

Aeroporto vai atender a 15 milhões de passageiros

Foto: divulgação

LÍCIO FERREIRA
REPÓRTER

O Aeroporto Internacional de Salvador Luís Eduardo Magalhães aumentará a sua capacidade de movimentação de passageiros de 10 para 15 milhões ao ano, a partir de 31 de outubro, quando forem finalizadas as obras contratuais assumidas pela concessionária Vinci Airports com a Agência Nacional de Aviação Civil (ANAC). "Essas obras fazem parte da Fase 1-B do contrato e, em seguida, serão disparadas as obras da Fase 1-C, que já tem algumas, bem adiantadas, com prazo de conclusão para mais dois anos", anunciou o CEO da Vinci Airports, Júlio Ribas, durante coletiva no auditório do Aeroporto. As obras da Fase 1-C não comprometem a rotina do equipamento.

O evento com a imprensa foi para apresentar a unificação do embarque do doméstico e o Internacional, que beneficia os passageiros que passam a ter acesso a uma área mais moderna e integrada. Hoje, o embarque único ou 'híbrido' é uma novidade no Brasil, mas já é uma tendência no exterior. A unificação dos embarques aconteceu, na noite desta segunda-feira 26, simultaneamente, durante a chegada e partida do voo da TAP (entre as 21h30 e as 22h30) e a entrega da 1ª ponte internacional do novo pier — a ponte 13, que passa a abrigar todas as chegadas e partidas dos voos internacionais na capital baiana. "A nova área foi pensada para receber inovações sustentáveis, como abastecimento por usina de energia solar e sistema de água de reuso. Junto com as outras melhorias, o novo pier aumentará a capacidade de movimentação de passageiros no aeroporto de 10 para 15 milhões ao ano", ratificou o CEO da Vinci Airports.

AMPLIAÇÃO

Com a entrega total do novo pier, o Aeroporto de Salvador passará de 11 para 17 pontes de embarque. "O novo pier representa uma ampliação de mais de 13 mil m² e abriga seis pontes de embarque modernas e capazes de atender aeronaves grandes, destinadas a voos internacionais. A novidade melhora a operação no equipamento e vai beneficiar os passageiros, que terão acesso a uma área mais moderna e integrada", comenta Júlio Ribas. Segundo ele, até o próximo dia 31 de outubro, o aeroporto vai ganhar mais seis (6) portões de embarque. "Já tínhamos um pier com 11 portões de embarque. E dentre os seis novos, três (3) deles serão destinados para atender aeronaves de grande porte", explica.

A localização de embarque internacional também foi alterada. Com a unificação, ele passa do primeiro pavimento para o segundo. "Fica, no mesmo local, onde, desde abril passado, é realizado o embarque doméstico. Os passageiros, após passarem pelos canais de inspeção, poderão circular pelo mesmo ambiente e usufruir das facilidades comerciais e serviços. Somente quando forem embarcar, os passageiros internacionais serão direcionados ao novo pier, passando pelo conector totalmente climatizado, que conta com esteiras rolantes que auxiliam no deslocamento. E ao acessarem o novo pier, uma segunda inspeção é feita, atendendo aos requisitos de segurança internacional, seguida pelos trâmites de liberação da Polícia Federal e acesso à ponte de embarque", orienta Júlio Ribas.

ANTECEDÊNCIA

Com base nesta mudança, a concessionária Vinci Airports está orientando que, "nesses primeiros dias de operação, os passageiros internacionais se programem para chegar com an-

tecedência ao local, a fim de se familiarizar com o novo fluxo, dinâmicas de funcionamento e tempo de embarque, uma vez que a partir de agora será preciso passar por um processo adicional de inspeção de segurança e de bagagens. Com o novo fluxo, o tempo de deslocamento do passageiro internacional, do check-in à aeronave, aumentará em média 20 minutos", destaca.

Na coletiva, o CEO da Vinci Airports, Julio Ribas destacou que a partir de agora, há a possibilidade do passageiro fazer compras de líquidos (uísque, vinho, perfume, etc.) dentro da área de embarque. "Antes ele tinha a limitação internacional de apenas 100ml por frasco. Com a nova facilidade ele pode levar maior quantidade de líquidos em uma embalagem bem acondicionada, dentro de uma sacola, um pouco mais grossa, do tipo de Duty Free, com a nota fiscal de compra exibida do lado de fora da sacola. Assim ele vai embarcar sem problema".

MIX COMERCIAL

O gestor administrativo do Aeroporto de Salvador colocou nas entrelinhas uma situação que só deverá ficar equacionada quando o 'mix comercial' do equipamento estiver por completo, com a inauguração de bares e restaurantes. "Estamos fechando os contratos e as empresas começam a fazer obras internas. A maior parte estará pronta até dezembro. Por exemplo: a 'Mesa de Tereza', da 'restaurateur' Tereza Paim, deverá ficar pronta antes do final do ano; enquanto o bar ficará pronto em janeiro de 2020. Já a loja Duty Paid foi entregue em maio passado".

