



Viagem Técnica BeefPoint – Uruguai

17 a 25 de Agosto 2013

9 dias (8 noites)

Olá amigos,

O BeefPoint já organizou duas viagens técnicas de estudo, para conhecer a pecuária de corte dos EUA e da Austrália. Foram dois grandes sucessos. Nas duas viagens, o grupo seguia conversando, trocando experiências, se divertindo. E principalmente aprendendo muito. Fizemos um grupo de amigos, que se alegra toda vez que se encontra. Foram duas ótimas experiências que estamos trabalhando para repetir e melhorar.

Percebemos que uma viagem técnica é na verdade um excelente curso. Uma forma muito agradável de você aprender, na prática, vivenciando realidades diferentes do que temos aqui no Brasil. Redobramos nossos esforços para que nossas viagens técnicas sejam um curso, uma especialização em pecuária de corte. Queremos que você volte dessa viagem internacional com conhecimento, motivação e inspiração para fazer diferente. E é exatamente isso que acontece.

Preparamos agora uma Viagem Técnica para o Uruguai. Vamos visitar selecionadores de genética, criadores, confinadores, e também leilões, supermercados especializados em carne, restaurantes de primeira. Vamos conhecer e participar de um seminário no INAC, a entidade que representa a cadeia da carne no país. Vamos conhecer como fazem o marketing do seu produto e como garantem rastreabilidade e como funciona o sistema de caixa preta e de balanças nos frigoríficos. Também teremos uma visita e seminário numa das melhores universidades do país.

Como nas viagens da Austrália e dos EUA, organizamos uma série de palestras especiais com produtores progressistas, especialistas em carne, consultores e professores. Será um curso, uma especialização ao vivo e em tempo real.

Viajar é uma maneira completa de vivenciar as oportunidades do mundo, que permite obter outras ideias, através da cultura, pessoas, diferentes pontos de vista, culinária e não ficar limitado ao cenário regional de nossas próprias vidas. Se viajar é uma atividade fascinante, imagine fazer uma viagem profissional no agronegócio.

Nosso objetivo é que em uma semana, você conheça a cadeia da carne bovina do Uruguai: insumos – genética – cria – recria – confinamento – frigorífico – marca de carne – supermercado – restaurantes. E ainda conheça mais sobre a história e cultura, degustando um churrasco campeiro e conhecendo e conversando com quem mais entende de pecuária do Uruguai.

Nessa viagem, mais uma vez, vou participar como guia técnico. Meu objetivo é que você possa conhecer, entender, perguntar e debater tudo que te interessa sobre pecuária. Do pasto a marca de carne.

Também teremos Roberto Barcellos, um dos maiores especialistas em marcas e qualidade de carne no Brasil. Roberto conhece bem o Uruguai, e tem mais de 15 anos de experiência em frigorífico e produção de carnes especiais. Vai ser uma excelente companhia.

