Revista hadar®
www.revistahadar.com.br
10 Anos
DISTRIBUIÇÃO DIRIGIDA - R$9,90
ANO II • EDIÇÃO 128 • JULHO DE 2018

AGRONEGÓCIO:
O BRASIL É REFERÊNCIA NA PRODUÇÃO E TECNOLOGIA

Obesidade:
Uma das principais causas de câncer no mundo

26 de julho:
Dia dos Avós

Banco de Sangue:
Nova conquista para Tatuí

Espaço Recreativo Corujão

Um lugar ideal para você fazer seu evento e viver momentos inesquecíveis!

Momentos de lazer são essenciais para obter qualidade de vida.

Cultura e entretenimento estão diretamente relacionados ao estado de bem-estar que tanto buscamos. Encontrar amigos, pescar, nadar, praticar atividade física ou até mesmo comer um pãozinho ou bolo caseiro feito na hora, sentado em um banco, em contato direto com a natureza, admirando uma bela paisagem ao som dos pássaros do campo, faz bem e proporciona momentos inesquecíveis, relaxantes e animados. Tudo isso é possível e está bem próximo de você!

Com uma localização precisa na cidade de Quadra, e apenas 2h de São Paulo, pela Rodovia Castelo Branco, o Espaço Recreativo Corujão é o lugar ideal para você fazer sua festa junina, de casamento ao ar livre, formatura, aniversário, boda, debutante e qualquer tipo de evento.

Com mais de 16000 m² cercado de natureza e uma beleza natural, projetado para atender quem busca pela tranquilidade do campo, o Espaço Recreativo Corujão é o mais novo empreendimento da advogada e empresária Maria Cecília Haddad, que possui uma vasta experiência no segmento de lazer, que não para de empreender e agora está colocando em prática o seu grande sonho.

Tão pertinho de você, sem trânsito e com toda a tranquilidade o Espaço Recreativo Corujão é a sua opção. Aqui você poderá passar um dia de lazer com várias atividades, podemos citar como exemplo, o PROJETO MELHOR IDADE.

Venha fazer seu evento com a gente e passar um dia inesquecível!

O Espaço Recreativo Corujão fica na **Estrada Municipal Ataíde Vieira Quadra Bairro Barreiro | Quadra/SP**

INFORMAÇÕES

(15) 99800-2703 | espacorecreativo.corujao@gmail.com
Espaço Recreativo Corujão | Espaço recreativo corujão
@EspaçoCorujão | Espaço Recreativo Corujão

CAPELA SÃO JOSÉ

Mural hadar

Boa noite, querida Bernadete. Li a página momento literário. Está belíssima. Amei!!!
"Que Deus na Sua Infinita Bondade nos abençoe e nos Traga Paz..."
Beijos de luz e paz a todos da REVISTA HADAR.

Maria do Carmo Marques Ramos
(Carminha)

Eu também queria... Nunca tive um dia assim.

Leila Scherma
(Fazendo alusão ao projeto Realize-se do mês de junho)

Boa noite. Com certeza iremos gostar. Parabéns pelo profissionalismo da revista Hadar.
Amém.

Andrea Negrão Santos
(Fazendo alusão à postagem da matéria de capa da edição de junho)

Revista Hadar, sucesso sempre. ADORO!

Solange Pantojo
(Fazendo alusão à revista H128)

Não tenho palavras para agradecer a todos do fundo do meu coração por esse dia de rainha que me proporcionaram. Obrigada pelo carinho, pela atenção e dedicação de todos... Eterna gratidão!

Sueli Camargo
(Fazendo alusão ao projeto Realize-se do mês de junho. Sueli é a realizada desse mês)

Boa tarde, Bernadete, tudo bem? Ficou tudo muito bom na revista e você teve muito bom gosto na criação da capa, quando o Caetano me enviou para ajudar escolher, adorei essa. Parabéns! Muito obrigado e bom fim de semana.

Constantino Frolini Neto
(Fazendo alusão à postagem da capa e da matéria de capa da edição de junho)

Parabéns! Parabéns para seus jornalistas, seus diagramadores, seus revisores, pessoal da criação, toda a sua equipe... Enfim, parabéns para você, Bernadete, mulher bonita, guerreira, e que faz com que a cada dia a Hadar supere a expectativa. Ela está linda e muito informativa! Que venham muitas edições com muito sucesso e prosperidade!

Júlio B. Carrascoza
(Fazendo alusão à revista H128)

Parabéns, tia, a senhora merece isso e muito mais!

Fabiana Mendes De Brito
(Fazendo alusão ao projeto Realize-se do mês de junho)

Parabéns pela edição de junho! A revista ficou linda e a matéria está muito boa! Nós, os ceramistas, adoramos!

Carlos Henrique Geanfrancesco
(Fazendo alusão à matéria de capa da edição de junho)

DATAS COMEMORATIVAS 2018 | Julho

01 - Dia de Santo Aarão
02 - Dia do Hospital/ Dia do Bombeiro Brasileiro
03 - Dia de São Tomé
04 - Dia de Santa Isabel
06 - Dia da criação do IBGE/ Dia de Santa Maria Goretti
07 - Dia Mundial do Chocolate
08 - Dia do Panificador
09 - Revolução Constitucionalista
10 - Dia da Pizza/ Dia do Engenheiro de Minas
12 - Dia do Engenheiro Florestal
13 - Dia do Cantor/ Dia Mundial do Rock/ Dia do Engenheiro de Saneamento
14 - Dia do Propagandista de Laboratório/ Dia dan Liberdade de Pensamento/ Dia de São Camilo
15 - Dia do Homem/ Dia Nacional dos Clubes
16 - Dia do Comerciante/ Dia de Nossa Senhora do Carmo
17 - Dia de Proteção às Florestas
18 - Dia Internacional de Nelson Mandela/ Dia de São Francisco Solano
19 - Dia da Caridade/ Dia Nacional do Futebol/ Dia de São Símaco
20 - Dia do Amigo e Internacional da Amizade/ Dia da 1ª Viagem à Lua
22 - Dia de Santa Maria Madalena
23 - Dia do Guarda Rodoviário/ Dia de Santa Brígida
24 - Dia de São Charbel Makhlouf
25 - Dia de São Cristóvão/ Dia do Escritor/ Dia do Colono/ Dia do Motorista/ Dia de São Tiago Maior
26 - Dia da Vovó/ Dia dos Avós
27 - Dia do Motociclista/ Dia de São Pantaleão de Nicomédia
28 - Dia do Agricultor
29 - Dia de Santa Marta
30 - Dia Internacional da Amizade
31 - Dia do Orgasmo/ Dia de Santo Inácio de Loyola

Mas não se esqueça, todo dia é dia de ser feliz!

Carta ao leitor

Prezado leitor

A edição de julho da sua Revista Hadar traz assuntos quentes para combater o frio do inverno. A nossa reportagem de capa traz um assunto que mexe com o bolso e o estômago do brasileiro e também do resto do mundo: a produção de alimentos.

Em um planeta onde a demanda por alimentos aumenta de maneira exponencial, como fazer para matar a fome de todos sem esgotar os recursos da Terra e sem agredir o Meio Ambiente?

Essa é uma discussão que deverá estar na pauta dos debates mundiais nos próximos anos. O Brasil, que está prestes a assumir a liderança mundial na produção de soja, tem tudo para ser um dos protagonistas nesta área, pois já é referência no segmento.

No aspecto econômico, não é de hoje que o agronegócio tem contribuído para amenizar o déficit comercial brasileiro. Um desempenho impressionante se considerarmos os problemas que os produtores enfrentam como a falta de infraestrutura para escoar a produção. Esse é o tema da nossa reportagem de capa.

E a Hadar traz muito mais, traz emoção, traz amor, traz solidariedade traz cultura, traz entretenimento...

É isso aí, caro leitor, esperamos que goste muito do conteúdo que foi preparado com muito amor, profissionalismo e ética, especialmente para você!

Agradecemos a todos os colaboradores, as fontes entrevistadas, que não foram poucas, que dedicaram seu tempo e suas palavras a este veículo de comunicação, trazendo variedade editorial que só vem a acrescentar na qualidade da Hadar! Para nós, é sempre um prazer e uma honra trazer cada edição à luz do mundo. Afinal, uma estrela, assim como o ser humano, foi feita para brilhar.

Uma ótima leitura e até a próxima!

MODA
Fenda: Uma tendência *sexy* e chique
14

QUALIDADE DE VIDA
Amigo: Um bem para a vida
28

CULTURA
Bimbo Azevedo: De Tatuí para o mundo
38

AUTOS & CIA
GNV: Gás natural volta a ser opção para abastecer
52

UNIVERSO TEEN
Mule: Uma das melhores opções para compor um *look* despojado
48

Visão: Como Revista regional, há o desejo de valorizar o interior paulista com uma publicação de qualidade e que, realmente, atinja, satisfatoriamente, nosso público.

Missão: A Revista Hadar tem o propósito de entreter e informar seus leitores com qualidade. Todo dia é um desafio para que, quando você abrir seu exemplar, consiga identificar-se com as matérias, com o equilíbrio de beleza nas imagens e com a qualidade de informação, inovação, qualidade e ética.

Valores: Comprometimento com anunciantes e leitores; qualidade em tudo que fizermos; valorização da revista como um todo; cumprimento de datas/prazos.

EXPEDIENTE HADAR

Editora/Direção de Arte
Bernadete Elmec
editora@revistahadar.com.br

Jornalista/Redação
Ana Luiza Schifflers e Marcos A. Vieira de Moraes MTB 026705
jornalismo@revistahadar.com.br

Atendimento
falecom@revistahadar.com.br

Revisão
Marry Calvino

Criação/Diagramação
Elmec Comunicações
Joseilton Gomes Alves
Leonardo Manis Casarini
arte@revistahadar.com.br
diagramacao@revistahadar.com.br

Site
Danilo Cassemiro de Campos
www.revistahadar.com.br

Anúncios e Publicidade
Claudio Elmec
(15) 99144-8747/99789-5267
R. Sete de Maio 150 - sala 03
(15) 3259-7014 – 3259-5937 – 3259-4543
comercial@revistahadar.com.br
contato@elmeccomunicacoes.com.br

Empresa Responsável
Editora Camargo & Cia Ltda.
R. Sete de Maio 150 - sala 03- Tatuí
(15) 3259-4543

Colaboradores
Thiago Martins, Luiz Carlos Magaldi Filho, Maria do Carmo Marques Ramos, Pacco, Veridiana Pettinelli, Carlos Eduardo Ferreira e Elis Regina Nochelli Guedes

Agradecimentos
Dra. Ana Carolina Seri, Eliana de Barros Leite, Zé da Pizza, Vera Barros, Priscila Barros, Marília Stefani Netto, Clara Toledo Corrêa, Dra. Patrícia Bretz, Dr. Cícero Matsuyama, Juliana Moreno, Amauri Elias Xavier, Gilberto Antônio José Júnior, Armando Pettinelli Neto, Assessoria de imprensa do Conservatório de Tatuí, site: www.x-pres.com.br, Assessoria de Imprensa de Cerquilho e Secretária de Esporte, Cultura, Lazer e Juventude e Flávia Troya

Distribuição
Boituva, Capela do Alto, Cerquilho, Cesário Lange, Iperó, Araçoiaba da Serra, Pereiras, Quadra, Tatuí, Tietê e Porangaba.

Tiragem
8.000 exemplares

A Revista Hadar não se responsabiliza por conceitos e opiniões emitidos por entrevistados e colaboradores da revista, não, necessariamente, refletem na opinião da redação e editores, assim como não se responsabiliza pelo conteúdo de informes e anúncios publicitários.

vai ter

Toda penúltima terça-feira do mês, no Buffet e Gastronomia Claudia Rauscher, em Tatuí, acontece a reunião do GAATA (Grupo de Apoio à Adoção de Tatuí), às 19h. Informações: (15) 3251-8520 ou @GaataDeTaui.

Em Tatuí, toda terça-feira, acontece o Bazar do Lar Donato Flores, das 9h às 16h, em prol à instituição. Além de roupas e acessórios, há também móveis e utensílios. Informações: (15) 3251-1657/3305-1035 ou na Rua Vicente Cardoso, 1591.

Em Tatuí, no período de 6 a 9 de julho, acontece a 6ª edição da Feira do Doce. O evento será realizado na Praça da Matriz, com previsão de início às 10h e término por volta das 22h. O objetivo da feira é desenvolver o turismo gastronômico e cultural, movimentar a economia local e valorizar os produtores de doce do município. O evento terá a organização conjunta da APRODOCE e da Prefeitura de Tatuí. Durante o evento, será mantido o Festival de Música "Maestro Antônio Carlos Neves Campos", que fez sua estreia ano passado, com diversas atrações musicais. Informações: www.aprodoce.com.br.

A Associação de Surdos de Tatuí informa que, no período de 13 de junho a 13 de dezembro/18, acontece a segunda turma deste ano (que é a última) do curso de LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais. As aulas são ministradas na EMEF - José Tomas Borges todas as quartas-feiras, das 19h às 21h. A escola fica na Rua Cel. Guilherme, 210, Centro, Tatuí. Informações: (15) 99850-5050.

Em Cerquilho, acontece, nos dias 06 e 07 de julho, a 2ª Edição do Cerquilho Rock Show. A proposta é incentivar as bandas de rock de Cerquilho e região e dar oportunidade para que elas se apresentem e divulguem seu trabalho. Além disso, o evento irá arrecadar fundos para o Fundo Social de Solidariedade. O evento será no palco externo do Teatro Municipal, a partir das 19h. Informações podem ser obtidas diretamente com a Coordenadoria de Cultura pelo e-mail: cultura@cerquilho.sp.gov.br ou fone: (15) 3384-5027.

Acontecem, entre os dias 03 a 14 de julho, os 62º Jogos Regionais com sedes em Cerquilho, Boituva e Tatuí. Confira os jogos, que serão realizados em 26 modalidades, e torça por sua cidade. A abertura dos jogos será no dia 06 de julho, às 19h, no Centro Olímpico Octávio Pilon, em Cerquilho. Informações: (15) 3384-9111.

Em Tatuí, no mês de agosto, em comemoração a 76ª Semana Paulo Setúbal, acontece: No dia 1º, às19h, "Exposição Os Mais Ricos de Minha Terra" - Exposição histórico-pedagógico comaApresentação do espetáculo EU CONFESSO - teatro sobre a vida de Paulo Setúbal com a Cia. Exodus Art's. Dia 03, às 20h, Noite da Seresta com Ternura. No dia 04, às 14h30, apresentação teatral da Cia Exodus Art's. No dia 04, "Sábado de Recreação e Histórias" Grupo Asas. Dia 05, às 14h, "Cinema Pontos MIS – Programa 66 – "Projeto Intergerações - Viola Paulista". Dia 06, às 19h30, apresentação teatral da Cia Exodus Art's. Dia 07, às 15h, Apresentação do espetáculo EU CONFESSO - teatro sobre a vida de Paulo Setúbal com a Cia. Exodus Art's. Dia 08, às 09h, Apresentação do espetáculo EU CONFESSO, teatro sobre a vida de Paulo Setúbal com a Cia. Exodus Art's. Dia 08, às 20h, lançamento do livro "O Senhor Compra Tudo", de Raquel Prestes, com apresentação musical do Duo Mosaico Brasil. Os eventos acontecem no Museu Paulo Setúbal, localizado à Praça Manoel Guedes, 98, Centro, Tatuí. Informações: (15) 3251-6586.

Ainda em agosto, em Tatuí, em comemoração a 76ª Semana Paulo Setúbal, acontece: No período de 02 a 07, às 11h, "Feira de Artesanato Capital da Música". Dia 04, às 11h, "Música na Praça" com a Banda Municipal de Pardinho. No dia 04, às 20h, "3º Festival de Movimentos Urbanos de Tatuí" – Grupo de street dance ST DNC. Dia 05, às 20h, "3º Festival de Movimentos Urbanos de Tatuí" – Grupo de street dance ST DNC. Os eventos acontecem na Praça da Matriz. E no dia 02, às 19h, no Teatro Procópio Ferreira, "Cerimônia de Premiação dos Vencedores do Concurso Paulo Setúbal e Lançamento do Tabloide 2018" - 17º Concurso Paulo Setúbal – Literatura e Artes Visuais e 16º Prêmio Literário Paulo Setúbal – Contos, Crônicas e Poesias. E no dia 06, às 20h, no Centro Cultural, Abertura de Exposição Tatuí 192 anos de História. Informações: (15) 3251-6586.

Em Itapetininga, no dia 28 de julho, a partir das 9h, acontece o Festival – Jogos de Damas, no Clube Venâncio Ayres. Categorias: - Sub 20, 16, 12 e 08 anos. A taxa de inscrição vai até o dia 24 e o ingresso será 1 kg de alimento. O endereço é Rua Doutor Júlio Prestes, 752, Centro. Informações: (15) 3271-0031

Em Sorocaba, até o dia 22 de julho, acontece a 39ª Festa Junina Sorocaba, a tradicional será no Parque das Águas, com realização da AFEJUBES, organização do Centro Hípico Pagliato e apoio da Prefeitura de Sorocaba. Com o tema "No arraiá da Copa só dá Brasil!", a festa promete agitar o calendário junino da cidade com grandes shows musicais, parque de diversões e a famosa praça de alimentação. Para este ano, 33 entidades assistenciais serão responsáveis pelas barracas de comidas e bebidas típicas, além do estacionamento oficial. A renda arrecadada com a venda dos produtos será totalmente revertida para as próprias instituições, que inclui paróquias, creches, abrigos, asilos etc. Os ingressos para as apresentações custam a partir de 10 reais e estão a venda online: aloingresso.com.br ou em Sorocaba: Pagliato, Rodeio Shop, Boutique da Biju, Radical Vest (shoppings Iguatemi Esplanada, Pátio Cianê, Cidade e Sorocaba Shopping); Votorantim: Uno Prime, Free House Bar; São Roque: Canto Sertanejo; Itapetininga: Estação Country; Capela do Alto: Fofys Biju e Tatuí: Loja Oklahoma.

Acontece, em São Paulo até o dia 05 de agosto, no Pavilhão Japonês, Parque do Ibirapuera, a Exposição Bancos Indígenas do Brasil, das 10h às 12h e das 13h às 17h. A mostra é uma homenagem aos 110 anos da Imigração Japonesa no Brasil. Com entrada gratuita, a exposição conta com cerca de 70 peças da coleção BEI. Os bancos foram produzidos por povos de várias regiões do alto e baixo Xingu, sul da Amazônia, Centro-Oeste, norte do Pará, Guianas e noroeste amazônico. O Pavilhão fica na Av. Pedro Álvares Cabral, portão 3 e 10. Informações: (11) 5081-7296/ (11) 3208-1755.

Em Itapetininga, no período de 13 de julho a 22 de setembro, acontece a Exposição – Conexões Urbanas. A exposição coletiva reúne uma nova geração de artistas inovadores, que exploram a arte urbana e a cultura pop em suas diferentes linguagens. A mostra apresenta todo um universo pop que envolve a cultura urbana do século XXI, passando pela HQ, skate, poesia urbana e lambe-lambes, mapping e light art, entre outras. São exibidos desde os tradicionais murais de graffiti até instalações performáticas interativas ou, ainda, peças digitais criadas para a internet. A exposição acontece no Teatro do SESI, com entrada gratuita, de terça-feira a sábado, das 09h às 20h, na Av. Padre Antonio Brunetti, 1360, Vila Rio Branco. Informações: (15) 3275-7920.

Em Sorocaba, no Sesc, até o dia 29 de julho, acontece a exposição "Figuras na Paisagem". O artista que realizou as obras expostas é André Parente, que é também teórico do cinema e das novas mídias. A exposição é composta por três obras: "Circuladô", "A Bela e a Fera" e "O Vento Sopra Onde Quer". A visitação à exposição é gratuita e aberta ao público, de terças a sextas, das 9h às 21h30, e aos sábados, domingos e feriados, das 10h às 18h30, no Espaço de Exposições. O Sesc Sorocaba fica à Rua Barão de Piratininga, 555, Jardim Faculdade. Informações: (15) 3332-9933

Em São Paulo, no período de 06 a 22 de julho, acontece a FEIMI – Feira da Moda Inverno – 2018 que se posiciona como a maior feira da moda outono-inverno do Brasil para consumidores finais, e mantém a reputação de oferecer preços baixos e atraentes para produtos trazidos por mais de cem expositores de cidades tradicionais produtoras de malha e de tricô, como Monte Sião e Jacutinga, em Minas Gerais, e Serra Negra e Águas de Lindóia, no interior paulista, além de outras marcas do Sul, Sudeste e Nordeste do país. A feira acontece no Centro de Eventos São Luís. Informações: (11) 5571-6668 ou www.feimi.com.br / contato@feimi.com.br.

