3ª REUNIÃO DA CÂMARA TEMÁTICA DE GESTÃO E GOVERNANÇA

Dia: 25/07/2022
Formato: online (Google Meets)
Coordenação: Flávio Dornas (Fórum de Cultura e Gastronomia)
Participantes: Karla B. Guerra (Gerente de Desenvolvimento Turístico/DRTI/Belotur), Eduardo Cruvinel (Gerente de Inovação Turística - Belotur), Kelly Leão (Belotur), Neusa Fonseca (Secretaria de Administração Regional Pampulha), Sinval Espírito Santo (professor dos cursos de gastronomia da UNA, Arnaldo e Estácio), Rodrigo Ferreira (coordenador do curso de Gastronomia da Uninassau Univeritas), Rosângela Mendonça (UEMG), Larissa Laura Gonçalves Fernandes de Souza (coordenadora do curso de Gastronomia da Faculdade Estácio), Manuela Lutke (Sesc), Petterson Menezes Tonini (coordenador do curso de Gastronomia da Faculdade Arnaldo,) Maria Thereza Magalhães (Observatório do Turismo - Belotur), Gisele Mafra (Gerente de Uso Público e Eventos - Fundação de Parques Municipais e Zoobotânica).

Pauta proposta para a reunião:

9h - 9h10: Boas-vindas e orientações aos participantes
9h10 - 9h20: Aprovação da ata da 2ª Reunião da Câmara Temática de Gestão e Governança.
9h20 - 9h50: Apresentação das coordenações de cursos das instituições que aderiram ao convite para participar da Câmara de Gestão e Governança.
9h50 - 10h05: Eduardo Cruvinel da DRTI, responsável pela elaboração do edital de chamamento para instituições de ensino.
10h05 - 10h15: Monitoramento das Ações do Dialoga
10h15 - 10h25: Mensagens finais
10h30: Encerramento

Flávio informou que convidou os coordenadores dos cursos superiores de Gastronomia e pediu ajuda dos demais membros para convidar coordenadores dos cursos superiores de Turismo.

Aprovada Ata da 2ª Reunião da Câmara Temática de Gestão e Governança.

Karla Bilharinho apresentou o funcionamento das Câmaras Temáticas do COMTUR, que são órgãos auxiliares ao Conselho Municipal de Turismo de BH. A gerência dela, de Desenvolvimento Turístico, é responsável pela coordenação, e tem uma secretaria executiva, coordenada pela Kelly Leão, da equipe da Gerência de Desenvolvimento Econômico, responsável pela coordenação das reuniões, atas, pautas, registro, encaminhamentos. As câmaras Temáticas têm objetivo de setorizar e aprofundar as discussões em temas do turismo, identificar assuntos relevantes para serem discutidos no COMTUR, e ampliar a participação. São três: Câmara de Oferta Turística, Câmara de Demanda Turística, e Câmara de Gestão e Governança. A ideia é ampliar a discussão, torná-la mais democrática e transparente, ser um fórum de debate contínuo e incrementar a participação da sociedade civil. Explicou também o projeto Dialoga, e a relação das Câmaras Temáticas no monitoramento das ações do Dialoga.

Flávio complementou que há uma proposta de ampliar a participação da sociedade civil e instituições na Câmara.

Karla informou que quem tiver interesse em ser comunicado sobre a agenda das reuniões do COMTUR deve enviar e-mail para a Secretaria Executiva do COMTUR, pois as reuniões são abertas.

Os novos participantes, representantes das universidades, se apresentaram:

- Larissa, coordenadora do curso de Gastronomia da Estácio;
- Pertterson Tonini, coordenador do curso de Gastronomia da Faculdade Arnaldo;
- Rodrigo Ferreira, coordenador do curso de Gastronomia da Uninassau Univeritas;
- Sinval do Espírito Santo, professor dos cursos de gastronomia da UNA, Arnaldo e Estácio

Todos reforçaram a importância da participação da academia nas discussões com o turismo, sociedade civil, instituições e poder público.

Flávio solicitou que sejam sugeridas novas pautas, como a necessidade de capacitação e falta de mão de obra para o setor de hospitalidade em geral.

Eduardo Cruvinel, da Belotur, apresentou o Edital de chamamento público para credenciamento de instituições de ensino. Comentou que nos últimos anos a Belotur já tem se aproximado da academia para desenvolvimento de projetos, mas que as parcerias nem sempre são formalizadas. Para resolver isso, a Belotur lançou um edital de chamamento público para credenciamento de instituições de ensino para desenvolver, aplicar ou implantar modelos, testes e soluções para o desenvolvimento do turismo de Belo Horizonte, incluindo as atividades associadas. Assim, formalizar as parcerias com academia e desenvolver novos projetos em diversas áreas que podem ter contribuição para o turismo: gastronomia, administração, urbanismo, turismo, por exemplo. O edital é simplificado e tem caráter permanente. Citou alguns exemplos de parcerias já realizadas com empresas, via edital da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, e parcerias com universidades já realizadas, mas que agora pretendem ser formalizadas por esse edital. As parcerias podem ser com instituições de outras localidades, mas o estudo tem que ser voltado para Belo Horizonte.