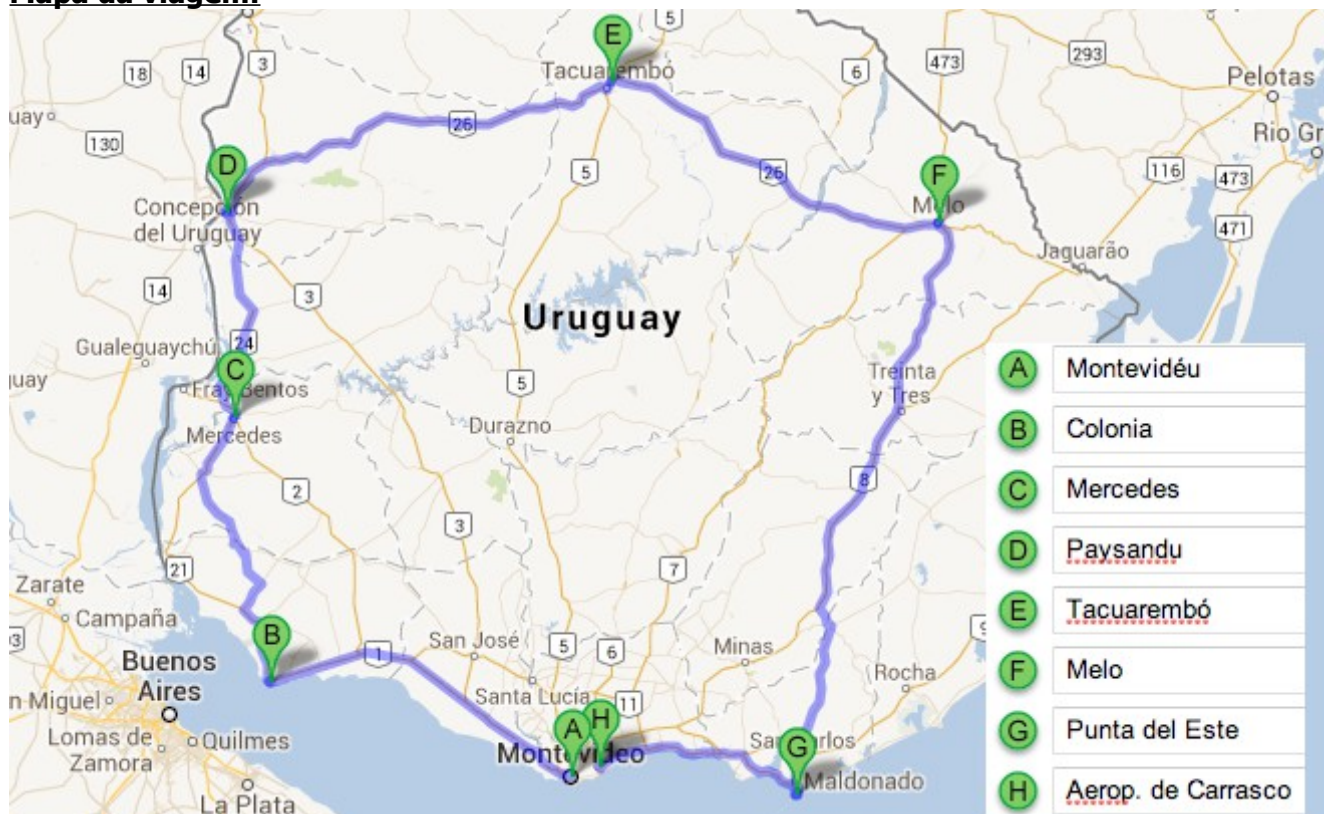
Quero que todos possam aprender mais e voltar com uma visão mais ampla e detalhada de como podemos melhorar nosso negócio individual e também nossa pecuária como um todo.



Posso te garantir que você vai aprender muito, vai viver uma semana difícil de se esquecer e também vai se divertir bastante. Vamos nessa?

Um abraço,
Miguel Cavalcanti

Mapa da viagem:



ROTEIRO:

(1º Dia) SÁBADO, 17/AGO/13 – SP/MONTEVIDEO

Encontro no Aeroporto Internacional de Guarulhos:

10h25 – Embarque com destino a Montevideo, Uruguai.

14h – Tempo para compras em loja de produtos gaúchos: Roupas, facas, arreios, etc. (#1)

17h - Check in hotel

20h30 – Jantar **Restaurante “La Vaca” Parrilla Gourmet**

www.lavaca.com.uy - Considerado um dos melhores restaurantes de carne de Montevideo! (#2).

Pablo Caputi, economista chefe do INAC é nosso convidado especial do jantar para um bate-papo. (#3)

Refeições inclusas: Jantar

Hotel Four Points by Sheraton (1º de 3 noites)

(2º Dia) DOMINGO, 18/AGO/13 – MONTEVIDEO

Café da manhã no hotel

9h – Visita a um **Supermercado Tienda Inglesa**, com destaque para programa de carnes especiais da empresa. www.tinglesa.com.uy (#4). Apresentação sobre carnes especiais.



