

Relatório Parcial de Ações – 5
Ações em Turismo e Lazer RPA-005/2014

Vila Nova de Teotônio
&
Jaci-Paraná

Porto Velho, RO

Março, 2014

1) Locais, produtos e ações genéricas do relatório:

(X) Vila Nova de Teotônio:

- (X) Lazer (X) Turismo (X) Praia () Pier (X) Quiosques
() Trilhas (X) Restaurantes (X) Qualificação
() Outros. Quais

() Distrito de Jaci-Paraná:

- () Lazer () Turismo () Praia () Praça () Parque
() Qualificação () Outros. Quais

2) Objetivos e Premissas

2.1 Premissas

Este relatório está relacionado às atividades desenvolvidas que comportam os período de **19 de dezembro de 2013 a 17 de março de 2014**, referente contrato CT.DS.101.2012 – Prestação de Serviços de Assessoria na Implantação do Programa de Apoio às Atividades de Lazer e Turismo do Projeto Básico Ambiental PBA- da UHE Santo Antônio volume IV, seção 27 e ao Programa de Apoio as Atividades de Lazer e Turismo Ambiental de Conservação e Utilização do Entorno do Reservatório Artificial da UHE Santo Antônio – referencial – PACUERA, no qual visa compensar os impactos pela formação do reservatórios aos recursos turísticos atualmente utilizados nas localidades de Jaci-Paraná e Vila Nova de Teotônio.

2.2 Considerações Iniciais do Relatório

Este relatório tem como objetivo apresentar as últimas ações desenvolvidas junto à comunidade da Vila Nova de Teotônio e no Distrito de Jaci-Paraná. São elas:

- Treinamento na área de segurança alimentar;
- Ajuste técnicos no site da Vila Nova de Teotônio;
- Banco de Imagens da Vila Nova de Teotônio;
- Desenvolvimento do design gráfico das placas e outdoors a serem instaladas na Vila Nova de Teotônio;
- Estratégia de divulgação em hotéis e pontos de referências turísticas na cidade de Porto Velho;
- Plano de Desenvolvimento do Lazer e do Turismo Integrado Sustentável da Vila Nova de Teotônio;
- Plano de Desenvolvimento do Lazer e do Turismo Integrado Sustentável do Distrito de Jaci-Paraná;

- O produto final a ser entregue será o Planos supracitados que elencarão as ações prioritárias a serem realizadas pelo poder público e ou entidades, tendo como base os diagnósticos realizados durante o período de contrato, que refletiu nos relatórios RPAs: 01, 02, 03, 04 e 05, bem como seus relatórios complementares, conforme apresentado na Imagem 01:



Imagem 01: Resumo das ações Contrato CT.DS.101.2012
(ver imagens ampliadas no *hotlink* <http://i1projetos.wix.com/lazereturismo>)

3. Ações desenvolvidas

- **Treinamento na área de segurança alimentar**

Dando continuidade às ações de qualificação e formação, foi realizado o programa de segurança alimentar nos empreendimentos de alimentação fora do lar da Vila Nova de Teotônio. Os empreendimentos que aderiram ao programa foram: o Restaurante Kamata; Restaurante Damasceno e quiosques da praia.

O programa foi dividido em 03 fases:

- Diagnóstico:** trabalho de observação quanto ao acondicionamento, manipulação e apresentação dos alimentos aos clientes. A metodologia utilizada teve como base métodos de observação sistemática onde a nutricionista teve a oportunidade acompanhar os procedimentos, do acondicionamento à manipulação dos alimentos. A partir daí foi aplicado um *check-list* de verificação para qualificar os procedimentos adotados pelos restaurantes. Quando: 17/10/2013 | Carga horária: 8 horas/assessoria;
- Feedback:** Os resultados da aplicabilidade do *check-list* de verificação foram repassados aos proprietários do Restaurante Kamata, o senhor Antônio Carlos e a senhora Mara; e o senhor Carlos Damasceno do restaurante Damasceno; as senhoras Joana e Idalia dos quiosques localizados na praia artificial. Quando: 23/10/2013 | Carga horária: 8 horas/assessoria;
- Curso de Práticas de Higiene e Segurança Alimentar:** os empresários passaram por formação junto à profissional responsável pela realização do programa. Quando: 02/11/2013 | Carga horária: 4 horas/assessoria.

Nutricionista responsável: Annie Karolyne Freire CRN:4721/7ª Região



Imagem 02: Aplicação do check-list nas unidades de produção alimentar (out/2013)



RELATÓRIO TÉCNICO DE ACESSORIA EM NUTRIÇÃO PRESTADA À UNIDADE DE PRODUÇÃO DAMASCENO

Através da avaliação técnica foi possível obter o seguinte diagnóstico:

ÁREA EXTERNA E INTERNA: Encontra-se livre da presença de animais, porém observou-se objetos e equipamentos em desuso e estranhos ao ambiente;

EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES: não são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamento. O acesso às instalações é independente e não comum a outros usos (ex.: habitação); O dimensionamento não é compatível com todas as operações, não existe separação entre as diferentes atividades por meio físicos ou por outros. As instalações são abastecidas de água corrente e dispõem de conexões com fossa séptica;

INSTALAÇÕES FÍSICAS – Pisos e Paredes: não possuem revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis, não estão íntegros, conservados.

INSTALAÇÕES FÍSICAS - Tetos/Forros: Não possuem revestimentos lisos, não são impermeáveis à lavagem. São feitos de PVC, embora estejam íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos, necessita-se de atenção quanto à limpeza.

INSTALAÇÕES FÍSICAS - Portas: não encontram-se conservadas e não são mantidas ajustadas aos batentes e vedadas. Na área de preparação e armazenamento não possuem borrachas de vedação e na área de preparação e armazenamento não são providas de telas milimetradas;

INSTALAÇÕES FÍSICAS - Janelas e outras Aberturas (Sistema De Exaustão): As janelas são mantidas ajustadas aos batentes (bem fechadas/vedadas) e estão bem conservadas, porém, na área de preparação e armazenamento, São providas de telas milimetradas;

RALOS E GRELHAS: os ralos não são sanfonados e não possuem grelhas e caixa de gordura;

INSTALAÇÕES FÍSICAS – Iluminação: as luminárias localizadas na área de preparação estão protegidas contra explosão e quedas acidentais, mas não são apropriadas e necessitam de limpeza.

VENTILAÇÃO: não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores. O fluxo de ar não está adequado, pois incide diretamente sobre os alimentos. Não há equipamentos de ventilação e os filtros para climatização.

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS: Há interruptores sem proteção oferecendo riscos de acidente de trabalho por exposição ao calor. Necessita-se de reparos e higienização.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS – Cliente e Manipulador: Possuem instalações sanitárias, sendo o mesmo para o cliente e manipulador. As portas são mantidas fechadas, possuem lavatórios de mãos, porém não possuem os adequados produtos destinados à higiene pessoal (sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico,

coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclados ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).

LAVATÓRIO ÁREA DE MANIPULAÇÃO: Não existem lavatórios exclusivos de mãos na área de manipulação e em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo. Não há cubas adequadas e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Não possui sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclados ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.

EQUIPAMENTOS: não são mantidos limpos e quando entram em contato com os alimentos, são de materiais que transmitem substâncias tóxicas, odores, sabores aos alimentos. Não são mantidos em adequado estado de conservação e não são resistentes à corrosão e repetidas operações de higienização.

MÓVEIS E UTENSÍLIOS: não são mantidos limpos e quando entram em contato com os alimentos, são de materiais que transmitem odores, sabores aos alimentos. Os utensílios devem ser guardados em local adequado, onde não haja risco de contaminação.

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS: não são mantidas estão limpas e protegidas, estão desorganizadas. Não utiliza-se o álcool 70% para a desinfecção de utensílios e afins. Orientou-se quanto a diluição e utilização do mesmo. Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias não utilizam uniformes apropriados e bem como os manipuladores de alimentos.

PRODUTOS SANEANTES (HIGIENE AMBIENTAL, PESSOAL E DO ALIMENTO): Não são regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicativo não obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. Não fazem uso de panos bactericidas. Os produtos químicos não estão separados dos alimentos descartáveis e embalagens. Os produtos utilizados nas áreas de preparo e armazenamento não são inodoros e nem distintos daqueles utilizados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento.

