Minas

Boas Práticas no Turismo em Minas Gerais 2019

CULTURA E TURISMO

MINAS GERAIS

GOVERNO DIFERENTE. ESTADO EFICIENTE.

Ficha Técnica

Governador do Estado de Minas Gerais
Romeu Zema

Secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais
Marcelo Landi Matte

Subsecretária de Turismo de Minas Gerais
Marina Pacheco Simião

Superintendente de Políticas de Turismo
Flávia Joselia Nogueira Ribeiro

Diretor de Descentralização e Regionalização do Turismo
Márcio Roberto Ferreira O. Ribeiro

Equipe Técnica
Andrea Cristine Sanches Martins da Costa
Alexandre Sironi
Cinthia Siqueira Moreira Silva
Newton de Carvalho Junior
Túlio Fernandes Coelho

Diagramação e Arte (SEGOV)
John Eurico
Marluce Moreira

Agradecimentos

Agradecemos a todos que colaboraram com este projeto, a Federação dos Circuitos Turísticos de Minas Gerais – FECITUR e Instâncias de Governança Regional envolvidos, pelo compromisso e por facilitarem o trabalho e interagirem com a equipe de forma sempre cordial e proativa. Ao Conselho Estadual de Turismo que contribuiu junto a equipe técnica da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais na seleção das boas práticas aqui apresentadas e a Secretaria de Estado de Governo, por meio da Superintendência da Imprensa Oficial, pelo apoio à confecção deste documento.

Um agradecimento especial a todos os municípios e receptivos que enviaram suas iniciativas, responsáveis pela conclusão deste projeto, fortalecendo ainda mais a disseminação de ações importantes realizadas na esfera municipal e também regional.

Reconhecemos que todo e qualquer projeto, não se realiza por esforço, empenho e trabalho de apenas uma ou de um grupo de pessoas, mas da união com diferentes e diversos olhares. Desta forma, parabenizamos cada um dos profissionais envolvidos, pelo tempo disponibilizado e dedicação.

Mensagem do Secretário

Garantir e incentivar uma atividade turística forte, inovadora e cada vez mais profissional em Minas Gerais. É com esse intuito que a Secretaria Estado de Cultura e Turismo (Secult) publica o portfólio “Boas Práticas no Turismo em Minas Gerais 2019”. Mais do que um compilado de ações de sucesso em diversos municípios, este documento mostra a diversidade de práticas que compõem as Instâncias de Governança Regionais (circuitos turísticos) de Minas Gerais e aponta para a importância de fortalecê-las por meio de uma rede turística bem articulada.

Com iniciativas desenvolvidas em 35 municípios, além de quatro ações do programa de qualificação das agências de receptivos turísticos, o Minas Recebe, este portfólio reúne exemplos pioneiros, além de melhorias em infraestrutura turística, serviços, profissionalização e qualificação da cadeia do turismo de Minas Gerais, bem como o reforço das vocações atrativas de cada cidade.

Com esse material, que está disponível para consulta de todos, concentramos atividades que resumem boas práticas relacionadas a empreendedorismo, capacitação, investimentos, gestão e descentralização turísticas, informação, promoção e comercialização, apoio e qualificação de serviços.

O estabelecimento de boas práticas reforça a importância de um turismo sustentável, que preserva tradições e estimula o crescimento econômico sem comprometer os recursos naturais. Destaca-se a importância de que as práticas do turismo tenham sempre como base a responsabilidade social.

Dos festivais gastronômicos, das feiras de produtores locais e de artesanato, das cidades históricas ou das inúmeras atividades que celebram, ora a tradição, ora a inovação mineira, nosso turismo vem deixando sua marca. Investir e fomentar o turismo é reafirmar o potencial de Minas Gerais como um dos roteiros mais importantes do país.

Com essa publicação, esperamos que nossos exemplos inspirem outros municípios a repensarem, reformularem ou iniciarem suas atividades turísticas, garantindo, assim, uma Minas cada vez mais atrativa, acolhedora e, cada vez mais, destino certo para a próxima viagem.

Marcelo Matte
Secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais

Sumário

Apresentação.....06

Empreendedorismo, Capacitação e Investimentos.....07

Gestão Descentralizada do Turismo.....10

Informação Turística.....13

Infraestrutura Turística.....15

Promoção e Apoio a Comercialização.....19

Qualificação Profissional dos Serviços Associados ao Turismo.....27

Minas Recebe.....29

APRESENTAÇÃO

A Secretaria Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais tem se empenhado para o fortalecimento da atividade turística em nosso estado. Neste ano, realizamos o Censo do Turismo Mineiro, pesquisa que foi aplicada concomitantemente com a atualização do Mapa do Turismo Brasileiro.

O portfólio "Boas Práticas do Turismo em Minas Gerais 2019" apresenta as boas práticas selecionadas, que aqui são entendidas como ações e práticas, que por meio da incorporação de novos elementos – tais como técnicas, procedimento, metodologias, dentre outras – produzam resultados positivos e proporcionam maior eficiência e qualidade de ações/serviços já existentes. O objetivo dessa iniciativa é identificar, reconhecer e divulgar as boas práticas e projetos inovadores para o fortalecimento do turismo regional, propiciando a difusão das ações que podem ser desenvolvidas nas outras regiões turísticas de Minas Gerais. Além disso, induzir a elaboração de novas ações e pró-atividade no Estado para o desenvolvimento da atividade turística, por meio da exposição das melhores práticas executadas e/ou em execução pelos municípios pertencentes aos circuitos turísticos.

O levantamento dessas boas práticas foi realizado no âmbito do Censo do Turismo Mineiro – 2019, no qual dos 596 municípios respondentes, 255 responderam "sim" para a pergunta: "Você considera que seu município tenha alguma ação no turismo que possa ser divulgada como uma Boa Prática?". Desses 255 municípios, 110 responderam ao questionário que foi enviado posteriormente para que as ações de boas práticas fossem detalhadas, pelo que 131 boas práticas foram levantadas. No presente documento serão apresentadas aquelas que foram aprovadas pelos apoios técnicos das Câmaras Temáticas do CET – Conselho Estadual de Turismo e, posteriormente, validados pelas Câmaras Temáticas do CET.

Os textos foram redigidos e enviados pelos próprios municípios e revisados pela equipe técnica da SECULT.

EMPREENDEDORISMO, CAPACITAÇÃO E INVESTIMENTOS

Araxá

Feira Artesanal Semente Criativa

A iniciativa é uma feira de artesanato para oportunizar a identidade local expondo produtos típicos de Araxá-MG. A feira contava com poucos artesãos e era realizada em um dos atrativos turísticos culturais do município, no último sábado de cada mês. Com o reconhecimento do araxaense e a procura maior dos artesãos, a feira cresceu e hoje, é organizada por uma comissão com os próprios artesãos participantes. Realizada não somente uma vez por mês, mas também, em espaços de parceiros durante feriados.

A feirinha tem como missão promover, apoiar e incentivar as manifestações culturais de Araxá, bem como, construir e divulgar a memória história da comunidade. O projeto de artesanato, sustentabilidade e cultura foi idealizado por Juliana Rage, hoje, compõe a comissão de organização da feira, além de ser uma das expositoras.

Atualmente, a Feira Artesanal Semente Criativa acontece em uma praça da avenida principal da cidade e oferece ao seu público: arte, música e gastronomia atraindo um público de 250 visitantes por edição, segundo a comissão organizadora. A ação é uma boa prática no turismo, pois é mais uma opção de atração turística de Araxá.