AGORA, EM SOROCABA E REGIÃO, CLÍNICA DE RECUPERAÇÃO RELACIONADA À COLUNA COM MÉTODO DE QUIROPRAXIA

Técnica Oriental Milenar

A técnica terapêutica auxilia na correção e recuperação dos nervos deslocados das articulações

A Quiropraxia é uma ciência que analisa o corpo como um todo orgânico e silencioso, e não como um conjunto mecânico de peças interligadas. É um tratamento alternativo milenar, de resultado imediato, sem dores, sem aplicação de medicamentos, que mais de 99% da população não conhece.

Para essas partes importantes do corpo, como coluna lombar, bursite no ombro, artrose no joelho, cabeça de fêmur, se necessitar de cirurgia, pense bem ou informe-se para não ter problemas futuros.

O método de Quiropraxia é uma técnica que não utiliza qualquer tipo de medicamentos ou intervenção cirúrgica. Os nervos desalinhados são recolocados pelo terapeuta na posição correta, de forma indolor, com a utilização apenas das mãos. O tratamento é feito em pé e sentado, pois deitado não dará um resultado satisfatório.

Quem tem osteoporose também pode aplicar, pois é direcionado ao nervo e articulação, porém esses problemas podem ser resolvidos através de longos estudos elevatórios para alinhamento esquelético.

Uma original e adequada técnica terapêutica, utilizada por um profissional com 48 anos de experiência, trabalho este passado de geração para geração, com mais de 300 anos de estudo, em que o resultado é imediato. A técnica de flexão acima do ponto localizado proporciona a correção do nervo desalinhado. Recolocando, com o dedo, no lugar certo, sem dores.

A artrose no joelho é um grande problema para a população e o tratamento com medicamentos é considerado incurável, sendo apenas uma medida paliativa. A artrose é causada pela coluna: quando desloca o nervo da coluna lombar provoca a hérnia de disco, a base da pelve empena, a parte direita sobe e a esquerda desce, por isso o joelho fica sobrecarregado, o nervo colateral fibral desloca e forma a artrose. Com a aplicação da medicina alternativa oriental, a recuperação é imediata. Após o tratamento, o resultado é permanente com atividade física normal.

Como a coluna é importante?

Quando causamos algum problema na coluna, todos os órgãos do corpo são afetados. O tratamento alternativo sem uso de medicamentos não é conhecido pela população no Brasil em mais de 99%. Quando a causa do problema é relacionada pela coluna, o paciente procura um ortopedista ou um neurologista, mas ele não resolva o problema, pois não tem conhecimento e não estudou para recuperar e recolocar os nervos das articulações nos seus lugares. Os problemas de coluna, em todas as partes dos órgãos desalinhados das articulações, são nervos e não ossos. No caso de osso, fratura e acidente, procure um ortopedista, no caso de nervo, procure um Quiropraxista de sua preferência.

DIAGNÓSTICO

Hérnia de Disco – Lombar L4 e L5, Bico de Papagaio – Cervical, Bursite no Ombro, Artrose no Joelho, Nervo Ligamento Colateral Fibral do Joelho, Escoliose na Coluna,

BENEFÍCIOS

Idade para o tratamento de 2 a 90 anos

Tratamento exclusivo – Coluna Lombar (L4 e L5)

Hérnia de Disco, tratamento indolor, resultado imediato e comprovado

A primeira aplicação resolve a maioria dos casos

Não existe medicamento que recupera a coluna ou o nervo da articulação deslocado

Tratamento com ortopedista não resolve, pois se trata de nervos. Em caso de fraturas, procure um ortopedista

Para quem fez cirurgia, perdeu a mobilidade e voltou a sentir dor, com andador e muleta, tem boa recuperação

Resultado do tratamento não é paliativo, com atividade física normal, o resultado é permanente e comprovado

Atualmente, a medicina e a ciência estão bastante avançadas, mas não existem medicamentos que recoloquem os nervos e articulações no lugar, procure um profissional de sua preferência e volte à sua saúde normal

Evite tomar medicamentos que contenham substâncias corticoides.

Método de Quiropraxia: existem varias técnicas. Pacientes que possuem sérias dores nos nervos, tensões musculares, nervo descolado, nervo encravado, bursite no ombro, artrose no joelho, tensão muscular da escápula, entre outros, devem evitar alongamentos pesados, manobras, torcidas, trancos no pescoço-cervical, para não machucar e lesionar os nervos.

Tratamento com método de Quiropraxia oriental resolve na primeira aplicação. A segunda é apenas para conferência do resultado e, talvez, pequenos retoques.

Um profissional com 48 anos de experiência, aplicando a medicina alternativa, reconhecido pela Organização Mundial de Saúde. Faça uma avaliação e tire suas dúvidas.

No Brasil, esta atividade é reconhecida pelo Ministério da Saúde, editado em outubro de 1994-COD 3221-15

TERAPEUTA: Shoichi – Registro CBO 2202 – COD/Registro ANQ Nº 002/08

Para maiores esclarecimentos, acesse o site: www.sfquiropraxia.com.br

SOROCABA
Rua Reynaldo Ferreira Leão, 56 | Bairro Cerrado (Próximo Bombeiros)
(15) 3202-7544/3217-1041/99118-8546/99636-1620

ITAPETININGA
Av. Wenceslau Brás, 315 - Vila São João
(15) 3373-2695/3273-4053

BOITUVA
As atividades foram encerradas.
Os atendimentos estão sendo feitos em TATUI e SOROCABA.

TATUÍ
Av. Cel. Firmo Vieira de Camargo,145 | Centro (ao lado da Rodoviária)
(15) 3251-3487/3259-1994

INDAIATUBA
Rua Ademar de Barros, 475 - Centro (Próximo Rodoviária)
(19) 3801-5941/99626-9278 (Whatsapp)

Celulares:
(15) 99617-4363/99117-2781/98111-4331
e-mail: sfquiropraxia@hotmail.com

HOTEL DELFIOL

HOTEL DEL FIOL PASSA POR REVITALIZAÇÃO E APRESENTA NOVIDADES

Referência em hotelaria ganha espaço gastronômico

Um dos mais tradicionais hotéis da região e referência no setor na cidade de Tatuí, o Hotel Del Fiol passou por um amplo processo de revitalização, completando um ciclo iniciado em 2013, quando o hotel iniciou uma nova fase, buscando entender e se adequar às transformações do mercado, incluindo novas tendências, tecnologias e comportamentos que formariam os novos panoramas do turismo. Neste processo, iniciou-se um projeto de transformação total do hotel, com a formatação de uma nova operação apoiada pela gastronomia, arquitetura e experiências exclusivas proporcionadas aos nossos hóspedes e aos moradores de Tatuí e Região.

Após passar por grande reforma, no dia 26 de junho, apresentou as novidades por meio do chamado "soft opening", antecipando-se à reinauguração definitiva. Foi uma pequena amostra do que está por vir.

Novidade gastronômica

O evento teve como foco principal a apresentação do "Matriz26 Steakhouse", um restaurante apresentado como uma grande novidade para o público de Tatuí e região. Além de atender aos hóspedes, será aberto ao público externo com um cardápio gastronômico especializado em grelhados. Segundo o gerente-geral, Fábio Rogério Vieira, que trabalha no hotel há 34 anos, a estratégia de "soft opening" deve durar de 30 a 60 dias, até que seja marcada a data da reinauguração oficial. E para celebrar a nova etapa, a direção organizou um coquetel, seguido de coletiva de imprensa, finalizando com um jantar no novo restaurante Matriz26 Steakhouse, onde os convidados presentes puderam degustar das delícias da casa.

A operação em "soft opening" começou na quarta-feira, 27. Mesmo não tendo sido fechado durante a reforma, que agregou também 22 novas acomodações ao hotel, a expectativa da direção é de que, neste período, o meio de hospedagem, continue sendo aprimorado.

"Cercamo-nos de profissionais e consultores de gabarito para que este período de pré-lançamento chegue o mais perto possível de uma operação padrão, mas ainda vamos melhorar", garantiu o gerente.

Conforme ele, o empreendimento já passou por diversas reformas, porém, a atual revitalização é a maior realizada até o momento. As novas mudanças envolvem desde a estrutura física do prédio até os conceitos visuais e de atendimento em hospedagem.

História

O Hotel Del Fiol é uma das mais antigas e tradicionais empresas da cidade de Tatuí. Já foi palco de momentos históricos e memoráveis dos tatuianos, é um dos símbolos da cidade. Foi inaugurado em 1936 e durante esses 82 anos de história ele vem sempre se reinventando, aprimorando, buscando novas tecnologias e ferramentas para oferecer a melhor opção de hospedagem na cidade de Tatuí.

Dentro de tantas mudanças, a identidade visual do hotel e do restaurante foram redesenhadas, alinhadas com as tendências atuais no comportamento dos consumidores. Até o período da inauguração, a nova identidade de ambos será levada ao mercado, culminando na festa de inauguração, com data a ser definida.

Entre os profissionais que idealizaram o projeto de reformulação para a nova fase do Hotel Del Fiol, estão os arquitetos Roberto Fialho e Valéria Santos Fialho, diretores da Nave Arquitetos. Eles trabalharam todo o conceito imaginado pelos proprietários do hotel, junto com o gerente-geral. O projeto arquitetônico contempla um lobby "hiperconectado" à internet, com opções para os hóspedes trabalharem, relaxarem, divertirem-se, além de um bar e restaurante funcionando junto ao hotel para atender ao público da cidade e aos turistas.

Os quartos foram projetados para maximizar o conforto do hóspede em cada detalhe, incluindo espelhos de aumento, secador, smart TVs, frigobar com opções nacionais e importadas e "room service".

Uma das mudanças mais apontadas pelos gestores é o desafio em transformar o hotel em um ponto de encontro. Nesta nova fase, o Del Fiol quer atender não somente aos hóspedes, mas estar aberto aos visitantes, que podem usufruir da música e de um espaço confortável no lobby, ou degustar a gastronomia do novo restaurante. Ainda segundo o gerente, a reforma teve como principal objetivo fazer com que o hotel e o restaurante sejam integrados à cidade.

Música

O hotel tem uma temática musical, valorizando a cultura da cidade, conhecida como a "Capital da Música". O elemento norteou todos os profissionais envolvidos na revitalização do espaço, com o objetivo de ser um atrativo a mais no meio de hospedagem. De forma sutil, a música permeia, ainda, todos os espaços do hotel, seja em coquetéis autorais do Matriz26, nas playlists musicais que animam o bar, lobby e restaurante, no logotipo do hotel, no cardápio, nos detalhes arquitetônicos e na decoração, que já conta com um piano profissional. O instrumento pode ser tocado por hóspedes e visitantes.

Para unir todos estes elementos, o gerente-geral do hotel trabalhou com Felipe Martyn, da Polaris, uma empresa especializada em criar experiências aos hóspedes, conceitos e novos produtos e serviços no mercado hoteleiro.

Conjuntamente com os proprietários do hotel, Raul Antônio Del Fiol e Eliza Del Fiol Manna, eles construíram um "conceito", para a revitalização, alinhado com a música, tendo como eixo central o tema: "Hotel Del Fiol – uma sinfonia de experiência ao hóspede".

Serviço
Hotel Del Fiol

Fábio Rogério Vieira
gerencia@hoteldelfiol.com.br
Tel. (15) 3251-3355

Renata
hospedagem@hoteldelfiol.com.br
Tel. (15) 3251-3355
Matriz26 Steakhouse

Lucimara Aparecida Bueno
gerencia@matriz26.com.br
Tel. (15) 3251-3355 e Cel. (15) 99619-8170
Sobre o Conceitos e Informações do Hotel

Felipe Martyn
felipe.martyn@polarisconcepts.com.br
Cel. (11) 96599-219

MATRIZ 26
STEAKHOUSE

(15) 3251-3355
(15) 99789-7852

VENHA CONHECER A PRIMEIRA STEAKHOUSE DE TATUÍ E REGIÃO

ALMOÇO EXECUTIVO OU À LA CARTE
SEG. A SEX DAS 12H ÀS 15H

HAPPY HOUR
TODOS AS NOITES DAS 18H ÀS 23H

JANTAR À LA CARTE
TODOS AS NOITES DAS 19H ÀS 23H

SIGA NOSSAS REDES SOCIAIS
@MATRIZ26STEAKHOUSE

PRAÇA DA MATRIZ, 26 - CENTRO, TATUÍ-SP
JUNTO AO HOTEL DEL FIOL
WWW.MATRIZ26.COM.BR

Banco de Sangue de Tatuí é reaberto

Fechada desde 2015, unidade terá capacidade para produzir até 250 bolsas de sangue

O Banco de Sangue "Fortunato Minghini", da Santa Casa de Misericórdia de Tatuí, foi reaberto no último mês, em uma parceria inédita com o Hemocentro do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu (HCFMB), da Universidade Estadual Paulista (UNESP), que dará todo o suporte técnico para o trabalho do Banco de Sangue.

Ele foi inaugurado em 1955, através de uma iniciativa do Lions Clube de Tatuí. Leva o nome de um dos fundadores do clube de serviço. Em 2005, com apoio do Lions Clube Internacional, Prefeitura de Tatuí e da Secretaria da Saúde, além de voluntários e do comércio local, ganhou uma sede própria, prédio que leva o nome de "Marcel E. L. Proost", ex-presidente do Lions Clube de Tatuí e idealizador da obra.

A unidade estava fechada desde 2015, e funcionava apenas como uma agência transfusional. "Nossa tarefa não foi fácil, um a um, os desafios foram vencidos", destacou a prefeita Maria José Vieira de Camargo, que fez parte pessoalmente desse processo.

A partir deste mês, a unidade estará aberta de segunda a sexta, das 7h às 9h, para as coletas de sangue. O banco de sangue tem capacidade para 250 bolsas por mês, que atenderá, em um primeiro momento, a Santa Casa de Tatuí, Pronto Socorro local e o Hospital da Unimed. A produção excedente irá para o Hospital das Clínicas de Botucatu, como contrapartida, acertada no termo de cooperação.

Os profissionais que trabalham no Banco de Sangue foram capacitados em Botucatu (enfermeiros, técnicos de enfermagem e biomédicos). Além disso, ele ganhou uma mega reforma, com novos equipamentos que foram adquiridos com auxílio do Lions Clube Internacional, a partir de um investimento em torno de R$ 195 mil. Os aparelhos mais antigos, ainda em bom estado, foram reformados, assim como o prédio, que também recebeu uma reforma. A ONG Força para Viver realizou a pintura.

Estiveram presentes na reabertura do Banco de Sangue, além da prefeita Maria José Vieira de Camargo, secretários e vereadores, o médico Thiago Eugênio Gouveia Herbst (diretor técnico do Hemocentro, da Unesp/Botucatu), o presidente da Câmara Municipal, Luís Donizetti Vaz Júnior, o presidente da ACE (Associação Comercial e Empresarial), Eric Proost, o presidente do Lions Clube de Tatuí, Izualdo Mauro De Marchi e a governadora do Distrito LC-2 do Lions Clube, Maria Luiza da Cunha Marques, a imprensa local entre outros.

Eric Proost – filho do homenageado – diz ter ficado muito feliz com a homenagem. Segundo ele, a iniciativa começou em 2003, quando o seu pai, Marcel, se juntou com os companheiros do clube e fizeram um projeto para a reforma do prédio e a compra dos equipamentos.

Na época, a ação envolveu o Lions Internacional, a Prefeitura e o governo de SP. Marcel Proost não viu a obra ser concluída, pois faleceu no início de 2004, e, na inauguração do novo prédio, em 2005, recebeu a homenagem póstuma.

"O Banco de Sangue Fortunato Minghini não mudou seu nome original, porém, o edifício recebeu o nome de "CL Marcel E. L. Proost", o que muito me honra", comentou Eric.

É muito importante que todos os doadores de sangue de Tatuí compareçam ao Banco de Sangue que fica na Rua Cônego Demétrio, 948, ao lado da Santa Casa de Misericórdia para realizar o recadastramento.

Todas as informações sobre as campanhas de doação serão divulgadas na página "Doe Sangue Tatuí", no Facebook.

Pizza – Uma paixão mundial

Segundo pesquisa, esse é o prato mais pedido no mundo

O mundo celebra, no próximo dia 10, o Dia Internacional da Pizza, prato ícone da gastronomia italiana. Um disco de massa, regado com molho de tomate e coberto com ingredientes variados, como queijo, carnes, ervas. No Brasil, existem até pizzas doces.

"O brasileiro é muito apaixonado por pizza, acredito que até mais que o italiano. Podemos perceber pelo número crescente de pizzarias pelo país e a variedade de pizzas conquistando cada vez mais os apreciadores dessa iguaria, por ser um prato passível de ser aprimorado de acordo com o gosto do cliente", explica Zé da Pizza, como é conhecido em Tatuí. Ele complementa que, além de ser uma delícia, há muitos descendentes de italianos no Brasil, e que eles estão acostumados a fazer comemorações em pizzarias, reinventando sabores em forma de rodízio, justificando tamanha paixão dos brasileiros pela pizza.

Segundo levantamento realizado no banco de dados de clientes de um grupo de delivery *on-line* presente em 30 países, a pizza lidera os pedidos no Brasil e também no Paquistão, Indonésia, Vietnã, Hungria, Rússia e Arábia Saudita, e representa 30% de todos os pedidos realizados através da empresa em todo o mundo.

Ela tem origem italiana, mas sua história remonta à culinária dos antigos egípcios, hebreus, gregos e romanos, que faziam uma mistura feita de farinha e água. No Brasil, chegou na década de 50. As pizzarias se espalharam, incluindo as só de entrega em domicílio, e atualmente é possível encontrá-las em todos os estados brasileiros.

Zé explica que a cidade de São Paulo tem o maior número de pizzarias em relação aos outros estados brasileiros. "No início do século XX, a pizza foi trazida para São Paulo pelos italianos, dando ao paulistano o título de 'apaixonado por pizza' pelo fato histórico. Acredito que, no fim, todos os brasileiros são apaixonados por pizza". Ele também aproveita para lembrar que dificilmente exista uma pizza ruim, mas sim pizza boa e pizza ótima!

Comemorado há 33 anos, o dia da pizza é uma data muito comemorada no Brasil, época em que as pizzarias fazem promoções e sorteios. Esse é um ótimo dia para juntar a turma e comer uma bela pizza.

Dicas para a Vida funcionar melhor

Livre adaptação de um texto de Cherie Carter-Scott

Quando você nasceu, não veio com manual do proprietário. Então, que tal aproveitarmos algumas dicas para deixar essa viagem mais útil (a nós e a todos) e prazerosa?

1. Você vai receber um corpo. Pode amá-lo ou detestá-lo, mas é a única coisa que você com certeza possuirá até o fim da sua vida.

2. Você vai aprender lições.

3. Ao nascermos, somos imediatamente inscritos numa escola informal chamada "Vida no Planeta Terra". Todas as pessoas e acontecimentos são "professores universais".

4. Não existem erros, apenas lições.

5. Crescimento é um processo de experimentação, no qual as "falhas" são tão parte do processo quanto os "sucessos".

6. Uma lição é repetida até que seja aprendida; será apresentada a você em várias formas, até que você enfim entenda. Poderá, então, passar para a próxima lição.

7. Se não aprender as lições fáceis, elas se tornam difíceis.

8. Problemas externos são o preciso reflexo do seu estado interior. Quando você limpa obstruções, seu mundo exterior muda.

9. A dor é o jeito do universo chamar a sua atenção.

10. Você saberá que aprendeu uma lição quando suas ações mudarem.

11. Sabedoria é prática.

12. Um pouco de alguma coisa é melhor do que muito de nada.

13. "Lá" não é melhor do que "aqui". Quando "lá" se torna "aqui", você vai simplesmente arranjar outro "lá", que de novo parecerá melhor que "aqui".

14. Os outros são meros espelhos de você.

15. Você não pode amar ou odiar alguma coisa sobre o outro a menos que reflita algo que você ama ou odeia em você mesmo.

16. Sua vida, só você decide.

17. A vida dá a tela, você faz a pintura. Escolha as cores e pegue os pincéis.

18. Tome para você o comando de sua vida ou alguém o fará.

19. Seu subconsciente determina quais energias, experiências e pessoas você atrai. Assim, o único jeito certeiro de saber o que você quer é ver o que você tem.

