

assoBio[®]



Programação especial COP 30 durante todo o mês de novembro de 2025

PODE CHEGAR, A CASA É SUA!

Você escolheu viajar com a Vivalá, referência em Turismo Sustentável no Brasil, e agora faz parte do movimento por um consumo consciente e responsável.

Bom pra quem **viaja**



Bom pra quem **recebe**



Bom para o **planeta**





SUSTENTABILIDADE:

Ambiental

As expedições acontecem no país com a maior biodiversidade do mundo: o Brasil.

Social

Por meio do Turismo de Base Comunitária, empoderamos comunidades e valorizamos sua cultura.

Financeira

As comunidades são as maiores beneficiadas financeiras das vivências, fazendo bem para o viajante, as comunidades e o planeta.

TURISMO E SUSTENTABILIDADE

Por que somos especialistas?

30

Unidades de
Conservação

+1.500

Famílias parceiras
em comunidades

+6 mil

clientes entre pessoas
físicas e jurídicas

16

Reconhecimentos
e prêmios nacionais
e internacionais

+R\$ 7 milhões

Injetados na compra
de serviços e produtos
de base comunitária

+10 mil

horas de capacitação
profissional com
metodologia própria

Empresa



Certificada

Esta empresa atende a
altos padrões de impacto
social e ambiental.

Somos uma empresa **100% carbono neutro**,
certificada pelo Sistema B com a **maior nota
do Brasil e a 7ª maior do mundo** no setor e
**bicampeã do Prêmio Braztoa de
Sustentabilidade** - reconhecido por ONU
Meio Ambiente, OMT e Ministério do Turismo.





Com o intuito de aproximar visitantes da COP 30 à realidade da sociobioeconomia da Amazônia, a Cooperação Alemã, KFW, Governo do Estado do Pará, FAS, Assobio e Vivalá, se juntaram em uma grande parceria.

O resultado é a criação de 11 rotas da sociobioeconomia na grande Belém, oferecendo ao público experiências profundas, autênticas e protagonizadas por lideranças locais.

Conheça todas as opções nos próximos slides.





CONHEÇA AS EXPERIÊNCIAS

A close-up photograph of a person's hand holding a single, vibrant green leaf. The hand is positioned in the center, with the thumb and index finger gently gripping the leaf's stem. The background is filled with numerous other green leaves, some of which are in black plastic nursery pots, suggesting a greenhouse or nursery setting. The ground is covered with dark, small stones. The overall lighting is soft and natural, highlighting the textures of the skin and the veins on the leaf.

**ENTRE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO
NA ROTA DA
BIOECONOMIA**

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	Entre tradição e inovação na rota da bioeconomia
Cadeia da sociobioeconomia	Bioeconomia urbana
Ponto e horário de encontro	Estação das Docas, Belém (PA)
Horário de início e tempo de duração experiência	10h e 16h (com 2h30 de duração)
Dias de saídas	Quinta, sexta e sábado
Datas das saídas	De 6 a 29 de novembro
Tamanho de grupos	Até 20 pessoas por horário
Acessibilidade	Sim
Preço por pessoa	R\$ 100
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/assobio

ITINERÁRIO DE 2 HORAS E MEIA

A inscrição inclui:

- Caminhada guiada pelo Centro Histórico de Belém;
- Contextualização sobre a Rota da Bioeconomia e a história da cidade;
- Visita à Doca do Ver-o-Peso, explorando as origens indígenas e a ocupação portuguesa;
- Passagem pelo Mercado de Ferro, com resgate da era da borracha e da Belle Époque;
- Encontro com as Erveiras do Ver-o-Peso, conhecendo saberes tradicionais e a bioeconomia viva;
- Parada no Mercado Municipal, explorando a alimentação popular e os produtos amazônicos;
- Retorno à Estação das Docas, conectando a herança portuária ao comércio global e à inovação criativa;
- Encerramento no Parque da Bioeconomia, com visita à loja conceito da ASSOBBIO;
- Guia especializado e acompanhamento durante todo o trajeto.