Início do projeto: 2018
Contato para informações: Luiza Almeida
Email: turismo@ourobranco.mg.gov.br
Telefone: (31) 3938-1046

Ouro Branco

Agroturismo e a identidade gastronômica de Ouro Branco

As ações são diversificadas. A primeira iniciativa é levantar dados sobre a produção rural de Ouro branco e mapear algumas propriedades que tenha possibilidades de atender ao turista, a partir das informações fornecidas pela Gerência de Agricultura e Pecuária. Na sequência, fazer visitas in loco, cuja equipe seja formada por conselheiros municipais de Turismo e servidores da Gerência de Indústria, Comércio e Turismo, para que estabeleça o diálogo entre produtores rurais/ COMTUR/ Gerência. Simultaneamente há uma intensificação em evidenciar a batata como principal produto, resgatando portando a identidade cultural e gastronômica do município. Durante todo o processo de escolha, os produtores rurais irão participar juntamente com o COMTUR e Gerência de Indústria, Comércio e Turismo. Haverá ainda, cursos de capacitação dos produtores rurais e proprietários, cuja propriedade poderá torna-se um meio de hospedagem ou alimentação. Além da batata, há promoção de produtos secundários, como geleias, compotas, quitandas, queijos e o próprio artesanato.

Tais ações tem como objetivo promover o desenvolvimento turístico sustentável do município através da integração contínua dos munícipes, consolidando a identidade local, visando também estimular o espírito de cooperação para implementar as indústrias turísticas e culturais, promover os recursos turísticos existentes e fomentar novas atividades turísticas. Fomentar a inserção do setor privado, cooperativo, das populações locais no desenvolvimento das ações a serem realizadas conforme o Plano Municipal de Turismo – PMT.

Início do projeto: 2018
Contato para informações: Luiza Almeida
Email: turismo@ourobranco.mg.gov.br
Telefone: (31) 3938-1046

Santana do Riacho

Edital de apoio a eventos geradores de fluxo turístico – FUMTUR

O edital de apoio a eventos geradores de fluxos turísticos de Santana do Riacho visa selecionar eventos com temática cultural, esportiva, gastronômica e técnica para fortalecimento do turismo no município e contribuam na melhoria da promoção dos destinos e o aumento do fluxo de turistas, além de incentivar a realização de eventos em períodos de baixa temporada; estimular a utilização de espaços públicos; dinamizar a economia regional e fortalecer o comercio e a prestação de serviços. Os recursos financiadores do edital são provenientes do FUMTUR - Fundo Municipal de Turismo que tem como principal fonte de receita as “taxas de turismo” recolhidas nos meios de hospedagem e atrativos do município. A gestão do FUMTUR e a avaliação das propostas recebidas para o edital são de responsabilidade do COMTUR (Conselho Municipal de Turismo). O primeiro edital foi lançado em 2019 e, a partir desta realização, a cada ano será publicado um novo documento para seleção de propostas.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Priscila Rios Martins
Email:eventos.setur@santanadoriacho.mg.gov.br/
setur@santanadoriacho.mg.gov.br
Telefone: (31) 3718-7458
Site: www.santanadoriacho.mg.gov.br

Uberaba

Geopark Uberaba - Terra de Gigantes

Geopark é um programa mundial da UNESCO. O objetivo é conservar e valorizar áreas com um rico patrimônio geológico, graças há estratégias de valorização do patrimônio material e imaterial, visando o desenvolvimento econômico por meio do turismo sustentável.

Uberaba, por sua relevância geológica com achados paleontológicos únicos, bem preservados, em grande diversidade e número, como o maior até agora encontrado no país, o Uberaba Titan riberoi, é candidato a receber a chancela da organização, integrando a seleta rede de cerca de 140 geoparks reconhecidos no mundo.

O Geopark Uberaba – Terra de Gigantes envolve toda a extensão do município, integra espaços chamados de Sítios Históricos e Culturais e Geossítios que retrata a herança histórica, cultural e patrimonial local. O projeto contempla melhorias de infraestrutura, capacitação e adensamento da cadeia, com planos de trabalhos idealizados para impulsionar o setor, com nítida observância das ODS - Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Envolve instâncias do poder público, universidades, organizações do terceiro setor e empresas. Valoriza as principais vocações locais que são o Geoturismo, turismo de Eventos e Negócios e o turismo Religioso, que impulsionam nossa economia como o agronegócio, referência no mundo. Reconhece a força da religiosidade por meio das igrejas suntuosas, romarias, cultura afro-brasileira, impulsionados pela força do espiritismo de Chico Xavier que aqui realizou a maior parte de seu trabalho e legado.

Início do projeto: 2018
Contato para informações: Erika Cunha
Email: erikacunha.diretoriadeturismo@gmail.com
Telefone: (34) 3318-0240 / (34) 99972-7282
Site: www.uberaba.mg.gov.br

Jaboticatubas

Feira de Artesanatos e Raízes do Campo

A Feira de Artesanato e Raízes do Campo é realizada na praça Nossa Senhora da Conceição no centro de Jaboticatubas, acontece no segundo e quarto sábado de cada mês. Os agricultores agroecológicos de Jaboticatubas, vem preservando e resgatando a forma de produção dos antigos e aprendendo juntos outras formas de produzir, com respeito à vida, através de cursos, oficinas, encontros e conversas. A feira busca dar oportunidade para os agricultores familiares exporem e comercializarem seus produtos, e também permitir que os consumidores saibam onde encontrar produtos diversificados e de qualidade. A feira de artesanato é uma parceria da Prefeitura Municipal de Jaboticatubas, por meio da Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo. A feira agroecológica Raízes do Campo é uma iniciativa da AMANU – Educação, Ecologia e Solidariedade. A feira de artesanato, concede os produtos e artesanato aos moradores e visitantes, produtos confeccionados pelos artesãos do município, diversificados e de qualidade. A feira fomenta o turismo do município e concede oportunidades de promover o artesanato, o turismo.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Marcela Ribeiro Silva
Email: jabotur@jaboticatubas.mg.gov.br
Telefone: (31) 3683-1330

GESTÃO DESCENTRALIZADA DO TURISMO

Luminárias

Projeto Cachoeira Legal

Nos últimos anos, aumentou consideravelmente a procura pelos atrativos turísticos de Luminárias e, além do grande volume de visitantes, práticas inadequadas e danosas ao meio natural e ao desenvolvimento de um turismo sustentável, no entorno dos atrativos, também cresceram exponencialmente, como a produção de churrasco e uso de som automotivo e em outros aparelhos sonoros. Diante deste cenário e visando resolver esses problemas, o Município de Luminárias, através do Setor de Turismo, criou o Projeto Cachoeira Legal, que traz diversas ações em seu escopo, com destaque para atividades de educação ambiental (tanto em ambiente escolar quanto fora dele), confecção de material informativo (folders e cartazes), instalação de placas educativas e advertivas no atrativo e no seu acesso, a realização de blitz ecológicas e a ampla divulgação em redes sociais e outros veículos de comunicação como rádios e mídia impressa e digital. Concomitante a essas ações, foi aprovada a Lei Municipal nº 1283, de 23 de outubro de 2017, que regulamenta o uso consciente e sustentável dos atrativos naturais e culturais de Luminárias, coibindo, no entorno dos atrativos, entre outras práticas, a produção de alimentos (especialmente churrasco), o camping selvagem, o som automotivo e em outros aparelhos sonoros e a coleta de espécimes nativas da flora local. Para o cumprimento da lei, uma equipe de fiscais da Prefeitura Municipal circula pelos principais atrativos todos os finais de semana e nos feriados.

Início do projeto: 2017
Contato para informações: Lincoln Daniel de Souza
Email: cultur@luminarias.mg.gov.br / lincolnlms@yahoo.com.br
Telefone: (35) 3226-1815 / (35) 99948-5787

Santana do Riacho

Taxa de turismo - Contribuição voluntária de turismo

A Taxa de Turismo é uma contribuição voluntária prevista em Lei Municipal, sendo recolhida pelos empreendimentos turísticos (meios de hospedagem e atrativos) e repassada, por meio de boleto, ao FUMTUR (Fundo Municipal de Turismo), em conta bancária específica, gerenciada pelo COMTUR (Conselho Municipal de Turismo).