Conforme Julio Ribas, o objetivo da Vinci Airports é que os passageiros tenham mais opções de alimentação após despacharem as bagagens e passarem pelo Raio X das bagagens, mudando um pouco a visão das pessoas sobre chegar só para



INTEGRAÇÃO

Embarques doméstico e internacional foi unificado, o que vai beneficiar passageiros

embarcar. "Queremos que os passageiros usufruam com mais tranquilidade do terminal. Além disso, a nova proposta de embarque único ou 'híbrido', possibilitará que os passageiros em voos internacionais tenham, além de um leque maior de opções para refeições, mais opções para compras, já que poderão adquirir produtos e souvenirs que poderão ser levados nos voos, desde que embalados adequadamente nas lojas".

E acrescentou: "Estamos fazendo um trabalho de conscientização com os lojistas para que os passageiros internacionais possam adquirir produtos que serão alocados nas sacolas lacradas, juntamente com as notas fiscais, seguindo as exigências internacionais e podendo seguir como bagagem de mão nos voos", completa Ribas.

RITMO DAS OBRAS

De forma didática ele explicou o cronograma que a concessionária tem segui-

do, desde que ganhou o leilão do equipamento. "Vencemos o leilão em março de 2017; em 31 de agosto do mesmo ano, após a assinatura do contrato com a ANAC vivemos a Eficácia de Contrato; e, em 2 de janeiro de 2018 assumimos, oficialmente, a gestão operacional. As obras foram iniciadas em maio de 2018 e ainda este ano de 2019, vamos entregar outras melhorias aos usuários, como a expansão do terminal de passageiros em 22 mil m² e melhorias nos sistemas de refrigeração e iluminação. Julio Ribas garante que até 31 de outubro, todos os seis portões de embarques estarão em funcionamento, sendo que três deles serão exclusivos para voos internacionais; enquanto os demais serão destinados para voos domésticos.

Entre as melhorias já executadas e entregues, elencou: a reforma e melhoria da pista auxiliar (17/35) e das taxiways; a nova área de escritórios e balcões de

vendas das companhias aéreas, check-ins em novo layout, troca de iluminação convencional por LED em todas as áreas já reformadas, instalação de wi-fi gratuito e de alta velocidade, instalação de 2km de tubulação para os sistemas de refrigeração/ventilação, com a construção de nova central de água gelada, modernização de banheiros e fraldários, entre outras.

Muito preocupado em enfatizar as coisas Julio Ribas fez questão de frisar "que 100 % do Aeroporto estará pronto no dia 31 de outubro, quando termina o prazo da concessionária Vinci Airports com a ANAC. Não queremos, em hipótese alguma, que as pessoas comecem a associar as famosas obras nunca terminadas da Infraero (antiga concessionária do equipamento) com as nossas. Elas não foram terminadas no prazo que foi dado. Enquanto todos os prazos e nossas obras estão sendo cumpridas", garantiu.

JORNALISTA

Amigos e parentes se despedem de Chico Viana

Foto: Reginaldo Ipê

YURI ABREU
REPÓRTER

Sob muita comoção e aplausos, amigos e parentes se despediram do jornalista Francisco Antônio Marques Viana, de 67 anos, durante cerimônia de cremação ocorrida ontem no Cemitério Jardim da Saudade, no bairro de Brotas, em Salvador. Chico Viana, como era conhecido pelos mais íntimos, faleceu no último domingo, após sofrer uma parada cardíaca.

Entre os presentes na cerimônia, estavam o ex-prefeito de Salvador e político, Manoel Castro; o publicitário Fernando Barros, dono da Propag, o diretor de redação da TB, Paulo Sampaio; o também jornalista Raimundo Lima; e o diretor de patrimônio da Associação Baiana de Imprensa (ABI), Luis Guilherme Pontes Tavares. Muito emocionada, a irmã de Chico Viana, Maria Aparecida, falou sobre o lado familiar dele.

"Meu irmão foi um grande homem, um excelente pai, um filho esplendoroso, um irmão querido e amado. Foi um ser humano maravilhoso em todos os pontos. Como profissional, acho que não precisa nem falar porque a Bahia já sabe, mas, na família, ele sempre foi muito presente e amava os filhos dele. Ele tinha ficado muito feliz com o nascimento da neta, recentemente, mas ele se foi. Uma grande perda",



CREMAÇÃO

Cerimônia aconteceu no Cemitério Jardim da Saudade, no bairro de Brotas

afirmou.

Quem também ficou abalado com a passagem de Chico Viana foi o também jornalista e atualmente membro da Secretaria Estadual de Comunicação (Secom-BA), Ipojuca Cabral.

"Ele foi um dos mais brilhantes jornalistas que eu já conheci. Desde a faculdade, eu percebi um talento exuberante nele. Eu o tenho como um grande professor e que influenciou muito a minha vida profissional, assim como a pessoal. Tem uma trajetória marcada pela ética e está entre os mais brilhantes do país desde a metade do último século", pontuou.

O presidente da ABI e da TB, Walter Pinheiro, que também esteve na cerimônia de cremação, destacou as façanhas do jornalista, que colaborava com esta publicação. "É algo que nos entristece, ainda mais quando ocorre sem aviso prévio. O Chico é um nome muito expressivo para diversas análises e a sua maneira lúcida de fazê-lo era algo que sensibilizava a todos", comentou.

