

Campanha para Revitalização do Comércio Paraisense: ACISSP deixa legado de inserção digital

A distribuição de cupons pelos participantes da Campanha encerra-se neste sábado, 12/09, os treinamentos para vendas on line e o programa de inserção digital em parceria com o Sebrae Minas continuam.

Nesta etapa final da Campanha para Revitalização do Comércio Paraisense que recebeu o título de Semana da Pátria acompanhando o movimento nacional com o objetivo de reaquecer o comércio, teve também o início o programa desenvolvido em parceria com o Sebrae Minas oferecendo Inserção Digital e Treinamentos para vendas on line às empresas participantes.

No dia 09/09 foi realizado o treinamento virtual Marketing Digital para pequenas empresas onde os participantes foram atualizados sobre conceitos do marketing digital, ferramentas mais utilizadas e como trabalhar o Marketing Digital para favorecer os pequenos negócios, o treinamento contou com a participação de proprietários e colaboradores de empresas de diversos setores.

Para o dia 30/09 está programado o treinamento virtual Whatsapp como ferramenta para alavancar as suas vendas que demonstrará aos participantes as inúmeras facilidades que o Whatsapp Busi-



Presidente da ACISSP, Ailton Sillos no início da Campanha para revitalização do comércio em Paraisópolis

ness oferece para alavancar as vendas dos pequenos negócios, sendo hoje um grande diferencial para as empresas que dominam sua utilização.

Conforme salienta o presidente da ACISSP, Ailton Sillos, "a era digital já está instalada entre nós, a pandemia força as empresas à inserção digital ao

mesmo tempo em que oferece oportunidade para fortalecer e ampliar as vendas das pequenas empresas, a ACISSP está conectada com este movimento e acredita que nossos empresários e suas equipes de apoio saberão utilizar os treinamentos virtuais para destacar seu negócio".

A Inclusão Digital tam-

bém faz parte deste pacote de atualizações oferecido pela ACISSP às empresas da Campanha, trata-se de orientações a respeito da criação e organização dos perfis em redes sociais como Instagram de Facebook, criação do Perfil do Negócio gratuito, por meio do Google meu negócio, que permite gerenciar a forma como sua empresa aparece na Busca do Google e no Google Maps e a identificação e implementação de canais de acesso, comunicação e comercialização com seus clientes, fornecedores e parceiros, processo este que se iniciou em 03/09 e se estenderá até outubro de 2020 com consultores do Sebrae Minas visitando as empresas de forma presencial ou virtual conforme a necessidade de cada empresário.

Os consumidores que não depositaram seus cupons nas urnas espalhadas pela cidade, ainda têm tempo de concorrer aos R\$ 50 mil em prêmios da Campanha, o sorteio acontece dia 26/09 e até lá haverá uma urna na ACISSP para não deixar ninguém sem oportunidade de concorrer.

Fica então o lembrete para quem ainda não depositou seu cupom, não deixe de concorrer às duas motos Honda POP110 oferecidas pelos parceiros SICREDI E SICOOB e 50 vales compras de R\$ 600 cada.

Juntos Somos mais Fortes!

FOTOS: Arquivo/ACISSP



Sabe desde quando é fundamental cooperar com a economia local?

Para nós, desde sempre.

O crescimento das pessoas e dos negócios locais sempre foi nosso compromisso. Por isso, nossos recursos são reinvestidos na região, podendo voltar como crédito para os associados, empreendedores e produtores rurais ou até como apoio para projetos sociais. Além disso, oferecemos o aplicativo **Sicredi Conecta**, uma vitrine virtual gratuita para o associado vender e comprar.

Agora é hora de cooperar ainda mais com o desenvolvimento econômico e social da nossa região. Criamos o movimento **Eu coopero com a economia local**, uma iniciativa para impulsionar os empreendedores daqui.

Participe também, consumindo produtos e serviços de negócios perto de você.



