí/SP);
7. Ariana Sgarioni (Adega Beraldo di Cale — Jundiaí/SP);
8. Rafael Mingoti (Vinícola Mingoti — Jundiaí/SP);
9. José Vital Romboli (Adega Rosso Naturale — Itatiba/SP);
10. Ivan Lucio de Oliveira (Vinícola Oliveira — Jundiaí/SP);
11. Luciene Galdiano Leme da Silva (Vinícola Castanho — Jundiaí/SP);
12. Luiz Henrique de Oliveira (Bramasole Vinho de Boutique — Indaiatuba/SP);
13. Gesiane Cristina Zanella (GAT-Enoturismo — Indaiatuba/SP);
14. Marcela Roberta Moro (GAT-Enoturismo — Jundiaí/SP);
15. Mirian dos Santos Oliveira (GAT-Enoturismo — Jundiaí/SP);
16. Neusa Regina Foga Paes de Barros (GAT-Enoturismo — Itupeva/SP);
17. Rafaela Camurci Lourençon (GAT-Enoturismo — Louveira/SP);
18. Anderson Thomé (Vinícola Famiglia Thomé — Vinhedo/SP);
19. Marcelo E Cintra Junior (Quinta Família Cintra — Atibaia/SP);

Assinado por 3 pessoas: MIRIAM OLIVEIRA, MARCELA ROBERTA MORO e NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4 e informe o código 7354-4DD8-DEC4-4CA4

20. Orlando Célio Campovilla (Vinícola Campovilla — Vinhedo/SP);
21. Juliana Facchini Simões (Vitivinícola Ari Facchini — Indaiatuba/SP);
22. Vanderlei Gerez Rodrigues (Bodega Gerez — Jarinu/SP);
23. Paulo Afonso Peçanha (Bodega Peçanha — Atibaia/SP);
24. Lucimar Aparecida Camargos (Empório do Veio — Louveira/SP);
25. Edenilson Tomazetto (Edenilson Tomazetto — Indaiatuba/SP);
26. Daniel Mantovanello (Mantovanello Vinhos — Indaiatuba/SP);
27. Evandro Aquilino Marquesim (Adega Marquesim — Jundiaí/SP);
28. Rafaela Eduarda Silva (Adega Maziero — Jundiaí/SP);
29. Valdemir Corbano (Vinícola Chão de Pedra — Valinhos/SP);
30. Monica Santos da Silva (Grupo de Trabalho — Valinhos/SP);
31. Jacia Kanarski Braz da Silva (Grupo de Trabalho — Jarinu/SP);
32. Débora Frare (Grupo de Trabalho — Morungaba/SP);
33. Daiane Vanessa da Cruz Pereira (Adega Oliveira — Jundiaí/SP);
34. Gustavo Leme da Silva (Vinícola Castanho — Jundiaí/SP);
35. Vitor de Freitas Carneiro (Mantovanello Vinhos — Indaiatuba/SP);
36. Suzana Machado Lopes Corbano (Vinícola Chão de Pedra — Valinhos/SP);
37. Priscila Santos (Calabria Pizzaria — Morungaba/SP);
38. Welder Davis Tafarelo (Poli Alimentos Artesanais — Jarinu/SP).

5.7. Segunda Fase de Inscrição: Vagas Remanescentes e Critérios Especiais.
5.8. As vagas que não forem preenchidas pelos 38 participantes prioritários da Primeira Fase constituirão vagas residuais, disponibilizadas à seleção entre os demais interessados e candidatos excedentes.
5.9. Poderão concorrer na Segunda Fase produtores rurais e representantes de vinícolas da Região do Circuito das Frutas, bem como os participantes da fase inicial desclassificados por deterem certificado de sommelier.
5.10. No formulário eletrônico de inscrição, todos os proponentes deverão responder formalmente e de modo obrigatório se possuem ou não certificação técnica ou profissional de sommelier.
5.11. A distribuição das vagas residuais obedecerá rigorosamente à seguinte dinâmica de preferência:
a) Primeira prioridade: produtores do Circuito das Frutas ou representantes formais de vinícolas locais que não possuam certificação de sommelier;
b) Segunda prioridade: havendo saldo de vagas após contemplados todos os produtores e representantes não certificados, as vagas remanescentes serão destinadas aos candidatos que já possuam certificado de sommelier;
c) Critério de desempate: em qualquer hipótese de concorrência entre candidatos situados na mesma faixa de prioridade (inclusive entre candidatos que possuam certificação de sommelier), o desempate dar-se-á pela ordem cronológica de submissão da inscrição.

Assinado por 3 pessoas: MIRIAM OLIVEIRA, MARCELA ROBERTA MORO e NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4 e informe o código 7354-4DD8-DEC4-4CA4

5.12. Não será exigido registro dos produtos ou da vinícola perante o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) para efeito de habilitação nesta ação formativa.

6. DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO.

6.1.O processo seletivo regido por este Edital obedecerá rigorosamente às seguintes datas e prazos operacionais:

ETAPA OPERACIONAL	PERÍODO / DATA
Publicação do Edital de Chamamento	22 de setembro de 2026
Primeira Fase de Inscrições (Originária)	22 de setembro a 29 de setembro de 2026
Divulgação dos Habilitados na 1ª Fase	30 de setembro de 2026
Segunda Fase de Inscrições (Vagas Remanescentes)	01 de outubro a 05 de outubro de 2026
Análise e Validação das Candidaturas	06 de outubro de 2026
Publicação do Resultado Preliminar	06 de outubro de 2026
Prazo para Interposição de Recursos	07 de outubro e 08 de outubro de 2026
Julgam. de Recursos e Homologação Final	09 de outubro de 2026
Convocação	09 de outubro de 2026
Início das Aulas Presenciais	15 de outubro de 2026

6.2. Eventuais adequações no cronograma, decorrentes de razões de conveniência técnica ou interesse público, serão divulgadas nos canais oficiais do Consórcio.