Como a maioria das localidades turísticas, Santana do Riacho também sofre com o passivo deixado pela atividade turística que, infelizmente, por si só, não consegue gerar receita suficiente para auto sustentar-se. O valor arrecadado é revertido nos destinos turísticos na implantação, desenvolvimento e manutenção de atividades ligadas ao turismo, buscando o bem-estar aos turistas e melhoria da qualidade de vida dos moradores. Tais ações são desenvolvidas a partir do Plano Municipal de Turismo e algumas prioridades são: projetos que fomentem o turismo e o desenvolvimento local; ações ligadas à educação e qualificação da mão de obra local; melhoria da infraestrutura básica; preservação do Meio Ambiente; entre outros.

Início do projeto: 2009
Contato para informações: Priscila Rios Martins
Email: contribuicaodeturismo@gmail.com / setur@santanadoriacho.mg.gov.br
Telefone: (31) 3718-7458
Site: www.santanadoriacho.mg.gov.br

Casa Grande

Desenvolvimento Econômico e Social por meio do Turismo

A Secretaria de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer local tem dado o apoio logístico necessário para implementação do referido projeto. Antes de iniciar a ação foi realizado um diagnóstico da comunidade Rural de Cachoeira, identificando suas potencialidades. A ação teve início com encontros realizados junto a artesãs, quitandeiras e demais interessados da comunidade em desenvolver o turismo local e melhoria na qualidade de vida. Atualmente estão sendo identificados novos atrativos, e ao mesmo tempo, por meio de encontros com periodicidade mensal, sendo realizadas capacitações. Na comunidade existem vários "teares" e grande produção de tapetes, artesanatos variados, uma praça que antes dos encontros encontrava-se degrada e os moradores informaram da necessidade de melhorias neste atrativo. Uma pequena Igreja de Nossa Senhora da Conceição, grande produção de doces, quitandas, entre outros e possui uma localização estratégica próxima cerca de 2 km da Fazenda da Pedra que atua no segmento de turismo rural, e cerca de 6 km do Hotel Fazenda Lazer Estalagem. Desse modo, grande parte de seus moradores já vivencia o turismo em seu dia-a-dia, sendo um ponto positivo para a mobilização e conscientização local. Também na fase atual, com a ajuda especial dos moradores locais, a comunidade tem resgatado sua história, para que visitantes e gerações atuais possam conhecê-la e valorizá-la, sendo realizado em paralelo um inventario turístico local. Ainda estão previstas etapas de roteirização, promoção e divulgação dos produtos turísticos originados do local, tendo como público alvo no primeiro momento os hospedes dos hotéis que estão no entorno da comunidade de Cachoeira.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Clarisse Ferreira
Email: turismo@casagrande.mg.gov.br
Telefone: (31) 3723-1220

INFORMAÇÃO TURÍSTICA

Itamonte

Manual de Identidade Visual

É uma ação fruto do desejo do poder público de mostrar o destino turístico Itamonte de forma profissional através de uma marca turística. A marca turística condensa, em uma linguagem gráfica, uma série de valores, ideias, posicionamentos e a própria forma de como as cidades enxergam e mensuram o seu modo de ser, suas atividades e a maneira como pretende receber aqueles que a visitarem. A marca visual de identidade organiza as diversas informações sobre a expressão visual de Itamonte, facilitando a tradução dos valores da cidade nos materiais de comunicação. Com critérios bem definidos, regidos por normas de utilização, favorecendo uma estratégia de divulgação sólida, eficiente e marcante.

Início do projeto: 2018
Contato para informações: Marilene Romanelli da Silva C. Alvarenga
Email: turismo@itamonte.mg.gov.br
Telefone (35) 3363-3010 / (35) 99178-3621
Site: www.visiteitamonte.mg.gov.br / www.itamonte.mg.gov.br

Uberlândia

Guia Turístico Uberlândia Acessível

Com o objetivo de promover o turismo em Uberlândia e valorizar todas as pessoas que nos visitam, criamos um guia turístico voltado à acessibilidade. Este guia contempla além do patrimônio público acessível, um “mapa colaborativo” com pontos turísticos que possuem equipamentos que possibilitam o desfrute por parte das pessoas com deficiência.

Sabemos da importância de conhecer os detalhes de acessibilidade dos locais a serem visitados. Por isso, o mapa colaborativo possibilita a inclusão por parte dos prestadores de serviços, de fotos e descrição detalhada de sua estrutura que permitam receber turistas independente de sua condição física. Para as pessoas com deficiência, planejar sua viajem nos mínimos detalhes é extremamente importante. Do alojamento ao transporte, certos obstáculos podem ser evitados meramente através da informação. Também com o Guia Acessível, é possível valorizar os locais que já oferecem estrutura e fomentar para que outros invistam em acessibilidade.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Vinícius Vieira
Email: viniciusvieira@uberlandia.mg.gov.br
Telefone: (34) 3239-2825
Site: www.uberlandia.mg.gov.br

INFRAESTRUTURA TURÍSTICA

Além Paraíba

Trem Turístico Além Paraíba (Simplício-Fernando Lobo)

Além Paraíba é uma cidade situada na Zona da Mata Mineira, na margem esquerda do Rio Paraíba do Sul, sendo a única cidade mineira em que o Rio Paraíba banha sua área urbana. A ferrovia teve grande importância na formação de nossa sociedade, impulsionando a economia cafeeira e o transporte de passageiros que aqui chegavam. Possuímos um grande patrimônio ferroviário que necessita ser preservado e que garanta assim a nossa memória ferroviária. Fazem parte desse patrimônio algumas estações ferroviárias que se encontram no perímetro urbano e rural de nossa cidade, em um trecho aproximado de 22 km de via férrea, hoje mantida pela VLI/FCA. O Projeto Trem Turístico de Além Paraíba tem como objetivo percorrer este trajeto tracionado por uma locomotiva, a 51, e dois vagões de passageiros, tipo jardineira, onde transportaremos até 104 pessoas no trecho Estação Simplício, passando pelas estações Porto Novo e São José, terminando assim na estação Fernando Lobo, em todo o percurso rural a via férrea fica lado a lado com o Paraíba do Sul, proporcionando assim uma paisagem deslumbrante desse rio tão importante para nossa região. Nosso projeto além de percorrer os caminhos traçados pela ferrovia nos transportará ainda para o circuito de Fazendas Coloniais muito bem preservadas que se encontram neste trecho, oferecendo conforto e a história que estas construções carregam em suas paredes. Este projeto teve seu início em janeiro de 2017, com a iniciativa da divisão de turismo de Além Paraíba associado à Associação Brasileira de Preservação Ferroviária, Museu de História e Ciências Naturais de Além Paraíba, Associação de Artesãos e Associação Comercial. Pretendemos com o apoio do Governo Estadual, por meio da Secretaria de Turismo e dos entes públicos a devida liberação deste trecho para iniciarmos a primeira viagem oficial por volta de maio de 2020.

Início do projeto: 2020
Contato para informações: Neidson Barros Gonçalves
Email: institucional: neidson-baiao@hotmail.com
Telefone: (32) 98855-3503

Maria da Fé

Sistema de Sinalização Turística da Cidade de Maria da Fé

O projeto foi elaborado pela Secretaria de Cultura e Turismo, apresentado e aprovado pelo Conselho Municipal de Turismo (COMTUR). Tendo em vista os planos recentes para o alavanque e desenvolvimento de nossa cidade como um destino turístico, a implantação de uma sinalização padronizada se dá por três principais justificativas:

- A instalação de placas indicativas corrobora na orientação e exposição de nossos locais de trade turístico para visitantes, podendo propiciar a possibilidade de roteiros autoguiados e sem programação prévia;
- Evidencia a possibilidade de aumento de fluxo desses pontos, alguns sem visibilidade notória;
- Tal sistema de sinalização colabora na modelagem da cidade como uma estância de perfil turístico.

