



# Diário Oficial

PODER  
Executivo

Estado de São Paulo

Geraldo Alckmin - Governador SEÇÃO II

Palácio dos Bandeirantes Av. Morumbi 4.500 Morumbi São Paulo CEP 05698-900 Tel. 2193-8000

Volume 115 • Número 154 • São Paulo, terça-feira, 16 de agosto de 2005

www.imprensaoficial.com.br

**imprensaoficial**

## Estado de São Paulo aposta no turismo como fonte geradora de renda e empregos

**São 67 cidades com status de estâncias, enquanto as outras podem oferecer artesanato, gastronomia e manifestações culturais**

Turismo é um bom caminho para gerar empregos. Foi por acreditar na capacidade empregadora do setor que o governo estadual lançou, na semana passada, o Programa Jornadas de Desenvolvimento do Turismo Paulista. O objetivo é comprometer todo o Estado na busca do potencial turístico de cada município. Foram liberados R\$ 10 milhões para a divulgação de atividades turísticas em todo o território paulista, com o propósito de realçar a importância do setor como fonte de geração de emprego e renda. Os recursos serão utilizados para mostrar as opções de viagens aos próprios paulistas, demais brasileiros e até estrangeiros.

O foco de atenção do programa será a interiorização e a regionalização dessa ocupação econômica. São Paulo tem 67 municípios classificados como estâncias, e cabe ao projeto identificar as atrações



Programa pretende comprometer todo o Estado na busca do potencial turístico de cada município

nas demais 578 cidades do Estado, tais como artesanato, gastronomia e manifestações culturais. O Estado é considerado porta de entrada de turistas estrangeiros no Brasil. Em 2004, foi visitado por 2,8 milhões de pessoas de outros

países. A previsão para este ano é que a marca ultrapasse os 3 milhões de estrangeiros. A capital é a segunda cidade brasileira mais visitada, perdendo apenas para o Rio de Janeiro, e tem como ponto principal o turismo de negócios.

**Desenvolvimento das estâncias** – A iniciativa vai realizar oficinas regionais para conhecer as atrações existentes no Estado. Numa primeira fase, deverão ser formados conselhos municipais e regionais de turismo. Para efeito de estudos, São Paulo foi dividido em oito macrorregiões: Capital Expandida (compreendendo 39 municípios), Centro/Norte Paulista (93 cidades), Centro/Oeste Paulista (143), Cuesta/Alto do Paranapanema (79), Entre Rios (139), Estradas e Bandeiras (90), Vertente Oceânica Norte (39) e Vertente Oceânica Sul (23).

A segunda etapa será de identificação dos produtos regionais turísticos, seguida dos chamados salões regionais. Cada região deverá identificar atrações para o Certificado Paulista de Qualidade do Turismo (CPQT), a ser concedido no Salão do Turismo Paulista, em março, na capital. O governo paulista investiu, no ano passado, R\$ 98,9 milhões em obras de interesse turístico nas 67 estâncias, por meio do Departamento de Apoio ao Desenvolvimento das Estâncias (Dade). Em 2005, a previsão é que os recursos somem R\$ 114,5 milhões.

Da Agência Imprensa Oficial

## Comida caseira artesanal passa a ter selo de qualidade em SP

A produção artesanal de alimentos de origem vegetal (geléias, bombons, biscoitos, pães, massas e bolos) passou a ser regulamentada por decisão do Centro de Vigilância Sanitária (CVS), órgão vinculado à Secretaria da Saúde. A Portaria CVS 5/2005 estabelece as normas para a elaboração e a comercialização desses produtos. A finalidade é atender pequenos produtores, que passarão a ser certificados, e também consumidores, que terão a garantia de qualidade nos itens que adquirirem. O primeiro passo para quem quiser a certificação é participar do curso de Boas Práticas de Fabricação. O centro começará a emitir os diplomas em outubro.

O currículo do treinamento abrange as noções de microbiologia, controle de doenças transmitidas por alimentos,



Parceria entra CVS e Senai/Sebrae vai capacitar escolas para obter selo

manipulação de gêneros alimentícios, controle de pragas, saúde do trabalhador e legislação sanitária. O CVS firmou parceria com o sistema Senai/Sebrae para que os interessados possam se capacitar em escolas do

Senai. O curso tem 20 horas e será ministrado em uma semana. Está sendo oferecido pelas unidades do Senai na Barra Funda e nas cidades de Campinas e Marília. A proposta é expandir a ação, nos próximos meses, para todo o Estado.

**Licença de funcionamento** – O certificado do curso é uma das exigências

para a emissão da licença de funcionamento pela Vigilância Sanitária. Não há cobrança de taxas para a concessão do documento, conforme determina a portaria do CVS. Podem recebê-la pessoas físicas ou jurídicas. Os interessados devem procurar o posto local do CVS. "A portaria é um avanço social. Contribuirá para profissionalizar e retirar milhares de pequenos produtores da clandestinidade. Ampliará, também, a qualidade e a diversidade dos produtos oferecidos à população", afirma o diretor de alimentos da Vigilância Sanitária, William Latorre.

Rogério Silveira  
Da Agência Imprensa Oficial

### Produtos sob controle

• alimentos congelados • amidos e féculas • balas, bombons e similares • biscoitos e bolachas • cafés • cereais e derivados • chás e erva-mate • chocolate • coco e derivados • derivados de soja e de tomate • doces • especiarias, temperos, condimentos preparados e colorífico, produtos para tempero à

base de sal • farinhas • frutas e vegetais (dessecadas) • frutas em conservas • gelados comestíveis • geléias • massas • pães • pastas e patês vegetais • misturas para o preparo de alimentos • produtos de confeitaria • salgadinhos • sementes oleaginosas • sobremesas • sopas • vegetais em conserva

**SERVIÇO**  
Site do Centro de Vigilância Sanitária:  
[www.cvs.saude.sp.gov.br](http://www.cvs.saude.sp.gov.br)  
Tel. (11) 3065-4622, das 10 às 16 horas