A inscrição não inclui:

- Transporte até o ponto de encontro;
- Compras pessoais;
- Qualquer item não mencionado no roteiro.

Valor:

R\$ 100 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)



**DA SERINGUEIRA À
BORRACHA
CRIATIVA:**

O 3º CICLO DA BORRACHA

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	Da seringueira à borracha criativa: o 3º ciclo da borracha
Cadeia da sociobioeconomia	Borracha, moda e design sustentável
Ponto e horário de encontro	Trapiche de Icoaraci às 7h
Horário de início e tempo de duração experiência	8h (com 7 horas de duração)
Dias de saídas	Segunda, terça, quarta, quinta, sexta, sábado e domingo
Datas das saídas	De 10 a 23 de novembro
Tamanho de grupos	Até 20 pessoas por horário
Acessibilidade	Não
Preço por pessoa	R\$ 560
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/da-tribu

ITINERÁRIO DE 7 HORAS

A inscrição inclui:

- Travessia para Cotijuba e introdução à história das ilhas de Belém
- Encontro com o Sr. Bacu e partilha de sua rotina como seringueiro com demonstração das etapas de corte, coleta e uso do látex
- Lanche com comidinhas locais
- Visita ao Polo Produtivo Da Tribu e fala de Kátia Fagundes sobre o novo ciclo da borracha
- Apresentação do processo produtivo dos biomateriais usados nas Joias Orgânicas e novos produtos de moda e design
- Vivência de jóias orgânicas
- Visita à loja Da Tribu
- Almoço musical no Mirante da Pedra Branca
- Banho de rio na Praia “Vai Quem Quer”

A inscrição não inclui:

- Compras pessoais;
- Qualquer item não mencionado no roteiro.

Valor:

R\$ 560 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)



A close-up photograph of a hand holding a chocolate stick. A silver fork is piercing a round, golden-brown wafer. Below the wafer is a scoop of white ice cream with a yellow filling. The background is blurred, showing a wooden surface and a white cloth.

A SORVETERIA DO NORTE
E O SABOR
IRRESISTÍVEL
DA AMAZÔNIA

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	A sorveteria do norte e o sabor irresistível da Amazônia
Cadeia da sociobioeconomia	Fruticultura, gastronomia
Ponto e horário de encontro	Fábrica da Blaus, Tv. Timbó, 2066, Marco, Belém
Horário de início e tempo de duração experiência	10h (com 1 hora de duração)
Dias de saídas	Terça, quarta, quinta e sexta
Datas das saídas	De 4 a 28 de novembro
Tamanho de grupos	Até 20 pessoas por horário
Acessibilidade	Não
Preço por pessoa	R\$ 60
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/blaus

ITINERÁRIO DE 1 HORA

A inscrição inclui:

- Recepção e apresentação dos anfitriões na Fábrica Blaus;
- Introdução à história do sorvete e contexto da indústria amazônica;
- Apresentação da linha do tempo da Blaus, portfólio de produtos amazônicos e histórias de impacto;
- Demonstração do processo produtivo: frutas, picolés, sorvetes, caldas e armazenamento;
- Degustação de produtos Blaus;
- Explicação sobre pedidos finais, franquias e aspectos de sociobioeconomia;
- Visita à loja e oportunidade de compras;
- Acompanhamento por facilitador durante toda a experiência.

A inscrição não inclui:

- Transporte até a Fábrica Blaus (chegada por meios próprios ou Uber);
- Itens pessoais não mencionados no roteiro;
- Bebidas e alimentos adicionais fora da degustação prevista.