Pretendeu-se elaborar uma ação público-privada, afim principalmente, de dividir as responsabilidades econômicas da produção das placas. A cargo do poder público também fica a incumbência de implantação e manutenção das placas. Quanto à disposição e elaboração dos padrões do sistema de sinalização buscou-se o enquadramento no Guia Brasileiro de Sinalização Turística feito pelo Ministério do Turismo.

Para cobrir toda a área da cidade e empreendimentos citados foram criadas 13 (treze) placas, estando locadas em uma linha que condiz com a via principal da cidade. Contendo cada uma seis réguas, sendo a primeira padrão e as abaixo determinando nome, tipo, direção e distância de cinco empreendimentos.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: José Maurício Campos Ribeiro
Email: turismo@mariadafe.mg.gov.br
Telefone: (35) 3662 1135
Facebook: www.facebook.com/turismoeculturamariadafe

São Sebastião da Vargem Alegre

Reforma e melhoria do Bom Jesus da Floresta

Com o objetivo de melhorar a estrutura do local, para assim atender as necessidades dos turistas que visitam o ponto durante todo o ano e principalmente no mês de setembro (mês que se comemora o Bom Jesus da Floresta). A prefeitura municipal forneceu todos os materiais necessários para melhoria do local, exemplo: construção de banheiros, construção da cozinha comunitária e também de um salão coberto, escadaria que dá acesso a parte inferior do terreno, onde está a fonte de água milagrosa. Além de pinturas e outros reparos.

Início do projeto: 2018
Contato para informações: Edilene Murito
Email: edilenemurito@hotmail.com
Telefone: (32)3426-7133 / (32)998275802

São Sebastião do Paraíso

Desenvolvimento Econômico Local através do Turismo Religioso

A Secretaria de Desenvolvimento Econômico Sustentável através de convênio firmado com a AACF – Associação dos Amigos do Caminho da Fé, tem como objetivo viabilizar o turismo religioso com resgate e valorização da cultura, da conservação, e preservação do meio ambiente e de práticas sustentáveis que promoverão o município gerando emprego, incentivando a economia e melhorando a qualidade de vida das pessoas direta ou indiretamente.

A Trilha turística e cultural, conduz o peregrino ao centro da cidade, onde se localiza a Capela Nossa Senhora Aparecida. Desta maneira a conservação e melhorias no bairro é de suma necessidade para receber os mesmos com qualidade de serviços, exigindo a conservação, melhorias no trajeto, bem como uma estrutura de acolhimento com bons hotéis, pousadas, restaurantes e afins para a prática da peregrinação e contato com a natureza, promovendo o desenvolvimento humano através da saúde física e mental.

Neste contexto, traça, mantém e dá visibilidade ao Turismo Religioso, destacando o município, promovendo o desenvolvimento local e regional.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Lizete Martins dos Santos
Email: turismo@ssparaiso.mg.gov.br
Telefone: (35) 3531-3732
Site: www.ssparaiso.mg.gov.br
Facebook: www.facebook.com/ssparaiso

Boa Esperança

Estruturação da Praia do Bicano

O processo de estruturação e transformação do espaço concebido como Praia do Bicano iniciou junto a elaboração do Plano Municipal de Turismo, que apontou através do programa de estruturação de produtos turísticos a possibilidade da realização de tal ação. Logo, deu início a concepção do espaço, delimitando todas as características que a Praia do Bicano deveria conter para atrair o turista desejado à cidade, envolvendo desde os aspectos físicos (estruturas, equipamentos receptivos, tipo da areia e mobiliário) aos aspectos de serviços (opções de produtos servidos, perfil de atendimento e funcionários).

Em sequência, o projeto arquitetônico foi aprovado por todas as autoridades cabíveis para sua implementação, o Conselho municipal de defesa ao meio ambiente e o Conselho municipal de defesa do patrimônio histórico.

As obras estruturais foram implementadas dentro do escopo, estudos e concepção do projeto e em sequência, o espaço foi licitado para a gestão de um concessionário.

Quanto a fase de implementação, foram utilizados diversos equipamentos para garantir a qualidade de serviços e estrutura do espaço, tais como; guarda sol com ombrelone, cadeiras e mesas de madeira, espreguiçadeiras acolchoadas, inserção de areia fina especificada como rosada, lixeiras de madeira, jardinagem e Iluminação pública.

Por fim, os serviços turísticos de praia foram implementados, assim como, a oferta de passeios náuticos (lancha, banana e sofá boat, caiaque e pranchas standup) sendo complementadas por diversas ações de marketing promovendo o novo produto turístico. O projeto garantiu resultados nunca antes visto na cidade, aumentando o fluxo de turistas e movimentando toda a cadeia produtiva, gerando emprego e renda ao município.

Início do projeto: 2017
Contato para informações: Aroldo Medeiros
Email: aroldomedeiros10@hotmail.com / contatoaddtur@gmail.com
Telefone: (35) 3851-3651 / (35) 99951-4499 / (35) 98839-2245
Site: www.visiteboaesperanca.com.br
Instagram: @visiteboaesperança

São Joaquim de Bicas

Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores

O Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores é um evento destinado ao resgate das receitas tradicionais preservadas pelas famílias do município. Valorizar a cultura gastronômica da comunidade, materializar a promoção turística e a visibilidade comercial são resultados que se consolidam a cada edição.

Aromas e Sabores compartilha a vivência gastronômica dos quintais e mesas do nosso município, propiciando a todos os participantes momentos que traduz o que não é dito, mas sentido e degustado. A sustentabilidade do evento se caracteriza pelo fortalecimento da comunidade em sua identidade e pelo desenvolvimento de novos negócios.

O festival acontece durante três dias no primeiro final de semana de setembro, onde as mestras selecionadas por uma seletiva mostram toda a exuberância de seus pratos e as opções substanciosas da culinária mineira.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Romilde Rodrigues
Email: secret.cultura@saojoaquimdebicas.mg.gov.br
Telefone: (31) 3534-9000
Site: www.saojoaquimdebicas.mg.gov.br
Facebook: www.facebook.com/prefeituradesaojoaquimdebicas
Instagram: @prefeiturasaojoaquimdebicas

PROMOÇÃO E APOIO A COMERCIALIZAÇÃO

Materlândia

Turismo Pedagógico: Visitação às fazendas e a produção associada ao turismo local.

A inciativa se encontra em fase de planejamento, com o início previsto para abril de 2020. A proposta da ação consiste em visitações guiadas com alunos das escolas públicas da cidade de Matelândia às antigas fazendas de produção de queijos, cachaça, mel, farinhas, quitandas, rapadura e também seus acervos como os carros de boi e os moinhos. Inicialmente será realizado um "Projeto Piloto", denominado "Turismo Pedagógico: Visitação às fazendas e a produção associada ao turismo local", de forma a contribuir com as informações relevantes do patrimônio histórico, cultural e turístico municipal. Além de inserir alunos, convidaremos os conselheiros municipais de turismo e de patrimônio histórico e o trade turístico da cidade de Matelândia. A proposta visa dar visibilidade às produções associada ao turismo gerando fonte de trabalho e renda e concomitante formar público e conhecimento das riquezas culturais e turísticas local.

Início do projeto: 2020
Contato para informações: Délia Barbosa Portilho
Email: cultura@pmmaterlandia.mg.gov.br
Telefone: (33) 34271129 / (33) 98882-3204

Ipanema

10º Festa do Maior Queijo e Doce de Leite do Mundo

Ipanema é uma importante bacia leiteira do Vale do Rio Doce. Com 19 mil habitantes, localizada a 190km de Governador Valadares, 75 km de Caratinga e 80 Km de Manhuaçu, tem como propulsor da economia a pecuária leiteira. A Festa foi realizada pela Prefeitura de Ipanema e conta com o apoio do Laticínio Dois Irmãos, para a produção do Queijo, da fábrica de doces Nhá Nair, para a produção do Doce de Leite e do Laticínio Delbom para a produção da Queimadinha.