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA HIGIENIZAÇÃO: São impróprios para a atividade (baldes, esponjas, luvas de borrachas) e não estão disponíveis em número suficiente. Não são guardados em local reservado.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: A edificação e as instalações não são livres de vetores e pragas urbanas e não há um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. A empresa não possui o certificado de pragas disponível no estabelecimento.

ABASTECIMENTO DE ÁGUA: não utiliza-se somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utiliza-se uma solução alternativa de abastecimento de água, não é atestada a potabilidade semestralmente por laudos laboratoriais. O reservatório está suspenso, devidamente tampado, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamento, porém não foi possível verificar se é higienizado em intervalo **máximo de seis meses**.

MANEJO DOS RÉSIDUOS: não há coleta seletiva de resíduos. Os coletores das áreas de preparação e armazenamento não possuem tampas acionadas sem contato manual.

MANIPULADORES: Todos manipuladores possuem carteira de saúde, mas não encontram-se estão disponibilizados na empresa. Os manipuladores não possuem cortes, ferimentos, micoses e/ou sintomas de enfermidades. Os funcionários não se apresentam com uniformes compatíveis às atividades. Não há local específico para serem guardados roupas e os objetos pessoais. Não há cartazes fixados cartazes de orientação sobre a correta antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios, portanto, não fazem o procedimento de lavagem e sanitização das mãos conforme

requisitos de boas práticas. Os manipuladores não atendem os itens dos hábitos operacionais (falam enquanto manipulam os alimentos, atendem clientes, falam no celular). Enxugam mãos em panos ou toalhas ou outros atos que possam contaminar o alimento, não usam os cabelos presos e protegidos. As unhas são mantidas curtas, limpas e sem esmalte ou base. Todos os manipuladores devem apresentar-se com ausência de objetos de adorno pessoal e a maquiagem. Não há supervisão dos manipuladores.

MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS: Não existem critérios para avaliação e seleção dos fornecedores, a aquisição dos gêneros alimentícios é feita na cidade de Porto Velho e o transporte não é realizado em condições adequadas de higiene e conservação. Não há área específica para recepção de matérias-primas, orientou-se quanto ao cuidado na compra de ingredientes com embalagens íntegras. Os alimentos não são adequadamente acondicionados. Não são adotadas medidas para evitar que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens contaminem o alimento preparado.

PREPARAÇÃO DO ALIMENTO: As matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação não estão em condições higiênico-sanitárias e não são adequadas às atividades (conforme legislação específica). Nas etapas de produção dos alimentos há risco de contaminação. Os alimentos preparados não são separados, armazenados entre alimentos crus, semi-prontos e prontos. Os funcionários que manipulam alimentos crus não realizam a higiene das mãos antes de manusear alimentos prontos. Não foi possível verificar se os produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário. Quando as matérias-primas após abertas não forem totalmente utilizadas não são adequadamente acondicionadas. Não é feito o tempo e temperatura do tratamento térmico para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos (no mínimo 70°C, em todo alimento ou combinações adequadas de tempo e temperatura). Não são avaliadas às mudanças na textura e cor na parte central do alimento. Há reutilização do óleo e da gordura utilizadas na fritura, portanto, constituem uma fonte de contaminação química para o alimento preparado. Os equipamentos que realizam as frituras não possuem termostatos. Óleo e gorduras não são descartadas imediatamente após o uso, causando prejuízo as características físico-química ou sensoriais do alimento. Alimentos congelados não são armazenados adequadamente (observou-se armazenamento de carnes junto a polpa de fruta. O descongelamento é feito de forma inadequada, dentro de baldes/panelas. Alimento descongelados não são mantidos sob refrigeração adequada. Os alimentos preparados e armazenados sob refrigeração ou congelamento, não são monitorados. Os alimentos consumidos crus não são submetidos a processo de higienização e o procedimento correto não está disponível (fixado) no serviço.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO: A temperatura do alimento preparado não é monitorada durante essas etapas. Os meios de transporte não são higienizados e não estão livres de vetores e pragas urbanas, portanto, os meios de transporte não são dotados de proteção para o alimento.

EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO: Os manipuladores não realizam antissepsia adequada das mãos. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas não estão sendo utilizados, pois as preparações são servidas na mesa para o cliente. Os utensílios utilizados na consumação não são descartáveis. Ornamentos e plantas da área de consumação não constituem fonte de contaminação ao alimento. A área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, é reservada. Os funcionários responsáveis pelos pagamentos são orientados e não manipular alimentos preparado, embalados ou não.

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO: o estabelecimento não dispõe de Manual de Boas Práticas e procedimentos operacionais padronizados. Não há funcionário e ou responsável que tenha o

curso de boas práticas, com carga horária, o conteúdo programático e a frequência de realização com os registros.

RESPONSABILIDADE: Os manipuladores de alimentos foram orientados através de palestra sobre: Higiene pessoal, contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas, portanto, os funcionários não possuem capacitação comprovada, mediante documentação.

SOLICITAÇÃO IMEDIATA:

- Providenciar equipamentos de proteção individual (Touca, Luvas, Aventais e Calçado Antiderrapante);
- Fazer a padronização de uniformes, sendo distintos para a área de manipulação e limpeza;
- Aquisição de produtos de assepsia adequados: papel toalha, sabonete líquido antisséptico inodoro, coletores de lixo com tampa e pedal;
- Aquisição de lixeiras com tampa e pedal para as áreas de manipulação.

Visto que, demais adequações quanto à estrutura devem ser feitas por ordem de prioridade.



**RELATÓRIO TÉCNICO DE ACESSORIA EM NUTRIÇÃO PRESTADA
À UNIDADE DE PRODUÇÃO KAMATA**

Através da visita técnica, foi possível obter o seguinte diagnóstico:

ÁREA EXTERNA: Encontra-se livre da presença de animais e objetos em desuso.

ÁREA INTERNA: Encontra-se livre da presença de animais, porém observou-se objetos e equipamentos em desuso e estranhos ao ambiente;

EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES: não são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamento. O acesso às instalações é independente e não comum a outros usos (ex.: habitação); O dimensionamento não é compatível com todas as operações, não existe separação entre as diferentes

atividades por meio físicos ou por outros. As instalações são abastecidas de água corrente e dispõem de conexões com fossa séptica;

INSTALAÇÕES FÍSICAS – Pisos e Paredes: Possuem revestimento lisos, impermeáveis e laváveis, estão íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos;

INSTALAÇÕES FÍSICAS - Tetos/Forros: Não possuem revestimentos lisos, não são impermeáveis à lavagem. São feitos de PVC, embora estejam íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos, necessita-se de atenção quanto à limpeza.

INSTALAÇÕES FÍSICAS - Portas: encontram-se conservadas, mas não são mantidas ajustadas aos batentes e vedadas.

Na área de preparação e armazenamento não possuem borrachas de vedação e na área de preparação e armazenamento não são providas de telas milimetradas;

INSTALAÇÕES FÍSICAS - Janelas e outras Aberturas (Sistema De Exaustão): As janelas são mantidas ajustadas aos batentes (bem fechadas/vedadas) e estão bem conservadas, porém, na área de preparação e armazenamento, não são providas de telas milimetradas;

RALOS E GRELHAS: os ralos não são sanfonados e não possuem grelhas e caixa de gordura;

INSTALAÇÕES FÍSICAS – Iluminação: as luminárias localizadas na área de preparação estão protegidas contra explosão e quedas acidentais, mas não são apropriadas.

VENTILAÇÃO: não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores. O fluxo de ar não está adequado, pois incide diretamente sobre os alimentos. Não há equipamentos de ventilação e os filtros para climatização.

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS: Há interruptores sem proteção oferecendo riscos de acidente de trabalho por exposição ao calor. Necessita-se de reparos e higienização.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS – Cliente e Manipulador: Possuem instalações sanitárias, sendo as do manipulador comum à habitação. As portas mantidas fechadas, possuem lavatórios de mãos, porém não possuem os adequados produtos destinados à higiene pessoal (sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclados ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).

LAVATÓRIO ÁREA DE MANIPULAÇÃO: Não existe lavatórios exclusivo de mãos na área de manipulação e em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo. Não há cubas adequadas e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Não possui sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclados ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.