20. Não existem vítimas, apenas estudantes.

21. Não existe certo ou errado, mas existem consequências.

22. Dar lição de moral não ajuda. Julgar também não; apenas faça o melhor que puder.

23. Suas respostas estão dentro de você.

24. Crianças precisam de direção dos outros e disciplina.

25. Quando amadurecemos, confiamos em nossos corações, onde as leis universais estão escritas.

26. Você sabe mais do que ouviu ou aprendeu. Tudo que você precisa é olhar, prestar atenção e confiar.

27. Você vai esquecer tudo isso. Mas pode lembrar sempre que quiser.

Para finalizarmos, cito um famoso diálogo zen entre mestre e discípulo:

- Mestre, como faço para me tornar um sábio?
- Boas escolhas.
- Mas como fazer boas escolhas?
- Experiência - diz o mestre.
- E como adquirir experiência, mestre?
- Más escolhas.

Saúde e harmonia para todos!

Luis Carlos Magaldi Filho
http://www.facebook.com/#!/luiscarlos.magaldifilho

caderno de
MODA

Fenda? É tendência, sim!

Coletes, blusas e casacos também entraram na onda e são perfeitos para criar um ar de modernidade

Essa é uma daquelas tendências que amamos! Elas puderam ser vistas este ano nas produções de celebridades, influencers e socialites pelo mundo. O corte promete ser obrigatório em todas as peças de roupa, sejam vestidos, saias, blusas, e até mesmo as calças não conseguiram fugir das tesouras dos estilistas nos últimos desfiles.

As fendas são *sexys*, femininas e muito ousadas. Indicam ao público que quem as usa tem personalidade, e das fortes. E para quem pensa que elas só poderiam ser usadas em produções noturnas, já aprendeu que o corte aparece cada vez mais em *looks* do dia a dia. Segundo profissionais da moda, ainda que seja uma saia com fenda pequena, ela insinua uma abertura, então, o olhar capta e a imaginação sempre acompanha.

Confira as dicas de como usar e combinar diversos modelos de saia com fenda.

Fenda lateral

São as mais fáceis de achar e combinar. É importante lembrar que como a saia é uma peça sensual, é legal evitar mais sensualidade na parte de cima, como peças com muito decote, alças muito finas, costas de fora, para para não ficar demais.

Fenda frontal

A saia com fenda frontal pode ser combinada de várias formas. Nesse caso, é legal abusar de cores mais sóbrias e sérias, pois contrastam com a sensualidade que a peça traz, deixando-a mais elegante. Se o objetivo é um *look* mais descontraído, aposte em cores abertas e alegres.

Saia longa com fenda

Esse modelo é perfeito para quem adora um detalhe marcante mesmo nas roupas do dia a dia. O importante é escolher nesse tipo de saia onde a fenda começa. Saindo do meio da coxa já é mais que suficiente para arrasar. Quer saber o limite real da fenda? Sente-se e verifique se ela está confortável.

Saia midi com fenda

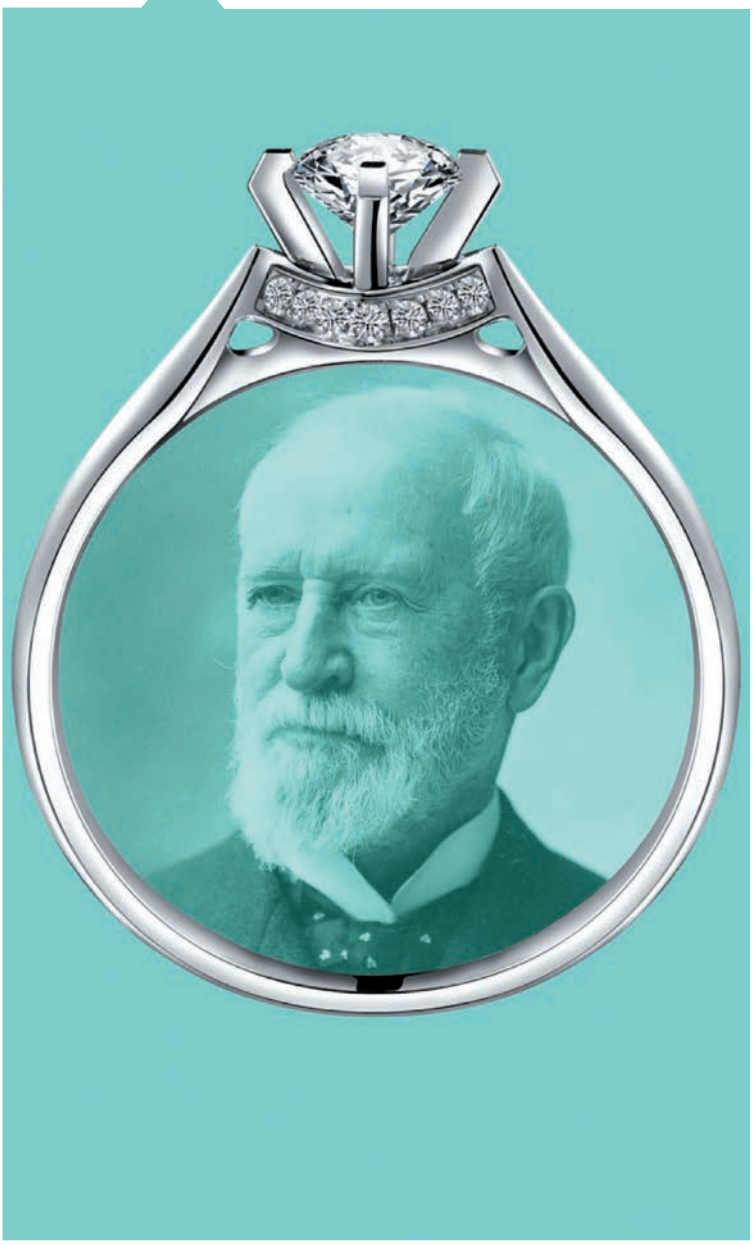
Uma supertendência da moda, a saia midi tem o comprimento mínimo para caber uma fenda. Para montar um *look* ousado e com muito estilo, lembre-se de escolher um tecido mais estruturado, que vai equilibrar a fenda.

Elis Regina
Nochelli Guedes
FOTOGRAFIA
Fotografia publicitária e artística
Rua Inácio Moschino, 93 | Jr Wanderley | Tatuí/SP
(15)99698-1525 liis nocheli @Lis_Nocheli

Rua Juvenal de Campos, 351 . Tatuí/SP . (15) 3205-2758/WhatsApp (15) 99665-8565
atendimento@modagigo.com.br . www.modagigo.com.br . facebook.com/marilsagigo

Tiffany & Co e seus diamantes perfeitos

O fundador Charles Lewis Tiffany tinha uma paixão permanente pelos diamantes mais bonitos do mundo



Essa história parece mais um conto de fadas, que teve início em 1837, quando dois jovens chamados Charles Lewis Tiffany e John B. Young utilizaram um montante de apenas US$1.000,00 para começar o seu próprio negócio, investindo no mercado de joias.

Fundaram então a Tiffany, Young & Elilis bem no coração da cidade de Nova York, na Avenida Broadway, número 259. Ellis que estava presente no nome da loja era derivado do primo rico de Tiffany, que recebeu o convite dos meninos para investir na empresa e, ao aceitar, passou a trazer da Europa grandes peças de luxo e que já tinham um maior potencial de vendas.

Mas foi em 1853 que Charles Tiffany assumiu o controle total do negócio e mudou o nome da loja para Tiffany & Co. Mas demorou alguns anos para o reconhecimento internacional chegar, que acontece somente em 1867, durante a Exposição Universal de Paris, onde a marca foi contemplada com o prêmio "Qualidade em Prata", fato inédito para as casas americanas de *design* até então, o que a colocou em condições de igualdade com as tradicionais joalherias europeias. O ramo de joias e relógios só foi conquistado três anos depois, no início de 1870, especialmente com o lançamento de uma coleção de joias em prata.

A relação entre essa poderosa marca e as preciosas pedras de diamante nasceu quando ela resolveu arrematar 1/3 da Coroa Francesa com as pedras. O barulho naquela época foi tão grande e o objeto recebeu o nome de "Coroa Rei dos Diamantes".

Até hoje, os diamantes trabalhados da joalheria são considerados os melhores e mais puros que se pode encontrar, além da caixa desejo *Blue Tiffany*, com a cor característica da marca, um item de desejo para qualquer mulher.

Por isso, a Tiffany & Co. é considerada uma das mais tradicionais joalherias de luxo existente no mundo todo, eternizada pela atriz Audrey Hepburn no clássico filme Bonequinha de Luxo.

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL
FILIADA À FACESP
TATUÍ
Comércio Forte. Tatuí Forte.

SIN COMERCIÁRIOS
SINDICATO DOS EMPREGADOS NO COMÉRCIO DE ITAPETININGA, TATUÍ E REGIÃO

PAI

★você é o melhor!★

SORTEIO
16/08 - 16h

Sede ACE-Tatuí

COMPRE NO COMÉRCIO ASSOCIADO DE TATUÍ E PARTICIPE!

E concorra a R$2.000,00*
em vale-compras

E o vendedor receberá o prêmio de R$300,00*
em vale-compras

Comércio aberto em horário especial:
Dia 10/08 até às 22h e Dia 11/08 das 9h às 15h

*Serão sorteados DOIS vale-compras no valor de R$1.000,00 para cada consumidor sorteado e DOIS vale-compras no valor de R$300,00 para cada vendedor sorteado.

O Dia de MARLENE

O Realize-se de hoje começou com a filha de Marlene, Brenda, que nos escreveu uma carta dizendo que tinha um grande desejo de dar esse dia para a sua mãe, pois ela tinha uma história de vida de muita luta... Mas quando a entrevistamos, percebemos que ela precisava de um dia mais que especial para levantar a sua autoestima, pois, ainda que tenha pouca idade, 52 anos, Marlene Fernandes, já sofreu muito nessa vida. Nasceu em Itararé, veio para Tatuí quando tinha 15 anos, desde então trabalhou como ajudante de Serviços Gerais em padaria, loja... Casou-se aos 24 anos, separou quando seus filhos ainda eram pequenos, teve 3 filhos, sempre batalhou para criá-los e educá-los... Ela é guerreira... Sentiu necessidade de ir buscar um mundo diferente, então, dedicou-se aos estudos, formou-se em Magistério, deu aulas em Santana do Parnaíba... E à noite foi estudar Letras numa faculdade em Itapetininga.

O tempo passou... Mas o destino, às vezes, parece ser cruel, apresentou uma peça muito triste na vida dela, há 3 anos, Marlene perdeu seu filho, ele tinha 22 anos quando foi diagnosticado com câncer. Recentemente, descobriu que uma de suas filhas também estava com um problema de saúde e, hoje, ela se dedica intensamente aos cuidados da filha e também dos netos.

Foi dada a largada... Começou o corre-corre...

Chegamos à loja ***Miriam Store***, lá fomos muito bem atendidas e Marlene ficou à vontade para escolher o que quisesse. Ela experimentou lindos *looks* e escolheu uma camisa de viscose, manga longa, na cor branca, com estampa preta e uma calça *flare petit* (imagine uma calça que não precisa fazer a barra!) na cor preta. Um arraso!

Na loja ***Miriam Lingerie***, nossa realizada pôde escolher vários modelos lindíssimos e preferiu uma tanga alta, que ajuda a modelar o corpo, e um sutiã com bojo na cor rosê, ambos da marca Darling. Um luxo!

Já o scarpin, de verniz, na cor nude, da nova coleção da Vizano, foi um presente da loja ***Pedrinho Calçados***, que sempre colabora com o nosso projeto. Nossa realizada amou!

E para completar o *look*, a loja ***Você + Bonita*** doou para a Marlene uma belíssima bolsa de mão na cor *nude*, em couro ecológico, uma carteira também na cor nude, chiquérrima, um lindíssimo par de brincos de madrepérolas com detalhes dourados e uma pulseira de pedraria com detalhes em pérolas e ródio negro. Um show!

Já da ***SR Fábrica de Óculos***, nossa realizada ganhou um par de óculos de grau em acetato fechado, nas cores preto com *rosê*, com lentes acrílicas, antirreflexo, com hastes douradas, da marca SR Plus. Muito chique!

Para Marlene ficar ainda mais cheirosa, o ***Magazine Metrópoles*** a presenteou com um magnífico perfume Billion Woman Love, da linha Paris Elysees, simplesmente maravilhoso!

E não parou por aí, não! Marlene ainda ganhou do Kairon Augusto, que é distribuidor ***Red Iron***, um creme de pentear, com efeito disciplinante extra brilho para manter, em casa, o tratamento que recebeu no salão. Marlene ficou muito feliz!

Depois de tantos presentes, é hora de mexer no visual...

Ligamos para o ***Salão Morgan Hair*** e a Eva topou na hora realizar o sonho de Marlene.

Eva já deu início ao *design* de sobrancelhas, buscando realçar os olhos da nossa realizada, em seguida, já foi depilando com cera quente o buço de Marlene. E já vamos ao corte. Eva optou por um corte *wavy bob*, que é super tendência, esfumou as raízes para esconder os branquinhos e em seguida abriu mechas que foram tonalizadas na cor canela. Enquanto a tinta agia, a manicure Cristiane entrou em ação, cuidou de suas unhas, o esmalte escolhido foi o licor, da Risqué, para as mãos e, para os pés, lágrimas de unicórnio, da Dailus. O resultado foi fantástico! Ela também ganhou um tratamento revitalizante: uma hidratação a base de óleo de ojon, que devolve a maciez e brilho aos cabelos, tornando-os mais sedosos, todos os produtos usados foram da marca Red Iron, que são os que o salão usa.

E, para finalizar, Eva fez uma *make* em tons neutros com produtos Hinode, Marlene ficou ainda mais linda!

Tudo pronto, cabelos lindos, escovada, maquiada e perfumada, Marlene foi ao encontro da sua filha, seu genro e sua netinha, jantar no restaurante ***Matriz26 Steakhouse***, que acabou de inaugurar e conta com um atendimento excepcional. Lá, eles puderam comemorar saboreando uma deliciosa costelinha suína ao molho *barbecue* à moda da casa, arroz

Fotos: Bernadete Elmec, Cláudio Elmec, Leonardo Manis Casarini, Joselton Gomes Alves e Elis Regina Nochelli Guedes

parrillero com linguicinhas artesanais e alho poró palha também à moda da casa, batatas inglesas rústicas temperadas com alecrim e batatas fritas tradicionais, regada a um delicioso suco de laranja. A noite foi perfeita!

E, assim, sob os *flashes* de Bernadete Elmec e da fotógrafa Elis Regina Nochetti Guedes, encerra-se mais um Realize-se! Parabéns, Marlene! Nós, da Revista Hadar, lhe desejamos muito amor, paz e sucesso!

Você + Bonita

Miriam Store

Salão Morgan Hair

Matriz26 Steakhouse

Pedrinho Calçados

Miriam Lingerie

Magazine Metrópoles

SR Fábrica de Óculos

O nosso muito obrigado a todos que ajudaram a transformar mais esse sonho em realidade:

Miriam Lingerie, Rua Dr. Prudente de Moraes, 207, Centro, Tatuí, fone: (15) 3251-2318, Miriam Lingerie; ***Miriam Store,*** Rua. Dr. Prudente de Moraes, 204,Centro, Tatuí, fone: (15) 3251-3500, Miriam Store; ***Pedrinho Calçados,*** Rua Teófilo Andrade Gama, 52, Centro, Tatuí, fone: (15) 3251-1550, Pedrinho Calçados; ***SR Fábrica de Óculos,*** Rua 11 de Agosto, 42, Centro, Tatuí, fone: (15) 3305-2307/ (15) 99804-8998, SR Fábrica de Óculos; ***Você+Bonita,*** Rua Teófilo Andrade Gama, 04, Centro, Tatuí, fone: (15) 3259-5644, Você + Bonita; ***Magazine Metrópoles,*** Rua Brigadeiro Jordão, 147, Centro, Tatuí, fone: (15) 3251-1997, Magazine Metrópoles; ***Salão Morgan Hair,*** Rua Major Martiniano Soares, 702, Dr. Laurindo, Tatuí, fone: (15) 99708-1496, Morgan Hair; ***Matriz26 Steakhouse,*** Praça da Matriz, 26, Centro, Tatuí, fone: (15) 3251-3355/ (15) 99857-7873, matriz26steakhouse, Hotel Del Fiol; ***Kairon Augusto Distribuidor Red Iron,*** (15) 997559139; ***Elis Regina Guedes,*** (15) 99698-1525

Apoio: Elmec Comunicações

Quer ser realizada também? Escreva para nós: Rua Sete de Maio, 150, Tatuí-SP, CEP 18270-010 ou mande e-mail com endereço, telefone e foto para: ***jornalismo@revistahadar.com.br*** e seja você a próxima! E não se esqueça de que é muito importante mandar o número do telefone para entrarmos em contato.

Casa Cor São Paulo 2018

Quais foram as tendências deste ano

Para os apaixonados por decoração, a matéria deste mês traz fotos exclusivas diretamente da fonte!

Ambientes extremamente elegantes e sofisticados compuseram mais um ano da badalada Casa Cor São Paulo.

A paleta de cores que predominou em vários ambientes, neste ano, foi a *off white*, que partiu do cinza ao bege até chegar ao branco, compondo nuances que trouxeram uma sobriedade fabulosa e realçaram o mobiliário existente.

Um dos principais destaques foram os projetos de luminotécnica que, literalmente, brilharam por toda a mostra. As possibilidades do uso da luz ultrapassaram a imaginação porque foram utilizadas em locais inesperados e das mais diferentes formas dentro do mesmo ambiente. A iluminação realmente fez uma grande diferença, proporcionando muito aconchego e requinte.

Observamos o uso intenso das fitas de led embutidas nos móveis e, na maioria das vezes, na cor quente. Além disso, utilizaram lindos abajures, lustres, luminárias e *spots* embutidos no gesso. Alguns lustres deram um toque todo especial para o projeto porque são verdadeiras esculturas dentro do ambiente.

Referente aos revestimentos cerâmicos e pedras naturais, foram eleitos os de grandes formatos, que proporcionam muita sobriedade e luxo aos projetos.

Nossos parabéns a todos os arquitetos, paisagistas, patrocinadores e executores desta edição que, como sempre, foi um verdadeiro sucesso!

Veridiana Pettinelli
Arquiteta

Projeto hadar

Dell Anno

Autorizada: Pavanelli Design
Rua Onze de Agosto, 1150 - Centro - Tatuí/SP
(15) 3305-1856 / 3305-1864
www.dellanno.com.br

Pavanelli
MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO

Pisos / Metais / Cubas
Av. Dr. Sales Gomes, 195 - Centro - Tatuí/SP
(15) 3251-1365
www.pavanellimateriais.com.br

Benefícios do crochê para a vida

Iniciativa foi aprovada pelos deputados e sancionada por Temer

Com muitas atividades no dia a dia, como trabalho, estudo, namorado, amigos, a rotina acaba nos deixando muito ocupadas e sem tempo para dar uma atenção maior para nossa saúde. Para tirar o estresse e diminuir o desgaste da rotina, é preciso separar um tempo para alguma atividade que cause prazer e relaxamento, como atividades manuais que, além de despertar nosso lado criativo, proporcionam esses sentimentos bons que precisamos. A dica de atividade que vamos dar hoje é o crochê.

Essa é uma atividade manual que, além de prazer e relaxamento, mantém nosso cérebro ativo, semelhante ao que a prática de atividade física faz para o nosso corpo. Isso possibilita inúmeros ganhos em termos de saúde.

Um estudo feito pela Universidade Católica de Brasília comprovou que o hábito de fazer crochê melhora a autoestima dos idosos. Ao se sentirem capazes de produzir algo a partir de uma linha e uma agulha, diminuem-se os impactos do envelhecimento

Eliana de Barros Leite, crocheteira de Boituva, acredita que o crochê é muito importante, não só para a saúde mental, mas também ajuda no tratamento para depressão. "A pessoa que faz o crochê é muito mais feliz, o prazer de ver uma peça pronta é muito gratificante, aumenta a autoestima", conta.

E é exatamente isso! Crochê, muitas vezes, é feito em grupo, formal ou informalmente. Pode ser em uma aula, uma reunião regular mensal ou apenas se juntar com seus amigos de vez em quando para conversar e trabalhar em projetos. Estar entre amigos pode ajudar a combater a solidão e o isolamento, o que pode contribuir para problemas de saúde.

Benefícios do Crochê

- ✔ Estresse reduzido, pois a execução do trabalho diminui os hormônios do estresse e aumenta os níveis de serotonina e dopamina;
- ✔ Melhor capacidade de lidar com alguma doença (física ou mental);
- ✔ Diminuição do risco de comprometimento cognitivo conforme vai envelhecendo;
- ✔ Diminui a ansiedade e ameniza a depressão;
- ✔ Os movimentos repetitivos baixam a pressão sanguínea e geram uma sensação de relaxamento.