Agência São Sebastião do Paraíso
Rua Pimenta de Pádua, 1464
(35) 3539 7600





Cecília Dias

CORRETORA DE IMÓVEIS CRECI 16.525

@ceciliadiascorretora (35) 98868-3217

FINACIAMENTO	COMPARE	CONSÓRCIO																					
<p>IMÓVEL R\$ 300.000,00</p> <p>PARCELAS 360 x R\$ 2.316,46</p> <p>VALOR FINAL R\$ 833.925,60</p>	<p>IMÓVEL R\$ 300.000,00</p> <p>PARCELAS 180 x R\$ 2.016,67</p> <p>VALOR FINAL R\$ 363.000,60</p>																						
ADQUIRA SEU CRÉDITO																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>R\$ 30 mil</td><td>.....204 x R\$</td><td>201,00</td> </tr> <tr> <td>R\$ 80 mil</td><td>.....204 x R\$</td><td>536,00</td> </tr> <tr> <td>R\$ 100 mil</td><td>.....204 x R\$</td><td>670,00</td> </tr> <tr> <td>R\$ 150 mil</td><td>.....204 x R\$</td><td>1005,00</td> </tr> <tr> <td>R\$ 200 mil</td><td>.....216 x R\$</td><td>1270,00</td> </tr> <tr> <td>R\$ 250 mil</td><td>.....216 x R\$</td><td>1587,00</td> </tr> <tr> <td>R\$ 300 mil</td><td>.....216 x R\$</td><td>1904,00</td> </tr> </table>			R\$ 30 mil204 x R\$	201,00	R\$ 80 mil204 x R\$	536,00	R\$ 100 mil204 x R\$	670,00	R\$ 150 mil204 x R\$	1005,00	R\$ 200 mil216 x R\$	1270,00	R\$ 250 mil216 x R\$	1587,00	R\$ 300 mil216 x R\$	1904,00
R\$ 30 mil204 x R\$	201,00																					
R\$ 80 mil204 x R\$	536,00																					
R\$ 100 mil204 x R\$	670,00																					
R\$ 150 mil204 x R\$	1005,00																					
R\$ 200 mil216 x R\$	1270,00																					
R\$ 250 mil216 x R\$	1587,00																					
R\$ 300 mil216 x R\$	1904,00																					
<p>CONSÓRCIOS, FINANCIAMENTOS E SEGUROS</p> <p>Idealize e alcance os seus sonhos!</p> <p>(35) 9.8424-4128</p> <p>@borgesbens borgesbens</p> <p style="text-align: right;">Representante autorizado Rodobens Consórcio</p>																							

Comparativo meramente ilustrativo. Os valores podem ser alterados sem aviso prévio.

CLÁUDIA MARIA: Buscando sempre cultivar boas energias e ajudar ao próximo

Algumas pessoas têm um carisma único e uma energia capaz de nos acolher e nos fazer se sentir bem. É o caso da professora Cláudia Maria Pimenta de Pádua Araújo, que desde muito cedo, sempre buscou cultivar boas energias e compartilhá-las com o próximo. Cláudia é filha de Iracema Cândida Pimenta e João Pimenta de Pádua (em memória), casada com Ricardo Araújo, e mãe do jovem escritor Ricardinho Pimenta, que também foi entrevistado nesta Coluna em junho de 2019. É acolhedora que ela recebe a reportagem do Jornal do Sudoeste e compartilha um pouco da sua história.



Por João Oliveira

Jornal do Sudoeste: Conte-nos um pouco das suas memórias da infância...

C.M.P.P.A.: Parte da minha infância passei na roça, onde morávamos. Meu pai faleceu quando eu tinha um ano, e era a minha mãe quem tomava conta de tudo. Era uma festa para gente ficar na roça, no meio do povo, dos cafezais. Morávamos nos Pimentas, até que em uma determinada época ocorreu uma geada muito forte e queimou toda a lavoura. Diante disto, minha mãe precisou vender a propriedade para pagar os credores. Foi neste momento que nos mudamos para Paraíso. Eu era muito jovem na época. Minha mãe nos criou sozinha, e os irmãos mais velhos (eu sou a caçula de seis irmãos) também trabalhavam para ajudar nas despesas menores. Nesta época, eu comecei a ajudar a minha mãe a vender quitandas que ela fazia. Acho que daí nasceu essa minha habilidade para o comércio. Para a minha mãe, acredito que foi uma vida mais sofrida, mas para a gente que era criança, tudo era festa. E eu sempre vi beleza em tudo, e para mim tudo estava sempre ótimo.