Em sua décima edição, a Festa do Queijo de Ipanema MG aconteceu de 05 a 08 de setembro de 2019 no Parque de Exposições da CASEMG. O município pôde novamente entrar para o livro dos recordes com a fabricação do maior Queijo Minas Padrão do Mundo, do maior Doce de Leite do Mundo. Uma chaleira com um metro e oitenta de altura e dois metros de diâmetro com queimadinha completou a lista das atrações gigantes do evento e quebrou o seu próprio recorde.

O evento comemorou ainda os 107 anos de emancipação política do município e a festa contou com atrações musicais de nível nacional em sua programação. Destaque para os shows de Michel Teló (06/09) e Thaeme e Thiago (08/09).

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Prefeitura Municipal de Ipanema
Email: comunicacao@ipanema.mg.gov.br
Telefone: (33) 3314-1406

Astolfo Dutra

Gastronomia Italiana

Por meio de uma parceria entre a Prefeitura Municipal e os comerciantes locais, surge a iniciativa Gastronomia Italiana, que visa, através da gastronomia e da música, fortalecer a cultura italiana na Colônia de Santa Maria – uma vez que o município conta com uma população de 30% de descendentes de imigrantes – e fomentar o turismo local. O evento conta com shows variados, incluindo músicas italianas e grupos folclóricos com motivos italianos. Além disso, barracas e expositores com roupas típicas nas cores verde, vermelho e branco que comercializam produtos típicos, como doces, polenta, salame, entre outros.

Início do projeto: 2020
Contato para informações: Daniel Moreira de Souza
Email: secretariadeesporteadutra@hotmail.com
Telefone: (32)3451-1385 / (32) 99934-3599

Berilo

Rota dos Quilombolas

O roteiro é diferente e inusitado. É preciso deixar o conforto do lar para se embrenhar sertão adentro para conhecer uma cultura que acumulou riquezas imateriais e mantém a tradição herdada dos antepassados, especialmente na religiosidade, nos cânticos e na criatividade para driblar as dificuldades do dia a dia. É o que se chama de turismo social, pois tem a intenção de, principalmente, gerar renda para os moradores e, em contrapartida, oferecer ao turista um pouquinho do saber das comunidades. A ideia é mostrar para todo o mundo a beleza e a diversidade do local, e que a cultura quilombola tem muito a acrescentar e a encantar. A começar pela gastronomia, que vai arrebatar de vez quem ainda tinha dúvida se que estaria indo para o lugar certo. Os doces, bolos e biscoitos são capítulo à parte, com destaque para o de polvilho escaldado e frito na hora. Tudo com receitas que passam de mães para filhas, por várias gerações. A forte manifestação religiosa, presente tanto nos cânticos quanto nas danças, é outro atrativo importante. As congadas são um tesouro muito bem guardado pelos quilombos. É certo que essa manifestação esteve por um tempo meio esquecida, mas foi resgatada por pessoas que lutam para manter sua origem viva.

As comunidades de vila santo Isidoro e Comunidade de Roça Grande pertencem ao município de Berilo, porém tem outras 7 comunidades de municípios vizinhos como Chapada do Norte que também é possível essa prática. A turista paga de R$260,00 a R$300,00 por pessoa para percorrer as 09 comunidades, para grupos de até 6 pessoas. Inclui monitor e alimentação.

Início do projeto: 2018
Contato para informações: Simone Silva Souza
Email: socialpmberilo@gmail.com
Telefone: (33) 3737-1493

Borda da Mata

Apoio aos artesãos do município

A antiga Estação Ferroviária de Borda da Mata, patrimônio histórico e cultural do município foi restaurada e abriga, desde 2015, a Associação dos Artesãos Fruto da Terra, conforme concessão realizada pela Lei Municipal 1.884/2015.

A exposição e venda do artesanato local em um lugar tão simbólico para a história de Borda da Mata é reforçada pela localização da antiga estação, que está às margens da Rodovia MG 290, no perímetro urbano, por onde passam cerca de 8 mil veículos por dia, conforme informações do DEER – Departamento de Estradas e Rodagem. Muitos turistas que passam por Borda da Mata ao parar na antiga Estação têm a oportunidade de conhecer o prédio antigo, apreciar e levar para casa trabalhos manuais feitos em crochê, tecido, palha, fibras de taboa, madeira, materiais recicláveis, entre outros. Os artesãos de Borda da Mata têm à disposição um espaço com localização privilegiada para expor e comercializar a produção.

Início do projeto: 2015
Contato para informações: Edna Motta
Email: comunicacao@bordadamata.mg.gov.br
Telefone: (35) 3445-4929 / (35) 4929-4900
Site: www.bordadamata.mg.gov.br
Facebook: www.facebook.com/PrefeituraBordadaMata
Instagram: @visitebordadamata

Caputira

Feira Gastronômica e Cultural de Caputira

A iniciativa da Feira Gastronômica e Cultural de Caputira foi do Departamento de Cultura e Turismo e tem como objetivo promover a cultura musical e artesanato locais, bem como valorizar a gastronomia, divulgar e comercializar os produtos da agroindústria da cadeia produtiva local para os caputirenses e visitantes. Os empreendedores gastronômicos recebem capacitação com a nutricionista da Prefeitura Municipal de Caputira sobre segurança alimentar. Além das bandas regionais, existe o momento denominado "Talentos da Terra", para apresentações musicais dos talentos locais. O ponto alto cultural do evento é a apresentação da Corporação Musical Campo Florido, fundada em 1984, cujos instrumentos musicais são tombados pelo patrimônio cultural municipal desde 2008 e a cada apresentação, a banda é recebida sob calorosa salva de palmas pelo público presente. Através do Fundo Municipal de Turismo e de recursos próprios, a administração investe cada vez mais na infraestrutura da feira, com tendas galpão, cadeiras, mesas com toalhas estampadas com a logomarca da feira, banheiros químicos, barracas padronizadas, espaço kids para as crianças, palco, sonorização e iluminação profissionais, seguranças, funcionário responsável pela manutenção da limpeza durante a realização da feira e funcionário responsável pela distribuição do cardápio na entrada do evento. O ambiente é amistoso e favorável para as famílias caputirenses e visitantes apreciarem boa comida, boa música e boa cultura.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Flávio Araújo de Sá
Email: flavioarsa@gmail.com
Telefone: (33) 99903-5162
Site: www.caputira.mg.gov.br
Facebook: www.facebook.com/prefeituradecaputira

Carmo do Paranaíba

Festival de artesanato e gastronomia de Carmo do Paranaíba

O Festival de Artesanato e Gastronomia de Carmo do Paranaíba é uma ação promovida pela Administração Municipal, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Lazer e Esporte - Divisão de Cultura e Turismo, e tem como propósito fomentar, incentivar, evidenciar, divulgar, promover e valorizar a cultura local dos artesãos e artesãs, e da gastronomia local em especial.

Desta forma, o Festival de Artesanato é destinado à exposição e venda de objetos novos e de cunho artesanal, confeccionados pelo próprio expositor, que vão compor as seguintes categorias: roupas, bijuterias, calçados, bolsas, brinquedos, bebidas artesanais, quadros, pinturas em geral, cerâmica, biscuit, arranjos florais, sabonetes, velas, embalagens, sucatas em ferro ou vidro, origami, entalhes em madeira, artesanato em couro, utensílios de cozinha e outros de uso doméstico, de modo geral.