Valor:

R\$ 60 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)



CERIMÔNIA DE *M*EDITAÇÃO COM CACAU AMAZÔNICO



INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	Cerimônia de meditação com cacau amazônico
Cadeia da sociobioeconomia	Cacau, chocolate
Ponto e horário de encontro	Sítio Cacauaré: Avenida Casa Nova, 148 - distrito de Pau D'arco, Santa Bárbara do Pará.
Horário de início e tempo de duração experiência	18h30 com abertura do sítio às 17h (com 5 horas de duração)
Dias de saídas	Terça, quarta, quinta, sexta, sábado e domingo
Datas das saídas	De 11 a 21 de novembro
Tamanho de grupos	Até 40 pessoas por horário
Acessibilidade	Não
Preço por pessoa	Cerimônia com música R\$ 300 Cerimônia sem música R\$ 180
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/cacaure

ITINERÁRIO DE 5 HORAS

A inscrição inclui:

- Recepção e apresentação da anfitriã, da marca e da experiência;
- Introdução à história e ao contexto do cacau cerimonial;
- Ritual guiado com meditação, música, fixação de intenções, partilha e dança;
- Pequena refeição com ingredientes locais;
- Visita à loja e oportunidade de compras;
- Acompanhamento por facilitador durante toda a experiência.

A inscrição não inclui:

- Itens pessoais não mencionados no roteiro;
- Bebidas e alimentos adicionais fora da refeição prevista.

Valor:

Cerimônia com música (terça, quinta e sábado)

R\$ 300 por pessoa via pix, boleto ou cartão

Cerimônia sem música (quarta, sexta e domingo)

R\$ 180 por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)





9 CHOCOLATE

DA FAMÍLIA PARAENSE

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	O chocolate da família paraense
Cadeia da sociobioeconomia	Cacau, chocolate de origem
Ponto e horário de encontro	Fábrica da Da Cruz, R. Santa Maria, 421, bairro de Atalaia, Ananindeua
Horário de início e tempo de duração experiência	8h, 9h, 10h, 14h, 15h e 16h (com 1 hora de duração)
Dias de saídas	Segunda, terça, quarta, quinta e sexta
Datas das saídas	De 3 a 28 de novembro
Tamanho de grupos	Até 20 pessoas por horário
Acessibilidade	Não
Preço por pessoa	R\$ 50
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/da-cruz

ITINERÁRIO DE 1 HORA

A inscrição inclui:

- Recepção e apresentação com o anfitrião da Da Cruz;
- Degustação de polpa de cacau in natura;
- Introdução à história e ao mercado do chocolate amazônico;
- Visita guiada à produção e explicação sobre o processo artesanal da marca;
- Degustação de chocolate quente, gotas e barras;
- Tempo livre para visita à loja e compras;
- Acompanhamento durante toda a experiência.

A inscrição não inclui:

- Transporte até a Fábrica Da Cruz;
- Itens pessoais e compras na loja;
- Bebidas e alimentos adicionais fora da degustação prevista.

Valor:

R\$ 50 por pessoa via pix, boleto ou cartão

crianças até 10 anos: R\$ 30 via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)





CUMARU

RAÍZES DO CUMARU

A BAUNILHA AMAZÔNICA

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	Raízes do Cumaru: a baunilha da Amazônia, da muda à mesa
Cadeia da sociobioeconomia	Sementes e ativos amazônicos, cosméticos naturais
Ponto e horário de encontro	Rua Igarapé Tucunduba, 718-792, bairro do Guamá, Belém
Horário de início e tempo de duração experiência	9h30 às 10h45
Dias de saídas	Quarta, quinta e sábado
Datas das saídas	De 5 a 22 de novembro
Tamanho de grupos	Até 25 pessoas por horário
Acessibilidade	Sim
Preço por pessoa	R\$ 70
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/jucarepa

ITINERÁRIO DE 1 HORA

A inscrição inclui:

- Recepção e apresentação da equipe Jucarepa na Universitec;
- Caminhada guiada com paradas interpretativas sobre o cumaru e o ecossistema amazônico;
- Demonstração do fruto e manejo responsável das sementes;
- Apresentação sobre o mercado e os usos do cumaru na gastronomia e cosmética;
- Degustação guiada de produtos à base de cumaru;
- Acompanhamento por facilitador durante toda a experiência.

A inscrição não inclui:

- Transporte até a Universitec (chegada por meios próprios);
- Itens pessoais e compras na loja;
- Bebidas e alimentos adicionais fora da degustação prevista.