Qualidade de Vida

CABELOS OLEOSOS

Um desafio para as mulheres que desejam exibir fios impecáveis, pois eles podem apresentar uma aparência suja

Se você também tem couro cabeludo oleoso, a primeira coisa que precisa saber e fazer é: pare agora mesmo de lavar todos os dias! Tem gente que lava até 2 vezes ao dia de tão incomodada que fica com a sensação de cabelos sujos e raiz colados na cabeça. Lavar todos os dias faz com que a glândula sebácea produza mais óleo, além de, muitas vezes, o couro cabeludo não ter tempo suficiente para secar por completo. Alguns couros cabeludos podem levar até 48 horas para secar, mesmo com o uso de secadores, às vezes, ainda ficam com umidade. Existem até alguns estudos relacionando a queda de cabelo ao excesso de lavagens.

Sempre dou essa dica no salão, então, se você está lavando todos os dias, anote agora essa dica: evite lavar todos os dias, hoje sua glândula sebácea está descontrolada liberando mais óleo que o necessário, então, ela vai precisar de algumas semanas para se recuperar deste vício que você mesmo a condicionou. Depois da quarta semana já não lavando os cabelos todos os dias, a glândula sebácea se estabiliza, liberando a oleosidade ideal para proteger o couro cabeludo. E não venham com a desculpa de que você malha, corre e sua muito e precisa lavar todos os dias! Faz um rabo de cavalo e pronto, tenho certeza que ninguém vai perceber e, muitas vezes, nos importamos mais com isso do que os outros. É comum, no inverno, também ficarmos com o couro cabeludo oleoso também devido a banhos quentes.

Bom, tenho certeza de que se você conseguir seguir essas dicas, terá um couro cabeludo menos oleoso!

Mas o que é exatamente e qual a função desta tal glândula sebácea?

As glândulas sebáceas são glândulas microscópicas na pele que secretam uma matéria oleosa, chamada sebo, para lubrificar e impermeabilizar a pele e os pelos dos mamíferos. Nos seres humanos, elas são encontradas em maior abundância na face e couro cabeludo, embora elas estejam distribuídas em todas as zonas da pele, exceto nas palmas das mãos e plantas dos pés. Nas pálpebras, glândulas sebáceas meibomianas secretam um tipo especial de sebo em lágrimas. Existem várias condições médicas relacionadas, incluindo acne, cistos sebáceos, hiperplasia, adenoma sebáceo e carcinoma da glândula sebácea.

Função

O sebo tem ação de proteção e de tornar a pele e os pelos à prova d'água, prevenindo-os de se tornarem secos ou quebradiços. Ele também pode inibir o crescimento de microrganismos na pele.

Crie novos hábitos para evitar a oleosidade excessiva

Com o intuito de evitar o aparecimento da oleosidade e deixar os cabelos saudáveis, alguns hábitos podem ser modificados. Como já falamos: não lavar os cabelos todos os dias com água morna ou fria, não passar as mãos com frequência sobre os cabelos, fazer hidratação uma vez por mês e, quando for usar secador, é importante mantê-lo distante do couro cabeludo e ajustado em uma temperatura morna ou fria, sem esquecer, é claro, do termo protetor. Também é importante lembrar que qualquer cosmético capilar, quando aplicado na raiz, pode contribuir para a produção da oleosidade no fio do cabelo. Ou seja, o produto só deve ser aplicado no comprimento, deixando a raiz livre.

Como cuidar dos fios oleosos?

"O recomendado é procurar um dermatologista para avaliar o couro cabeludo e indicar a medicação apropriada. A oleosidade excessiva, quando genética, não tem cura: por isso é recomendado um tratamento para controlá-la. Já entre os cosméticos, existem shampoos e loções indicados especificamente para esse tipo de cabelo. Eles removem os resíduos sem ressecar tanto os fios. Shampoos anti-caspa também ajudam e, se o caso for grave, o dermatologista pode indicar medicamentos via oral", avaliou.

Na hora de escolher o shampoo, opte pelos transparentes, os shampoos leitosos normalmente são mais hidratantes.

Para ajudar na limpeza do couro cabeludo, o shampoo Pure Resource, de L'Oréal Professionnel, custa R$ 165 reais e é uma excelente opção, pois ajuda a eliminar o acúmulo de resíduos de produtos e o excesso de oleosidade.

Se o problema for agravado com caspa, a dica é recorrer ao shampoo Instant Clear, que purifica o couro cabeludo, reduzindo a irritação e eliminando a caspa, custa em média R$ 175 reais.

Uma outra opção um pouco mais em conta é o shampoo Controle de Oleosidade Plant, da Natura, custa R$ 13,40. Feito com extrato de moringa, a linha restaura o equilíbrio da produção de oleosidade do couro cabeludo, deixando os cabelos limpos e perfumados.

As pesquisas de preços foram feitas em sites de beleza, tome cuidado com preços muito competitivos! Os produtos são importados e normalmente taxados. Tem muita Seda dizendo que é Kérastase por aí... Fique atenta! Beijos!

Thiago Martins
@ThiagoMartinsHair

O que mais incomoda as mulheres no envelhecimento?

Pesquisa revela que 94% das mulheres se incomodam com a pele do rosto

A pele é o maior órgão do corpo humano. Além de proteção a músculos, ossos e demais estruturas do ambiente externo, ela possui outras funções essenciais a nossa existência, como regular a temperatura corporal e estocar uma série de nutrientes importantes para o funcionamento das células. Porém, com o passar do tempo, a cútis passa por desgastes e por um processo normal de envelhecimento, o que resulta em rugas, manchas e flacidez.

Uma pesquisa realizada pelo IBOPE Inteligência revelou que 94% das mulheres, entre 30 a 60 anos, têm algum sinal na pele do rosto que as incomoda. A maior queixa delas são as linhas de expressão, fator indicado por 56% do grupo feminino como culpado desses sinais na pele.

Segundo Dra. Ana Carolina Coelho Seri, Fisioterapeuta com Pós-Graduação em Fisioterapia Dermato-Funcional, CREFITO 182531-F, a queixa principal entre as mulheres é em relação à aparência da pele, como as manchas, rugas e marcas de expressão.

A mesma pesquisa mostrou também que 52% das entrevistadas começam a sentir as mudanças na pele do rosto a partir dos 30 anos, que é quando se percebe que a renovação celular não ocorre mais tão rapidamente quanto antes. Começa-se a perceber mudanças em relação à aparência da pele, que fica com um aspecto de cansada, muitas vezes, e algumas linhas de expressão.

A Dra. Ana Carolina diz que a maioria de suas pacientes já procura procedimentos que solucionem o problema, em vez de começar a prevenção, lá atrás, e dá a dica para quem quer começar a se prevenir. "Manter a pele limpa, usar protetor solar independentemente se tem sol ou não, e usar cosméticos de acordo com a faixa etária e específicos para cada tipo de pele. Além disso, a alimentação rica em vitamina C e E também é de suma importância, pois as vitaminas clareiam as manchas e combatem os efeitos do fotoenvelhecimento", lembra a fisioterapeuta.

Caso você já esteja incomodada com alguma linha de expressão ou manchinha, pode procurar um profissional, que te dará todo o tratamento necessário. E independente de tudo, seja sempre feliz com seu corpo e rosto!

Carne de jaca na cerveja artesanal cozida na pressão

A jaca é um alimento de baixa caloria e apresenta grandes benefícios nutricionais para a saúde. Ela é rica em carboidratos, fibras e proteínas. Além disso, é uma boa fonte em vitaminas, minerais, cálcio, magnésio, potássio e fósforo. A 'carne' de jaca está entre um dos mais populares pratos entre os veganos. Com textura macia e sabor suave, é possível agregar temperos e aromas ao prato. E aroma e tempero não faltam nesta receita que o nosso amigo leitor, da cidade de Tatuí, Fabrício Manis de Almeida nos enviou, ela está muito apetitosa, anote aí essa verdadeira delícia, caro leitor!

Ingredientes:

1 jaca verde cozida, descascada e desfiada
2 cebolas grandes picadas em 4 pedaços
5 tomates
600 ml de cerveja artesanal pilsen
1 colher de café de fumaça em pó
4 dentes de alho picado
3 colheres de azeite
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Salsinha e cebolinha a gosto

Preparo

Forre o fundo da panela de pressão com as cebolas e comece a fritar no azeite.

Após começar a dourar, adicione a jaca, o alho e os temperos e refogue por alguns minutos. Adicione os tomates e a cerveja artesanal (usei a Comendador Pilsen, mas pode ser outra, desde que seja artesanal) e tampe a panela. Após pegar pressão, deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 8 minutos. Acompanha arroz, mas também fica deliciosa servida dentro do pão francês!

Bom apetite!

Quer ver sua receita aqui na Hadar? Então, mande um e-mail para: ***jornalismo@revistahadar.com.br*** e seja a próxima a brilhar com a gente!

Vai um churrasco aí?

Chuva ou sol, calor ou frio, o churrasco tem seu espaço garantido no cardápio de qualquer brasileiro

Mais que uma deliciosa refeição, o churrasco se tornou um evento social. A tradição remete ao companheirismo, à confraternização, momentos que você reúne os amigos, a família, pessoas queridas e acaba criando momentos inesquecíveis dentro da gastronomia. Por isso, você precisa pensar em tudo, começando pelo ambiente, ele deve ser um que favoreça a situação, afinal, nele, você vai desfrutar de boas horas de descontração e alegria...

Existem itens que não podem faltar em sua churrasqueira. Cada um cumprirá uma tarefa essencial para o sucesso do seu churrasco e precisa ser escolhido com muito critério. A faca, o garfo, o pegador, a espátula, por exemplo, são itens que você poderá manusear a carne para levá-la ao fogo ou quando ela já estiver sobre a grelha. Para a faca, invista em boas opções e tenha lâminas específicas para cortar, desossar e quebrar ossos. Não esqueça de ter um amolador que a mantenha bem afiada e pronta para uso. A espátula é um bom recurso para amantes de hambúrguer. Ao usá-la, o mestre churrasqueiro evitará que a carne se despedace ou perca o suco que a deixa saborosa. Já o pegador, por sua vez, pode ser um bom substituto para o garfo. Além de deixar o manuseio da carne mais fácil, evita perda de suco, já que não perfura a peça.

E a tábua, a grelha e o espeto? Ah...! Este trio não pode deixar de estar na sua churrasqueira. Ferramenta essencial para o mestre churrasqueiro, a tábua de cortar é fabricada em diferentes materiais. As de madeira, por exemplo, são recomendadas por não estragarem a faca que será usada para cortar a carne e pela facilidade na higienização. Sobre isso, é fundamental limpá-la corretamente para evitar contaminações e substituí-la quando estiver desgastada.

Outros itens essenciais sãos as grelhas e os espetos. As grelhas também são diversas. Há a grelha varão, a argentina e a moeda, você poderá escolher a que melhor supre a sua necessidade. O espeto precisa ser escolhido com cuidado. Como há muitas opções, é fácil se confundir, então, tenha em vista que há versões específicas para assar linguiça e coração de galinha e outras mais robustas para o preparo de peças inteiras. Também há o espeto giratório que pode ser uma solução bastante interessante, pois facilita a ação do churrasqueiro e possibilita um cozimento uniforme da carne.

E o famoso pilão, a gamela e a garra? O pilão tem uma dupla função no churrasco: pode ser empregado tanto na preparação das carnes, como utensílio de moer o sal grosso ou ervas aromática, que aliás, dão o toque final no sabor da carne, como para a elaboração de uma deliciosa caipirinha. Já a gamela é uma opção bem bonita para dispor as fatias já assadas, além de funcionar bem como uma peça decorativa na mesa. A garra, por sua vez, é peça recomendada para facilitar o manuseio da carne já assada e pode ser usada para desfiar cortes como o cupim, costela frango...

Ah! Mais uma coisa. Não pode faltar também uma boa cerveja! Como todo brasileiro, a opção de cerveja - extra gelada, é imprescindível. Há quem diga que não há churrasco sem cerveja. Como gosto não se discute, outras opções são bem-vindas.

Não tem nada melhor do que ter amigos

Além de fazer bem para a saúde, eles são parte importante na formação da nossa personalidade

Por que ter amigos? Essa é uma pergunta que poucas pessoas fazem durante a vida. Isso porque, no decorrer dela, nós vamos formando laços de amizade com diversas pessoas. Existem as amizades de infância, da escola, a turma da rua, os amigos da faculdade, do trabalho e que a vida trouxe. Mas o que muitos não sabem é que amigos fazem um bem danado para a nossa vida, e estamos falando de saúde mesmo.

Durante um estudo de dez anos na Austrália, cientistas concluíram que pessoas idosas com um amplo círculo de amigos tinham 22% menos chance de morrer durante o estudo em comparação com os indivíduos com poucos amigos. E os benefícios a longo prazo são ainda maiores. Em 2010, os estudiosos de Harvard concluíram que fortes laços de amizade mantêm a saúde cerebral conforme envelhecemos.

Mas o que é ser amigo? Muita gente confunde amizade com coleguismo, mas uma coisa é totalmente diferente da outra. Colega é aquele cara que toma uma cerveja com você durante a semana, depois do trabalho, ou que você encontra na balada e troca uma boa conversa. Também pode ser aquela moça que trabalha com você, passa mais tempo contigo do que sua própria família, e que vocês trocam algumas experiências do dia a dia.

Mas amigo, amigo mesmo é outra coisa. Amigo é aquela pessoa que tem o mesmo objetivo final de vida que você, que te ensina a ser melhor todos os dias porque acredita em você, e é exemplo de diversas virtudes que você enxerga nele. Amigo é aquele que você não precisa pedir ajuda, porque ele se sacrifica por você, voluntariamente. Existem amizades que parecem existir a milhares de anos, mas que conhecemos realmente há tão pouco tempo.

O amigo, de verdade, jamais te abandona, mesmo que tenha que ficar ausente por um tempo. Durante esse período, com certeza, você está em seus pensamentos, assim como acontece o contrário. Nós somos capazes de fazer tudo por um verdadeiro amigo, custe o que custar, porque sabemos que ele vale a pena. E o mais importante, amigo não precisa de confete e muito menos de denominação, pois ele sabe que é seu amigo pelo sentir. E posso garantir para vocês, eu morreria pelos meus amigos, pois sei que eles fariam o mesmo por mim. É um privilégio poder chamar vocês de amigos.

Obesidade – O grande mal da modernidade

Segundo estudos, a doença é uma das principais causas de câncer no mundo

A obesidade vem crescendo ano a ano, e tem atingido proporções epidêmicas em todo o mundo, inclusive no Brasil. Uma pesquisa do Ministério da Saúde divulgada no início de 2016 revela que mais da metade da população brasileira (56%) está acima do peso, sendo que 20,8% dela pode ser classificada como obesa, isto é, aproximadamente 80 milhões de pessoas. A região Sul é a que tem a maior taxa de adultos (56,08%) e de jovens entre 10-19 (24,6%) com sobrepeso, já a região Sudeste tem a maior taxa de crianças entre 5-9 anos com sobrepeso: 38,8%.

E o maior problema de tudo isso é que ela está diretamente relacionada a muitas outras doenças, como diabetes, doenças cardiovasculares e o câncer. Tanto que o governo dos Estados Unidos estima que até 2030 o número de casos de câncer na população do país terá um adicional de mais 500 mil, somente devido à obesidade. A influência não é nada insignificante, como prova um estudo publicado recentemente no periódico The Lancet Diabetes & Endocrinology.

O trabalho conclui que, no ano de 2012, a união da obesidade e diabetes levou ao surgimento de quase 6% de todos os tumores do planeta. Os pesquisadores, que atuam no Imperial College de Londres, na Inglaterra, calcularam ainda que a obesidade e o diabetes responderam, no planeta, por quase 800 mil novos casos dos 12 tipos de cânceres avaliados no trabalho. Dados como esses apareceram depois de uma análise robusta, que considerou nada menos do que 175 países.

O estudo é um grande alerta pois, se as taxas globais de diabetes e sobrepeso continuarem crescendo, esses fatores, juntos, responderão por um aumento de 30% nos casos de câncer em mulheres e 20% nos homens em 2035. Por isso, especialistas na área de saúde lembram que precisamos de projetos de política de saúde pública, investir em políticas de prevenção que incentivem a alimentação mais saudável, principalmente nas escolas, onde a criança tem a formação do paladar desde bebe.

Os responsáveis pelo estudo também focaram na implementação de medidas para reduzir as taxas de obesidade e o diabetes no mundo, já que as projeções sugerem que essas doenças serão potenciais promotoras de muitos outros tipos de câncer em algumas décadas.

Sempre com aquele atendimento e preço especial que você já conhece!

Loja 02: R. Juvenal de Campos, 593 - Centro - Tatuí/SP

CAETANO
Materiais p/ Construção

Ofertas válidas de
1 a 27 JULHO 2018
ou enquanto durarem nossos estoques

Não jogue este impresso em vias públicas.

Plastificante ITAÚ 20 kg

OFERTA ESPECIAL

Cod.38839

Veneziana de Correr RIOBRÁS Alumínio c/Grade 1,0x1,5
Ref.284-0

em 12x de no cartão R$40,37
ou R$469,90 à vista em até 3x

Blocão Cerâmica Caetano 14x19x29cm Milheiro

em 12x de no cartão R$81,61
ou R$949,90 à vista em até 3x

Bloquinho s/ Trava Cerâmica Caetano 11,5x14x24cm Milheiro

em 12x de no cartão R$33,50
ou R$389,90 à vista em até 3x

Tijolo Baiano Cerâmica Caetano 9x9x19cm Milheiro

em 12x de no cartão R$34,36
ou R$399,90 à vista em até 3x

FORTLEV
A caixa d'água do Brasil

Caixa d'água FORTLEV Polietileno c/Tampa

			à vista	ou 12x de
Cod.05214	500 L	por apenas	R$139,90	R$12,02
Cod.05215	1.000 L	por apenas	R$249,90	R$21,47

TECPLUS (1) 18 L
Compatível Vedacit

em 12x de no cartão R$4,72
ou R$54,90 à vista em até 3x

Cod.11039

weber quartzolit

CHAPIX PVA 18 L
Compatível Bianco

em 12x de no cartão R$10,30
ou R$119,90 à vista em até 3x

Imagens ilustrativas. Não nos responsabilizamos por eventuais erros de impressão e reservamo-nos o direito de corrigi-las.

COZINHA&BANHEIRO

Co42874/d.42875

Não acompanha acessórios

Fabribam

Cj. Toucador FABRIBAM Life 62 Espelheira Acordes e Lav. Bco/Pto Bco/Gengibre

em 12x de no cartão R$34,36

ou R$399,90 à vista em até 3x

Pia de Granito Ocre Itabira RG&LG VENTURINI

			à vista	ou em 12x de
Cod.02807	1,50 mt	por apenas	R$249,90	R$21,47
Cod.02809	2,00 mt	por apenas	R$299,90	R$25,77
			em até 3x	no cartão

CAETANO Materiais p/ Construção

Corra para a CAETANO!

Não perca esta super oportunidade.

Do básico ao acabamento!

Cod.32266

Não acompanha acessórios

MGM GABINETES

Cj. Toucador MGM Móveis Vix 060 Cast/Bco

em 12x de no cartão R$17,17

ou R$199,90 à vista em até 3x

Gabinete MGM Roma Cores

MGM GABINETES

			à vista	ou em 12x de
Cod.31585	1,20 mt	por apenas	R$169,90	R$14,60
Cod.31591	1,50 mt	por apenas	R$199,90	R$17,17
			em até 3x	no cartão

Para você que não utiliza cartão ou cheque!

Super plano de pagamento!

10x no carnê da CAETANO

ou

10% de desconto à vista em 12x no cartão ou cheque

NOVIDADE na Caetano

CAETANO ESPAÇO GOLD

VENHA NOS CONHECER!

Trav. Romeu Picchi, 548 - Tel.: (15) 3322-5000 - Tatuí/SP

Cod.46462

TRAMONTINA

Cooktop Brasil TRAMONTINA Gas 4GG 55 94703/501

em 12x de no cartão R$47,24

ou R$549,90 à vista em até 3x

ceusa

Cod.44508

Revestimento Acet. CEUSA 43,7x63,1 DALIA Branco 8428

em 12x de no cartão R$8,58

ou R$99,90 à vista em até 3x

Cod.44502

Revestimento Acet. CEUSA 43,7x63,1 FILETADO Bege 8181

em 12x de no cartão R$6,01

ou R$69,90 à vista em até 3x

Cod.44503

Revestimento Acet. CEUSA 43,7x63,1 FILETADO Branco 8186

em 12x de no cartão R$6,01

ou R$69,90 à vista em até 3x

Cod.46403

TRAMONTINA

Cuba de Sobrepor Inox TRAMONTINA 69x49 60FX 93806/102

em 12x de no cartão R$77,31

ou R$899,89 à vista em até 3x

ONDE O ÚNICO E O DIFERENCIADO SE ENCONTRAM.