Início do projeto: 2017
Contato para informações: Neuma Batista Souza
Email: neumaculturacp@hotmail.com
Telefone: (34) 3851-2636 / (34) 3851-9800
Site: www.carmodoparanaiba.mg.gov.br
Facebook: www.facebook.com/PrefeituraCP

Cataguases

Promoção do Artesanato Local

Através da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo várias ações são valorizadas no Município. De caráter contínuo, apoiamos a Feira Municipal Semanal de artesanatos locais que é realizada aos sábados na Praça Rui Barbosa e aos domingos na Praça Santa Rita, cedendo barracas já montadas e toda estrutura necessária para os mais de 30 expositores cadastrados. Além dessa feira semanal, existem grupos que são apoiados por nós, como a ACRICAT, CATART, MULHERES RURAIS E ECONOMIA SOLIDÁRIA, oferecendo local para exposição permanente diária e as apoiando com divulgação dos produtos em redes sociais, Exposições Distritais e local, Feiras regionais e também trazendo cursos de especialização e aprimoramento. Apoiamos também os artesãos cataguasenses no que diz respeito a se certificarem e hoje quase 90% dos artesãos já possuem Carteira Nacional do Artesão. Esta ação foi realizada através de uma parceria com o Circuito Serras e Cachoeiras.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Moema Rodrigues E. da Silva
Email: cultura.turismo-cataguases@hotmail.com / mresilva@hotmail.com
Telefone: (32) 3429-2580 / (32) 3429-2584

Franciscópolis

Festival Gastronômico e Cultural Arte e Sabor 2019.

Criado em 2017 com o propósito de unir e fortalecer as iniciativas de arte, cultura e gastronomia encontradas nos territórios dos vales do Jequitinhonha e Mucuri, uma das regiões de menor IDH do Brasil, o Festival Gastronômico e Cultural Arte e Sabor, organizado pela Associação do Circuito Turístico das Pedras Preciosas, em parceria com os seus municípios filiados, tornou-se um fenômeno exponencial de público e de crítica, gerando crescentes receitas, inovações, trocas de conhecimentos, reforçando e promovendo a arte e os saberes e fazeres da culinária de uma das áreas com maior expressividade cultural de Minas Gerais. Em três anos de realização, o evento já foi realizado nos 23 municípios que fazem parte do Circuito Turístico das Pedras Preciosas, movimentou mais de 400 mil reais em recursos; atraiu um público de mais de 50 mil pessoas; recebeu chefs de prestígio no cenário nacional para o intercâmbio de experiências e incentivou o empreendedorismo dos atores participantes do festival, aumentando também o fluxo turístico regional! Em 2019 o evento inovou o seu protagonismo no cenário de festivais gastronômicos do país, trazendo para a sua terceira edição o tema: Plantas Alimentícias Não Convencionais-PANCS, como base dos produtos servidos ao público, tornando-se, assim, um dos poucos eventos do gênero no Brasil, a adotar esta temática nutritiva, saudável e eficiente.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: José Sobrinho de Oliveira
Email: bibliotecafranciscopolis@gmail.com
Telefone: (33) 98829 5736
Site: www.franciscopolis.mg.gov.br

Ipaba

Rota do Mutum

A Rota do Mutum é um roteiro turístico criado na zona rural do município de Ipaba. As primeiras ideias a respeito da ação surgiram em novembro de 2018 em uma visita do secretário de desenvolvimento econômico de Ipaba à Venda Nova do Imigrante em uma ação do Projeto Turismo no Vale. Essa visita culminou com a existência no município de uma Feira da Agricultura Familiar, de onde surgiu a ideia de incluir agricultores em uma rota turística. Alguns produtos foram escolhidos de forma a compor um roteiro gastronômico-cultural. Compõem à Rota, nessa ordem: Uma Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN), uma produção artesanal de tomate desidratado e molho de tomate, um beneficiamento de leite com produção de queijo, requeijão e doce de leite, uma pousada de mais de 200 anos onde o almoço é servido, plantio e beneficiamento de palmito pupunha, uma chácara de preservação de animais exóticos e um museu de peças antigas totalizando um percurso de aproximadamente 45 km.

O nome Rota do Mutum surgiu devido a um programa de reintrodução de aves silvestres ameaçadas de extinção que acontece na RPPN Fazenda Macedônia de propriedade da empresa Cenibra. O programa já propiciou a reintrodução de 7 aves ameaçadas de extinção, contudo o mutum-do-sudeste (do bico vermelho) foi um dos de melhor desenvolvimento na região de Ipaba, sendo por isso escolhido para dar nome e identidade visual ao roteiro que em dezembro de 2019 realizará sua 6ª edição – esta ação já movimentou mais de 200 turistas no município.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Sabrinne Kelly Souza
Email: sabrinnekelly@hotmail.com
Telefone: (31) 97580-6904
Facebook: www.facebook.com/rotadomutum
Instagram: @rotadomutum

Janaúba

Feira da Agroindústria, Cultura e Agricultura Familiar

A agricultura familiar no semiárido Mineiro passa por grandes dificuldades, após 6 anos de chuvas ainda mais escassas que a média. Os problemas são agravados por uma comercialização da produção deficiente, sem espaços adequados, sem gestão comercial, sem assistência técnica e gerencial e com avanços insignificantes na qualidade de vida das famílias de agricultores. As condições adversas estão esvaziando o campo e as novas gerações não demonstram interesse em suceder os pais na lida rural.

O projeto atua na formação de agricultores, feirantes e empreendedores voltados para agroindústria, bem como, toda relação comercial, industrial e empreendedora que envolve a cadeia produtiva agrícola (agricultura) ou pecuária com objetivo de suprir o mercado com profissionais especialmente adapta-

dos à problemática que envolve os atores do sistema agroindustrial, assegurar a segurança alimentar da população e contribuir com diminuição do êxodo rural. Nesse sentido, a formação profissional com o presente projeto adotará uma óptica sistêmica de forma que os profissionais terão conhecimento para atuação nos eixos: administração em Agronegócio, cadeias produtivas agrícolas, gestão de custos, logística em agronegócio, empreendedorismo, boas práticas de manipulação de alimentos e tecnologia de produtos de origem vegetal e animal como: derivados do leite como: queijo, queijo condimentado e trufado, requeijão, requeijão cremoso, mussarela, iogurtes, iogurte gourmet; Conservas de frutas e hortaliças como: hortaliças minimamente processadas, hortaliças em conservas liquida e congelamento, conservas de frutos do serrado, doces de frutas em calda, geleia de frutas, frutas desidratadas.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Fabrícia Alves
Email: turismo@janauba.mg.gov.br / casadoempreendedorjanauba@gmail.com
Telefone: (38) 3821- 6512 / (38) 99803-0912
Site: www.janauba.mg.gov.br

Jequeri

Festival Gastronômico Sabores de Jequeri

O Festival Gastronômico Sabores de Jequeri é uma iniciativa/projeto que visa fomentar o turismo local e regional. É um evento focado em valorizar e incentivar a culinária mineira, artesãos e comerciantes do município. O evento acontece em um único dia, sendo mais 12 horas de comercialização de comidas, bebidas, artesanatos, contando também com espaço kid's e várias atrações musicais. O clima é agradável e conta com a participação de pessoas de todas as faixas etárias, classes econômicas, crenças e credos, sendo assim um evento plural a serviço de toda comunidade, é importante ressaltar que contabilizamos pessoas de várias cidades e outros estados durante esse evento. O resultado dessa ação pode ser sentido no rosto de todos os participantes e também nos comentários e repercussão no pós evento, podemos afirmar que o Festival Gastronômico Sabores Jequeri transformou a realidade local no tange o turismo.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Marcos Afonso Silva Cardoso Júnior
Email: mcardosojr85@gmail.com / secretariaturismocultura@gmail.com
Telefone: (31) 98484-2310 / (31) 3877-1000
Site: www.jequeri.mg.gov.br

Nova Lima

Projeto Nova Lima Entre Trilhas

Apesar da proximidade com a capital mineira, Nova Lima ainda se beneficia do ar puro da natureza e belas paisagens. Em seus mais de 429 mil km² de extensão, encontram-se vales, montanhas, nascentes, diversidade de flora com predominância de Mata Atlântica e Cerrado, formando mirantes de tirar o fôlego.