Valor:

R\$ 70 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)



**ALQUIMIA
@ MAZÔNICA**
A ORIGEM DA CACHAÇA COM JAMBU

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	Alquimia Amazônica: a origem da cachaça com jambu
Cadeia da sociobioeconomia	Jambu, cachaça e licores regionais
Ponto e horário de encontro	Fábrica Meu Garoto: Travessa Carlos Xavier, 1627, bairro de Curucamba, Ananindeua
Horário de início e tempo de duração experiência	10h, 13h e 15h (com 2 horas de duração)
Dias de saídas	Terça, quarta e quinta
Datas das saídas:	De 4 a 27 de novembro
Tamanho de grupos	Até 25 pessoas por horário
Acessibilidade	Sim
Preço por pessoa	R\$ 60
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/meu-garoto

ITINERÁRIO DE 2 HORAS

A inscrição inclui:

- Recepção e apresentação dos anfitriões na Fábrica Meu Garoto;
- História de Léo Porto e da cachaçaria Meu Garoto;
- Caminhada pela plantação de jambu, com explicação do ciclo de plantio, inovações e histórias dos produtores;
- Apresentação de cinco espécies amazônicas cultivadas na propriedade;
- Visita à fábrica com demonstração dos processos de produção da cachaça, licores e Jambucy;
- Explicação sobre qualidade, armazenamento e engarrafamento;
- Degustação e visita à loja com oportunidade de compras;
- Acompanhamento por facilitador durante toda a experiência.

A inscrição não inclui:

- Transporte até a Fábrica Meu Garoto;
- Itens pessoais não mencionados no roteiro;
- Bebidas e alimentos adicionais fora da degustação prevista.

Valor:

R\$ 60 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)





zUCUPI:

O TEMPERO DO SÉCULO XXI

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	Tucupi: o tempero do século XXI
Cadeia da sociobioeconomia	Mandioca, gastronomia e ingredientes regionais
Ponto e horário de encontro	Fábrica da Manioca: Travessa João Balbi, 254, bairro de Nazaré, Belém
Horário de início e tempo de duração experiência	10h e 16h (com 1h30 hora de duração)
Dias de saídas	Domingo, segunda, terça, quarta, quinta e sexta
Datas das saídas	De 7 a 30 de novembro
Tamanho de grupos	Até 15 pessoas por horário
Acessibilidade	Não
Preço por pessoa	R\$ 150
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/manioca

ITINERÁRIO DE 1 HORA E MEIA

A inscrição inclui:

- Recepção e apresentação com anfitriã Manioca;
- Explicação sobre a importância da mandioca e do tucupi na cultura amazônica;
- Introdução à história indígena e ao processo de produção do tucupi;
- Conversa sobre o mercado atual e os usos contemporâneos do ingrediente;
- Degustação guiada de três tempos (entrada, prato principal e sobremesa);
- E-book exclusivo da Manioca sobre o tucupi;
- Visita à loja e acompanhamento durante toda a experiência.

A inscrição não inclui:

- Transporte até a Fábrica Manioca;
- Itens pessoais e compras na loja;
- Bebidas e alimentos adicionais fora da degustação prevista.

Valor:

R\$ 150 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)



A black bottle of Hidromel is the central focus, lying horizontally. It features a white line-art logo of a bee on its label. Above the bee, the word 'LIRA' is partially visible in a stylized font. Below the bee, the words 'HIDROMEL DO' are also partially visible. The bottle is surrounded by lush green foliage, including long, thin leaves and small, round berries, creating a natural, forest-like setting. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the bottle and the surrounding plants.