EQUIPAMENTOS: São mantidos limpos e quando entram em contato com os alimentos, são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores aos alimentos. São mantidos em adequado estado de conservação e são resistentes à corrosão e repetidas operações de higienização.

MÓVEIS E UTENSÍLIOS: São mantidos limpos e quando entram em contato com os alimentos, são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores aos alimentos, porém os utensílios devem ser guardados e, local adequado sem risco de contaminação.

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS: embora sejam mantidas estão limpas e protegidas, estão desorganizadas. Realiza-se a desinfecção com álcool a 96% (pratos, talheres), porém orientou quanto a utilização do álcool 70%.

Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias não utilizam uniformes apropriados e bem como os manipuladores de alimentos.

PRODUTOS SANEANTES (HIGIENE AMBIENTAL, PESSOAL E DO ALIMENTO): Não são regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicativo obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. Não fazem uso de panos antibactéria. Os produtos químicos estão separados dos alimentos descartáveis e embalagens. Os produtos utilizados nas áreas de preparo e armazenamento não são inodoros e nem distintos daqueles utilizados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento.

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA HIGIENIZAÇÃO: São impróprios para a atividade (baldes, esponjas, luvas de borrachas) e não estão disponíveis em número suficiente. Não são guardados em local reservado.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: A edificação e as instalações não são livres de vetores e pragas urbanas e não há um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. O controle químico não é executado por empresa especializada (conforme legislação específica). A empresa não possui o certificado de pragas disponível no estabelecimento.

ABASTECIMENTO DE ÁGUA: É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos, porém, quando utiliza-se uma solução alternativa de abastecimento de água, não é atestada a potabilidade semestralmente por laudos laboratoriais. O reservatório está suspenso, devidamente tampado, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamento, é higienizado em intervalo máximo de seis meses.

MANEJO DOS RÉSIDUOS: Os coletores são identificados, íntegros, de fácil higienização e transporte. Os coletores estão em números e capacidade suficientes para conter os resíduos. Os coletores das áreas de preparação e armazenamento não possuem tampas acionadas sem contato manual. Os resíduos são frequentemente retirados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento.

MANIPULADORES: Todos manipuladores possuem carteira de saúde, mas não encontram-se estão disponibilizados na empresa. Os manipuladores não possuem cortes, ferimentos, micoses e/ou sintomas de enfermidades. Os funcionários não apresentam-se com uniformes compatíveis à atividades. Não há local específico para serem guardados roupas e os objetos pessoais. Não há cartazes fixados cartazes de orientação sobre a correta anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios, portanto, não fazem o procedimento de lavagem e sanitização das mãos conforme requisitos de boas práticas. Os manipuladores atendem os itens dos hábitos operacionais (não fumam, falam quando desnecessário, não cantam, não assobiam, não espirram, não cospem, não tosse, não comem, não manipulam dinheiro, não falam no celular). Enxugam mãos em panos ou toalhas ou outros atos que possam contaminar o alimento, não usam os cabelos presos e protegidos, há o uso de barba e bigode. As unhas são mantidas curtas, limpas e sem esmalte ou base. Todos os manipuladores apresentam-se com ausência de objetos de adorno pessoal (exceto aliança) e a maquiagem. Não há supervisão dos manipuladores.

MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS: Não existem critérios para avaliação e seleção dos fornecedores, a aquisição dos gêneros alimentícios é feita na cidade de Porto Velho e o transporte não é realizado em condições adequadas de higiene e conservação. Não há área específica para recepção de matérias-primas, mas há o cuidado na compra de ingredientes com embalagens íntegras. Os alimentos não perecíveis são adequadamente acondicionados, mas os demais não são armazenados corretamente. A utilização respeita o prazo de validade ou é observada a ordem de entradas matérias-primas e ingredientes. São adotadas medidas para evitar que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens contaminem o alimento preparado.

PREPARAÇÃO DO ALIMENTO: As matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação estão em condições higiênico-sanitárias e são adequadas às atividades (conforme legislação específica). Nas etapas de produção dos alimentos há risco de contaminação. Os alimentos preparados são separados, armazenados entre alimentos crus, semi-prontos e prontos. Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a higiene das mãos antes de manusear alimentos prontos. Produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário. Quando as matérias-primas após abertas não forem totalmente utilizadas são adequadamente acondicionadas. Não é feito o tempo e temperatura do tratamento térmico para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos (no mínimo 70°C, em todo

alimento ou combinações adequadas de tempo e temperatura). Não são avaliadas às mudanças na textura e cor na parte central do alimento. Não há reutilização do óleo e da gordura utilizadas na fritura, portanto, não constituem uma fonte de contaminação química para o alimento preparado. Os equipamentos que realizam as frituras não possuem termostatos. Óleo e gorduras são descartadas imediatamente após o uso para que não prejudique as características físico-química ou sensoriais do alimento. Alimentos congelados são armazenados adequadamente. O descongelamento é feito em refrigeração à temperatura inferior a 5°C, em micro-ondas ou conforme orientações constantes na rotulagem do fabricante. Alimento descongelados são mantidos sob refrigeração e se não forem imediatamente utilizados e não são recongelados. Os alimentos preparados e armazenados sob refrigeração ou congelamento, não são monitorados. Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização, mas o procedimento não está disponível (fixado) no serviço.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO: A temperatura do alimento preparado não é monitorada durante essas etapas. Os meios de transporte são higienizados e estão livres de vetores e pragas urbanas, portanto, os meios de transporte são dotados de proteção para o alimento.

EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO: Os manipuladores realizam a anti-sepsia das mãos. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas não estão sendo utilizados, pois as preparações são servidas na mesa para o cliente. Os equipamentos de exposição de alimentos, quando utilizados, estão em adequado estado de higiene e funcionamentos, mas os equipamentos não possuem termostatos. Os equipamentos possuem barreiras de proteção que previnam a contaminação pelo consumidor ou outras fontes. Os utensílios utilizados na consumação não são descartáveis. Ornamentos e plantas da área de consumação não constituem fonte de contaminação. A área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, é reservada. Os funcionários responsáveis pelos pagamentos são orientado e não manipular alimentos preparado, embalados ou não.

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO: o estabelecimento não dispõe de Manual de Boas Práticas e procedimentos operacionais padronizados. Não há funcionário e ou responsável que tenha o curso de boas práticas, com carga horária, o conteúdo programático e a frequência de realização com os registros.

RESPONSABILIDADE: Os manipuladores foram orientados com palestra sobre: Higiene pessoal, contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.

SOLICITAÇÃO IMEDIATA:

- Providenciar equipamentos de proteção individual (Touca, Luvas, Aventais e Calçado Antiderrapante);
- Fazer a padronização de uniformes, sendo distintos para a área de manipulação e limpeza;
- Aquisição de produtos de assepsia adequados: papel toalha, sabonete líquido antisséptico inodoro, coletores de lixo com tampa e pedal;
- Aquisição de lixeiras com tampa e pedal para as áreas de manipulação.

Visto que, demais adequações quanto à estrutura devem ser feitas por ordem de prioridade.

▪ Ajustes técnicos no site da Vila Nova de Teotônio

Ações realizadas para melhorias do site www.viladeteotonio.com.br:

- (i) desenvolvimento de novo *layout* promovendo identidade visual da localidade na internet, seguindo os padrões da web mundial, dando prioridade a fluidez para fácil acesso a todos os browsers;
- (ii) desenvolvimento do site em um modelo *parallax* (método que permite que o usuário navegue por todo o site sem a necessidade de abrir/trocar várias páginas – rolagem dinâmica);
- (iii) produção de conteúdo digitalizado como textos/imagens e identificações da localidade para desenvolvimento do site;
- (iv) entrega do site já hospedado e em funcionamento na web.