Jornal do Sudoeste: Onde você estudou e por que decidiu fazer Biologia?

C.M.P.P.A.: Estudei no Coronel José Cândido, depois no Paraisense e concluí o Ensino Médio no Dito. O Ensino Superior fiz em Passos, onde estudei Biologia, é daí que vem esse meu lado das plantas (risos). Costumo dizer que carrego um pouquinho de cada coisa, a parte de Bió-

loga, professora de meditação, a terapia com o Reiki, Massoterapia. Desde criança, gostava de brincar com plantas, tive esse contato com a natureza e quis seguir por esse caminho. Trabalhei muitos anos na Superintendência de Ensino, onde fiquei por 10 anos, mas não era concursada. Quando foi realizado concurso, coincidiu com o nascimento do meu filho, o Ricardinho. Diante das situações todas daquela época, eu optei por abandonar o trabalho na Superintendência e como confio muito em Deus, pensei "tudo vai ser providenciado por outros meios".

Jornal do Sudoeste: E o que você decidiu fazer?

C.M.P.P.A.: Fiquei cuidando do meu filho por dois anos, mas chegou o momento em que decidi arrumar um trabalho para conciliar com a minha vida, e como tinha feito Biologia, decidi começar a dar aulas. Trabalhei na Rede Estadual e, logo depois, me chamaram para trabalhar no Colégio Crescer, onde atuei por mais 10 anos. No Estado conheci muita gente e em todas as escolas por onde passei, fiz grande amizades. Eu passo pouco tempo num local e parece que esse pouco tempo serve a um propósito: quando trabalhei no Clóvis, meu filho que iria prestar o Enem, acabou realizando a prova lá. Digo que é providência de Deus. Por onde passo, sei que é por um propósito.

Jornal do Sudoeste: Como foi a partir daí?

C.M.P.P.A.: Eu continuei dando aulas, e comecei a fazer massoterapia e, ao

mesmo tempo, a manter a loja. Tudo levou para um caminho em que eu precisava tomar uma nova decisão. Então decidi ficar somente com a loja e o espaço de meditação, reiki, massoterapia e yoga. Parei com as aulas por enquanto, até tentei pegar aulas este ano, mas então veio a pandemia.

Jornal do Sudoeste: Não tem sido muito fácil...

C.M.P.P.A.: Percebi que aumentou muito o número de pessoas com o emocional abalado, muita gente precisando de ajuda... É uma fase de autoconhecimento. Acredito que seja uma fase que tenha surgido para as pessoas terem mais contato com a família, voltar para si próprios, enxergar os seus limites e confiar em Deus.

Jornal do Sudoeste: Como surgiu a Massoterapia em sua vida?

C.M.P.P.A.: Já faz muito tempo que trabalho com o Reiki e essa parte das energias com as mãos. Sobre a Massoterapia, eu ganhei uma massagem de presente e percebi o benefício que isso oferecia para as pessoas. Foi quando resolvi que se surgisse um cur-



Cláudia é professora de Biologia e atualmente administra o Espaço Luz, onde promove atividades voltadas para o bem-estar e saúde

“Se você tem pensamentos bons, você recebe tudo de volta. Faça sempre o bem, seja feliz do seu jeito”

so, eu iria fazer. Na semana seguinte apareceu a oportunidade, em Ribeirão Preto, e fui. Fiquei por lá durante uma semana e, depois de concluído, comecei a colocar em prática e ver os benefícios que causava nas pessoas: sentimentos, relaxamento, melhora das dores. E continuei com esse trabalho.

Jornal do Sudoeste: Qual a importância de se encontrar esse bem-estar por meio da meditação e como esta pode ajudar as pessoas diante desta fase que vivenciamos?

C.M.P.P.A.: A meditação em si busca fazer com que o indivíduo se encontre, mas o mais importante é fazer com que a pessoa passe a observar mais as situações e não agir por impulso, através de técnicas de respiração. Além de silenciar a sua mente para essa busca do eu-interior e saber que a felicidade está dentro de cada um de nós, de ver a beleza em tudo o que olhamos, as noções de valores que estão tão perdidos por aí... A técnica que eu proponho e que amo é para ajudar a diminuir a

ansiedade, a insônia e a ajudar as pessoas a lidar com seus problemas.