DOS VIKINGS AOS
MAZÔNIDAS
O IMPACTO POSITIVO DO HIDROMEL

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	Dos vikings aos amazônidas: o impacto positivo do hidromel
Cadeia da sociobioeconomia	Mel de abelhas nativas, bebidas fermentadas
Ponto e horário de encontro	UNIVERSITEC, na Universidade Federal do Pará (UFPA): Rua Igarapé Tucunduba, 718-792, bairro Guamá, Belém
Horário de início e tempo de duração experiência	9h, 10h30, 14h e 15h30 (com 1 hora de duração)
Dias de saídas	Segunda, quarta e sexta
Datas das saídas	De 3 a 28 de novembro
Tamanho de grupos	Até 15 pessoas por horário
Acessibilidade	Não
Preço por pessoa	R\$ 150
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/urucun

ITINERÁRIO DE 1 HORA

A inscrição inclui:

- Apresentação sobre a importância das abelhas nativas e sua biodiversidade;
- Introdução às espécies e suas contribuições ecológicas;
- Conversa sobre o mercado do mel e suas aplicações no Brasil e no mundo;
- Explicação sobre o hidromel: história, produção e curiosidades;
- Degustação guiada dos hidroméis da Uruçun;
- Compartilhamento de histórias e impactos positivos da produção na Amazônia;
- Visita à loja e tempo para compras;
- Acompanhamento da equipe Uruçun durante toda a vivência.

A inscrição não inclui:

- Transporte até a UNIVERSITEC (UFPA);
- Itens pessoais e compras na loja;
- Alimentos e bebidas adicionais fora da degustação prevista.

Valor:

R\$ 150 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)



DESTILANDO A
AMAZÔNIA:
**O GIN
& TROPICAL**

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	Destilando a Amazônia: o gin tropical
Cadeia da sociobioeconomia	Jambu e botânicos amazônicos, bebidas artesanais
Ponto e horário de encontro	Loja Conceito: Avenida Comandante Brás de Aguiar, 312, bairro de Nazaré, Belém
Horário de início e tempo de duração experiência	17h, 18h e 19h (com 1 hora de duração)
Dias de saídas	Quinta, sexta e sábado
Datas das saídas	De 6 a 29 de novembro
Tamanho de grupos	Até 10 pessoas por horário
Acessibilidade	Sim
Preço por pessoa	R\$ 125
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/amz-tropical

ITINERÁRIO DE 1 HORA

A inscrição inclui:

- Recepção com o anfitrião da AMZ Tropical e brinde de boas-vindas;
- Introdução à história do gin e sua chegada à Amazônia;
- Panorama do mercado de gin no mundo, no Brasil e na região amazônica;
- Apresentação da trajetória e dos valores da destilaria AMZ Tropical;
- Degustação guiada de dois drinks autorais: Fitz Jambu e Taperebá Sour;
- Acompanhamento completo da equipe durante toda a experiência;
- Tempo livre para visita e compras na loja da destilaria.

A inscrição não inclui:

- Transporte até a AMZ Tropical;
- Itens pessoais e compras na loja;
- Bebidas e alimentos adicionais fora da degustação prevista.

Valor:

R\$ 125 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)



A man and a woman are looking up at a large, green cacao pod hanging from a tree branch in a lush, tropical forest. The man is on the left, wearing a dark blue shirt, and the woman is on the right, wearing a green shirt, a white cap, and glasses. The background is filled with dense green foliage and palm trees.

**A CASA DO
CHOCOLATE
DA DONA NENA**

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da experiência	A casa do chocolate da Dona Nena
Cadeia da sociobioeconomia	Cacau e chocolate artesanal
Ponto e horário de encontro	Fábrica de Chocolate Dona Nena: Filha do Cumbu, Ilha do Combu, Belém
Horário de início e tempo de duração experiência	10h, 12h, 14h e 15h30 (com 1 hora de duração)
Dias de saídas	Segunda, terça, quarta, quinta, sexta, sábado e domingo
Datas das saídas:	De 2 a 30 de novembro
Tamanho de grupos	Até 48 pessoas por horário
Acessibilidade	Não
Preço por pessoa	R\$ 100
Link para compra	https://www.vivala.com.br/expedicoes/filha-do-combu

ITINERÁRIO DE 1 HORA

A inscrição inclui:

- Caminhada guiada pelo quintal da Dona Nena;
- Apresentação sobre a Samaúma e a biodiversidade da ilha;
- Degustação de cacau in natura;
- Introdução ao universo das abelhas sem ferrão;
- Explicação sobre o cupuaçu, castanha-do-pará, açaí, assacú e andiroba;
- Acompanhamento das etapas de fermentação e secagem do cacau;
- Degustação de chocolate quente, brigadeiro e bolinho com geleia de cupuaçu;
- Visita à loja e tempo para compras;
- Acompanhamento durante toda a experiência.