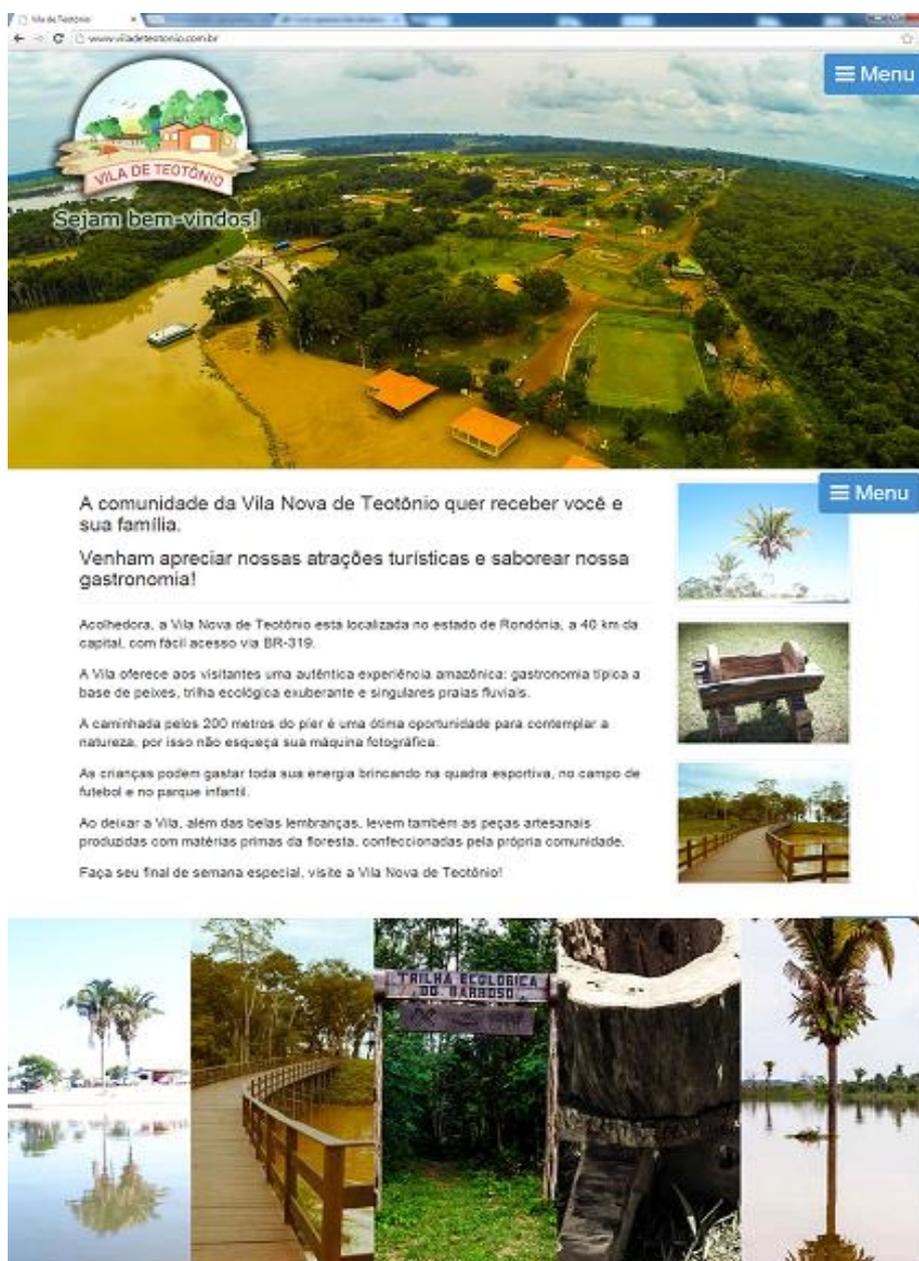


Imagem 03: Imagens do site www.viladeteotonio.com.br

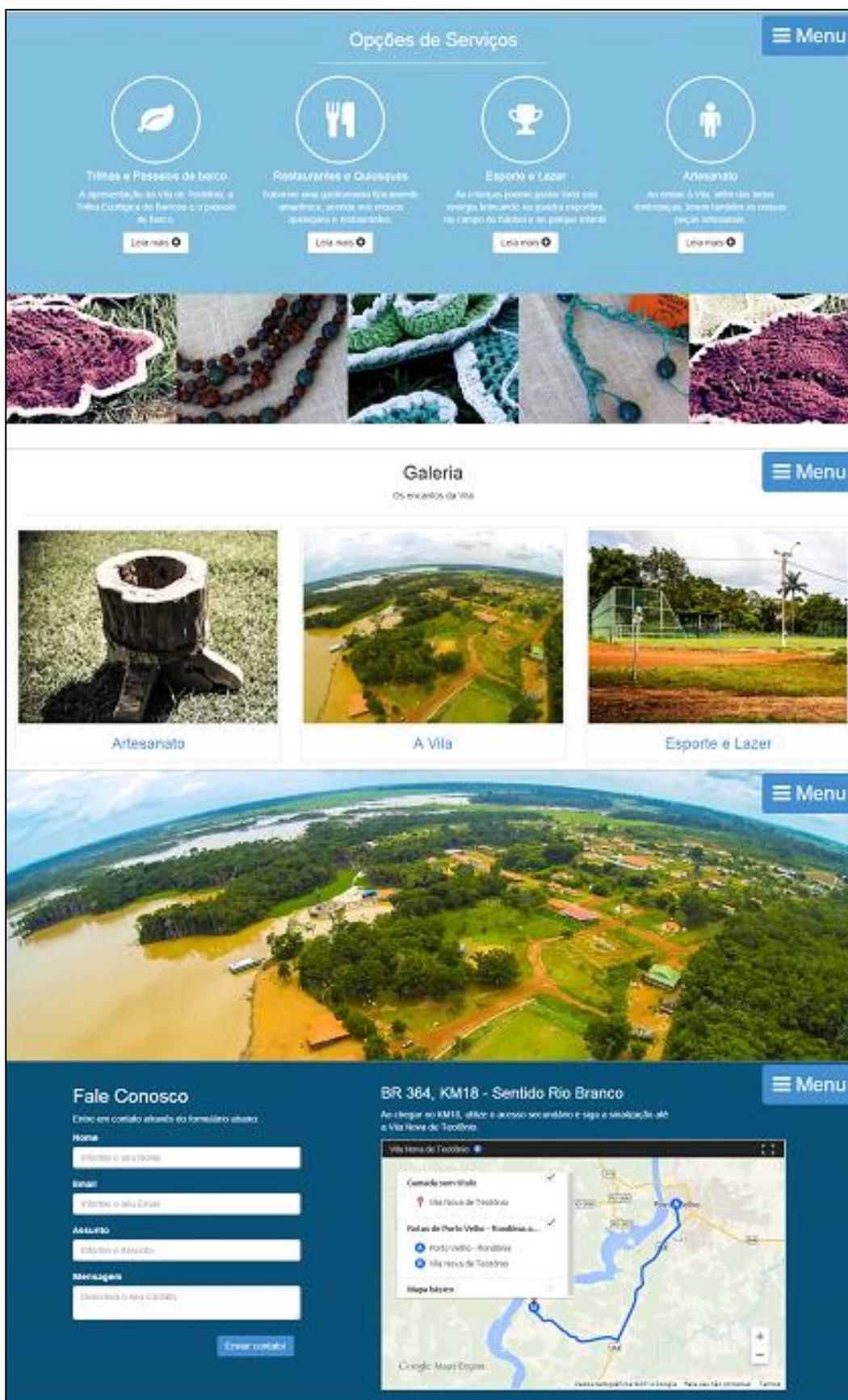


Imagem 04: Imagens do site www.viladeteotônio.com.br

▪ **Banco de Imagens da Vila Nova de Teotônio**

Produção de banco de imagens da Vila Nova de Teotônio com as seguintes especificações técnicas:

- (i) inclusão de imagens aéreas através da utilização de drone (veículo aéreo não tripulado);
- (ii) utilização de equipamentos DJI, referencia internacional na área;
- (iii) demais equipamentos utilizados: Canon 5D, Canon 6D e Sony Nex 5n;
- (iv) fotógrafo profissional José Mario Graga Miranda;
- (v) cessão dos direitos autorais na forma do Art. 49, da Lei nº 9.610/98, conforme Contrato de Cessão de Direitos (Anexo) assinado em 08/01/2014;
- (vi) as imagens foram disponibilizadas em alta resolução à contratante.