Trav. Romeu Picchi, 458
Fone/Fax: (15) 3322-5000
Tatuí - SP

Rua Juvenal de Campos, 593
Fone: (15) 3322-2000
Tatuí - SP

Rua Manoel de Lara, 295
Fone: (15) 3267-8900
Capela do Alto - SP

Rua Camilo Thame, 351
Fone: (15) 3268-9700
Boituva - SP

Rua Quintino Bocaiúva, 08A
Fone: (15) 3471-9100
Itapetininga - SP

Avenida Brasil, 105
Fone: (15) 3288-4600
Cerquilho - SP

Rua Onze de Agosto, 893
Fone: (15) 3205-9292
Tatuí - SP

Rua 15 de Novembro, 1664
Fone (15) 3305-5555
Tatuí - SP

AGRONEGÓCIO: O FIEL DA BALANÇA COMERCIAL DO BRASIL

Supersafra garante bons resultados; mesmo assim há dificuldades

O Brasil caminha para assumir a liderança mundial na produção de soja. Isso é um fato, segundo produtores rurais e empresários do setor de agronegócios ouvidos pela reportagem da Revista Hadar. E esse fato pode ser comprovado pela safra recorde de 117 milhões de toneladas, que o país colheu neste ano de 2018, superando a safra norte-americana, que este ano deve ser menor, devido à redução da área plantada.

Para muitos produtores, a safra recorde brasileira não é apenas uma coisa pontual, mas uma tendência que confirma que o país caminha para assumir a liderança mundial nesta cultura. Atualmente, o Brasil já é o maior exportador de soja do mundo.

Na avaliação de representantes do setor, isso demonstra como o agronegócio vem contribuindo para diminuir o *déficit* comercial brasileiro, enquanto outras áreas da economia enfrentam problemas.

Mas o agronegócio também passa por dificuldades. São problemas que vão além das questões climáticas, como, por exemplo, a dificuldade que o produtor tem em escoar sua produção, devido à falta de uma infraestrutura adequada, com destaque para as péssimas condições de nossas estradas. Além disso, as exportações brasileiras enfrentam barreiras e obstáculos comerciais internacionais, que levaram inclusive à suspensão da exportação de carne bovina e de frango, além do pescado. Essa situação afetou diretamente empresas do setor.

Apesar de tudo, representantes do agronegócio estão confiantes de que o setor vai continuar colaborando com a economia brasileira, bastando para isso que o governo adote medidas que apoiem os produtores rurais e estes possam competir em pé de igualdade com os produtos de outros países. Veja nesta reportagem especial como anda o agronegócio brasileiro.

Soja

Carro chefe das comodities brasileiras, a soja é conhecida como ouro verde. Com a redução da safra americana, o Brasil tem a chance de assumir de vez a liderança na produção e exportação deste produto.

A produção dos EUA deverá atingir 116,48 milhões de toneladas de soja neste ano (ano-safra 2018/19), segundo o Departamento de Agricultura norte-americano (USDA), que estima a produção do Brasil em 2018 (já colhida) em 117 milhões de toneladas. Na safra que os EUA vão plantar e colher neste ano, a expectativa do USDA é de que a área colhida de soja caia 1,45% na comparação anual, para 88,2 milhões de acres (35,7 milhões de hectares), enquanto no ciclo já colhido no Brasil a área atingiu cerca de

35 milhões de hectares, segundo o governo.

Embargos

Recentemente, a União Europeia suspendeu a importação de pescado de todas as empresas brasileiras que comercializavam com o bloco. A suspensão foi anunciada cerca de um mês depois das autoridades europeias barrarem a importação de carne bovina e de frango, em abril, alegando questões sanitárias. Em comunicado, o bloco informou ao Ministério da Agricultura que está "deslistando todos os estabelecimentos pesqueiros e navios brasileiros que ainda são elegíveis para exportar produtos de pesca para a UE". A importação de peixes criados em cativeiro, de empresas de aquicultura, ainda não foi embargada.

A exportação de pescado do Brasil para a UE já estava suspensa por iniciativa do governo brasileiro desde dezembro, quando o bloco sinalizou que a fiscalização sanitária das embarcações de pesca do país não estava em conformidade com as políticas europeias.

O Ministério da Agricultura chegou a apresentar um plano para se adequar às exigências da União Europeia, mas o bloco alega que as respostas das autoridades brasileiras foram "insatisfatórias para a maioria das recomendações". Para a Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (Abipesca), o anúncio é uma "morte que já estava anunciada".

Para representantes do setor, o que há na verdade é uma guerra comercial disfarçada sob questões técnicas. Eles criticam a postura do Ministério da Agricultura nas negociações com o bloco e dizem que uma série de soluções propostas pelo próprio setor foi negligenciada.

Segundo dados da própria Abipesca, o Brasil exporta cerca de U$ 270 milhões em peixes por ano. Desse total, aproximadamente US$ 40 milhões são enviados à União Europeia (ou 14%). O principal produto exportado em quantidade é o atum e em valores, a lagosta. Já as importações de pescado somam US$ 1,2 bilhão por ano. O mercado brasileiro de peixes movimenta R$ 20 bilhões por ano, ainda segundo a associação.

IBGE

Em sua 5ª estimativa para o ano, o IBGE projeta safra nacional de cereais, leguminosas e oleaginosas de 228,1 milhões de toneladas, volume 5,2% menor que a do ano passado (240,6 milhões de toneladas). Os dados foram divulgados no dia 12 se junho.

O levantamento do IBGE aponta também números diferentes para a colheita de soja. Segundo o órgão, o Brasil deve produzir algo em torno de 116 milhões de toneladas de soja, um pouco abaixo das estimativas do governo americano. Em relação à estimativa anterior (230,0 milhões de toneladas), feita em abril, a produção caiu 0,8%. A estimativa da área a ser colhida foi de 61,2 milhões de hectares, uma alta de 43.260 hectares frente à área colhida em 2017.

Somados, o arroz, o milho e a soja são 92,9% da estimativa da produção e 87,0% da área a ser colhida.

Em relação a 2017, houve alta de 2,6% na área da soja e reduções de 7,3% na área do milho e de 3,6% na área de arroz. Já a produção de soja deve alcançar seu recorde histórico com 115,8 milhões de toneladas, 0,7% maior que no ano passado, segundo o IBGE, enquanto milho e arroz devem cair 15,1% e 7,0%, respectivamente.

Estado de São Paulo

Levantamento feito pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA), ligado à Secretaria de Agricultura do Estado, aponta que no primeiro quadrimestre de 2018, as exportações do Estado de São Paulo somaram US$17,18 bilhões (23,1% do total nacional) e as importações, US$19,46 bilhões (35,9% do total nacional), registrando um déficit de US$2,28 bilhões. Em relação ao primeiro quadrimestre de 2017, o valor das exportações paulistas cresceu 11,4% e o das importações 16,5%, aumentando o déficit comercial (78,1%)

De acordo com o IEA, comparando-se os valores acumulados no período de janeiro a abril de 2018 com o mesmo período de 2017, as exportações paulistas subiram (+11,4%) mais do que o das exportações brasileiras (+9,4%); também nas importações, o crescimento em São Paulo (+16,5%) foi maior do que no Brasil (+15,9%). Assim, na conjunção dos desempenhos das exportações e importações, o *déficit* da balança comercial paulista aumentou 78,1%, enquanto o superávit da balança comercial brasileira recuou 4,9%.

Agronegócio

Ainda segundo o levantamento, o agronegócio paulista apresentou queda nas exportações (-6,7%), registrando US$5,42 bilhões, enquanto as importações subiram (+6,5%), somando US$1,79 bilhão, reduzindo assim em 12,1% o saldo comercial em relação aos quatro primeiros meses de 2017, atingindo US$3,63 bilhões. Essa redução do saldo comercial decorre da menor exportação do complexo sucroalcooleiro, principal item da pauta do agronegócio paulista, que no período analisado registrou quedas de 47,7% no volume e de 58,8% em valores. A participação das exportações do agronegócio paulista no total do estado diminuiu 6,2 pontos percentuais, enquanto a participação das importações recuou 0,9 ponto percentual, na comparação do primeiro quadrimestre de 2018 com os de 2017.

Produtividade maior é tendência

Para Amauri Elias Xavier, presidente do Sindicato Rural de Itapetininga, "o potencial agrícola do Brasil é enorme, portanto, a produção de soja recorde não é pontual e sim uma tendência de produtividade cada vez maior". Xavier acredita que esta tendência se traduzirá em "uma prosperidade muito grande para os produtores do país e da nossa região".

A opinião do presidente é compartilhada por Gilberto Antônio José Júnior, administrador da empresa Qually Grama, da cidade de Tatuí. Segundo ele, "podemos dizer que o País está, sim, caminhando para se transformar em uma potência nesta cultura, sendo este um marco importante para o agronegócio brasileiro, gerando mais oportunidades de emprego para a nossa região, e contribuindo diretamente para o crescimento econômico do País".

Apesar do bom momento, o setor enfrenta problemas, como a seca em muitas regiões do país e a falta de infraestrutura para escoar a produção, o que pode afetar a produtividade. "Os fatores climáticos afetam consideravelmente a produtividade do campo, sendo que algumas culturas encontram dificuldades para se desenvolver no tempo adequado, porém, no meu ponto de vista, um dos maiores vilões para o produtor rural continua sendo a falta de infraestrutura para escoar o produto final, visto

que o País encontra-se em uma situação delicada nesse segmento, dificultando dessa forma o acesso aos grandes centros de distribuições, pois apresentam custos elevados, o que na maioria das vezes inviabiliza o abastecimento de algumas regiões do nosso País. Nesse quesito, o produtor Rural conta com a ajuda do Governo, para desenvolver medidas que reduzam os custos fixos do produtor Rural, e medidas que aumentem as opções de transportes para o deslocamento de cargas dentro do nosso País", afirma Gilberto.

"Sendo o Brasil uma extensão de terra continental, a seca se projeta em áreas agrícolas pontuais, isto significa que, em determinadas áreas, a produção se dá de forma normal, embora em determinados pontos do país a logística prejudique em muito o escoamento da produção, afetando a parte financeira do campo. A logística de hoje em dia com as estradas atuais em determinados pontos do país é o principal gargalo do produtor rural, que deve a todo custo procurar corrigi-la", observa Amauri Xavier.

Balança comercial

Sobre a queda de quase 7% nas exportações do agronegócio paulista, conforme levantamento do Instituto de Economia Agrícola da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, Gilberto afirma que "a luta do Produtor Rural para equilibrar o déficit gerado por outros segmentos no País continuará, porém contamos com o apoio do governo para fortalecer a nossa categoria, a qual vem contribuindo com a economia brasileira desde 2011, quando os outros setores começaram a apresentar uma queda considerável nas vendas, como, por exemplo, o segmento automotivo".

Amauri Xavier, por sua vez, analisa que "a queda de 7% das exportações e o aumento de 6,5% nas importações, ocasionando-se uma queda de 12% no saldo comercial nos quatro primeiros meses de 2017, não impediram que o agronegócio contribuísse para evitar déficit na balança comercial. Mais uma vez afirmamos que o potencial agrícola do país projeta fôlego suficiente para sustentar saldo comercial até o final do ano, a não ser que ocorram fatos adversos totalmente fora das nossas expectativas".

Mercado internacional

Outro problema que afeta o agronegócio é a competitividade no mercado internacional, com muitas barreiras impostas, sobretudo pela União Europeia. Carne, frango e pescados já tiveram suas importações suspensas. A versão oficial diz que o motivo é a questão sanitária, mas o próprio ministro da Agricultura, Blairo Maggi, já afirmou que, pelo menos na carne bovina, é um problema comercial. A questão é que essas barreiras afetam empresas, produtores e trabalhadores no país.

Na avaliação de Amauri Xavier: "as exportações do Brasil que sofrem constantes concorrências sempre estão enfrentando os embargos que, segundo alegam os países importadores, é por causa de questões sanitárias relativas à carne, ao frango e aos pescados, mas existe sempre dúvida se a parte comercial não é o que mais prospera nesse negócio. Sempre nessa indefinição, o produtor brasileiro continua apostando na exportação e na abertura de novos mercados, já que o mercado interno não é suficiente para escoamento da sua produção".

Já para Gilberto, "a nossa categoria continua otimista, acreditando que o nosso governo está agindo da melhor forma possível, tendo como objetivo aumentar a competitividade do nosso País, perante as grandes potências globais no segmento do agronegócio".

Greve

A greve dos caminhoneiros mostrou que o país depende dos caminhões e das estradas para escoar sua produção agrícola. Este é mais um obstáculo a ser superado pelos produtores rurais. Na avaliação de Xavier – que também é agropecuarista – "O país sempre conviveu com os problemas dos transportes e das estradas para escoar sua produção, sendo que, apesar de tudo, vem se superando dessa situação. Podemos considerar como pontual o impacto do movimento grevista, esperando que a normalidade volte como antes".

Para Gilberto, entretanto, a greve demonstrou que os produtores rurais estão reféns de uma situação e de uma categoria, "visto que a dependência da malha rodoviária prevalece em nosso País, refletindo diretamente no escoamento das mercadorias, situação vivenciada por todos os brasileiros recentemente. Nesse caso, reforço o meu comentário acima. O País tem como dever fortalecer os demais modais (Rodoviário / Ferroviário e até mesmo o Aquaviário) para escoamento das mercadorias, gerando uma nova atmosfera para o agronegócio, garantindo desta forma uma concorrência entre as empresas de transportes, o que refletirá diretamente no custo do frete praticado atualmente pelas empresas deste segmento. Gostaria de reforçar a importância do Agronegócio para o nosso País, setor este que deveria ser cuidado com outros olhos pelos nossos governantes, devido a quantidade de oportunidades existentes no Agronegócio, impactando diretamente no PIB brasileiro".

País é referência na produção e tecnologia

Para o agrônomo Armando Pettinelli Neto, pós-graduado em Gestão Estratégica do Agronegócio pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) e Gerente Regional do SEBRAE Rio Grande do Sul, a liderança do Brasil na produção de soja e no desenvolvimento de tecnologia na área vem se desenhando há algum tempo. Pettinelli diz que, hoje, o Brasil é referência no segmento. Fatores como um câmbio favorável e o aumento da demanda mundial por alimentos também contribuem para este quadro favorável ao país, conforme o agrônomo.

"O Brasil vem traçando esse protagonismo mundial ao longo dos últimos anos e, hoje, se torna referência não só em volume de produção, mas em tecnologia, além de ter uma expectativa de crescimento de 28% nos próximos 10 anos. Esses avanços aliados ao aumento da demanda mundial de alimentos e um câmbio favorável foram os principais eixos que levaram o Brasil a esse patamar, e o melhor de tudo, altas produções com sustentabilidade", afirma Pettinelli. Mas ele faz uma ressalva: "claro que fatores climáticos e principalmente político-econômicos de ordem global podem afetar nossas relações de exportação e produção de alimentos, mas esses fatores, que fogem ao nosso controle, podem não nos garantir esse nível de destaque".

Produtividade

De acordo com Pettinelli, "a tecnologia está nos oportunizando a produzir cada vez mais dentro da mesma área, e o Brasil está na vanguarda desse processo. Temos um capital intelectual em nossos centros de pesquisa e universidades que não perdem para nenhum país de primeiro mundo. Sistemas integrados de produção agrícola com práticas conservacionistas têm sido a grande revolução na agricultura atual. Exemplo dos Sistemas de Integração Lavoura Pecuária e Floresta, que permitem produzir em consórcio grãos, carne e madeira de forma equilibrada e rentável".

Agrotóxicos

Para o agrônomo, é necessário desmistificar o uso dos agrotóxicos na produção agrícola, pois não há como aumentar a produtividade sem o uso desses produtos. Esta seria a razão pela qual não existe uma agricultura orgânica em larga escala.

"As altas produções estão diretamente ligadas ao uso de defensivos agrícolas, dentro das recomendações agronômicas vigentes. Aproveito para sugerir a leitura do livro intitulado: "Agradeça aos agrotóxicos por estar vivo", do autor Nicholas Vital, que versa sobre a desmistificação do uso intensivo de agrotóxicos, baseado em uma profunda pesquisa desse jornalista que se baseia em centenas de artigos científicos para compor a sua obra. A forma como foi divulgada a informação dizendo que o brasileiro ingere anualmente 5,2 litros de agrotóxico por ano leva em conta todo o volume de pesticidas usado no Brasil dividido pelo TOTAL da área agricultável, e desse total a soja representa a maior fatia. Feita essa reflexão, fica a pergunta: Quantas pessoas você conhece que se alimentam do grão de soja diariamente? É fato que a agricultura orgânica é uma opção muito interessante, mas, infelizmente, não será o caminho para saciar a fome de uma população mundial que cresce exponencialmente ano a ano".

Apesar disso, Pettinelli diz que "não há dúvidas" de que é possível produzir alimentos saudáveis para a população e ao mesmo tempo proteger o meio ambiente. "Os princípios da produção devem estar alinhados com a demanda mundial de alimentos, pois o futuro da alimentação do planeta está em tecnologias sustentáveis que promovam ganho de eficiência produtiva produzindo mais alimentos e ao mesmo tempo sem usar mais áreas, água, outros insumos e principalmente não esgotando o solo que é o nosso bem mais precioso".

Problemas

Armando Pettinelli também comentou os problemas enfrentados pelos produtores. "A agricultura é uma fábrica a céu aberto, portanto estaremos sempre expostos às intempéries climáticas. No entanto, pelas características continentais do Brasil, temos um equilíbrio que naturalmente acaba sendo bem distribuído, por exemplo quando somos influenciados pelos fenômenos "La Niña" e "El Niño", que interferem inversamente no regime de chuvas do norte ao sul do país, mantendo a média de produção em nível nacional. Mas por outro lado, podemos, sim, interferir na infraestrutura logística do país através de investimentos, e esse tem sido um dos maiores gargalos competitivos do Agronegócio, fator esse que tem elevado em muito os custos operacionais de escoamento de produção, hoje, contabilizado em mais de R$ 4 bilhões por ano com uma malha logística lastreada, principalmente, em rodovias, ficando na contramão dos países desenvolvidos que têm sua base logística na ferroviária. Mas tudo isso depende da iniciativa do poder público em direcionar investimentos ao setor que sustenta o PIB brasileiro nos últimos anos, fato que, infelizmente, não ocorre, pois os trilhos de trem normalmente percorrem locais longínquos ficando longe do olhar dos eleitores, e bem sabemos que obra que não aparece também não traz votos".

Competitividade

Sobre as exportações brasileiras e sua competividade no mercado internacional, o agrônomo afirma que "o Brasil é um dos países com maior rigor sanitário do mundo, portanto sabemos que sanções internacionais ocorrem basicamente por interesses políticos e as barreiras sanitárias acabam virando o pano de fundo para justificar o problema. Em momentos como esse o produtor acaba sendo obrigado a diluir seu produto no mercado interno brasileiro, e principalmente aqueles produtos de origem animal que tem prazo para saírem além da porteira por já terem concluído seu ciclo de desenvolvimento e precisam ser abatidos e destinados de imediato ao consumidor final, não sendo possível regular com grandes estoques a reação do mercado internacional".

Sobre a recente greve dos caminhoneiros, Pettinelli analisa que "hoje, estamos reféns de uma malha rodoviária precária que aumenta em muito o custo de produção, além da alta carga tributária que interfere no transporte por rodovias. Essa problemática não se resolve do dia para a noite, pois é bastante complexa e depende de muito investimento e principalmente boa vontade. Infelizmente, não é em governos desconexos que mudam a cada 4 anos que iremos conseguir progredir nesse quesito".

Avós que cuidam dos netos vivem mais

Em algumas situações da vida, os avós têm que fazer parte da criação dos netos integralmente

Dizem por aí que ser avó significa ser duas vezes mãe. E esta é uma verdade, pois, em muitas vezes, os avós auxiliam os filhos na tarefa de cuidar dos netos. Em algumas situações, por diversos motivos, os avós acabam ficando com essa incumbência definitivamente. Muitos são os fatores da vida que fazem com que isso aconteça, mas a realidade é que os pais não podem estar presentes e os avós acabam ficando com essa responsabilidade.

