

Virtual Educa movimentou a capital baiana na baixa estação

Notícias

Postado em: 07/06/2018 17:06

Receptivo dos Guias e Monitores realiza 1,3 mil atendimentos por dia

Durante o XIX Encontro Internacional Virtual Educa, a Secretaria do Turismo do Estado (Setur) montou estande com o receptivo especial dos Guias e Monitores para atender participantes do evento, realizado no Centro Estadual de Educação Profissional (Ceep) em Apoio Educacional e Tecnologia da Informação - Isaías Alves (antigo Iceia), no bairro do Barbalho, em Salvador. O Virtual Educa está sendo realizado desde segunda-feira (4) e segue até sexta (8). A média de atendimento no estande é de 1.300 pessoas/dia. Brasileiros e estrangeiros, vindos da América do Sul, Estados Unidos, México, Itália e África recorrem aos Guias e Monitores em busca de informações sobre programação do evento, mas não somente isso. Muitos deles solicitam informações turísticas sobre Salvador, que aproveitam para visitar durante esta semana. A presença dos visitantes é importante para o movimento econômico da capital baiana durante a baixa estação. No total, 32 profissionais do projeto estão envolvidos com o Virtual Educa, sendo 30 monitores e dois supervisores. Eles estão em locais ligados diretamente ao evento, como o Iceia e os hotéis Fera Palace (Centro) e Fiesta (Itaigara). O evento prossegue até amanhã (8).

Educação Profissional

O Centro Estadual de Educação Profissional (Ceep) em Apoio Educacional e Tecnologia da Informação - Isaías Alves passou por reforma e foi transformado em Centro Estadual de Educação Profissional, Formação e Eventos. Com investimentos de R\$ 4 milhões, as obras compreenderam um novo teatro, com mais de 1,3 mil lugares; um complexo poliesportivo com quadras, piscina semiolímpica e ginásio; um hotel-escola e restaurante-escola para formação nas áreas de hotelaria e culinária; praça da ciência; foyer para vernissage de obras produzidas pelos estudantes; praça de alimentação com capacidade para cerca de mil pessoas; e cozinha industrial. Texto: Eduardo Bastos e Lenilde Pacheco