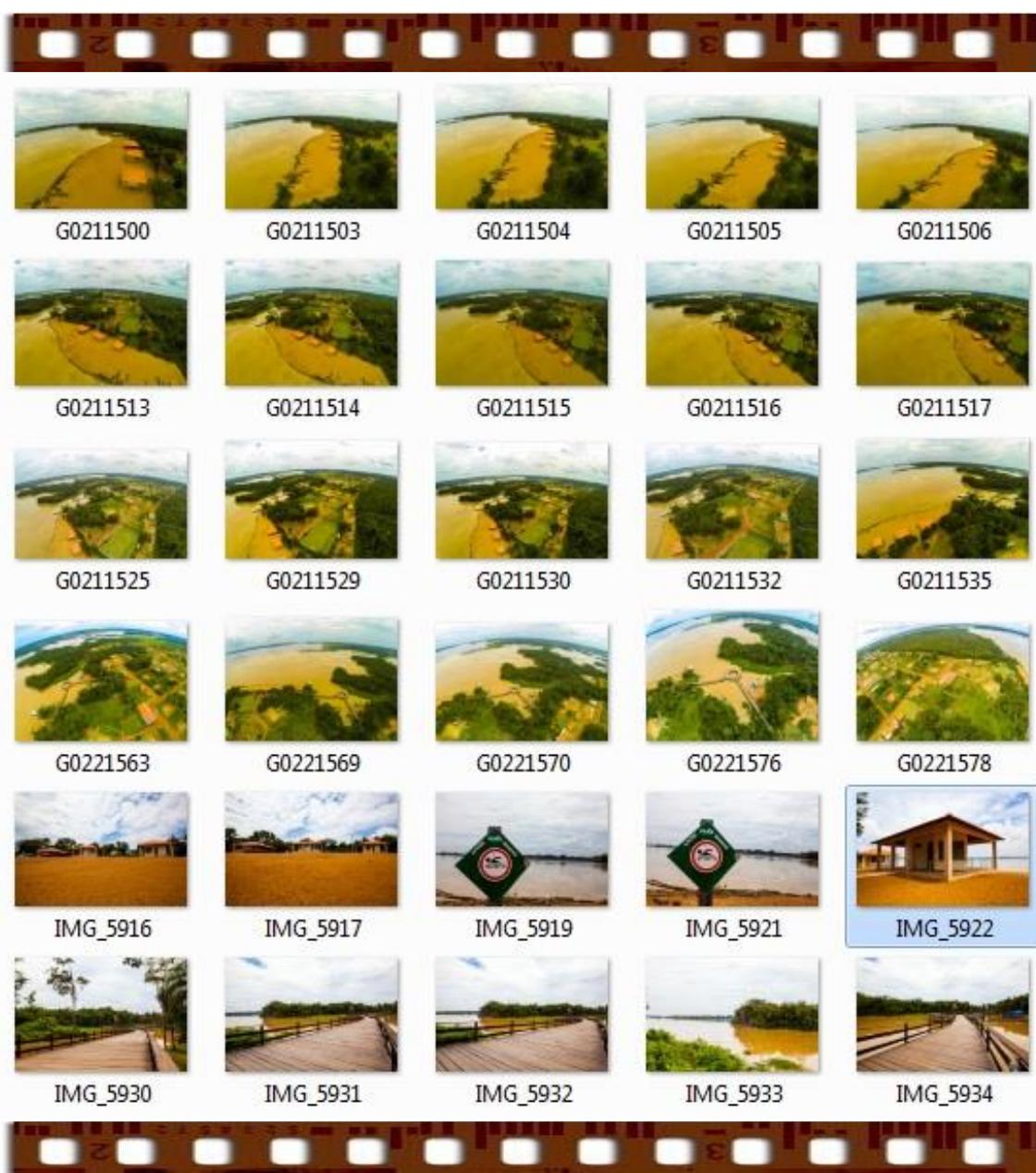


Imagem 05: miniaturas do banco de imagens

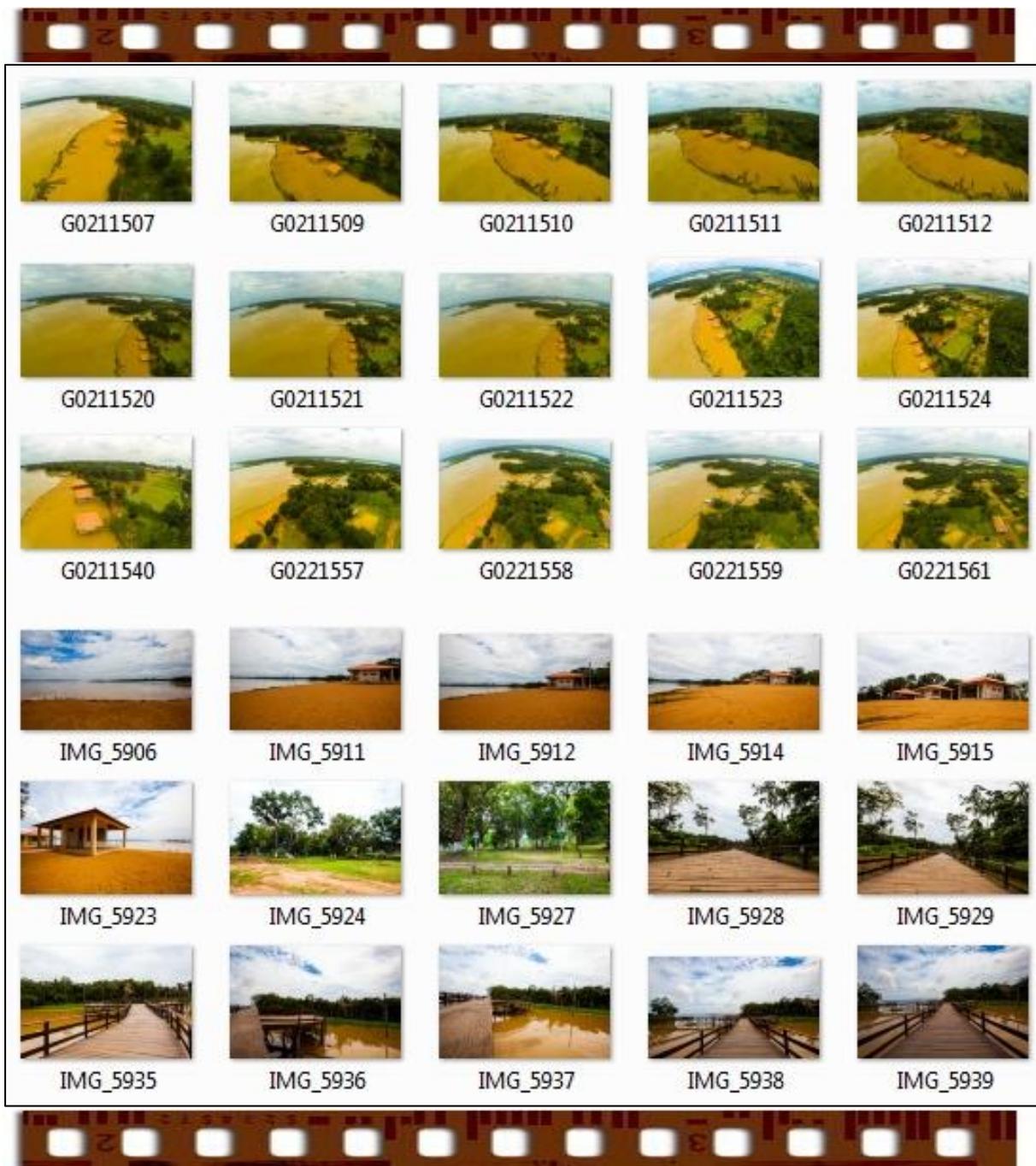


Imagem 06: miniaturas do banco de imagens

Contrato de cessão definitiva de imagens



J1 - Planejamento, Pesquisas e Qualificação Ltda

CONTRATO DE CESSÃO DE DIREITOS

INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONTRATO DE CESSÃO DE DIREITOS
AUTORAIS SOBRE OBRA FOTOGRÁFICA

Pelo presente instrumento particular de contrato, de um lado, doravante denominada simplesmente CESSIONÁRIA, a empresa J1 Planejamento, Pesquisa e Qualificação LTDA, com sede em Porto Velho, à rua D. Pedro II, 637 - Caiari, inscrita no CNPJ sob nº 09.661.717/0001-59, neste ato representada por sua Diretora, sra. Claudia Regina Bogo de outro lado, doravante denominado simplesmente CEDENTE, a empresa Lemme Soluções em Publicidade e Tecnologia LTDA, com sede em Porto Velho, à rua Dr. Agenor de Carvalho, 1889 – Agenor de Carvalho, inscrita no CNPJ sob nº 10.836.462/0001-05, neste ato representado pelo sr. José Mario Fraga Miranda têm entre si, justo e contratado o que segue.