HISTÓRICO

Nascido em 1951 e graduado pela Faculdade de Comunicação da Universidade Federal da Bahia (UFBA), Chico Viana também era

Mestre e Doutor em Filosofia Política pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), especialista em Media Training e Gestão de Crises, além de possuir vasta experiência nas áreas de Comunicação Estratégica, Pública, de Crise e Filosofia da Comunicação.

Autor do livro "De Cara com a Mídia", em que abordava a nova problemática do relacionamento entre empresas, mídia, sociedade e poder público, o jornalista teve o último dos seus textos publicado pela TB na edição da última sexta-feira, cujo título foi "O futuro do Brasil é ter apenas esperança?".

AÇÃO

Caravana Social oferece serviços do SIMM na Apae de São Joaquim

Cerca de 116 vagas foram oferecidas pelo SIMM Itinerante para pessoas com deficiência na Segunda edição da Caravana Social da Secretaria Municipal de Trabalho, Esportes e Lazer, SEMTEL. O evento realizado na segunda-feira, 26, em comemoração à Semana Nacional da Pessoa Com Deficiência Intelectual e Múltipla (PCDI), na APAE de São Joaquim teve a participação da primeira youtuber com síndrome de Down do Brasil, Cacaí Bauere muitas discussões sobre direitos e empreendedorismo para PCD e PCDI.

Segundo o diretor Municipal do Trabalho, Magno Felzemburgh, as empresas são obrigadas pela lei 8.213/91 a contratarem pessoas com deficiência. "A legislação obriga as empresas a realizarem a contratação de PCD e PCDI e aquelas que não cumprem respondem na Justiça. Estamos atuando para empregar esse público realizando uma interlocução com o setor empresarial", revela.

Felzemburgh ressaltou o apoio do Prefeito ACM Neto e do secretário Alberto Pimentel e destacou a participação dos equipamentos da SEMTEL no evento. "Estamos trabalhando para promover o empreendedorismo entre as famílias de PCD e PCDI por meio da realização de palestras pelo Centro do Empreendedor Municipal e Parque Social. Também estamos trazendo discussões sobre direitos a partir de palestras da Defensoria Pública e da Previdência Social", cita.

O evento começou às 8h e se estendeu até às 12h e teve ainda a participação do projeto Ruas de Lazer e apresentação do grupo de teatro, dança e capoeira dos alunos da APAE; workshop de currículo, pelo Instituto Bourbon, serviços de corte de cabelo, design de sobancelhas, oficina de tranças, e sorteio de 15 bolsas para cursos de beleza do Instituto Embelleze. A primeira youtuber com síndrome de Down do Brasil, Cacaí Bauer, esteve presente na ação.

OBITUÁRIO

Campo Santo

1- **Luzia Sampaio Montes**, 85, natural de Sapeçu, morreu no HPEL

2- **Eullina Pinto Matos**, 99, natural de Canavieiras, morreu na residência

3- **Luis Marcello Villas-Boas**, 25, natural de Salvador, morreu no HGE

4- **Raimundo José da Silva**, 99, natural de Barreiras, morreu na residência

5- **Maria das Graças Rangel de Abreu**, 65, natural de Cachoeira, morreu no Hospital do Subúrbio

6- **Joana Alves de Lima**, 78, natural de Salvador, morreu no Hospital Tereza de Lisieux

7- **Ralldo Puridade**, 63, natu-

Bosque da Paz

ral de Coração de Maria, morreu na UPA

1- **Solange Silva Nascimento**, 42, natural de Salvador, morreu na UPA

2- **Josefa Mendonça Santos**, 68, natural de Caruaru-PE, morreu na HUPES

3- **Agnaido Rodrigues dos Santos**, 90, natural de Itaparica, morreu no Hospital Municipal

4- **Lourival Mota Alves**, 66, natural de São Felipe, morreu no Hospital Ana Nery

5- **Maria Zella Santos Alves**, 68, natural de Santo Amaro das Brotas-SE, morreu no Hospital Municipal

MULTICULTURAL

Temporo Bahia se consolida no calendário de eventos

Durante onze dias em cartaz, com a participação de 27 restaurantes da capital baiana, a terceira edição do Temporo Bahia - Festival Cultural e Gastronômico, o consolidou no calendário de festas e eventos gastronômicos e culturais de Sal-

vador. Além da alta gastronomia dos restaurantes, o evento abriu as portas para o grande público, oferecendo entretenimento gratuito, com música instrumental arte, moda, e aulas de culinária ao alcance de todos, durante um fim de semana,

no Passeio Público. Este ano, o Festival contabilizou 67 empreendedores, tanto do segmento de gastronomia, quanto na área de moda, design e entretenimento.

Regido pelo tema 'Bahia, África e Portugal,

uma mistura de sabores', diversos chefs acertaram em suas propostas, aprovadas por soteropolitanos e turistas. Devido ao sucesso, muitos dos pratos criados para o Festival, acabaram sendo agregados ao cardápio dos restaurantes.