A inscrição não inclui:

- Transporte de barco até a Ilha do Combu;
- Itens pessoais e compras na loja;
- Bebidas e alimentos adicionais fora da degustação prevista.

Valor:

R\$ 100 por pessoa por pessoa via pix, boleto ou cartão

Para informações sobre preços de grupos privados, [fale conosco!](#)

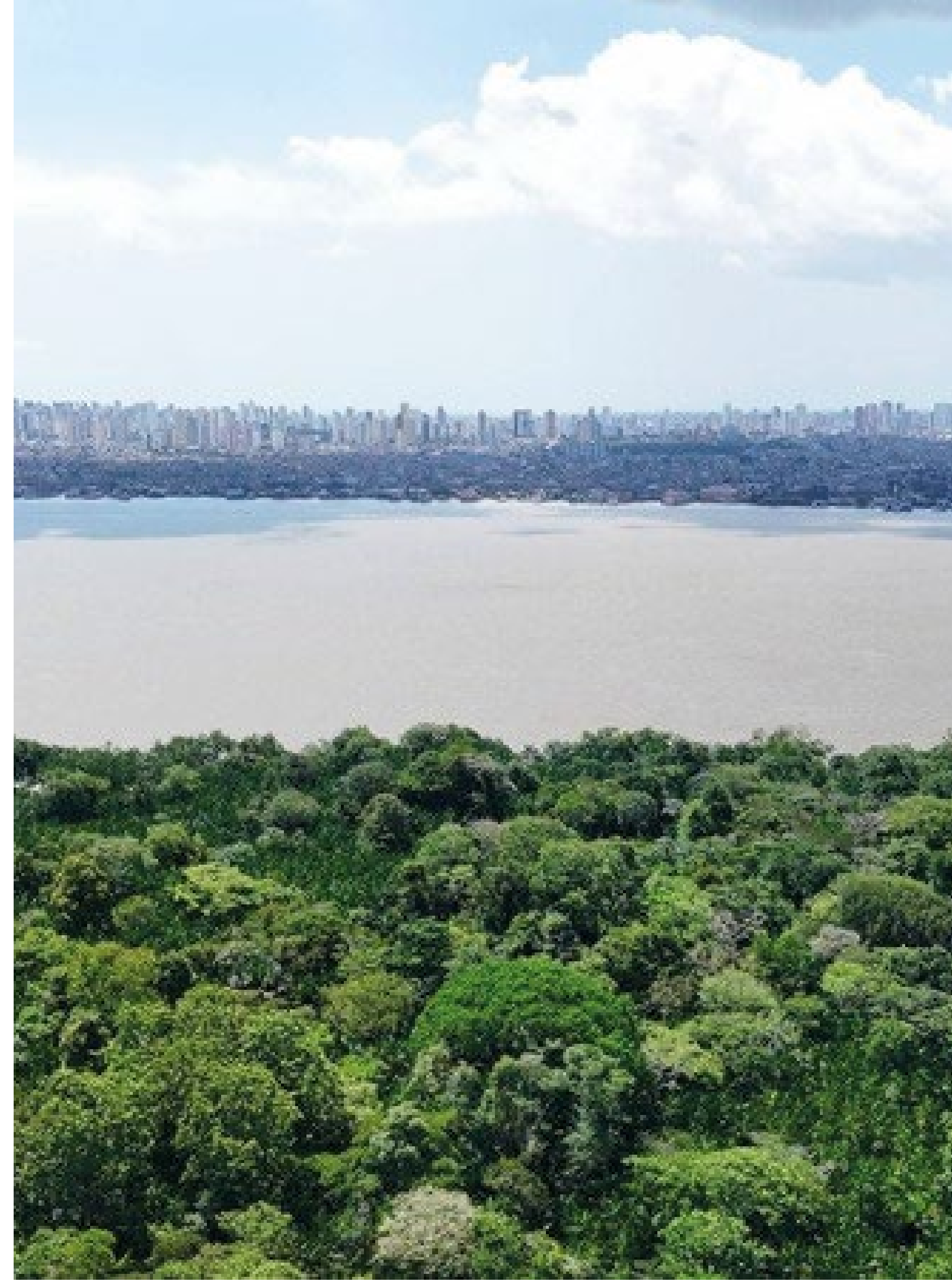


POLÍTICA DE CANCELAMENTO E ALTERAÇÃO DE DATA/EXPERIÊNCIA

7 dias para troca ou cancelamento, a menos que a compra seja realizada a menos de 7 dias do início da experiência, neste caso, **não haverá possibilidade** de reembolso.

A solicitação deve ser feita na área “Minhas Compras” de seu Perfil:

<https://www.vivala.com.br/cliente/minhas-compras>

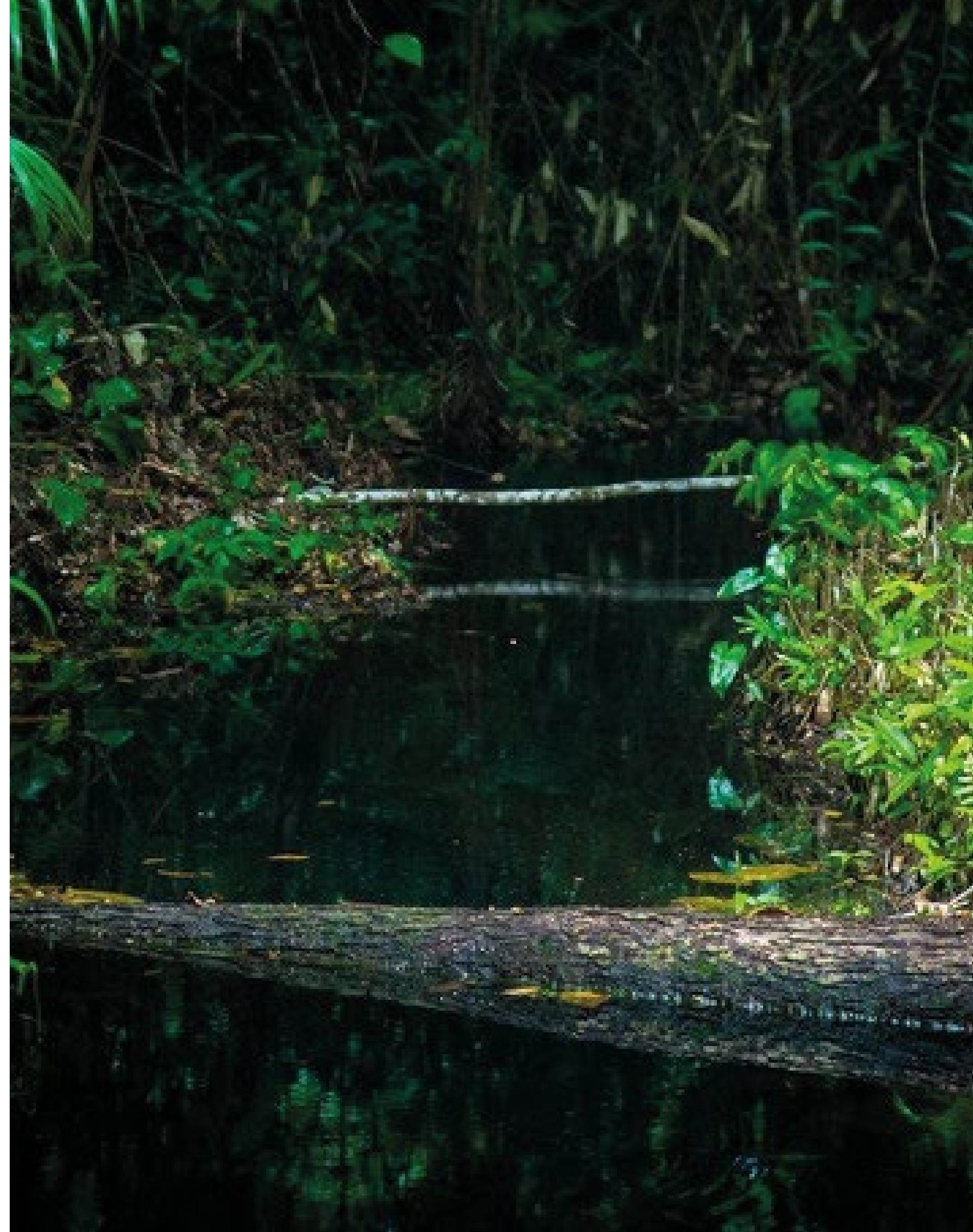


A wide-angle photograph of a sunset over a body of water. The sun is a bright, glowing orb positioned slightly to the left of the center, just above the horizon. It casts a long, shimmering reflection directly down the middle of the water. The sky is filled with dramatic, dark clouds that are illuminated from below by the sun, creating a range of colors from deep orange and yellow near the horizon to dark blues and purples at the top. The horizon line is a dark silhouette of a city skyline, with various buildings and trees visible against the bright sky. The water in the foreground is dark and textured with small ripples.

VIAJANTE SUSTENTÁVEL

Nós acreditamos que ser sustentável é mais do que apenas cuidar do meio ambiente. É sobre ser **socialmente consciente e responsável**. Alguns princípios básicos podem ser aplicados a qualquer lugar que você vá:

- **Respeite todas as culturas**, crenças, religiões, sexualidades, idades, e todas as características que nos tornam únicos;
- **Não seja racista, machista, homofóbico**, ou qualquer outro tipo de preconceito. É o mínimo que se espera em pleno século XXI;
- **Siga as orientações dos guias e da comunidade local**. Eles conhecem a região melhor do que ninguém e estão preocupados com a sua segurança e bem-estar;
- **Assédio é inaceitável**, seja por parte de viajantes, comunitários ou da equipe. Caso sofra ou presencie um caso de assédio, comunique imediatamente a equipe Vivalá;