Devido à diversidade natural e histórica, a cidade tem grande potencial para o ecoturismo e para esportes de aventura e possui cerca de 300 km de trilhas tombadas, cinco Monumentos Naturais, quatro Centros de Educação Ambiental e ainda abriga grandes Áreas de Preservação Permanente como o Parque Estadual da Serra do Rola Moça, o Parque Nacional Serra do Gandarela e o Parque Municipal Rego dos Carrapatos.

Para quem gosta de curtir a natureza e praticar esportes, Nova Lima é o lugar ideal. As montanhas, trilhas e cachoeiras da cidade são um verdadeiro paraíso para os praticantes de mountain bike, trekking e corrida de aventura. O Projeto Nova Lima Entre Trilhas surgiu da necessidade de promover a atividade de ecoturismo, sensibilizando a comunidade local para o potencial da região, por meio da experiência com o território, gerando estímulos tanto para prática do esporte, quanto para o exercício de atividade remunerada gerando renda através do turismo. Promover o conhecimento e a consequente preservação do patrimônio natural do município, por meio de visitas guiadas com a comunidade e turistas, oportunizando a geração de renda por meio das atividades de condutor ambiental e guia. Este é o Nova Lima Entre Trilhas, projeto do Programa de Desenvolvimento do Ecoturismo Sustentável, do Órgão Municipal de Turismo de Nova Lima.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Fabiana Giorgini
Email: fabiana.turismonl@gmail.com
Telefone: (31) 3581-8423 / (31) 99467-3000
Site: www.novalima.mg.gov.br

Pompéu

Registro Imaterial do Doce de Leite. Preservação e Salvaguarda da Gastronomia Pompeana

Inicialmente foi proposto o levantamento histórico e antropológico do produto. Houve um inventario das Mestras do Saber e Fazer (Doceiras), propondo-as a continuidade da tradição de fabricação original do doce, datada do século XIIX e XIX. A cidade de Pompéu é reconhecida nacionalmente como Capital Mineira do Leite. Atualmente possui 733 propriedades rurais produtoras de leite, somando 34.907 vacas ordenhadas, com eficiência produtiva de 3.120 litros/vaca/ano, superando a média estadual de 1.463 litros/vaca/ano e a nacional 1.237 litros/vaca/ano. Resultado este que confere ao município um alto grau de especialização na atividade. Ao promovermos a ação de valorização do doce de leite, ampliando os mecanismos de comercialização e das boas práticas quanto do produto. Houve o aumento do consumo do doce tradicional, conceituando Pompéu além da produção leiteira, mas também como cidade mantenedora de suas tradições e raízes. Atualmente promovemos durante a Festa Cultural Dona Joaquina, o Festival do Doce de Leite. Ha ainda capacitações sobre o produto voltados para a comunidade local, promoção de sensibilização e educação patrimonial na rede de ensino publica, e o apoio a organização das Mestras Doceiras.

Início do projeto: 2014
Contato para informações: Mateus R. Veloso de Aguiar
Email: gerenciacultura@pompeu.mg.gov.br / sectur@pompeu.mg.gov.br
Telefone: (37) 3523-2266 / (37) 3523-1000
Site: www.pompeu.mg.gov.br
Facebook: www.facebook.com/prefeituradepompeu

Pouso Alegre

Parceria com a UNIVÁS (Associação do Pastel de Farinha de Milho de Pouso Alegre – ASPAFAM e Parque Natural Municipal de Pouso Alegre – PNMPA)

Realização de Parceria Público Privada – PPP's, envolvendo a Instituição de Ensino Superior UNIVÁS, a ASPAFAM e o PNMPA com intermédio da Superintendência de Lazer e Turismo, com o objetivo de criar a identidade visual da Associação e do Parque Natural Municipal. A parceria foi realizada sem contrapartida financeira, sendo acordada a divulgação da realização da parceria pela Prefeitura, a participação da Associação com a distribuição de Pastéis de Farinha de Milho em evento da UNIVÁS e a realização de atividades para seus alunos no Parque Natural Municipal. Os logotipos foram criados por estagiários da Agência Experimental Carijós do Curso de Jornalismo, com o apoio dos responsáveis pela Associação e do Parque Natural Municipal. O principal objetivo foi valorizar os envolvidos através de uma identidade visual coerente com as suas atividades e finalidades, com vistas a popularização dos mesmos junto à comunidade pouse-alegrense e visitantes.

Início do projeto: 2018
Contato para informações: Elaine Aparecida F. Ashbar
Email: itpmpa@gmail.com
Telefone: (35) 3449-4303 / (35) 98861-6787
Facebook: www.facebook.com/lazereturismoPA

Tabuleiro

Apoio a Agricultura Familiar e a Feira de Produtos Naturais e Artesanais

No ano de 2017 a Prefeitura de Tabuleiro, em parceria com a Emater, criou a Feira de Produtos Naturais e Artesanais, com foco na agricultura familiar. A Prefeitura realiza capacitação do Grupo, curso formação de preço e vendas (parceria com o Sebrae), atendimento e nutrição.

Em 2018, foi criado o I Festival Gastronômico de Tabuleiro, onde os expositores são os feirantes. Na oportunidade foi dado protagonismo aos Feirantes, que mostraram para a Comunidade e visitantes o seu potencial e consequentemente a geração de renda. O evento foi tão bem sucedido que em 2019 aconteceu a sua segunda edição.

Durante os eventos municipais, a Prefeitura cede espaço público para os feirantes expor seus produtos. Parcerias com os Conselhos Municipais de Patrimônio Cultural e de Turismo, realiza viagens de intercâmbio com o grupo de feirantes para conhecerem novas práticas.

Início do projeto: 2017
Contato para informações: Marcos Silva
Email: administracao@tabuleiro.mg.gov.br
Telefone: (32) 3253-1117 / (32) 3253-1235 / (32) 98460-2724
Site: www.tabuleiro.mg.gov.br

Turmalina

Turismo de Base Comunitária: Receptivos Familiares

O projeto iniciou-se em 2005 através do Programa Turismo Solidário, onde artesãs das Comunidades de Campo Alegre, Campo Buriti e Poço d'água foram capacitadas para receber os turistas. Com o fim do programa, as artesãs continuaram a receber os turistas em suas residências, que além de se hospedar e se alimentar em suas casas, têm a oportunidade de vivenciar o cotidiano destas famílias, e participam de oficinas para manuseio do barro: da modelagem a pintura.

O objetivo do programa Turismo Solidário se mantém em sua essência, permanecendo até os dias atuais, são eles: atrair turistas que contribuam socialmente com a comunidade, participando do cotidiano, absorvendo a cultura local, conhecendo as riquezas naturais e promovendo a geração de renda.

Início do projeto: 2005
Contato para informações: Wilson Adriano de Oliveira
Email: culturaturmalina@gmail.com
Telefone: (38) 3527-1257
Site: www.turmalina.mg.gov.br

Jenipapo de Minas

Festival Gastronômico e Cultural Arte e Sabor 2019

Idealizado e realizado pela Associação do Circuito Turístico das Pedras Preciosas – CTPP, em parceria com o município de Jenipapo de Minas e os demais municípios integrantes do CTPP, o Festival Gastronômico e Cultural Arte e Sabor prova que a valorização e a promoção da identidade de um território podem fortalecer e estimular o fluxo turístico regional, gerar recursos, incentivar o empreendedorismo e melhorar a qualidade de vida de moradores e visitantes.