12h Almoço especial de boas-vindas na **Vinícola "Bodega Bouza"** (#5). www.bodegabouza.com. Considerado um dos melhores restaurantes e vinícolas do país. Excelente atendimento e estrutura para conhecer sobre vinhos e degustar.

14h – **City tour em Montevideo** (#6)

16h – **Tarde livre (Compras/Shopping)**

20h – Jantar (local a definir) (#7)

Palestra durante jantar com **Rafael Tardaguila** (consultor especializado em agronegócio, com ênfase em mercado do boi e da carne, publica o Beef Report, muito conhecido) (#8).

Refeições inclusas: café da manhã, almoço e Jantar

Hotel Four Points by Sheraton (2º de 3 noites)

(3º Dia) SEGUNDA, 19/AGO/13 – MONTEVIDEO

Café da manhã no hotel

9h – Visita ao **INAC com seminário exclusivo** (#9).

O INAC (Instituto Nacional da Carne) foi criado pelo Ministério da Agricultura, Ministério da indústria e representantes do setor privado, Como associações de produtores Rurais, Federação e Indústria. O instituto visa fomentar a exportação de Carne do Uruguai. Seremos recebidos por diretores do INAC, que irão palestrar sobre marketing de carne, mercado internacional e o trabalho da entidade, que é uma referência em trabalho sério e com ótimos resultados.

13h – Almoço no **Restaurante "El Palenque"** no **Mercado Municipal**, um ponto turístico de Montevideo, em especial para quem gostar de carne www.elpalenque.com.uy (#10).

15h – Visita e seminário na **Universidade ORT**, com Pablo Caputi (#11). www.ort.edu.uy.

18h30 - Visita **Asociacion de Consignatários de Ganado**, participando da reunião oficial semanal da entidade. Aqui poderemos conhecer mais sobre o mercado do boi, reposição, preços e tendências. www.acg.com.uy (#12).

20h – Jantar (Restaurante italiano, a definir).

Refeições inclusas: café da manhã, almoço e Jantar

Hotel Four Points by Sheraton (3ª de 3 noites)

(4º Dia) TERÇA, 20/AGO/13 – COLÔNIA / MERCEDES

Café da manhã no hotel, check-out.

8h – Saída para visita **Central Kiyú** (62km de Montevideo) (#13). Essa é uma central de testes de touros da raça Hereford, que é a principal raça do país. Vamos conhecer o trabalho da associação de criadores de Hereford, ter palestras sobre melhoramento genético e também assistir uma palestra do INIA, entidade similar a Embrapa brasileira.

11h – Saída para Colônia (120 km- 1,5h)

12h – **City tour** (caminhada) em **Colônia Del Sacramento** (#14).

13h – Almoço em Colônia

15h – Saída para Mercedes (160km – 2h15).

Parada em uma loja de produtos agropecuários **"Las Places Veterinária"**, para conhecer mais sobre mercado de produtos para pecuária e como funcionam as revendas no país (#15).

www.lasplaces.com.uy

17h – Check in hotel em Mercedes

20h - Jantar no hotel

Refeições inclusas: Café da manhã, almoço e jantar.

Hotel em Mercedes Brisas de Hum (1 noite)



(5º Dia) QUARTA, 21/AGO/13 – MERCEDES

Café da manhã no hotel e check-out

9h – Visita a **Estancia "El Cerro"**. Considerada uma das fazendas modelo do Uruguai, muito produtiva e tecnificada. Conta com consultoria do Prof. Alvaro Simeone, renomado especialista em produção pecuária no Uruguai. (#16)

12h – Almoço - estamos organizando um **churrasco campeiro!** (a definir) (#17)

13h – Visita **Grupo Del Carmen**. Um grupo argentino com grandes áreas no Uruguai e extremamente eficientes. Trabalham com produção integrada: produção a pasto, manejo technograzing, confinamento e também Frigorífico (San Jacintho). Operam também uma marca de carne - El Rancho (#18).