7. DO PROCEDIMENTO DE INSCRIÇÃO.

7.1. As inscrições para ambas as etapas do chamamento serão realizadas exclusivamente por meio eletrônico, mediante o preenchimento integral do formulário oficial disponibilizado no seguinte link:

https://forms.gle/PkFEUu76sWciVuG49

7.2. O preenchimento incompleto, a aposição de dados falsos ou o encaminhamento de arquivos ilegíveis ensejará o indeferimento imediato da inscrição.

Assinado por 3 pessoas: MIRIAM OLIVEIRA, MARCELA ROBERTA MORO e NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4 e informe o código 7354-4DD8-DEC4-4CA4

8. DA ANÁLISE, DA CLASSIFICAÇÃO E DOS RECURSOS.

8.1. A conferência e a validação do enquadramento dos candidatos nas faixas de prioridade competem exclusivamente ao GAT-Enoturismo.
8.2. Publicado o resultado preliminar das inscrições da Segunda Fase, os interessados poderão interpor recurso administrativo no prazo improrrogável fixado no cronograma, mediante expediente fundamentado endereçado ao e-mail institucional enoturismo@circuitodasfrutasoficial.sp.gov.br.
8.3. Não serão admitidos recursos desprovidos de amparo factual ou intempestivos, procedendo-se à homologação final pelo GAT-Enoturismo logo após o encerramento da fase recursal.

9. DOS COMPROMISSOS DOS PARTICIPANTES E DAS SANÇÕES.

9.1. A confirmação da matrícula vincula o participante e o empreendimento ao estrito cumprimento das obrigações do programa de qualificação.
9.2. Constituem compromissos indeclináveis de cada participante:
a) Obter frequência presencial mínima obrigatória de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária global do curso, aferida em lista de presença a cada encontro prático;
b) Portar-se com urbanidade, ética e comprometimento técnico durante as sessões práticas de degustação, análise de defeitos e exercícios de harmonização;
c) Autorizar o uso de sua imagem e voz para finalidades estritamente institucionais e pedagógicas de fomento ao turismo do Circuito das Frutas, sem ensejar direito a indenizações ou pagamentos;
d) Firmar fisicamente o Termo de Compromisso e Adesão previamente à realização da primeira aula inaugural.
9.3. O descumprimento injustificado de quaisquer das condições fixadas implicará o desligamento do participante, vedada a expedição do respectivo certificado de conclusão.
9.4. Em caso de abandono ou descumprimento da frequência mínima por representante de empreendimento vitivinícola, a penalidade de suspensão de participação nas etapas seguintes do projeto estender-se-á à pessoa jurídica do empreendimento, impedindo nova contemplação em ações imediatas de fomento, caso não seja devidamente justificado.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.

10.1. A inscrição no presente chamamento público importa na ciência e na adesão irrestrita a todas as normas, cláusulas e condições regulamentares deste Edital.
10.2. A participação no curso presencial constitui atividade de fomento público ao desenvolvimento regional sustentável, não acarretando qualquer espécie de vínculo laboral, funcional ou estatutário entre os alunos e o Consórcio Intermunicipal.

Assinado por 3 pessoas: MIRIAM OLIVEIRA, MARCELA ROBERTA MORO e NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4 e informe o código 7354-4DD8-DEC4-4CA4

10.3. As dúvidas e as solicitações de informações complementares sobre a interpretação do presente Edital deverão ser encaminhadas formalmente à comissão técnica pelo correio eletrônico enoturismo@circuitodasfrutasoficial.sp.gov.br.

10.4. Os casos não disciplinados neste instrumento serão decididos fundamentadamente pelos membros do Grupo de Apoio Técnico - GAT Enoturismo, submetendo-se a homologação à Presidência do Consórcio.

GAT-Enoturismo, 22 de setembro de 2026.

Assinado Digitalmente
Rafaela Camurci Lourençon
Representante no GT do Município de Louveira

Assinado Digitalmente
Marcela Roberta Moro
Representante no GT do Município de Jundiaí

Assinado Digitalmente
Mirian dos Santos Oliveira
Representante no GT do Município de Jundiaí

Assinado Digitalmente
Neusa Regina Foga Paes de Barros
Representante no GT do Município de Itupeva

Assinado por 3 pessoas: MIRIAM OLIVEIRA, MARCELA ROBERTA MORO e NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4 e informe o código 7354-4DD8-DEC4-4CA4

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 7354-4DD8-DEC4-4CA4

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- MIRIAM OLIVEIRA (CPF 266.XXX.XXX-17) em 22/09/2026 10:35:22 GMT-03:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- MARCELA ROBERTA MORO (CPF 268.XXX.XXX-60) em 22/09/2026 11:42:32 GMT-03:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- NEUSA REGINA FOGA PAES DE BARROS (CPF 270.XXX.XXX-94) em 22/09/2026 16:06:17 GMT-03:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://circuitodasfrutas.1doc.com.br/verificacao/7354-4DD8-DEC4-4CA4