Jornal do Sudoeste: Qual o significado da família para você?

C.M.P.P.A.: Família é uma escola, onde você está para evoluir e aprender com essas pessoas. Família é nossa primeira escola e que nos ensina muito. A minha família em si, os meus irmãos, somos muito unidos e, apesar de não nos encontramos sempre, se dissermos que precisamos de algo vem todo mundo, claro que cada um tem sua crença, e nós respeitamos a crença de cada um... é o amor. A família que eu formei, meu marido, meu filho, é a minha paixão e, também, aprendizado: todos dias aprendo um pouco.

Jornal do Sudoeste: E como é ser mãe de um escritor talentoso como o Ricardinho?

C.M.P.P.A.: É uma responsabilidade muito grande porque ele tem todos os dons possíveis e eu sou mais tímida, não gosto de divulgar nada, então deixo essa parte para meu filho. Ricardinho é um presente de Deus, de muitas vidas.

Jornal do Sudoeste: Como tem sido para você encarar essa pandemia?

C.M.P.P.A.: De modo geral, tem sido tranquilo. Claro que estamos tomando todos os cuidados. O triste é que temos notado muita gente adoecer, não de coronavírus, mas da alma. Eu sempre busco enxergar o benefício de tudo o que está acontecendo e por quê foi necessária essa pandemia. Precisamos analisar e aprender, nada é por acaso.

Jornal do Sudoeste: Qual a mensagem que você deixa para os nossos leitores?

C.M.P.P.A.: O que sempre digo para as pessoas é: respire, tenha amor ao próximo, mas esse amor tem limite porque há aqueles que não querem ajuda, e às vezes é necessária a queda, a queda faz parte do crescimento. Sempre digo para as pessoas confiarem em Deus, fazer o seu melhor, ter a consciência de que você é humano e que também erra. Devemos seguir sempre em frente, e deixar o passado no passado. Precisamos sempre acreditar, jogar para o universo que ele devolve. Se você tem pensamentos bons, você recebe tudo de volta. Faça sempre o bem, seja feliz do seu jeito.

Jornal do Sudoeste: Qual é o balanço que você faz dessa jornada até aqui?

C.M.P.P.A.: É de uma vida muito boa, apesar dos desafios. Eu sou muito feliz. Trabalho com o que gosto, ajudo aqueles que precisam, tenho o meu filho Ricardinho. Não tenho nada do que reclamar.

paraisonet
sua internet sem limites.

Sem contrato de fidelidade | Sem taxa de adesão | Internet ilimitada

Rua Pimenta de Pádua, 971 -sl03, Centro (35) 3531-6200
www.paraisonet.com.br

VARTEC A Casa das Mangueiras
Conexões & Mangueiras Hidráulicas

3531-4615

MANUTENÇÃO EM:
BOMBAS DE LAVAR,
COMPRESSORES,
PISTOLAS DE PINTURA,
ASPIRADORES DE PÓ.

KARCHER jacto clean®
ARPREX STEULAR

VARTEC

Avenida Wenceslau Brás, 1035 São Sebastião do Paraíso/MG vartec@bol.com.br Fone: (35) 3531-4615

RG EVENTOS (35) 
Assessoria e Cerimonial 98803.1853
 rgeventosac@gmail.com

Amorequo
Sunset Live com: 
 Sábado, 19 de setembro às 5 da tarde



Evento solidário em prol da *Amorequo*
 Curta o som e ajude: [facebook.com/bandazapsong](https://www.facebook.com/bandazapsong)

Apoio:
 COLETA DE VOZES E DE PLANTAS


As despesas da Amorequo não pararam. Mesmo que seja um momento difícil para todos, ajudar é preciso. A Live com Banda Zap em Prol da Amorequo acontecerá dia 19 de setembro, às 17:00hs. Curta com familiares e faça sua doação. Para as despesas com a Live, os empresários que puderem colaborar com a cota participativa de R\$100,00 terão suas logomarcas divulgadas durante o evento. Entrar em contato pelo (35) 98857-1949. Divulgue sua empresa em um evento tão necessário. Antecipamos agradecimentos a Banda Zap Song, ao Luiz Rodolfo Da LR Som, à Unimed e a todos que colaborarem fazendo sua doação e curtindo boa música