Dona Vera Barros é um desses casos. Depois que sua neta nasceu, sua filha voltou às atividades normais de trabalho, pois era parte do sustento da família, e precisou ficar ausente por grande parte do dia, o que acabou deixando a vó nos cuidados básicos da neta. "Quando a Maria começou a falar, me chamou de mãe diversas vezes, pois era eu que ficava com ela o dia todo, minha filha voltava à noite para colocá-la para dormir, e muitas vezes nem para isso dava tempo. Claro que era algo que ela precisava fazer, então eu tinha que contribuir da forma que era possível, e foi um presente na minha vida", lembra. Mas ela fazia isso com maestria e sem reclamações, afinal, era como podia ajudar naquele momento. "Eu tinha tido três filhos até então, mas ela era como se eu tivesse tido o quarto. Ajudava a fazer a lição da escola, brigava para comer verduras e frutas, toda aquela rotina de criança pequena. Mas sempre foi uma delícia tê-la comigo", conta D. Vera.

E essa história tem uma notícia ótima para os avós. De acordo com um estudo divulgado ano passado pela publicação *Evolution and Human Behavior*, avós que ajudam a cuidar dos netos vivem mais do que aqueles que não participam tanto da rotina das crianças. Os idosos que cuidavam dos netos tiveram uma vida mais longa. Eles viveram cerca de 10 anos depois que o estudo foi feito. Os que não ficavam muito com crianças faleceram cinco anos após a pesquisa. Também se concluiu que os idosos que não tinham netos, mas cuidavam de outras crianças, também viveram mais.

E Priscila, filha da Dona Vera, concorda com o estudo. "Minha mãe ficava o dia todo em casa, e muitas vezes depressiva pois não tinha muito o que fazer. Com certeza, além de me ajudar muito na criação dela, a vinda da Maria também fez bem para sua saúde física e mental. Minha mãe é outra pessoa nesses 10 anos", conta.

Cultura

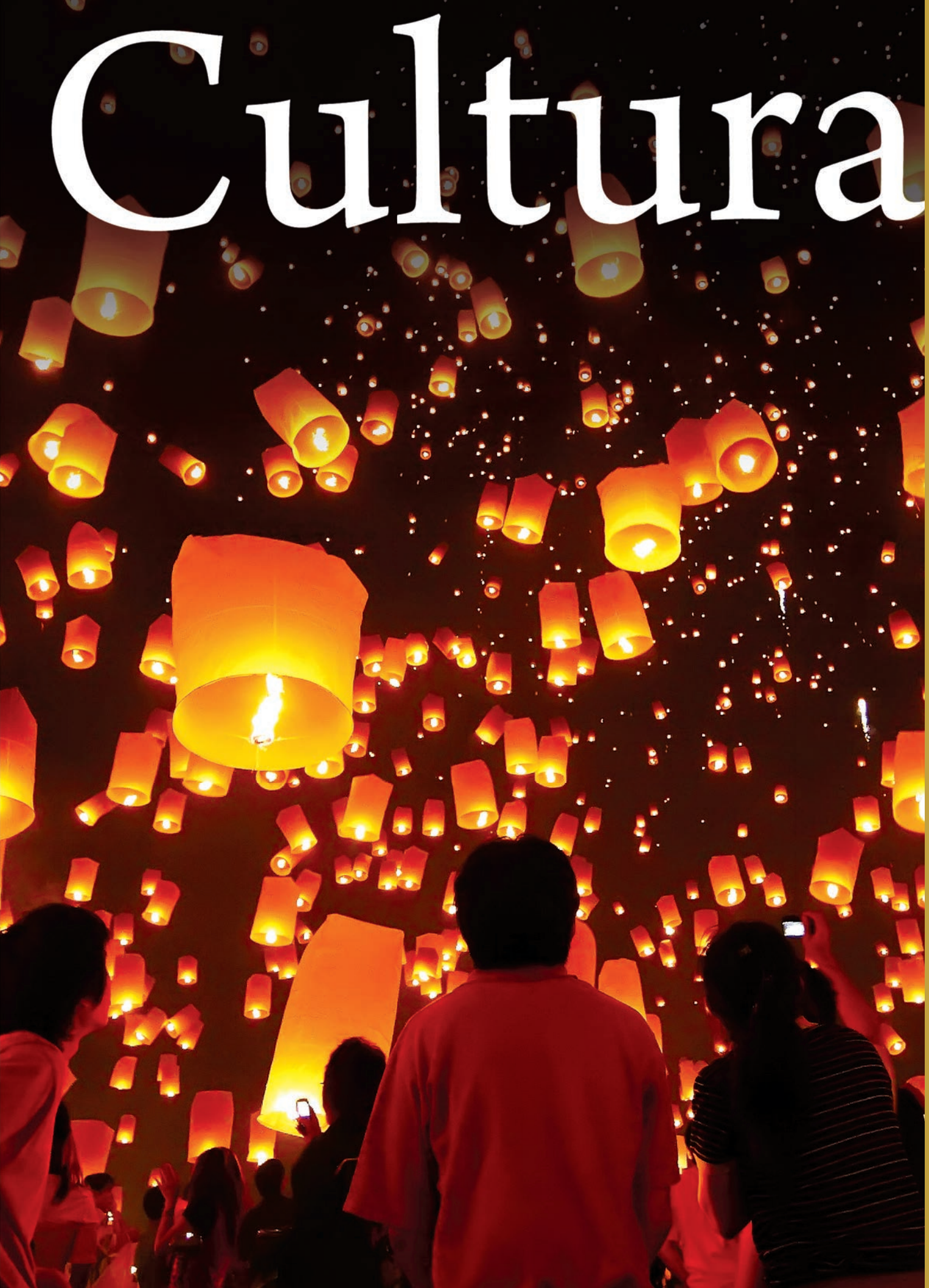


Foto: Prefeitura de Tatuí

Bimbo Azevedo
De Tatuí para o mundo

Músico tatuiano ficou mundialmente conhecido por sua valsa "Dirce"

Depois de muitas homenagens no ano de comemoração aos 130 anos de seu nascimento, Octávio de Azevedo – popularmente conhecido como Bimbo Azevedo, nasceu em Tatuí, em 30 de março de 1888, e, desde a infância, apresentou grande interesse pela música.

Foram diversos os instrumentos que tocou durante a vida, entre eles o bandolim, cavaquinho, piano, violão e violino. Mas ele não parou por aí, e com 21 anos de idade deu início à composição de músicas, outra grande paixão. Seu arranjo mais famoso é a valsa "Dirce", que alcançou grande sucesso no Brasil e no mundo. Ela ganhou 1º lugar na categoria "Melhor Música Popular e do Estrangeiro", no Chile, e ficou entre as 10 primeiras classificadas no Concurso de Valsa, em Hamburgo, na Alemanha.

O músico procurava a perfeição em tudo que fazia, e era apaixonado pela música de tal maneira que toda sua vida girava em torno dela. Devido a sua extraordinária vocação musical, ele também trabalhava em sua casa como luthier, fabricando violinos e arcos. Um hobby transformado em profissão. Inclusive, após seu falecimento, foram encontrados 17 violinos inacabados em sua casa.

Sua história também conta com participação nos programas de música na rádio Educadora, de São Paulo, e na Rádio Record, na década de 20. Alguns anos depois, o músico tocou durante as sessões de cinema mudo, em Tatuí. Além disso, Bimbo foi o 1º violino, ou Spala, da Orquestra Sinfônica do Conservatório Dramático e Musical "Dr. Carlos de Campos", de Tatuí.

E por conta de toda sua história com a cidade e com a música, ele não poderia estar de fora das homenagens que a cidade oferece a seus ilustres cidadãos. Bimbo está presente no Hino a Tatuí na passagem "Na música, Nacif e Bimbo, brilharam no estrangeiro", e também com um monumento em sua homenagem na Praça da Matriz. Além dele, painéis narrando a sua história ocupam a Rua Coronel Aureliano de Camargo, onde, por muito tempo, Bimbo morou. Ele é um dos mais importantes nomes da música tatuiana.

Rotary Club de Tatuí

Transmissão de Cargo e Posse 2018/2019

Na noite do dia 22 de junho de 2018, aconteceu, no Rotary Club de Tatuí, a reunião Festiva de Transmissão de Posse de Presidente e Conselho Diretor do ano Rotário 2018/2019, com a presença de convidados, autoridades e da imprensa.

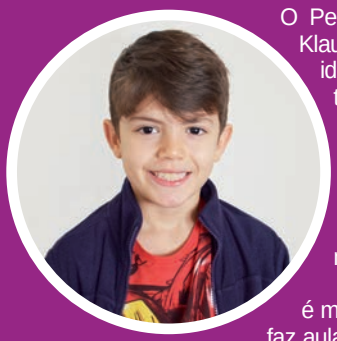
Na Transmissão de Cargo e Posse do Conselho Diretor para o ano Rotário 2018/2019 o Presidente do ano Rotário 2017/2018 Walter Goellner, passou a atual presidência para José Eduardo Cantieri Costa como presidente e sua esposa Lia Costa como presidente da Casa da Amizade do Rotary Club de Tatuí.

Kidianos, Interactianos, Rotaractianos e Rotarianos foram lembrados e agradecidos pelos ex-presidente Walter Goellner que sem eles, o sucesso de sua gestão não teria o êxito alcançado.

Aproveitando o momento de grande festiva, o evento contou com a posse de novos rotarianos e famílias. Após o cerimonial de posse, foi servido o jantar, momento de descontração e oportunidade de estreitar a amizade e o companheirismo. Todos os convidados presentes tiveram com uma grande festa!

Fotos: Fernando Foster e Bernadete Elmec

Pequenos Notáveis



O Pequeno Notável do mês de julho é o Klaus Soares Villa Nova, com 8 anos de idade. Ele nasceu e mora em Tatuí, estuda no 3º ano do Ensino Fundamental, no Colégio Objetivo de sua cidade, onde também estuda Astronomia, que é um dos assuntos que mais gosta de conversar. Além disso, essa disciplina despertou sua vontade de ser astronauta, contou-nos a sua mãe.

Outra matéria que ele gosta bastante é matemática. Adora desenhar e, por isso, faz aulas de desenho no Estúdio Deivid Leite, para aprender as técnicas enquanto se diverte nas aulas. Além do desenho, Klaus também passa seu tempo livre lendo gibis e livros, jogando videogame e jogos de tabuleiros. Seu time de futebol favorito é o Corinthians, por isso, fez um desenho especial do goleiro Cássio.

Klaus também curte muito as aulas de inglês, ele estuda na The Bridge, e aprende e brinca com os amigos que fez lá. Curte The Beatles e Gorillaz, que escuta no caminho da escola ou para casa. Sua mãe também nos contou que ele é um garoto muito gentil e atencioso, além de muito criativo e amigável. Seu próximo objetivo é aprender a tocar bateria, para que, no futuro, quando não estiver no espaço, possa se divertir tocando com seus amigos!

É isso aí, garoto! Parabéns! A Revista Hadar lhe deseja muita alegria, sucesso e prosperidade!

Seu filho também é um pequeno notável?
Então, mande seu trabalho para o e-mail: *jornalismo@revistahadar.com.br* para que ele possa brilhar nas páginas da Revista Hadar.

Você sabia?

Dia do Colono

Celebrado no dia 25 de julho, esta data celebra aqueles que foram essenciais para o desenvolvimento do Brasil

Dia do Colono? Mas, afinal, o que significa colono? O que eles representaram para o desenvolvimento do nosso país?

Segundo o site *www.dicio.com.br*, colono significa aquele que faz parte de uma colônia. Indivíduo que cultiva uma porção de terra mediante pagamento de salário. Aquele que busca se estabelecer num país ou território que não é o seu. A etimologia da palavra colono vem do latim colonus, que significa "agricultor".

Segundo consta, na era dos impérios coloniais, colono era o indivíduo que se fixava numa colônia, em geral de forma permanente. No Brasil, o termo colono se refere a situações do trabalhador na agricultura.

No Estado de São Paulo, o termo se refere ao trabalhador agrícola que trabalha por meação, contrato segundo o qual o lavrador fica com a metade da colheita, devendo entregar a outra metade ao proprietário da terra.

Na Região Sul do Brasil, colono é o trabalhador dos núcleos coloniais estabelecidos pelo governo no século XIX, visando a introdução de imigrantes, os quais recebiam um pequeno lote para cultivar, podendo trabalhar também nas fazendas ao redor.

Na Região Nordeste do Brasil, colonos são os proprietários de lotes situados em áreas incluídas em projetos de irrigação como, por exemplo, o Projeto Curaçá, criados pelo governo.

Mas como se originou o Dia do Colono?

A data de 25 de julho foi instituída como Dia do Colono em 1968, com a criação da Lei Federal 5.496, em 5 de setembro daquele ano, porém a data já era conhecida há um bom tempo, pois, desde 1924, quando estavam ocorrendo as comemorações do centenário da vinda dos alemães para o Rio Grande do Sul, a data foi reconhecida e usada para celebrar os colonos, principalmente os alemães.

Com o objetivo de atrair novos imigrantes, o governo brasileiro investiu em propagandas na época, principalmente nas regiões da Europa que ainda não estavam estabilizadas social e economicamente. Em países como Alemanha e Itália, que estavam sofrendo profundas transformações, a emigração parecia uma excelente alternativa para os que estavam enfrentando dificuldades para sobreviver em seu próprio país.

O Brasil prometia pagar a viagem de vinda ao Brasil, além da cidadania e dar um pedaço de terra às famílias que aceitassem vir para se instalar aqui, em nosso país. Dessa forma, o país conseguiu atrair muitos estrangeiros, que ao chegar aqui percebiam que a promessa não era bem como estava na propaganda, pois aqui enfrentariam problemas similares aos que a Europa passava, como falta de infraestrutura e apoio para desenvolver seus negócios, principalmente de agricultura e pecuária.

Ainda assim, muitos dos que aceitaram conseguiram se estabelecer e transformar a terra, que antes não era produtiva, tornando as regiões do Sul e Sudeste as mais desenvolvidas do país em termos de agricultura e também cultura, contribuição que é percebida até hoje na nossa economia, assim como na diversidade, os colonos que vinham de outros países para se instalarem no país e trabalhar principalmente no desenvolvimento da agricultura.

DICAS DOMÉSTICAS

Você quer um produto de limpeza atóxico para a sua casa? Muitas vezes, as melhores escolhas para tal finalidade estão bem à frente e a gente não vê ou não sabe que são eles, então aqui vai a dica para deixar tudo (cozinha, banheiro, tanque...) brilhando, usando apenas limão e bicarbonato de sódio, anote aí, querido leitor!

1 - Toalhas e panos de pratos branquinhos: para isso, basta deixar as toalhas de molho em uma mistura de suco de limão e bicarbonato de sódio durante meia hora antes de lavar. Faça isso e verá o resultado.

2 - Tirar cheiros desagradáveis: para se livrar do cheiro ruim de dentro do aparelho, use uma esponja embebida em suco de limão e faça a limpeza (neste caso, se quiser, adicione uma colher de sopa de bicarbonato de sódio, mas somente o limão já resolve).

3 - Limpar as portas do box do banheiro: basta cortar um limão ao meio e esfregá-lo com bicarbonato de sódio sobre as portas de vidro para remover as manchas. Se preferir, você também pode espremer o suco de limão diretamente em uma esponja e, em seguida, esfregar a superfície.

CURIOSIDADES

Clipe ou Clips?

Utensílio básico de escritório que não pode faltar em sua mesa

Quem nunca precisou de um clipe e ele não estava lá? Ele é um utensílio básico, essencial para o dia a dia corporativo.

Você já parou para pensar, caro leitor, quem teve a ideia de criar um acessório pequeno, mas que nos dá uma segurança tremenda? Não! Pois é, existem registros que constam que, em 1901, o norueguês Johann Vaaler patenteou o seu clipe de papel. Mas quando foi feita essa patente, existiam outros projetos semelhantes a estes nos livros. William Middlebrook de Waterbury, um americano de Connecticut, patenteou o seu desenho em 1899. Já Cornelius Brosnan, da cidade de Springfield, patenteou o seu "Konaclip", em 1900.

Mas com tantas patentes, quem foi realmente o inventor do clipe de papel? Ao que tudo indica, foi Johann Vaaler. Existem desenhos seus, desde a origem até o ano de 1899, que conseguem provar isso, embora, na Noruega, não existisse lei que patenteasse na época e ele teria que ter ido até a Alemanha ou nos Estados Unidos buscar os seus direitos, o que ele não fez.

Como não há registros de outros criadores, a menção honrosa foi dada ao Johann. Ele é natural da Noruega, nasceu no dia 15 de março de 1866, na cidade de Aurskog. Desde pequeno, era conhecido como um inovador, sempre criando novas coisas e inovando os equipamentos já existentes. Cursou as áreas de eletrônica, ciência e matemática, tudo para que pudesse dominar por completo o conceito das inovações, sabendo onde e o que estava fazendo. Quando ele conseguiu a sua primeira criação propriamente dita, o clipe de papel, imediatamente, foi empregado por um dono de escritório de invenção.

Após o surgimento do clipe de papel, e vendo o sucesso que a pequena peça fazia, muitos outros desenhos foram criados, pois é mais fácil aprimorar o que foi criado do que ter uma ideia e começar do zero. Sendo assim, alguns desenhos apresentados permaneceram, e a ideia de Johaan foi sendo aprimorada, ganhando um destaque no cenário dos papéis, escritórios e clipes.

Nomes como Ideal, Non-Skid, Owl e Gem vieram pra ficar, pois mostraram que a evolução do clipe de papel seria benéfica e conseguiu agradar o público em cheio. Uma das inovações que chamaram a atenção foi o clipe de papel duplo oval, o Gem, foi lançado em 1900, pela fábrica Gem Manufacturing Ltda da Inglaterra. Essa ideia foi tão boa e fez um tremendo sucesso, que até hoje ele permanece como um dos itens de escritório mais utilizados de todos os tempos. Partindo daí, vieram os clipes de papel coloridos...

Fonte: www.sitedecuriosidades.com

Beterraba *O vegetal multiuso*

A beterraba é um tubérculo muito saboroso que pode ser consumida crua, cozida e até mesmo em sucos – há várias receitas de sucos detox que utilizam o alimento no seu preparo. Na entrada, na refeição principal ou até na sobremesa, o vegetal mostra toda a sua exuberância. E dentro do corpo ele não desaponta - que o diga o coração! A substância que dá cor ao vegetal, a betacianina, funciona como um antioxidante que diminui o risco de doenças cardíacas e derrames. Isso porque ela é capaz de proteger as paredes das artérias. Não há dúvidas de que o coração bate feliz quando se tem beterraba no prato. O alimento ajuda a melhorar a função e a elasticidade dos vasos – aí o sangue circula sem aperto.

O vegetal também ajuda a aumentar o fluxo sanguíneo que chega ao cérebro, fazendo com que ele trabalhe melhor. Seu poder antioxidante é eficaz na ajuda ao combate de doenças degenerativas como o Alzheimer, por exemplo. O triptofano e betaína podem atuar na mente, afastando a depressão, o que ajuda a relaxar, proporcionado bem-estar.

O açúcar presente no alimento possui uma lenta absorção pelo organismo. Assim, o nível de glicose fica equilibrado por muito mais tempo, sem que haja picos no sangue. Isso torna o alimento um ótimo aliado na prevenção do diabetes, como também para melhorar os sintomas de quem já possui a doença. Ela também ajuda a diminuir o LDL – popularmente chamado de "colesterol ruim".

A betaína e metionina presentes no alimento atuam no funcionamento do fígado e a beta-cianina funciona como um desintoxicante natural. Juntas, ajudam na desintegração das moléculas de gordura no fígado e do álcool em excesso. Esses efeitos são capazes de prevenir náuseas e também a fadiga. Além disso, para a pele, a beterraba funciona como um desintoxicante natural, removendo impurezas do organismo. O resultado são pele e cabelos mais bonitos, sedosos e brilhantes. Também é eficiente no tratamento de espinhas e furúnculos, pela sua ação anti-inflamatória e também ajuda no combate ao envelhecimento precoce pelos componentes antioxidantes presentes. E por conter licopeno ajuda manter a elasticidade da pele e a protege dos raios solares.

Ela é rica em fibras, o que ajuda a melhorar todo o funcionamento gastrointestinal. As fibras deixam a digestão mais lenta, promovendo a saciedade. Ela também limpa o intestino e melhora os movimentos peristálticos. O vegetal é eficiente para regular a acidez do ácido estomacal, devido a presença da betaína.

Como pode notar, caro leitor, são muitos os benefícios e nutrientes deste alimento, nele contém muitos minerais, como ferro, fósforo, magnésio, potássio e zinco, além de outros nutrientes, como vitamina A, vitamina C e complexo B. Sem falar dos carotenoides e flavonoides presentes que o transformam em um tubérculo com poderes antioxidantes.