Sinval citou o estudo do grupo de pesquisa da ALERE, liderado pela faculdade de turismo da Universidade Federal do Pará, que fez estudo da gastronomia em Belém e comunidades do entorno, e outro grupo da Universidade Federal da Paraíba, que têm estudos na área e que podem ser parceiros das instituições de BH no desenvolvimento de estudos na cidade. Citou também que o curso de Museologia da UFMG tem uma linha de pesquisa sobre patrimônio alimentar mineiro.

Cruvinel comentou que um estudo relevante e que tem sido discutido com o Comitê Gestor da Rede das Cidades Criativas da Gastronomia é entender o que pode ser considerado patrimônio gastronômico de BH, o típico da cidade, um prato, forma de fazer, etc.

Rosângela questionou como a parceira é estabelecida, pois não entendeu a relação entre instituições de ensino e Belotur.

Cruvinel informou que a equipe da Belotur está disponível para apoiar as instituições de ensino interessadas no edital. Que a construção do plano de trabalho e definição da proposta devem ser feitas em conjunto. Também a Belotur pode apoiar no trâmite administrativo/burocrático. O edital prevê 3 modalidades: estudos, pesquisas e metodologias; projetos pilotos, testes, patentes, soluções e aplicações de modelos; e atividades de extensão. Mais exemplos estão no

edital, que é bem amplo e enquadra uma grande gama de ações. Não há transferência de recursos financeiros. A intenção é estimular a produção acadêmica, além de aplicações e ações práticas.

Flávio perguntou se pode ser montado um repositório virtual para reunir e disponibilizar informações sobre o tema.

Cruvinel comentou que no Portal Belo Horizonte pode ser criado um repositório, inclusive um específico da gastronomia.

Rosângela solicitou mais detalhamento sobre os recursos que a Belotur pode oferecer.

Cruvinel comentou novamente que não há previsão de disponibilização de recursos financeiros, mas que as possibilidades de apoio são bem amplas, dentro da articulação institucional da Belotur. Varia de acordo com o que a instituição de ensino precise. Será definido a partir do contato e manifestação do interesse da instituição e estará formalizado no plano de trabalho. Esclareceu que o plano de trabalho é elaborado antes do credenciamento, em conjunto com Belotur e instituição de ensino.

Karla disponibilizou o link das publicações de gastronomia que estão disponíveis no Portal do Belo Horizonte.

Gisele complementou que a Belotur pode ser a porta de entrada para projetos com instituições de ensino e outros órgãos da Prefeitura, desde que o projeto tenha foco em turismo, sendo a Belotur o órgão que mobiliza e conecta esses órgãos.

Cruvinel reforçou que a Belotur está à disposição para apoiar na construção dessas propostas de parceria.

Karla apresentou a plataforma onde são monitorados os projetos do Dialoga. Explicou que a ação “Construção da rede de governança”, coordenada pelo Flávio Dornas, está caminhando e que parte das tarefas já estão concluídas. A ação “Formulação e Elaboração do Plano Municipal de Turismo de BH” não está concluída. Será realizada na Conferência Municipal de Turismo que prevista para os dias 5 a 7/12/22. Foi contrata uma consultoria, a Lab Turismo, mesma empresa que acompanhou a segunda etapa do Dialoga. Comentou que também está em elaboração o Plano Destinos Inteligentes, coordenado pela gerência do Eduardo Cruvinel, para transformar BH em um destino inteligente. Está sendo feita em parceria com instituto da Argentina e em agosto será realizada segunda etapa das oficinas. Utiliza metodologia espanhola adaptada para o Brasil por esse instituto argentino e já aplicada em 10 cidades brasileiras. É conectado com as ações da elaboração do Plano Municipal de Turismo e o planejamento da Prefeitura até 2024. Considera também as diretrizes do Dialoga. Todas as ações serão somadas para elaboração do pré-plano estratégico para ter um ponto de partida para a Conferência. Há também o plano de Gastronomia em elaboração cruzando várias pastas da Prefeitura, para posteriormente, quando a Rede de Governança estiver criada, começar a formular políticas de longo prazo que convertam em um plano municipal de gastronomia e contribua para consolidar a cidade como destino gastronômico, inteligente, sustentável.

Flávio comentou que uma das pendências é a criação da Rede de Governança das Cidades Criativas, que deve ter avançado no encontro realizado recentemente em Santos, e que Boffa provavelmente deve trazer essa informação.