CLÁUSULA 1 – O CEDENTE é responsável pela criação de imagens da Vila Nova de Teotônio, sendo legítimo detentor dos Direitos Autorais Morais e Patrimoniais sobre tais obras, as quais ficam fazendo parte integrante do presente ajuste.

CLÁUSULA 2 – Também pelo presente instrumento, o CEDENTE, na forma do art.49 da Lei nº 9.610/98, cede e transfere à CESSIONÁRIA, de forma total, definitiva, irrevogável e irretroatável, tanto para o Brasil como para todo e qualquer outro país, os direitos autorais patrimoniais sobre as fotos por ele escolhidas na forma da cláusula 1 supra, para as finalidades de compor materiais publicitários, promocionais, institucionais da CONTRATANTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Dispensa o CEDENTE, a citação de seu crédito autoral na divulgação das obras fotográficas cujos direitos foram por ele cedidos, desde que utilizadas para fins publicitários, promocionais e institucionais da CESSIONÁRIA.

CLÁUSULA 3 – A cessão supra, por total e definitiva, implica em que não haverá qualquer espécie de limitação aos direitos ora negociados, desde que para as finalidades constantes deste instrumento, em particular quanto à quantidade de exemplares reproduzidos, nem quanto a sistemas de distribuição, nem quanto à circulação nacional ou estrangeira, utilização em qualquer tipo de material relacionado na cláusula 2 “caput” acima.

CLÁUSULA 4 – Será lícito à CESSIONÁRIA a transmissão dos direitos a empresa Santo Antônio Energia e a Associação Vila Nova de Teotônio ora cedidos, por cessão ou concessão, direitos totais ou parciais, de sua utilização econômica, de forma gratuita ou onerosa, mas sempre para as finalidades constantes da cláusula 2 supra.

CLÁUSULA 5 – A exclusividade de que se investe a CESSIONÁRIA será oponível mesmo contra o próprio CEDENTE que não poderá reproduzir esse trabalho por qualquer forma ou a qualquer título, a não ser para constar em seu portfólio, festivais de comunicação ou eventos similares.

Rua Dom Pedro II, 637 - Sala 1009-B
Centro Empresarial Porto Velho
Porto Velho-Rondônia - CEP. 76.801-151
Tel: +55 (69) 3223 0304
contato@j1.tur.br



JI - Planejamento, Pesquisas e Qualificação Ltda

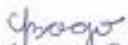
CLÁUSULA 6 – Pela cessão dos direitos autorais, o CEDENTE receberá da CESSIONÁRIA a importância bruta de R\$ 735,00 (setecentos e trinta e cinco reais) no ato de entrega das fotografias, contra emissão de nota fiscal ou Recibo de Profissional Autônomo/RPA – emitido pela secretaria fazendária local.

CLÁUSULA 7 – Em caso de infração a qualquer das cláusulas aqui estabelecidas, a parte infratora arcará com a multa não indenizatória de valor equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor estabelecido na cláusula 7, corrigida monetariamente segundo a variação do IGPM, além de suportar eventuais perdas e danos.

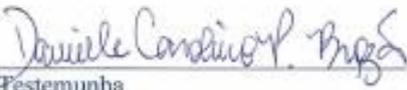
CLÁUSULA 8 – Fica eleito o foro da comarca de Porto Velho, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir eventuais dúvidas porventura oriundas deste contrato.

E por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que igualmente o subscrevem.

Porto Velho - RO, 08 de janeiro de 2014.


JI Planejamento, Pesquisa e Qualificação LTDA
CNPJ sob nº 09.661.717/0001-59


Lenise Soluções em Publicidade e Tecnologia LTDA
CNPJ 10.836.462/0001-05


1ª Testemunha
Daniele Carolina Prado Brazão
CPF: 766.237.502-15


2ª Testemunha
Natascha Rechenticow Alves Sant'Anna
CPF: 761.082.012-15

Rua Dom Pedro II, 637 - Sala 1009-B
Centro Empresarial Porto Velho
Porto Velho-Rondônia - CEP: 76.801-151
Tel: +55 (69) 3223 0304
contato@ji.br.br



| | | | | |
|--|-------|--|--------------------------------|---|
| LEMME SOLUÇÕES EM PUBLICIDADE E TECNOLOGIA LTDA - ME RUA AGENOR MARTINS DE CARVALHO, 1725 - SALA 01 BAIRRO AGENOR M. DE CARVALHO CEP 76.820-320 - PORTO VELHO - RO | | NOTA FISCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS SÉRIE "A" DATA DE VALIDADE 08/04/2016 1ª Via Branca - CLIENTE 2ª Via Amarela - CLIENTE 3ª Via Roxa - CONTABILIDADE 4ª Via Azul - FIXA 000106 | | |
| CNPJ nº 10.836.462/0001-05 INSC. MUNICIPAL: 14230320 | | Data de Emissão da Nota: 08.01.2014 | | |
| TOMADOR DE SERVIÇO / DESTINATÁRIO | | | | |
| Nome / Razão Social: <i>Planejamento, Pesquisa e Qualificação LTDA</i> Endereço: <i>Centro Empresarial, 30 andar, sala 1009B</i> | | CNPJ / CPF: <i>09.889.917/0003-59</i> Número: _____ Complemento: _____ | | |
| Bairro: <i>Luizi</i> | | Cidade: _____ UF: <i>RO</i> CEP: <i>76.801-154</i> | | |
| Insc. Municipal: _____ Insc. Estadual: _____ E-mail: _____ | | Condições de Pagamento: <i>A Vista</i> | | |
| QUANT. | UNID. | DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS | PREÇO UNIT. | PREÇO TOTAL |
| 01 | 01 | <i>Fotografias aereas do Vela de Teotônio</i> | <i>735,00</i> | <i>735,00</i> |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: _____ RESERVADO AO FISCO: _____ | | | BASE DE CÁLCULO: <i>735,00</i> | ALÍQUOTA: _____ |
| M&M Gráfica e Edit. Ltda - Av. Brasília, 3281 - S. J. Bosco - Tels: 3224.5116 / 3223.5109 CNPJ 01.178.195/0001-98 - Insc. Estadual: 0000000578665 - Insc. Municipal: 1233 63 BLS - 25x4 de 000.101 a 000.175 - AIDF nº 1955/2013 de 08/10/2013/PMPV-RO | | | VALOR DO ISSQN: _____ | VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS: <i>735,00</i> |
| RECEBIMOS DE LEMME SOLUÇÕES EM PUBLICIDADE E TECNOLOGIA LTDA - ME , OS SERVIÇOS CONSTANTES DA NOTA FISCAL DE SERVIÇOS SÉRIE "A" | | | | 000106 |
| Porto Velho, _____ de _____ de _____ | | | | Assinatura: _____ |

Imagem 09: documento financeiro do contrato de cessão de imagens

- **Desenvolvimento do design gráfico das placas e outdoors a serem instaladas na Vila Nova de Teotônio**

Desenvolvimento do design gráfico para aplicação em mídia exterior - placas modulares, a serem dispostas em locais de grande visibilidade, como à beira de rodovias, conforme modelos apresentados a seguir:



Imagem 10: modelo de outdoor desenvolvido

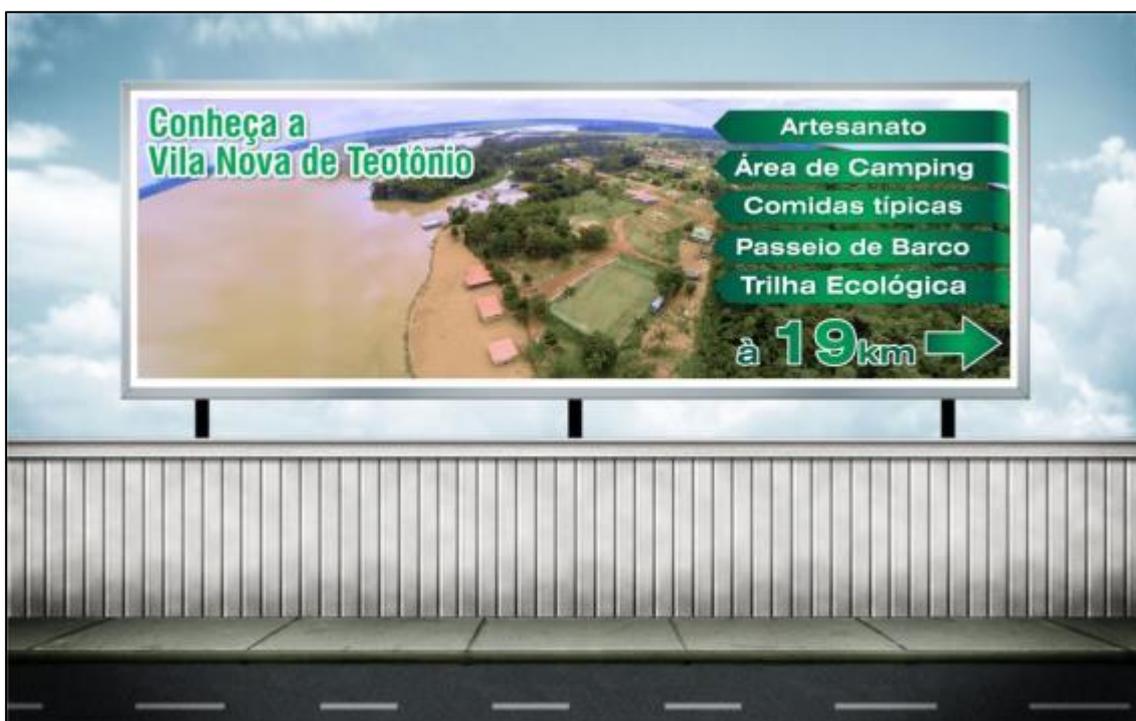


Imagem 11: modelo de outdoor desenvolvido



Imagem 12: modelo de placa indicativa desenvolvida

- **Estratégia de divulgação em hotéis e pontos de referências turísticas na cidade de Porto Velho**

Com o objetivo de iniciar o processo de divulgação da Vila Nova de Teotônio como produto turístico, o presente material (Imagens 13 e 15) foi distribuído em mais **de setenta e cinco (75)** meios de hospedagem localizados na cidade de Porto Velho, assim como:

- Principais Restaurantes de Porto Velho;
- Centro de Atendimento ao Turista (CAT) do Porto Velho Shopping;
- Centro de Atendimento ao Turista (CAT) da Estrada de Ferro Madeira Mamoré;
- Coordenadoria de Turismo do Estado de Rondônia;
- Faculdade FIMCA, curso de Turismo;
- Faculdade São Lucas, Curso de Hotelaria.

Ainda como o objetivo de potencializar a divulgação externa da Vila Nova de Teotônio, foi solicitado junto à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Socioeconômico – SEMDESTUR e Coordenadoria Municipal de Turismo – CMTUR, da Prefeitura Municipal de Porto Velho, a inserção das informações da Vila Nova de Teotônio no miniguia turístico do município.



Imagem 13 – suporte promocional a comercialização – folder (Santo Antônio Energia, ago/2012)



Imagem 14 – Mosaico – material disponibilizado (Santo Antônio Energia, nov/2013)

É com prazer que a comunidade ribeirinha de Vila Nova de Teotônio dá as boas-vindas a você, visitante! Com este guia você vai saber como aproveitar as diversas opções de lazer e diversão que a vila oferece.



Vila Nova de Teotônio é uma comunidade formada na região da antiga Carvoeira de Teotônio. Além da infraestrutura de comércio e serviços, a vila conta com gastronomia típica da região, artesanato local, atividades de aventura e também lugares para relaxar. Um pier em meio à floresta nativa dá acesso à praia, onde é possível desfrutar de um banho de rio ou fazer um passeio de voadeira guiado pelos prósperos banqueiros da comunidade.

COMIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE



A gastronomia de Vila Nova de Teotônio traz em seus pratos as características e ingredientes típicos da culinária amazônica. As receitas mais pedidas são as feitas à base de peixe, mas há outras opções. As delícias são preparadas sempre com muito cuidado e carinho, para conquistar até mesmo os paladares mais exigentes.

RESTAURANTE DA DONA RAIMUNDA
Proprietária: Dona Raimunda
Telefone: 9985-1590.
Funcionamento: segunda a segunda. Pratos (sob encomenda): peixe ao molho, peixe frito, tambaqui na grelha e galinha caipira, acompanhados por arroz, batido de ovos, farofa, feijão, salada e macaráo. Preços: entre R\$ 12,00 e R\$ 35,00.

BAR E RESTAURANTE DAMASCENO
Proprietário: Sr. Carlos Damasceno. Telefones: 9921-5024 / 9962-6536. Funcionamento: de quinta a domingo e feriados. Pratos (sob encomenda): caldeirada de peixe, peixe frito e galinha caipira, acompanhados por arroz, batido de ovos, farofa e salada. Serve também sucos gostos. Preços: entre R\$ 12,00 e R\$ 20,00.

RESTAURANTE KAMATA
Proprietário: Sr. Antonio Carlos Ferreira. Telefone: 9964-1430. Funcionamento: segunda a segunda. Pratos: bife, frango, carne ao molho, acompanhados por arroz, salada, farofa, feijão, batata frita e vinagete. Preços: entre R\$ 10,00 e R\$ 15,00.



Prato Típico da Vila Nova de Teotônio.

Além dos pratos tradicionais, o restaurante Kamata aceita, para fins de semana e feriados, a encomenda de tambaqui, desfiado e lótenca de peixe ou ainda o filé de peixe crocante, que foi eleito o prato vencedor de "1º Concurso Gastronômico de Vila Nova de Teotônio".

ARTIGOS DA VILA
Um grupo de artesãos da Vila Nova de Teotônio criou o selo **Mãos de Teotônio**, que identifica todos os produtos produzidos e comercializados na comunidade. Entre os diversos itens, há o artesanato em epichê e em folha de bananeira, os vasos e plantas e também as bijuías, peças confeccionadas a partir de frutos e sementes de árvores da vila como o açai, a macaúba, o patá e o tacomá.

GRUPO DE ARTESÃOS "MÃOS DE TEOTÔNIO"



Rosimery Marques da Silva (9915-1142)
Idam Brito Pereira Oliveira (9968-4495)
Ivanda Ferreira Arcanjo (8415-4190)
Maria Odete S. Guimarães (9213-0816)

UTENSÍLIOS DE PESCA
Mário Marcelo Gonçalves da Silva (9909-2503)

Mesador da Vila Nova de Teotônio, filho de pescadores e artesão. Aprendeu com os pais a tecer malhadiras, tarrafas e rede para desmear e, desde os 14 anos, comercializa a sua arte.

ATRAÇÕES



ESPORTES DE AVENTURA
A comunidade da vila convida você a conhecer a riqueza da floresta local, passando atividades em meio à mata nativa. trilhas ecológicas dão a oportunidade de conhecer mais sobre as árvores e os animais. Os apreciadores de atividades radicais podem escolher se aventurar no rapel, na trilha ou praticando o arvorismo.

PASSADÃO DE VOADERIA
Construída na área do reservatório da Usina



Ribreléista Santo Antônio, a praia é uma excelente opção para quem quer relaxar apreciando a paisagem do rio Madeira. De lá saem voadeiras guiadas pelos prósperos ribeirinhos para atividades de pesca e passeios pela região.