Momentos inesquecíveis requerem cuidados especiais...
 Conte com nossos serviços para o sucesso de seu evento.
RG Eventos Assessoria e Cerimonial

COMUNICADO: 19/03/2020

Diante da "Pandemia" causada pelo vírus "Covid-19 (Corona Virus)", e considerando:

- 1 - A gravidade da "Pandemia" que vem assolando povos e ceifando vidas no mundo, que já chegou no Brasil, ao nosso Estado e ameaça nossa cidade;
- 2 - Fechamento ou restrição de acesso nos principais destinos turísticos do país;
- 3 - Os esforços e orientações da OMS, dos governos Federal, Estadual e Municipal através de suas áreas de saúde e por estarmos em sintonia com todas essas ações;

A Zada Turismo informa a todos e em especial aos nossos clientes e amigos que:

- A partir de 20/03/2020 nosso atendimento se dará exclusivamente de forma remota, ou seja, somente através das seguintes ferramentas:

- Facebook e Messenger: Zada Turismo e Giovane Queiroz
- Whats App: WhatsZADA (35) 99277-3646
- Telefone: SOMENTE celular (35) 99147-3185
- E-mail: zadaturismo@hotmail.com

- Nossa agência estará fechada para atendimento pessoal;

- Nossas viagens agendadas para março estão suspensas e serão remarçadas;

- Demais viagens programadas de abril em diante, ficam de sobre aviso, podendo ser confirmadas como também postergadas, dependendo dos acontecimentos futuros.

Essas medidas iniciam em 20/03/2020 e têm prazo indeterminado.

Reiteramos a necessidade de seguirmos as orientações dos órgãos de saúde para vencermos juntos a proliferação do Covid-19 (Corona Virus).

Permanecemos a disposição, acreditando em DEUS e no nosso Brasil.

ZADA Telefone: (35) 3531-3646
 Turismo
 "Nossa maior conquista é você!" WhatsZADA: (35) 99277-3646



ÓTICA IMPERATRIZ
 A perfeição de sua visão



Praça da Fonte, 34 - Centro
 São Sebastião do Paraíso - MG
 Telefone: (35) 3531-7636



PANIFICADORA JAPÃO



ACEITAMOS ENCOMENDAS DE
 PÃES - BOLOS - TORTAS - SALGADOS - PÃES DE QUEIJO
3531- 6133
 Av.: Monsenhor Mancini, 434 - São Sebastião do Paraíso - M.G





O engenheiro **Dr. Ailton Sillos**, presidente da ACISSP muda de idade quinta-feira, dia 17. A coluna o parabeniza.

Dra. Michelle Nasser, formada em Odontologia, filha de Michel e Elaine aniversaria no dia 15.

ANIVERSARIANTES

Sábado dia 12 Maria Aparecida de Barros, Gracinha Marques Machado, Aline Cruvinel. Em Ribeirão Preto a paraisense, professora e escritora Emiliara Fagundes.

Domingo dia 13 Marcos Naves, Bianca Siqueira. Em Passos a escritora Sílvia Helena Reis.

Dia 14, O Psicólogo Jean Maldini, membro da APC, Maria Luiza Campos Zanin, Antônio Santos, Caio Neves.

Dia 15, José Íbico Lovo, José Roberto de Pádua, Erlon Ozelin, Juliana Pádua.

Dia 16, Dr. José Edith David, Rubens Cerizze Bonacini, Cleirizilda Marques Mazzaro, Edites de Souza. Em Guaxupé a Jornalista Lucineia Vieira.

Dia 17, o professor Murilo Pessoni

Dia 18, Dinomar Amaral, Maria Alice Figueiredo Moura, Dra. Mildred Prieto Gomes Zanin, Paulo Soares Barbosa, Sílvio Elói Lima.