E por conter pouquíssimas calorias, ela pode ser uma grande aliada em dietas e reeducação alimentar. Acrescentando o tubérculo no cardápio, é possível perder peso e manter-se saudável. Além do mais, a beterraba pode proporcionar mais energia, auxiliando na prática de esportes e combatendo a fadiga. Ela é livre de gorduras, substituindo outros alimentos de forma bastante efetiva.

Ela também ajuda a melhorar a vida sexual. O boro presente no meio de todos os seus elementos faz com que os hormônios sexuais sejam estimulados, o que proporciona uma vida sexual mais ativa. Com maiores quantidades do hormônio no corpo, a libido e o apetite sexual também aumentam.

Não há um pedaço da beterraba que mereça ir para o lixo. Há quem torce o nariz para o gosto, pois é um pouco terroso e adocicado. Porém, os benefícios nutricionais acabam compensando o consumo, até se você não for um grande fã desse tubérculo, além da beterraba em si, os talos e as folhas também podem ser consumidas, os talos como um delicioso refogado e a as folhas como uma excelente decoração e finalização dos pratos, devido à ranhura rosada em meio ao tom verde das folhas.

MINUTO DE REFLEXÃO

"O indivíduo pode ser despojado de tudo, menos da liberdade de decidir que atitude tomar diante das circunstâncias extremas e dizer 'sim' à vida, independentemente de tudo."

Viktor Frankl

MINUTO DE SABEDORIA

"O campeão é quem transforma o impossível em realidade. Provavelmente, neste momento da sua vida existem metas no seu mundo dos sonhos. O que você precisa para realizá-las é acreditar no seu potencial e ter um método que facilite alcançar o sucesso."

Roberto Shinyashiki

FRASES DOS **FAMOSOS**

"Minha mãe recentemente colocou um programa no meu celular que dá para saber onde eu estou o tempo todo, um localizador. Ela colocou e falou: 'ai, vou conseguir te ver e tudo', e na primeira semana fiquei até preocupado, 'será que ela vai encher o saco'. Mas aí eu percebi que não faço nada de errado, o que ela vai ver".

Lucas Jagger, filho da apresentadora Luciana Gimenez e cantor Mick Jagger em entrevista no programa da Luciana Gimenez, na TV Rede Vida. Lucas ainda diz que para ele não existe diferença em ser filho de pais famosos.

"Primeiramente, precisei criar toda uma estrutura. Sou criador já há 20 anos, uma paixão que tenho desde a infância por raças grandes. Este exercício de viver na cidade e na chácara onde fica o canil acontece há muitos anos, já faz parte da minha rotina".

Marcelo de Nóbrega, filho do apresentador Carlos Alberto de Nóbrega, que abriu um canil em Itu, interior de São Paulo, com o nome 'A Raça é Nossa" e acabou virando piada no programa, em entrevista no site UOL.

O cérebro que não sabia de nada

Autor: Dean Burnett
Editora: Editora Planeta

Em O cérebro que não sabia de nada – best-seller internacional –, o autor celebra de maneira divertida as muitas falhas cometidas pela mente humana e, apoiado na ciência e na pesquisa, revela como o cérebro realmente funciona e por que somos criaturas tão confusas, caóticas e ilógicas. Este livro mostra o que a neurociência explica sobre o misterioso, inquieto e totalmente falível cérebro humano. Acontece a todo instante com qualquer pessoa. Você vai até a geladeira, ao quarto, liga o computador, abre uma gaveta buscando algo, às vezes, até chama a pessoa para falar algo e, quando se dá conta, não tem a menor ideia do que está fazendo ou ia falar. É como se o seu cérebro estivesse sabotando a sua vida. Em muitos aspectos, o cérebro é, sem dúvida, um órgão "bem-intencionado", mas, algumas vezes, também se mostra bastante confuso e falível. Percebendo isso, o neurocientista Dean Burnett decidiu pesquisar os principais mistérios, pontos cegos, apagões e outros aspectos risíveis do cérebro humano.

7 princípios do líder revolucionário

Autor: J.D. Salinger
Editora: Universo dos Livros

Este livro mostra que para tornar-se um líder revolucionário, é preciso mais do que estratégias corporativas, planos de vendas ou pesquisas de mercado: é necessário que cada líder e membro da equipe decida no que focar, acreditar ou criar para si e para os outros. Ele apresenta conceitos fundamentais cuja implementação resultará num aumento radical em termos de lucro, performance e relacionamento interpessoal. Com este livro, os líderes aprenderão a: viver sua vida profissional e pessoal com paixão e objetivos extraordinários; executar prioridades estratégicas de modo mais eficaz, obtendo resultados mais rápidos; conservar os melhores e mais brilhantes talentos; gerir funcionários, sócios e gerentes entusiasmados; ser reconhecido como exemplo de inovação, crescimento e *mindset* positivo; multiplicar a excelência em todas as partes de seu negócio. Ele mostra que seus funcionários podem ser os mais talentosos do mundo, mas você jamais alcançará resultados marcantes se não transformar o *mindset* deles.

Mandela - Meu prisioneiro, meu amigo

Autor: Christo Brand
Editora: Editora Planeta

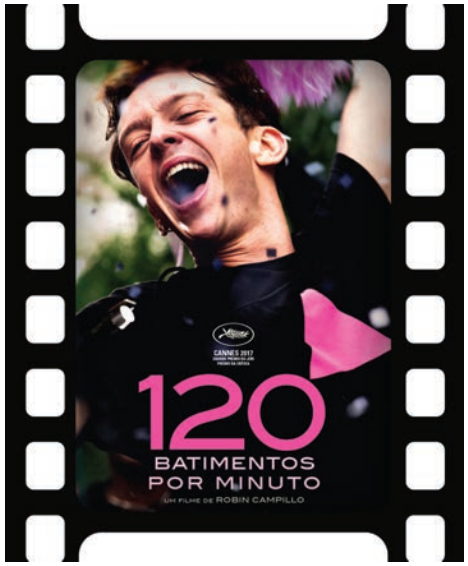
Em Mandela – Meu prisioneiro, meu amigo, Christo Brand conta a história real deste relacionamento improvável. E, ao rememorar gestos, sorrisos e pequenos atos de solidariedade, compartilha com os leitores tudo o que de mais comovente testemunhou em seus anos ao lado de Nelson Mandela, homem cuja vida foi dedicada à liberdade de seu povo. Aos 19 anos, Christo Brand, um rapaz do interior nascido na mesma cultura africâner que criou o apartheid, conheceu Nelson Mandela. Pertencentes a mundos opostos, seus destinos se cruzaram quando Christo, então recruta do serviço carcerário da África, foi enviado para trabalhar na Ilha Robben, na Cidade do Cabo, no presídio de segurança máxima onde ficavam desde terroristas mais perigosos até líderes políticos anti-apartheid. Mandela, o prisioneiro 466/64, era o principal nome neste segundo grupo. Filho negro de um chefe tribal e criado em uma aldeia, estudou Direito e praticou a advocacia para dedicar-se à luta contra o sistema racial que perseguia os negros e afirmava a superioridade dos brancos. A história de Mandela sempre será muito emocionante, independente do escritor. Ele é um exemplo de força, coragem, resistência e amor.

Como Nossos Pais

Este filme mostra o dia a dia de milhares de mulheres que acordam cedo, arrumam seus filhos, fazem o café da manhã, os deixam na escola e vão trabalhar. Rosa, perfeitamente retratada por Maria Ribeiro, é igual a todas. Todavia, ao descobrir que seu pai não é o homem que a educou, para de agir conforme as expectativas daqueles que a rodeiam e encara uma jornada de admissão de que está sobrecarregada e que não vive num relacionamento perfeito. Iniciado no famigerado almoço de domingo, o drama de Laís Bodanzky é extremamente atual e retrata os dilemas de ser mãe, esposa e filha em uma sociedade patriarcal. Nesse clima melancólico, percebemos a libertação de uma figura feminina aprisionada em um trabalho que não a faz feliz, um marido de comportamento duvidoso, embates com a filha mais velha e uma certa desavença com sua figura materna. Nada mais real do que a figura da mamãe má e do papai bonzinho. Levanta bem a questão da maternidade integral e a paternidade facultativa. Apesar da frágil relação entre Rosa e sua mãe, ou a exaltação de seu marido. No fim, a figura feminina sempre prevalece e elas que se apoiam durante os conflitos da narrativa.

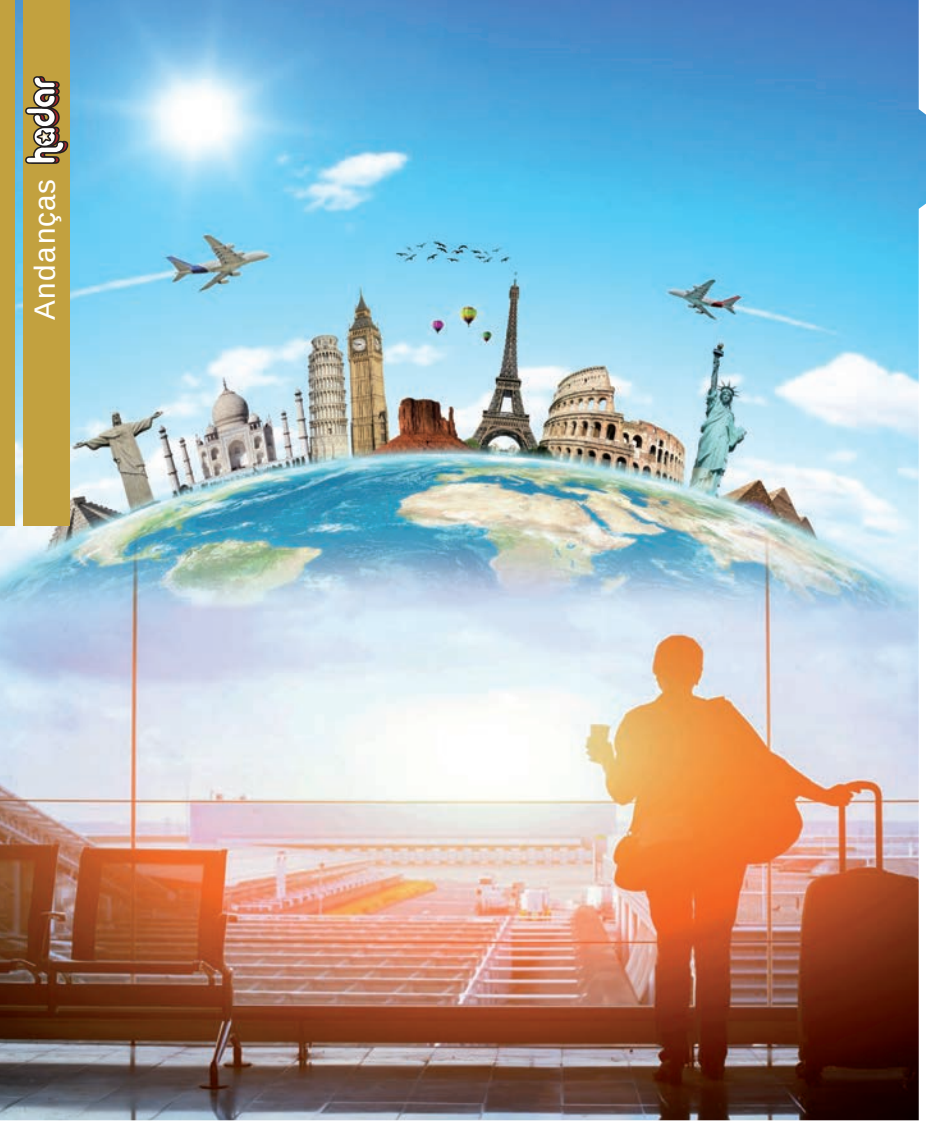
Terra Selvagem

Este filme dirigido e escrito por Taylor Sheridan expõe bastante o porquê da importância da história que este longa nos conta: trazer à tona a situação das mulheres de origem indígena, nos Estados Unidos, as quais não são incluídas nos índices nacionais de mulheres desaparecidas no país. Por que ocorre esta distinção, no entanto, é importante frisar, é algo que o filme não tem intenção de explicar. A história se passa durante o inverno, num clima extremamente frio, em uma cidade cujas montanhas estão totalmente cobertas por neve. Em uma das suas missões como caçador de predadores, Cory Lambert (Jeremy Renner) se depara com o corpo da jovem Natalie (Kelsey Asbille), que tem origem indígena. De forma a poder investigar o crime, ele se junta ao chefe da polícia local (Graham Greene) e a Jane Banner (Elizabeth Olsen), agente do FBI. O interessante do enredo escrito por Taylor Sheridan é como ele amarra as pontas da história, unindo a investigação do crime ao passado de Cory (que é casado com uma descendente de índios e perdeu uma filha adolescente em circunstâncias parecidas com o crime de Natalie) e à tentativa de autoafirmação de Jane, que, no meio de profissionais experientes e de situações totalmente novas em sua trajetória como agente, tem que aprender a se firmar. Terra Selvagem chama a atenção por ser um filme surpreendente.



120 Batimentos por Minuto

Este filme mostra a luta pela conscientização em relação à AIDS vista pelos olhos de um novato e um veterano num grupo de ativistas franceses. No início dos anos 1990, esse grupo ativista *Act Up*, uma organização que luta para que o governo melhore as condições de quem é portador do vírus da AIDS, está intensificando seus esforços para que a sociedade reconheça a importância da prevenção e do tratamento em relação a Aids, que mata cada vez mais há uma década. Eles reivindicam que o governo melhore em relação às pesquisas, aos tratamentos e às próprias campanhas de conscientização com a população francesa. Seu intuito é que a população entenda que se trata de uma grande epidemia, que, na década de 90, tem seu grande surto. Uma doença avassaladora que vem para mudar hábitos e pensamentos. Recém-chegado ao grupo, Nathan (Arnaud Valois) logo fica impressionado com a dedicação de Sean (Nahuel Pérez Biscayart) junto ao grupo, e os dois iniciam um relacionamento sorodiscordante, apesar do estado de saúde delicado de Sean. O filme é contemplado por um elenco envolvente e verdadeiro, pois grande parte dos ativistas da organização são portadores do vírus e lutam por algo muito maior.



Intercâmbio

Uma experiência para a vida toda

O intercâmbio educacional surgiu na década de 60 como experiência de troca de casas entre estudantes de países diferentes. Atualmente, este conceito mudou. Não há mais a obrigatoriedade de troca de residências e o estudante tem maior flexibilidade na escolha do programa de interesse, tempo de duração, idioma e país que quer estudar.

O mercado de educação internacional está em constante ascensão, movimentando mais de 8 bilhões de dólares no mundo. E, no Brasil, segundo a última pesquisa da BELTA (Associação Brasileira de Agências de Intercâmbio), cada vez mais brasileiros embarcam nesta tendência.

Apesar da crise em 2017, o mercado brasileiro de educação no exterior cresceu 22%, alcançou a marca inédita de 302 mil estudantes.

Que o inglês já é pré-requisito obrigatório para cargos em muitas empresas não é novidade e isso se deve a certas habilidades que os intercambistas adquirem durante sua experiência no exterior, que não se resumem somente ao idioma.

Deixar a zona de conforto, casa, família, emprego e amigos para desbravar o mundo, sem muitas vezes falar bem a língua do novo país, é uma experiência transformadora e é justamente por isso que vem ganhando cada vez mais adeptos.

O intercâmbio permite ao jovem adquirir maturidade, tolerância, autoconfiança e senso de responsabilidade, além de muitas outras virtudes. O jovem no exterior desempenha atividades que, muitas vezes, não poderia no Brasil, seja pelo receio da família em relação à segurança ou porque os pais assumem muitas responsabilidades pelos filhos. Essas atividades corriqueiras para os jovens, por exemplo, no Canadá ou Estados Unidos, como ir a pé para a escola, fazer tarefas domésticas, administrar o próprio dinheiro, são responsabilidades novas para a maioria dos estudantes brasileiros. Mas são justamente essas novas situações e as diferenças culturais que contribuem com a formação do jovem fora do ambiente escolar.

Para adultos, a experiência do intercâmbio possibilita o desenvolvimento de habilidades para que sejam profissionais mais capacitados para o mercado de trabalho. As empresas reconhecem que profissionais com vivência no exterior têm perfil de liderança e proatividade mais aguçados e nesse quesito o intercambista leva vantagem em relação a outros candidatos.

A modalidade de intercâmbio mais procurada pelos brasileiros em 2017 foi curso de idiomas (46,4%), seguido de graduação (11,85%), ensino médio (9,15%) e curso de idioma com trabalho temporário (6,4%).

E a lista de opções de cursos mundo afora não se resume somente a cursos de inglês. Eles continuam liderando o topo da lista, mas novas opções começam a ganhar destaque na escolha dos estudantes: ensino com trabalho temporário, pacotes de férias para adolescentes, cursos de nível superior, respectivamente.

O conceito de intercâmbio está evoluindo e, hoje, pessoas de praticamente todas as idades conseguem aproveitar essa experiência. As escolas oferecem desde cursos para família nas férias até programas de idiomas para a terceira idade.

Entre os destinos mais procurados, o Canadá segue como favorito com 23%, seguido dos Estados Unidos com 21,6%, Reino Unido 10,2%, Nova Zelândia 6,9% e Irlanda com 6,5%. Esses países têm muito em comum no que se refere à segurança e à qualidade de vida, no entanto, a cultura local, clima e cotação da moeda podem ser fatores com grande peso na escolha do destino.

Existem diversas opções de destinos e cursos, mas escolher o programa ideal pode ser uma tarefa difícil em meio a tantas informações, regras de visto e procedimentos que os intercambistas devem observar antes mesmo de pensar em arrumar as malas. Por isso, é indicado que os intercambistas escolham uma agência selo BELTA de qualidade.

Carlos Eduardo Ferreira

/justintercambios

CONHEÇA OS PROGRAMAS DE INTERCÂMBIO DA JUST

Just intercâmbios
VIAGENS DE ESTUDO
Desde 1999

FÉRIAS TEENS

Nesse programa, os adolescentes têm a possibilidade de estudar e se divertir muito durante as férias!

HIGH SCHOOL
NÓS DOMINAMOS

ENSINO MÉDIO NO EXTERIOR

O grande diferencial de fazer o Ensino Médio no exterior é adquirir fluência em outro idioma, vivenciar a cultura local e ter esse período de estudos reconhecido no Brasil.

CURSOS DE IDIOMAS

É uma oportunidade de aprender um outro idioma, conhecer novas culturas e lugares, fazer amigos e trazer consigo memórias inesquecíveis!

"Eu com certeza indico a Just pelo suporte que eles dão, sempre muito atenciosos, ajudando e respondendo a todo tipo de pergunta que venha a surgir!"
Victor Medeiros

PRINCIPAIS DESTINOS: AUSTRÁLIA, CANADÁ, ESTADOS UNIDOS, IRLANDA, NOVA ZELÂNDIA, REINO UNIDO, **E MUITOS OUTROS!**

Just intercâmbios
VIAGENS DE ESTUDO
justintercambios.com.br

FAÇA UMA **VISITA**

TATUÍ - SP
Fone: 15 **3305.1543**
just.tatui@justintercambios.com.br
Rua Juvenal de Campos, 91 | Centro

Desejos

Embevecida de tanta felicidade
Ela, ansiosa, espera seu querido,
Para matar a dolorida saudade,
Que deixa seu coração ferido.
O sol enfraquecido no poente,
E a noite estende seu negro manto.
Seu coração dá saltos, fremente,
Espera alguém que ela ama tanto.
Lá fora o vento ruge gelado.
Sua alma envolta em sedutora magia...
O tempo corre alucinado,
Seu ser grita por alegria.
Vai até a janela, olha para a rua,
Seu amor ainda não chegou.
A alma ficou fria e nua,
E a esperança se amornou.

De repente, o telefone soa.
Aflita e lépida, voa atender.
A alegria em seu coração ressoa,
Ele novamente ela vai rever.
Chega-se a ele com a voz rouca,
Solta os cabelos, que caem como manto.
Sua boca por beijos está louca!
Sorriso atrevido, sensual, com encanto
Olhares ardentes... carícias de mãos...
Rumor de beijos sôfregos e impetuosos,
Unem seus corpos com emoção...
Numa ânsia de desejos saudosos.

Maria do Carmo Marques Ramos
(Carminha)

Tu és a minha estrela

Tu és a minha estrela mais brilhante!...
Mais linda, que o Universo elaborou!
Duvido haver um brilho semelhante... —
No Empíreo e nas galáxias, que engendrou!