16h – Visita **Confinamento Marfrig**, é considerado um dos melhores confinamentos do Uruguai. (#19)

18h – Saída para Paysandú (170 km – 2h30)

20h30 – Check in hotel

21h – Jantar

Refeições inclusas: Café da manhã, almoço e jantar.

Hotel Gran Paysandú (1 noite)

(6º Dia) QUINTA, 22/AGO/13 – PAYSANDÚ

Café da manhã no hotel e check-out

9h – Visita guiada à **Universidade UPIC**. Faculdade de agronomia em Paysandú – Unidade de Produção Intensiva de Carne. Coordenador Prof. Álvaro Simeone (#20).

12h – Almoço (na universidade)

13h – Saída para Melo (430km – 5h30)

18h30 – Check-in hotel em Melo

20h – Jantar no hotel

Refeições inclusas: Café da manhã, almoço e jantar

Hotel Juana em Melo (1 noite)

(7º Dia) SEXTA, 23/AGO/13 – MELO

Café da manhã no hotel

9h – Visita ao **Frigorífico PUL** (#21)

Um dos melhores frigoríficos do Uruguai, e do mundo, hoje pertence ao Minerva e tem capacidade de abate 950 animais/dia. 85% da produção é exportada. Possui a maioria das certificações, inclusive de carne orgânica para União Européia e permissão do Selo USDA para os EUA.

11h – Visita a **Fundacion Pro Cria** (#22)

Ligado ao Frigorífico PUL tem o objetivo de trabalhar com a indústria da carne, para alcançar maior quantidade e qualidade da produção, de maneira ecológica e sustentável a longo prazo envolvendo as famílias dos produtores que vivem do campo.

12h – Almoço

14h – Visita a **Estancia "Ana Paula"** (#23)

Propriedade iniciada pelo empresário brasileiro, Ernesto Correa, é considerada uma das maiores fazendas do Uruguai, com sistemas de rastreamento e programas de Qualidade, sendo referência na produção de carne.

16h – Saída para Punta del Este (331km – 4h)

20h – Check-in hotel

20h30 – Jantar no hotel



Refeições inclusas: Café da manhã, almoço e jantar
Hotel Barradas Park & Spa (1º de 2 noites)

(8º Dia) SÁBADO, 24/AGO/13 – PUNTA DEL ESTE

Café da manhã no hotel

10h – Visita loja de **Carnes Gourmet "El Novillo Alegre"** (#24)

12h – Almoço no local - "**Parilla del Novillo Alegre**" (#25).

14h – **City tour** por **Punta del Este** e Visitação **Casa Pueblo** (#26)

Tarde livre para atividades de interesse pessoal.

20h – Jantar de encerramento no "**Restaurante La Bourgogne**" (Chef Francês) (#27)

Palestra com grande especialista em cadeia da carne do Uruguai, a confirmar (#28)

Refeições inclusas: Café da manhã, almoço e jantar.
Hotel Barradas Park & Spa (2ª de 2 noites)

(9º Dia) DOMINGO, 25/AGO/13 – SÃO PAULO

Café da manhã no hotel

10h – Traslado ao Aeroporto.

14h – Embarque com destino a SP. Chegaremos com tempo, para todos poderem aproveitar as lojas do Free Shop de Montevideo, que são muito boas.

Chegada a São Paulo, SP. Fim da viagem.

1. Valor do pacote terrestre - inscrição até dia 01/julho:

- **U\$ 3.700 por pessoa**
- **U\$ 3.600 por pessoa – p/ inscrição de 2 ou mais pessoas**

Observações:

- U\$ 3.800 por pessoa – p/ inscrição após dia 01/julho
- Valores para hotel em acomodação em quarto DUPLO (dois por quarto).
- Para acomodação em quarto SINGLE (um por quarto), acrescentar U\$ 699.