GUIAS:
Aldo Gonçalves de Andrade (9915-1142)
Alexandre da Silva Cruz (9982-0474)
Antônio Gonçalves de Andrade (8415-4190)
Cleuto da Silva Cruz (9982-0474)
Enivaldo Lima da Silva (9912-4438)
Fábio da Silva Cruz (9985-1590)
Luiz Nascimento de Freitas "Chê" (9952-0438)
Pedro Fomeca da Cruz (8427-6916)
Sebastião Ferreira Arcanjo (9905-2603)
Silvio Silva Cruz (9986-9624)
Valdemir Nascimento de Freitas "Real" (9912-9189)

Imagem 15 – suporte promocional a comercialização – folder (Santo Antônio Energia, ago/2012)

Em decorrência da ação promocional realizada, a equipe técnica da Superintendência de Turismo do Estado de Rondônia –SETUR teve maior contato com a realidade da Vila Nova de Teotônio, passando a reconhecer seu potencial turístico.

A partir daí, decidiu pela realização da premiação do 2º Concurso de Fotografia Rondônia é Mais, assim como a entrega dos certificados à apoiadores da atividades turísticas no estado de Rondônia.

A apresentação da Vila Nova de Teotônio como o mais novo projeto de turismo incentivado pelo Governo de Rondônia por meio da Superintendência de Turismo (SETUR), foi realizada na tarde do dia 20/02/2014. Na oportunidade foram premiados os classificados no Concurso de Fotografia 'Rondônia é Mais'; foi lançado selo comemorativo ao centenário de Porto Velho e foram agraciados com o título 'Amigo do Turista' as pessoas que incentivam o turismo no Estado.

De acordo com o superintendente, promover o atrativo turístico da Vila Nova de Teotônio foi a principal razão para a programação acontecer no local. Resultado de parceria entre o Governo do Estado, por meio da SETUR e a Associação de Moradores e Produtores da Nova Vila de Teotônio, o ponta pé inicial do projeto turístico registrou um saldo positivo a julgar pela presença de expressivos nomes da cultura rondoniense.

A presença de formadores de opinião, a exemplo de jornalistas, historiadores, turismólogos, representantes do trade turístico como a presidente da Abav, Ana Paula Pelegrini e de autoridades, entre as quais o procurador federal Ricardo Leite, traduziu o sucesso da estratégia de marketing que promete promover a imagem da Vila Nova de Teotônio¹.



Imagem 16 – Mostra de Fotos – Superintendência de Turismo do Estado de Rondônia



2º CONCURSO DE FOTOGRAFIA
RONDÔNIA É MAIS

O Governo do Estado através da Superintendência Estadual de Turismo – SETUR convida para a Solenidade de Entrega da Premiação do II CONCURSO DE FOTOGRAFIA RONDÔNIA É MAIS e os Lançamentos do Site Oficial da Setur, Campanha "Eu Amo Rondônia", Calendário de 2014 e atividades esportivas e recreativas.

Data: 20 de Fevereiro de 2014 - quinta-feira
Hora: 16h
Local: Vila Nova de Teotônio - 40 Km de Porto Velho, sentido Rio Branco.
Porto Velho - RO

Contato: (69) 3216-1044
3216-5973

Parceiros: FIMCA Santo Antônio ENERGIA

Realização: TURISMO RONDÔNIA Superintendência Estadual de Turismo RONDÔNIA

Imagem 17 – Convite do 2º Concurso de Fotografia do Estado de Rondônia

¹ <http://www.newsrondonia.com.br/noticias/governo-lanca-projeto-turistico-da-nova-vila-de-teotonio/42467>



Imagem 18 – Composição da Mesa – representantes da Santo Antônio Energia, Governo do Estado, Associação dos Moradores – Superintendência de Turismo do Estado de Rondônia



Imagem 19 – Imagens do Facebook da Superintendência de Turismo do Estado de Rondônia

- **Plano de Desenvolvimento do Lazer e do Turismo Integrado Sustentável da Vila Nova de Teotônio**

O documento visa sistematizar os resultados do CONTRATO CT.DS.101.2012, de Prestação de Serviços de Assessoria na Implantação do Programa de Apoio às Atividades de Lazer e Turismo do Projeto Básico Ambiental – PBA, de 06 de fevereiro de 2012, em versão que permita sua execução.

O Plano de Desenvolvimento do Lazer e do Turismo Integrado Sustentável da Vila Nova de Teotônio consiste em um planejamento integrado e indutor do desenvolvimento sustentável, compreendendo três partes distintas:

Parte I - ANÁLISE SITUACIONAL BASEADA NAS AÇÕES DESENVOLVIDAS
Parte II - MARCO LÓGICO DO PLANO
Parte III – PLANOS OPERACIONAIS

A primeira parte realiza a análise situacional baseada nas ações e prospecções desenvolvidas entre os anos 2012 e 2014: sensibilização da comunidade local e levantamento do sistema e mercado de turismo da Vila Nova de Teotônio.

A segunda parte apresenta o marco lógico do plano: norteado pelas diretrizes da Política Nacional de Turismo, tem como base os eixos de atuação do Programa de Regionalização do Turismo, que por sua vez, representam, de forma prática e aplicável, o próprio ciclo de desenvolvimento e produção de atividades, bens e serviços turísticos nos municípios. Estes eixos orientam as ações estratégicas que se constituem nas áreas de resultados a serem alcançados.

A terceira parte apresenta os planos operacionais, ou seja, as ações de apoio à gestão, estruturação e promoção do turismo, representadas pelos oito eixos de atuação. Em resumo, trata-se do que deve ser feito (inclusive do que já foi realizado), em alinhamento à Política Nacional de Turismo, para o desenvolvimento sustentável da atividade da Vila Nova de Teotônio.

Por findar, espera-se que o presente documento técnico possa ser considerado um plano setorial/complementar do Plano Municipal de Turismo de Porto Velho e também instrumento base para a elaboração de projetos, propostas de captação de recursos, informes e planos de ação dos eixos de estruturação do turismo preconizados pela Política Nacional de Turismo - Plano Nacional de Turismo 2013-2016, do Ministério do Turismo – MTur.



Imagem 20 – Plano de Desenvolvimento do Lazer e do Turismo Integrado Sustentável da Vila Nova de Teotônio

- **Plano de Desenvolvimento do Lazer e do Turismo Integrado Sustentável do Distrito de Jaci-Paraná**

O documento visa sistematizar os resultados do CONTRATO CT.DS.101.2012, de Prestação de Serviços de Assessoria na Implantação do Programa de Apoio às Atividades de Lazer e Turismo do Projeto Básico Ambiental – PBA, de 06 de fevereiro de 2012, em versão que permita sua execução.

O Plano de Desenvolvimento do Lazer e do Turismo Integrado Sustentável do Distrito de Jaci-Paraná consiste em um planejamento integrado e indutor do desenvolvimento sustentável, compreendendo três partes distintas:

Parte I - ANÁLISE SITUACIONAL BASEADA NAS AÇÕES DESENVOLVIDAS

Parte II - MARCO LÓGICO DO PLANO

Parte III – PLANOS OPERACIONAIS

A primeira parte realiza a análise situacional baseada nas ações e prospecções desenvolvidas entre os anos 2012 e 2013: sensibilização da comunidade local e levantamento do sistema e mercado de turismo do distrito de Jaci-Paraná.

A segunda parte apresenta o marco lógico do plano: norteado pelas diretrizes da Política Nacional de Turismo, tem como base os eixos de atuação do Programa de Regionalização do Turismo, que por sua vez, representam, de forma prática e aplicável, o próprio ciclo de desenvolvimento e produção de atividades, bens e serviços turísticos nos municípios. Estes eixos orientam as ações estratégicas que se constituem nas áreas de resultados a serem alcançados.

A terceira parte apresenta os planos operacionais, ou seja, as ações de apoio à gestão, estruturação e promoção do turismo, representadas pelos oito eixos de atuação. Em resumo, trata-se do que deve ser feito (inclusive do que já foi realizado), em alinhamento à Política Nacional de Turismo, para o desenvolvimento sustentável da atividade no distrito de Jaci-Paraná.

Por findar, espera-se que o presente documento técnico possa ser considerado um plano setorial/complementar do Plano Municipal de Turismo de Porto Velho e também instrumento base para a elaboração de projetos, propostas de captação de recursos, informes e planos de ação dos eixos de estruturação do turismo preconizados pela Política Nacional de Turismo - Plano Nacional de Turismo 2013-2016, do Ministério do Turismo – MTur.



Imagem 21 – Plano de Desenvolvimento do Lazer e do Turismo Integrado Sustentável do Distrito de Jaci-Paraná