Sãosinha

Aniversário de Ana Cândida



Sãosinha

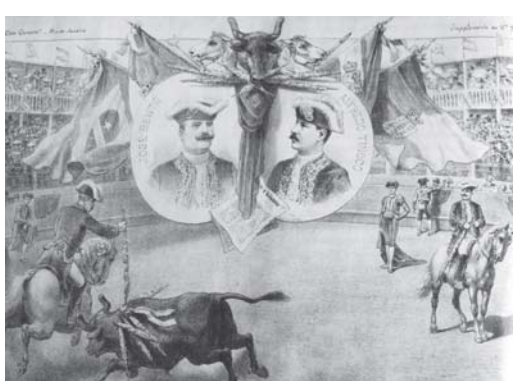
Ana Cândida Lopes, gentil e sorriso lindo, aniversariou no dia 1.º de setembro.

Filha de Maria Abadia Nicolini Lopes e do saudoso Agenor Lopes, neta materna de Cândida Nicolini e Santo Nicolini, tradicional família de italianos, que pelo trabalho e dignidade engrandeceram a nossa história.

Recepcionista na Scalla Construtora há anos.

Seu aniversário foi comemorado com muito carinho por sua família, desejando que ela seja sempre feliz.

Touradas no Rio de Janeiro



PARA A CORRIDA DE AMANHÃ, DOMINGO

ALFREDO TINOCO E JOSE BENTO
 SEIS TOUROS

A.º 3114

- 1.º touro (do creador Luiz 'Patrício' Farpeado por ALFREDO TINOCO
- 2.º " (do Laranjal) para ser bandarilhado por C. Silva e L. Homem.
- 3.º " (do creador Luiz 'Patrício' Farpeado por J. BENTO

INTERVALLO (peçam o Sol e Sombra)

- 4.º touro (do Laranjal) para ser bandarilhado por C. Gonçalves e C. Silva
- 5.º " (Laranjal) para ser lidado pelo Espada Rojas Colou e Brabo
- 6.º " (do creador) Emilio Injantil Farpeado pelos dois cavaleiros

- Na virada do século XIX para o XX, esses eventos atraíram centenas de espectadores no Brasil quando existiam várias "Praças de Touros".

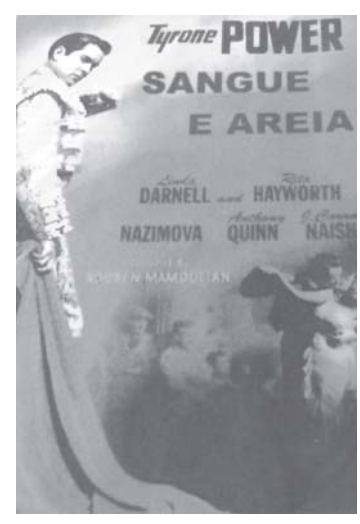
A chegada de José Bento e Alfredo Tinoco, famosos cavaleiros taumomáquicos, atraiu grande público para as touradas, principalmente da carioca. Na Divisão de Periódico da Biblioteca Nacional, há diversas publicações que atestam o status com a vinda dos toureiros portugueses.

- O jornal Sol e Sombra refletiu em 1896 o entusiasmo dos cariocas.

De nosso arquivo, o livro Sangue e Areia de 1908, ataca a carnificina das touradas do romancista Blasco Ibañez.

O filme Sangue e Areia, com Tyrone Power e Rita Hay-worth, inspirado no livro de Ibañez.

SEBASTIÃO PIMENTA FILHO
 membro da Academia
 Paraisense de Cultura



Tyrone POWER
SANGUE E AREIA
 com DARNELL e HAYWORTH
 NAZIMOVA QUINN NAISH



Blasco Ibañez
SANGUE E AREIA

SEMPRE-SUDOESTE/MG @ IN - FORMAÇÃO

Ganha, ganha, ganha: calados na noite não iremos ficar

Queremos tratar, neste momento, sobre dois assuntos de extrema importância. Por mais de dez anos, os servidores municipais da prefeitura de São Sebastião do Paraíso, ficaram sem sua promoção, mesmo estando registrada e contida no Estatuto, pois ficava a critério da administração, e durante esse longo período, a metodologia foi de não aprovar e dar a promoção a esses trabalhadores.