2. Passagem aérea internacional:

- **R\$ 550* (reais) + taxas (aprox. R\$ 250)**

Observações:

- Trechos: Guarulhos / Montevideú / Guarulhos
- *O valor da passagem SOMENTE é confirmada no momento da emissão da passagem.

3. Observações importantes:

- Todas as visitas dependem de confirmação e poderão sofrer alterações ou inversão conforme necessidades operacionais. O roteiro final com todos os detalhes e confirmações será enviado por e-mail uma semana antes do embarque.
- Todos os hotéis mencionados incluem taxas locais.
- As refeições acima NÃO incluem bebidas alcoólicas, exceto na vinícola Bouza.
- Não está incluso: extras do hotel (ex: bebidas, frigobar, uso telefone, internet, filmes, lavanderia);
- Não está incluso: gorjetas, souvenirs, gastos de caráter pessoal, excesso de bagagem;
- Câmbio utilizado: Dólar Turismo (Venda). Consulte o site do [Valor Econômico](#).



4. Serviços inclusos no pacote:

- 9 dias, sendo 8 noites no Uruguai;
- 8 noites em hotéis de categoria Superior em acomodação dupla (dois por quarto);
- Traslado em ônibus de luxo (novo*) com ar condicionado, TV, banheiro e água;
- Refeições: conforme descrito no roteiro acima;
- Almoço especial de chegada no hotel em Montevideo;
- Jantar especial de encerramento em Punta del Este;
- Visita técnicas conforme mencionados no roteiro;
- Atendimento: serviço de orientação de viagem aos participantes, no pré e durante a viagem;
- Assistência: para embarque e desembarque no aeroporto internacional de Guarulhos, SP;
- Seguro-viagem cobertura de até US\$ 26.000 por evento (Assist. Médico-Hospitalar);
- 01 kit viagem por pessoa contendo: 1 mochila, 1 porta-passagem e 2 etiquetas de bagagem;
- 01 brochura impresso (Manual de Viagem) com as informações sobre o dia-a-dia da viagem;
- 02 camisas polo BeefPoint / CAEP por passageiro (para uso no embarque e no dia de campo);
- 01 guia operacional (bilíngue) durante todo o roteiro, responsável pelo grupo.
- 01 guia técnico profissional (bilíngue). Miguel Cavalcanti (diretor do BeefPoint) com conhecimento em pecuária de corte, mercado do boi e da carne, para acompanhamento das informações técnicas durante toda a viagem.
- 01 guia técnico profissional. Roberto Barcellos (diretor da Beef&Veal) com grande conhecimento em produção de carnes especiais e marcas de carne, para acompanhamento das informações técnicas durante toda a viagem.

5. Forma de pagamento:

- a) a vista: Depósito bancário, Boleto ou Cartão de Crédito (Visa ou Mastercard).
BANCO DO BRASIL – Agência 0712-9 C/C 117.180-1 – CAEP Brasil, CNPJ 04.869.542/0001-56.
- b) parcelado: Cartão de crédito em até 3 vezes (Junho / Julho / Agosto)

9. Documentação (portadores passaporte brasileiro):

Providencie a documentação necessária para a viagem:

- RG atualizado em bom estado de conservação OU passaporte com validade mínima de 6 meses da data do embarque.
- Visto: não é necessário visto viagem ao Uruguai.
- Vacina: não é necessário vacina para viagem ao Uruguai.
- **A CAEP solicitará a cada passageiro uma COPIA LEGÍVEL do RG ou PASSAPORTE.**

CONTATO:

Cecília Vieira - Gerente Grupos e Qualidade
Tel. (11) 3262-0010 - R. 207
E-mail: cecilia@caep.com.br

PRAZO: 20 DE JULHO. VAGAS LIMITADAS.

GARANTA SUA VAGA E FAÇA JÁ SUA INSCRIÇÃO!