- Se você está viajando em grupo, **lembre-se que você faz parte de um time**. É possível atender a pedidos individuais, mas sempre respeitando as orientações do guia ou líder do grupo para garantir a segurança e bem-estar de todos;



- **Respeite as diferenças** que existem em qualquer grupo, incluindo o que você vai integrar. Acreditamos que a diversidade é o que enriquece a sua experiência. Viajar é se abrir a novos mundos, novas realidades, conhecer gente de cultura diferente, com ideias e visões de mundo diferentes.
- Lembre-se, **fotos e vídeos são muito bem-vindos, mas é preciso bom-senso**. Não registre imagens de crianças desacompanhadas, pessoas com corpos expostos e que não deram consentimento para isso, nem pessoas em situações delicadas ou constrangedoras.
- **Animais domésticos costumam ter donos**. Se você quiser alimentá-los ou oferecer cuidados, lembre-se antes de consultar o dono ou, pelo menos, fale com seu guia ou com alguém da comunidade.
- Por fim, antes de visitar uma comunidade tradicional, como indígena, ribeirinha, quilombola ou caiçara, **busque se informar e entender mais sobre a sua cultura**, costumes e crenças. Existem muitos filmes, livros, vídeos, influenciadores e materiais disponíveis sobre todas elas. Respeito é a base para uma viagem verdadeiramente enriquecedora.



PARA SABER MAIS



Siga no Instagram: **@somosvivala**



Inscreva-se no canal: **@somosvivala**



Chame no WhatsApp: **11 5194 3305**



Baixe nossos **eBooks gratuitos**



CUMARU

A VIVALÁ TE DÁ AS BOAS VINDAS AO PARÁ E A COP30.
VEM COM A GENTE?

VIVALÁ

Turismo Sustentável no Brasil