E sinto um ardor flamante e suspirante,
Num Olimpo, em que minh'alma imaginou,
Fazer amor contigo... — esfuziante...
No afago estonteante — que encontrou!

Mergulho, insano — no clarão do dia,
Vendo o teu corpo iriante e onipresente;
Nu'a relva incandescente — de euforia!

Meu anjo... Tu és a luz mais reluzente!...
A flor que exala a essência em melodia...
— Repleta de magia — tão fremente!

Pacco

universo Teen

Pode usar mule no inverno?

Não só pode, como deve! Uma supertendência para as temperaturas mais amenas

Por definição, mules são aqueles calçados sem calcanhar, tradicionalmente fechados na parte da frente, com ponta fina ou arredondada e podem ser com ou sem salto. Você sabia que as primeiras mules aparecem no século XVI, criados no França para calçar os pés dos homens, que naquela época ditavam a moda, e que no século XX eram calçados associados às prostitutas? Pois bem, foi a diva Marilyn Monroe que quebrou esta reputação nos anos 50 e ajudou a popularizar o calçado.

Durante os anos 90, elas foram a sensação e já estão há algum tempo aparecendo nas passarelas mundo afora, porém, nesse inverno estão com tudo. Em novas versões com e sem salto, esses modelos fazem sucesso com qualquer tipo de roupa, e depois de calçar pela primeira vez, dificilmente você vai conseguir tirá-los do pé.

E para se destacar na estação mais fria do ano, o modelo ganhou elementos que serão *hit* no inverno: bordados, aplicações, texturas e muito mais.

Além de mega confortáveis, as mules são super estilosas e compõem *looks* lindos, como as calças pantacourt, saias, jeans dobradinhos e vestidos, ótimas opções para usar com o sapato! Abaixo, temos algumas sugestões da *personal stylist* Juliana Moreno, uma apaixonada pelas mules.

Saia

Seja inverno ou verão, as saias são sempre responsáveis por dar um toque feminino a qualquer *look* e criar várias composições incríveis. Por isso, elas são grandes apostas para serem usadas com sua mule. "Abuse das mídis com mule, é lacre na certa", lembra ela.

Jeans

A mule com jeans dá aquele toque especial no visual nosso de cada dia, um ar inclusive mais despojado, dependendo da escolha do jeans. Com este modelo você simplesmente desliza o pé e já está pronta. Serve de coringa para dar um *up* no visual de maneira prática e confortável.

Odontologia Koza

Não perca o seu sorriso!
Há gerações, cuidando da saúde bucal.

imagem meramente ilustrativa.

TRATAMENTOS

Facetas Laminadas
Lentes de Contato
Clínica Geral
Carga Imediata
Implantes
Próteses
Bichectomia

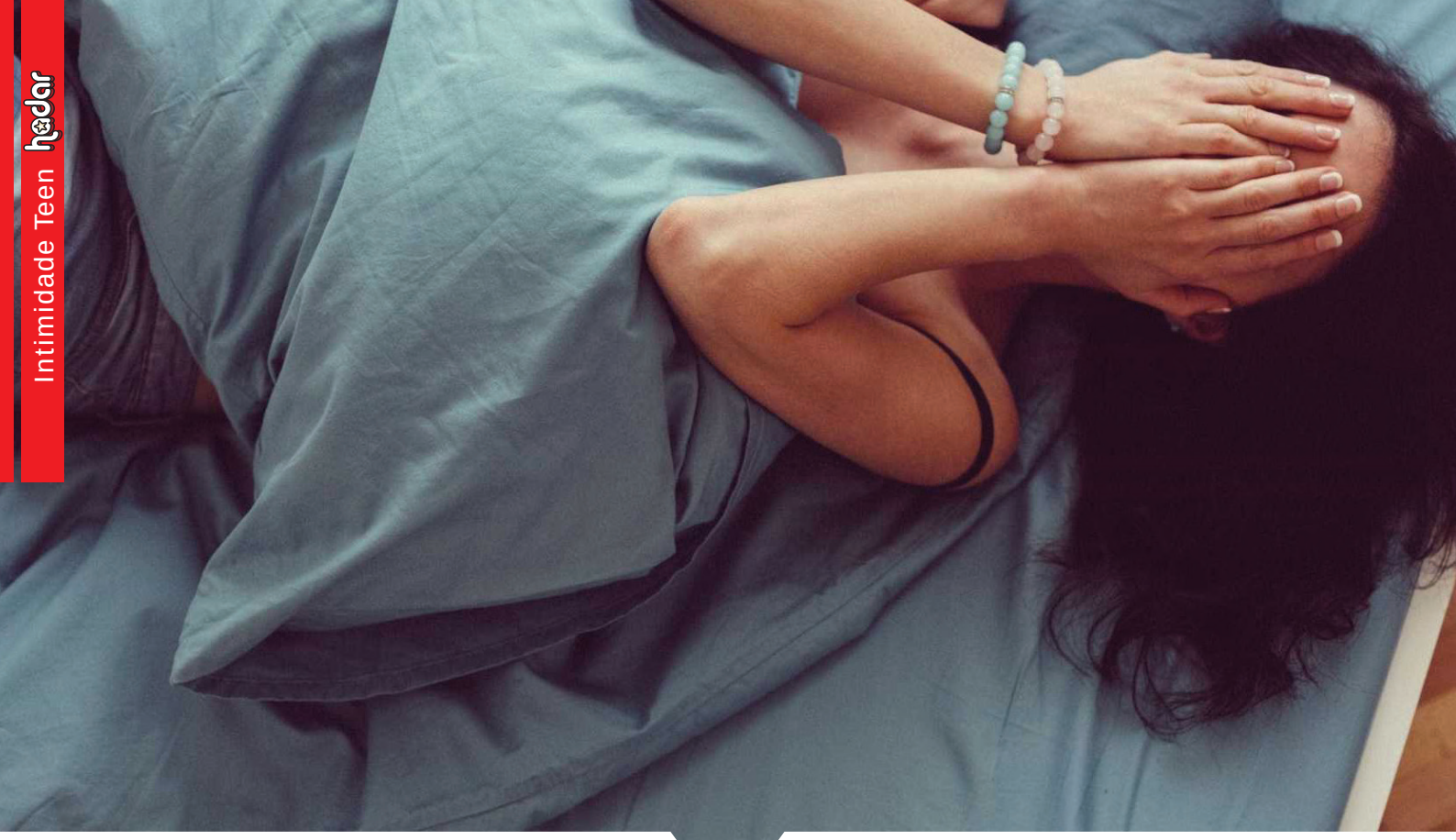
Drª. Naomi Koza
CRO 108096
Odontopediatria
Clínica Geral

Dr. Akira Koza
CROSP 92361
Cirurgião Dentista e
Técnico em Próteses Dentárias

www.odontologiakoza.com.br

Tatuí
Rua Brigadeiro Jordão, 140 - Centro
(15) 3259-6343
São Paulo
Rua Tirso Martins, 100 - 2° andar CJ.202 (próximo ao metrô Santa Cruz)
(11) 2532-5177

(11) 99217-3076
Odontologia Koza
Odontologia Koza



O tabu da menstruação

Pesquisas revelam que sete em cada dez meninas se preocupam em esconder a menstruação

Ser uma menina na adolescência não é fácil. Principalmente quando se começa a entrar na fase da puberdade e a tão temida menstruação chega. É um momento de amadurecimento do corpo da mulher. O sangue menstrual é praticamente o único sangue que não é resultado de violência ou doença, mas apenas de um processo natural do corpo feminino.

De acordo com um estudo global realizado pela marca Sempre Livre, em parceria com a Kyra Pesquisa & Consultoria, o tabu da menstruação ainda é responsável por fazer meninas mudarem seus hábitos e atividades durante o período menstrual. A pesquisa entrevistou 1.500 mulheres, com idade entre 14 e 24 anos, de cinco países: Brasil, Índia, África do Sul, Filipinas e Argentina. Mesmo em comparação com povos mais conservadores, os resultados do Brasil surpreendem.

Entre as brasileiras, 81% das meninas entrevistadas não se sentem capazes de fazer qualquer atividade quando estão menstruadas. Além disso, 74% deixam de entrar em piscinas, 66% param de praticar esportes e 46% evitam sair de casa. Em maioria, as garotas relataram que se sentem desconfortáveis, inseguras e sujas.

Segundo a Dra. Patrícia Bretz, ginecologista, professora e obstetra, especialista em Oncologia Ginecológica, Endometriose e em Cirurgia Minimamente Invasiva, CRM 120096, isso acontece porque a menina, desde a infância, é desestimulada a despertar sua maturidade sexual. A menstruação é um marco desta passagem da infância para o período fértil. "A falta de orientação é uma situação corriqueira, que muitas vezes se perpetua por gerações, ou por desconhecimento, ou por acreditar que, falando-se sobre o assunto, irá se estimular o início da sexualidade precoce, o que não é verdade".

O estudo também mostrou que sete em cada dez meninas entrevistadas se preocupam em esconder o absorvente usado no lixo do banheiro para que as pessoas não saibam que elas estão menstruadas. Nas escolas e faculdades, 78% das meninas declararam que têm medo de levantar durante a aula nos dias do período menstrual.

"A menstruação não é motivo de vergonha, pelo contrário, mulheres contemporâneas próximas da menopausa inclusive exibem a menstruação como um marco de jovialidade", lembra a Dra. Patrícia. Portanto, não há razão para esconder a menstruação. Ela é algo natural do corpo feminino e todos, homens e mulheres, devem ter consciência disso.

AUTOS & CIA

Gás natural volta a ser opção para abastecer

Combustível proporciona maior economia

A recente greve dos caminhoneiros e o desabastecimento de combustíveis impulsionaram as vendas de GNV (Gás Natural Veicular), um produto bem mais conta do que a gasolina, o etanol e o diesel.

Com o avanço da tecnologia – os kits para adaptação do motor estão na sexta geração – quem procura o GNV motivado pela economia proporcionada já não precisa abrir mão da potência do veículo, pois a perda é mínima.

Somente no estado de São Paulo, a procura aumentou cerca de 60% no período de um ano. Com as novas tecnologias, que incluem a instalação do kit em carros turbo e híbridos, o gás aumenta a vida útil do motor, aumentando a economia – de combustível e de dinheiro - em torno de 70% ou mais, conforme o modelo do veículo e o modo como o motorista dirige.

Há casos em que o motorista gastava R$ 150 e passou a gastar cerca de R$ 26. Essa economia paga o investimento feito na modificação do motor, que atualmente fica em torno de R$ 4 mil. Além da economia, os kits mais modernos podem ser monitorados e controlados pelo smartphone.

Outra vantagem apontada pelos proprietários ficou evidenciada durante a paralisação dos caminhoneiros: quem tinha GNV não sofreu com as filas para abastecer. Se você tem um carro flex, é mais uma alternativa para não ficar sem combustível. Segundo técnicos, para rodar 100 km no etanol, o motorista gasta R$ 41 e no GNV, R$ 16.

Só uma coisa ainda não mudou: a localização dos cilindros de gás, que geralmente são instalados no porta-malas do carro, o que sacrifica o espaço interno. No caso de carros híbridos, o cilindro vai em cima de um suporte, ancorado na caixa de roda, em ambos os lados, isso é necessário porque a bateria do motor elétrico dos modelos híbridos também vai no porta-malas.

Finalmente, o gás natural polui menos o ambiente, contribuindo para melhorar a qualidade de vida.

CHEVROLET LANÇA EQUINOX E ACIRRA DISPUTA ENTRE SUVS

Utilitário esportivo médio chega com muita tecnologia

O Equinox é a nova aposta da Chevrolet no segmento dos Veículos Utilitários Esportivos (SUVs, na sigla em inglês) e chegou ao mercado para esquentar a disputa no segmento, mirando principalmente nos consumidores que preferem veículos mais potentes, com mais de 250 cavalos de força. O Equinox ocupa o vácuo deixado pela Captiva.

Anteriormente previsto para ter três motorizações, a Chevrolet optou por trazer do México apenas a versão Premier 2.0 Turbo, ao preço de aproximadamente R$ 149 mil. Nesta configuração, o Equinox vem equipado com câmbio automático de oito marchas e tração integral.

Esperança

Este novo SUV é a esperança da montadora de ressurgir em um segmento que já dominou com a Captiva. Embora seja feito sobre a plataforma D2XX do Cruze, o Equinox tem soluções técnicas mais sofisticadas, entre elas, a suspensão traseira multilink, enquanto o sedã se vale de eixo de torção. O entre-eixos de 2,72 metros é dois centímetros maior que no Cruze, porém, o comprimento de 4,65 metros é um centímetro menor.

Nenhuma diferença técnica é tão grande quanto o motor. Com turbo e injeção direta, o 2.0 rende nos Estados Unidos 262 cv de potência e 37 kgfm de torque entre 2.500 e 4.500 rpm, bem mais que os 153 cv e 24,5 kgfm do 1.4 turbo do Cruze. A tração é sempre integral, um sistema adaptativo capaz de enviar a força para o eixo traseiro de acordo com a necessidade.

Pacote tecnológico

Trazido do México com pacote fechado de equipamentos, este Chevrolet se destaca por vir de série com ar-condicionado duas zonas, faróis totalmente de leds capazes de impedir o ofuscamento de quem vem no sentido contrário, som Bose com sete alto-falantes, teto solar panorâmico, central multimídia MyLink 2 de oito polegadas sensível ao toque, banco do motorista elétrico com duas memórias, câmera de ré com sensor de tráfego cruzado, assistente de baliza automática para vagas paralelas e perpendiculares, rodas aro 19 calçadas em pneus 235/50, sensor de luminosidade e de chuva, tampa do porta-malas acionada pelo pé, entre outros.

O Equinox traz alguns assistentes de direção muito úteis, entre eles, os sensores de ponto cego, frenagem automática e o sistema de manutenção de faixa. Há controles eletrônicos de estabilidade e de tração, além do concierge OnStar. Caso nada dê certo, estão lá airbags frontais, laterais dianteiros e do tipo cortina. São duas opções de cores sólidas (branco e preto) e três metálicas (vermelho, prata e cinza). Além do Equinox, há muita especulação em torno da renovação da picape Montana e do ressurgimento de um clássico: o Monza. Este último, ainda sem confirmação oficial. É esperar pra ver!

Pedestres e ciclistas podem ser multados por infrações de trânsito

Ficar no meio da rua e atravessar fora da faixa podem gerar multa

O Conselho Nacional de Trânsito (Contran) adiou para março do ano que vem a entrada em vigor de resolução que define as regras de multas para pedestres e ciclistas que andarem fora das áreas permitidas. As multas podem chegar a mais de R$ 40 para pedestres e R$ 130 para ciclistas. As punições já estavam previstas no Código de Trânsito Brasileiro (CTB), de 1997, mas nunca foram praticadas porque não havia regulamentação de como seriam feitas.

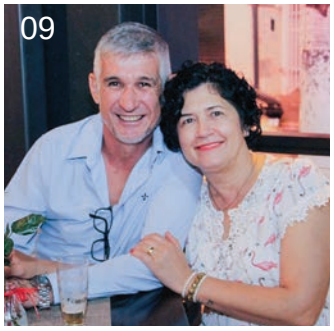
A previsão era de começar no final de abril, mas o Contran adiou para março de 2019 para que os órgãos de trânsito possam se preparar melhor. A multa para o pedestre que ficar no meio da rua ou atravessar fora da faixa, da passarela ou passagem subterrânea será de R$ 44,19 - o equivalente a metade do valor da infração leve atual. A mesma autuação vale para quem utilizar as vias sem autorização para festas, práticas esportivas, desfiles ou atividades que prejudiquem o trânsito.

Bicicletas

Quem já não foi surpreendido por uma bicicleta na contramão? Ou andando na calçada? Bem, a partir do ano que vem, infrações cometidas por ciclistas poderão resultar em multa de R$ 130,16. Entre as infrações estão: andar na calçada quando não há sinalização permitindo, andar de maneira agressiva, andar em vias de trânsito rápido, que não têm cruzamento, pedalar sem as mãos, andar na contramão na pista dos carros.

De acordo com a resolução, quando não houver ciclovia, ciclofaixa ou acostamento, o ciclista deve andar na lateral da pista, no mesmo sentido dos carros. Ainda segundo as novas normas, o auto de infração será elaborado com nome completo, documento de identificação (RG) CPF e endereço do infrator. Além disso, a bicicleta poderá ser removida.

01 - Roberto e Valéria, inauguração do restaurante Matriz26 *Steakhouse* - Hotel Del Fiol, Tatuí; 02 - Amaral, Rafael, Janaína, Suzana, Fabiana, Maria, Luzia e Deni, "Arraiá" do Auto Posto Comendador - Marapé, Tatuí; 03 - Arnaldo, Regina, Claudio, Guilherme, Bernadete, Moisés, Cyla e Renata, niver 90 anos Cyla, São Paulo; 04 - Rizek e Zuma, niver 90 anos Zuma, Restaurante Della Nonna, Tatuí



05 - Victória, Lagoa, Fabiana,Vívian, Crislaine, Jeferson, Atanazildo, Taís e Clair, "Arraiá" do Auto Posto Comendador - Marapé, Tatuí; 06 - Ageu, Eiji e Esni, reinauguração da loja 02 (Juvenal de Campos) Rede Caetano, Tatuí; 07 - Sérgio, Lavanira e Aline, Dia dos Namorados, Massa e Cia, Tatuí; 08 - Raul, Maria José e Alessandra, inauguração do restaurante Matriz26 *Steakhouse* - Hotel Del Fiol, Tatuí; 09 - Ariovaldo e Maria Luíza, Dia dos Namorados, Capitão XV

10 - Rizek, Fabiana e Lucimara, inauguração do restaurante Matriz26 *Steakhouse* - Hotel Del Fiol, Tatuí; 11 - Pedro e Benedito, Domingão no "Nho Bê", Sítio Santa Sylvia, Bairro Água Branca, Boituva; 12 - Liz, Ricardo e Daniele, restaurante Sushimy; 13 - Luciana Ana Flávia e Edson, boutique Ana Banana, Tatuí; 14 - Alexandre, Melissa, Beatriz, Letícia e Alissa, Encontro de Casais, Paróquia e Santuário São Judas Tadeu, Tatuí; 15 - Sueli, Maria José e Rosemary, inauguração do Banco de Sangue " Fortunato Minghini", Tatuí

16 - Renato, André e Taís, flash ao vivo com a rádio Ternura FM, Auto Posto Comendador - Marapé, Tatuí; 17 - Penha, Ana Flávia, Daniela e Fabrícia, Boutique Ana Banana, Tatuí; 18 - Bernadete, Felipe e Claudio, inauguração do restaurante Matriz26 *Steakhouse* - Hotel Del Fiol, Tatuí; 19 - Júnior, Samuel, Fernando, Guilherme, Marcos, Samuel e Eiji, reinauguração da loja 02 (Juvenal de Campos) Rede Caetano, Tatuí

Elmec

Pizzaria
Ebo & Lima

Quer comemorar?
Levamos até o local desejado toda estrutura e qualidade.
Sabor e atendimento encontrados na Pizzaria Ebo & Lima

Experimente!
Nossas pizzas artesanais

Mais informações:
(15) 3251-3433/ 99669-6390

De domingo a quinta das 18h30 às 23h
Sexta e Sábado das 18h30 às 24h

Av. Cel. Firmo Vieira de Camargo, 977 | Tatuí/SP | Pizzaria Ebo & Lima

20 - Benedita, Mariana, Fábio, Raul, Vânia, Renata, Lucimara, inauguração do restaurante Matriz26 *Steakhouse* - Hotel Del Fiol, Tatuí; 21 - Matheus, Maria Clara, Cris, Fátima, Claudio, Cyla, Darci, Célia, José, Gustavo e Clóvis, niver Gustavo, Boituva; 22 - Susana e Oscar, Capitão VX, Tatuí; 23 - Brigda, Maria José e Thiago, inauguração do Banco de Sangue " Fortunato Minghini", Tatuí

TAPEMAG®

Uma loja completa de soluções

QUALIDADE É SINAL DE SEGURANÇA !

os melhores produtos do mercado, você só encontra aqui!

LIGUE JÁ
(15) 3451-1400

QUALIDADE, RAPIDEZ E TRADIÇÃO

ACEITAMOS CARTÃO DE CRÉDITO

ABERTO DE SEG A SAB

ESTACIONAMENTO COM ACESSO À LOJA

EPI's | MRO e Rolamentos | Jardinagem | Peças Agrícolas | Mangueiras | Sinalização | Conexões

WWW.TAPEMAG.COM.BR

R. Onze de Agosto, 1041. Tatuí - SP Tel: (15) 3451-1400

atendimento@tapemag.com.br / contato@tapemag.com.br