Essas questões foram discutidas em várias reuniões da *Agenda Positiva* e resultou no acordo com a atual administração para que fosse criado um projeto de lei para contemplação de reconhecimento e valorização dos servidores através da promoção na carreira.

Diante disso, tivemos a *Promoção Extraordinária* que foi dividida em três etapas: a primeira ocorreu no ano de 2019, para servidores com mais de 10 anos sem promoção. Nesse ano de 2020 ocorreu a segunda etapa para servidores com mais de 6 anos sem promoção. E no próximo ano, 2021, teremos a terceira etapa para servidores que estão há mais de 3 anos sem promoção.

Essa foi uma grande conquista do SEMPRES, onde o presidente Rildo Domingos reconhece a participação e empenho do jurídico do sindicato através da Dra. Daiane Andrade e seu assistente jurídico, Renato Cassaroti Parada. Deve-se reconhecer, também, o belíssimo trabalho do jurídico da prefeitura, através do prefeito municipal Walker Américo e o trabalho da Câmara Municipal com todos os dez vereadores, na pessoa de seus presidentes, Marcelo Moraes em 2019 e Lisandro Monteiro em 2020, em conjunto com seu departamento jurídico. Não deixamos de lembrar e agradecer, a Comissão de Desenvolvimento Funcional que trabalhou análise e deferimentos, para que fosse concluída essa segunda etapa, e que na próxima obtenhamos o mesmo Êxito.

Concomitante a isso, o SEMPRES-SUDOESTE/MG reivindicou ao administrador municipal uma revisão nos planos de cargos e carreiras da Guarda Municipal, Geral e do Magistério, pois, devido aos anos que se passaram, ainda se encontram em uma verdadeira *colcha de retalhos*. Assim sendo, foi indicado pelo sindicato



Reprodução

e nomeado pelo Executivo Municipal, uma portaria com vários membros para avaliação dos planos de cargos acima mencionados.

Referidos projetos foram enviados recentemente e está nas mãos do sindicato para a elaboração de um parecer sobre o resultado desse trabalho, que da parte desse órgão de classe, está sendo concluído e posteriormente será enviado ao Executivo para que muito em breve seja encaminhado à Câmara Municipal.

Tais projetos de revisão irão garantir, nesse primeiro momento, aos servidores do Plano de Carreiras Geral e da Guarda Municipal, entre várias outras conquistas, a de que no interstício de CINCO anos, onde o servidor venha cumprir todos os requisitos para a promoção por merecimento, ele possa ser promovido a um nível imediatamente superior, tal como o do Magistério que já contempla isso.

O que seria essa regra para se obter a promoção? Os ser-

vidores que cumprirem os requisitos contidos no Estatuto e no Plano de Cargos e Carreiras, apresentará requerimento à Gerência de Recursos Humanos da prefeitura e apresentará os documentos exigidos. Uma vez feito isso, a orientação do SEMPRES-SUDOESTE/MG, que foi extraída das Comissões, é que o deferimento de sua promoção não fique à mercê da boa vontade e disposição política do gestor municipal, pois dependerá única e exclusivamente do servidor e caso o mesmo tenha a vontade de ser promovido, vai melhorar seu desempenho, empenhar-se em obter mais conhecimento e capacitação para poder servir a população, já que esse é o lema do servidor público, SERVIR AO PÚBLICO, ele apresentará ao RH toda fundamentação requisitada e ele será promovido ao nível imediatamente superior.

Recordando que a promoção é uma *via de mão dupla*, que fará com que o servidor seja capacitado e ele estará retribuindo aos munícipes através da sua competência e consequentemente será beneficiado financeiramente por isso.

Vamos exemplificar a visão

que temos dessa modalidade. Um exemplo simples porém eficaz:

Um servidor que entra ao quadro da prefeitura com graduação de enfermeiro, estando apto a trabalhar na área de saúde por sua formação, e durante um período de tempo seja de dois, três, ou quatro anos, ele estará aperfeiçoando no tratamento e trabalho a população. E com isso ele agregará ao seu currículo experiências em uma área específica da saúde, sendo assim ele irá apresentar ao RH este diploma e por conseguinte ele irá ser promovido ao próximo nível.