Em seus três anos de realização, este evento apresenta crescimento exponencial a cada edição, estimulando também a cooperação e a participação ativa dos agentes locais, colaborando para o dinamismo das receitas, a melhoria de renda dos moradores e promovendo o intercâmbio de conhecimentos e experiências entre os participantes. Com isso, a cada ano, o festival alcança mais resultados que contribuem positivamente para o amadurecimento e o fortalecimento da gastronomia, da arte, da cultura, do turismo local e do bem estar de moradores e turistas do Jequitinhonha e Mucuri, incluindo os moradores e visitantes do município de Jenipapo de Minas.

Início do projeto: 2017
Contato para informações: Junia Werliane S. Guedes
Email: jenipapo.cultura.turismo@outlook.com
Telefone: (33) 3738-9052

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DOS SERVIÇOS ASSOCIADOS AO TURISMO

Coronel Fabriciano

Produção associada ao turismo e agricultura familiar na Serra dos Cocais

A Boa Prática Gastronomia Social se insere no "Programa Conheça Cocais", prevê aprimoramento da hospitalidade no receptivo da Serra dos Cocais, para que os empreendedores estejam qualificados e com a infraestrutura necessária no bom atendimento ao turista, provocando uma experiência inesquecível da cultura, gastronomia, atrativos naturais, aventura e hospedagem domiciliar.

O objetivo primordial do projeto é oportunizar a geração de renda para os povoados da Serra dos Cocais a partir dos princípios da economia solidária e criativa, utilizando os recursos naturais, culturais e sociais de forma sustentável.

Desenvolvido pela Prefeitura de Coronel Fabriciano através das Secretarias de Governança do Desenvolvimento Econômico, Turismo e Cultura e Governança Educacional, EMATER e articulado com as associações APPRICO e AGRIFARM, realizou reuniões com empreendedores e produtores da agricultura familiar qualificando e ordenando a oferta da produção associada ao turismo através da criação de produtos inovadores, criativos e gourmet, oportunizando a geração de renda, diversidade de oferta e ordenamento do turismo, com vistas ao desenvolvimento de políticas públicas de inclusão, valorização do cidadão e sustentabilidade econômica.

Foram realizadas oficinas de sensibilização a respeito de turismo e sua alternativa sustentável para geração de renda, além de oficinas de técnicas de culinária para criação de produtos e elaboração de cardápio, ficha técnica e precificação. As parcerias firmadas, as qualificações o investimento no turismo de base local, alavanca potencialidades, elevando Coronel Fabriciano e a Serra dos Cocais ao patamar de destino turístico consolidado para a prática de turismo na natureza, rural e de aventura.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Betinna Tassis
Email: betinna.tassis@fabriciano.mg.gov.br
Telefone: (31) 99400-1235 / (31) 3846-7739
Site: www.fabriciano.mg.gov.br
Facebook: www.facebook.com/PrefeituradeFabriciano

Cambuí

Selo de Qualidade Turística

O Selo de Qualidade Turística é uma ferramenta que tem como objetivo qualificar os estabelecimentos do trade turístico que cumpram regras de qualidade estabelecidas pelo COMTUR – Conselho Municipal de Turismo. Sendo assim, somente os estabelecimentos que obtiverem o Selo poderão aparecer em propagandas oficiais do Turismo. Esta ação faz com que os estabelecimentos da cidade busquem a melhoria contínua nos serviços prestados, visto que a regulamentação das exigências podem mudar a cada 02 anos de aplicação. Um dos critérios obrigatórios para obtenção do Selo é o CADASTUR, inclusive para empreendimentos onde não é obrigatório, como é o caso de restaurantes, bares, lanchonetes, entre outros.

Início do projeto: 2017
Contato para informações: Habner Máximo Tavares
Email: turismo@prefeituradecambui.mg.gov.br
Telefone: (35) 3431-6080

minasrecebe

Fortalecimento do Turismo Receptivo

Primotur

Plataforma de Vendas de Produtos e Serviços Turísticos de Minas Gerais

A ideia foi desenvolver um sistema de cadastro de passeios, atividades e produtos de Minas Gerais em uma Ferramenta que tem as funcionalidades de inserir, divulgar e comercializar os produtos dos Receptivos de Minas Gerais de forma sistemática e online. As informações são inseridas na Plataforma diretamente pelo Fornecedor/Parceiro, de acordo com as regras de operação definida pelo Receptivo. O Agente de Turismo e o Cliente final tem na "palma da mão" de forma online a possibilidade de comprar passeios, traslados e serviços de Guia de Turismo com facilidade segurança e tranquilidade.

Início do projeto: 2016
Contato para informações: Helder Primo
Email: primotur@primotur.com.br
Telefone: (31) 3213-9839 / (31) 99434-8142
Site: www.primotur.com.br
Facebook: www.facebook.com/primotur.receptivo
Twitter: www.twitter.com/primotur
Instagram: @primotur.receptivo

Desbrava Minas

Rota Gastronômica Ouro Pretana

A experiência proporciona a interação com a vida rural, produtores tradicionais na região de Ouro Preto. É uma vivência completa incluindo produção e degustação de produtos considerados patrimônio imaterial de Ouro Preto desde 2008. O roteiro, por enquanto, é somente operado às segundas e quintas-feiras.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Matheus Costa
Email: contato@desbravaminas.com.br
Telefone: (31)3350-3118
Site: www.desbravaminas.com.br
Facebook: www.facebook.com/Desbravaminas.receptivo
Instagram: @desbravaminas

Roteiros do Velho Chico

Turismo que Transforma

Trabalho em rede com diversos atores locais e regionais envolvidos na prestação de serviços turísticos na região de influência do Mosaico Sertão Veredas Peruaçu, principalmente no Parque Nacional Cavernas do Peruaçu e seu entorno. O destaque especial vai para a Comunidade da Ilha do Jenipapo, onde ocorreu a criação de um roteiro de barco no Rio São Francisco com uma experiência de aproximação entre o casal de pescadores, Dona Rosa e Sr. Antônio, e dois casais de moradores da Ilha de Jenipapo, Sr. João Lopes e Dona Valderina e Sr. Lídio e Dona Maria, todos vazanteiros.
As transformações percebidas vão desde a mudança na mentalidade dos moradores envolvidos na prestação de serviços ao perceber sua grande riqueza cultural e histórica, até a tradução dessa riqueza em prestação de serviços que tem gerado conhecimentos para visitantes que também têm relatado transformações pessoais através do aprendizado proporcionado durante as operações dos passeios em contato com os saberes locais.

Início do projeto: 2019
Contato para informações: Leidson dos Reis Nunes
Email: roteirosvelhochico@gmail.com
Telefone: (38) 99892-8953 / (38) 99152-0989Site: blog.rvc.tur.br

Sauá Turismo

Projeto de Cicloturismo "Volta das Transições"

Trata-se de um roteiro turístico, idealizado para a prática do cicloturismo, percorrendo todo Circuito Serras de Ibitipoca oferecendo ao turista ferramentas e opções de passeios que incluam comunidades localizadas além dos roteiros tradicionais da região, promovendo o desenvolvimento efetivo do turismo como atividade geradora de emprego e renda.

O site do roteiro oferece ferramentas de navegação, receptivos, meios de hospedagem e alimentação. Hoje está incluso por mídia espontânea entre os 10 melhores roteiros de bike do Brasil a se fazer, segundo a Revista Magazine Bike.

Início do projeto: 2016
Contato para informações: Gabriel Fortes
Email: sauaturismo@yahoo.com.br
Telefone: (32) 98404-3905 / (31) 99978-4499
Site: www.sauaturismo.com / www.voltadastransicoes.com
Instagram: @voltadastransições

CULTURA E
TURISMO

MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.