Neste caso, o Servidor será reconhecido, a Prefeitura Municipal estará com um colaborador altamente capacitado e a população de São Sebastião do Paraíso estará se beneficiando. À vista disso, vimos vantagens para todos os envolvidos e concluímos que para um ganhar o outro não precisa perder. Foi-se o tempo ganha/perde, nesta etapa de nossa vivência, na qual estamos todos entrelaçados, o princípio é o ganha, ganha, ganha. Sem restrições.

“JS” levanta preços de produtos da cesta básica em seis supermercados em Paraíso

Sebastião Tadeu Ribeiro

Para facilitar e proporcionar ganho de tempo e economia no bolso dos consumidores em São Sebastião do Paraíso, quinta-feira (10/9), o *Jornal do Sudoeste* fez levantamento de preços dos principais produtos que compõem a cesta básica. Foi constatado que vale a pena pesquisar, porque a diferença de preço entre o mesmo produto é considerável, em relação de um supermercado e outro.

Levantamento de preços está anexo a nesta matéria. Outro fato importante e preocupante, exemplo: o saquinho de cinco quilos do arroz Komabem tipo 1 que em média R\$ 12,00 a R\$ 13,00 no mês de fevereiro deste ano, está custando em torno R\$ 24,99, portanto um aumento de 100%. A carne bovina de segunda, acém, custava em fevereiro em média entre R\$ 12,00 a R\$ 13,00 e conforme o levantamento, está custando em média R\$ 24,90, portanto



Alguns produtos que compõem a cesta básica tiveram aumentos que ultrapassam 100% comparando-se com valores no início do ano

também um aumento em média de 100%.

Há outras mercadorias da cesta básica que tiveram aumentos astronômicos, o que nos faz lembrar da triste época da inflação galopante nos governos dos presidentes José Sarney e Fernando Collor de Melo, por

exemplo o arroz, carne bovina, suína, frango dentre outros. São produtos essenciais, altas que afetam principalmente famílias de baixa renda, desempregados. Vale lembrar que o salário mínimo no mês de fevereiro passado é o mesmo de hoje, R\$ 1.045,00.

MERCADO 5 ESTRELAS		SUPERMERCADO ZICO	
Av. Monsenhor Mancini - Vila Dalva		Av. Antônio Rodrigues da Silveira - Vila Formosa	
PRODUTOS	PREÇO	PRODUTOS	PREÇO
Arroz Komabem tipo 1 pacote 5 kl.	24,99	Arroz Komabem tipo 1 pacote 5 kl.	24,95
Arroz Panela de Ferro tipo 1	26,99	Arroz Panela de Ferro tipo 1 pacote 5 kl.	26,95
Feijão Cariquinha tipo 1 Tio Quito 1 kl.	5,99	Feijão Cariquinha tipo 1 Tio Quito 1 kl.	5,99
Feijão Cariquinha tipo 1 Felgran 1 kl.	6,99	Feijão Cariquinha tipo 1 Felgran 1 kl.	6,99
Açúcar cristal Delta pct. 5 kl.	11,99	Açúcar cristal Delta pct. 5 kl.	10,95
Óleo de soja Liza 900 ml.	6,99	Óleo de soja Liza 900 ml.	5,99
Óleo de soja ABC 900 ml.	6,39	Óleo de soja ABC 900 ml.	5,85
Carne de 2.ª – Acem – kl.	21,99	Carne de 2.ª Acem 1 kl.	26,90
Carne de 1.ª – Alcatra kl.	31,99	Carne de 1.ª Alcatra 1 kl.	35,90
Pernil de porco kl.	14,99	Pernil de porco 1 kl.	17,90
Lombo de porco kl.	16,99	Lombo de porco 1 kl.	20,90
Frango congelado Seara kl.	6,99	Frango congelado Sadia 1 kl.	7,45
Café em pó Scarano 500 gr.	8,99	Café em pó Scarano 500 gr.	7,99
Cebola kl.	2,99	Cebola 1 kl.	4,55
Alho pacote 200 gr.	8,00	Alho a granel 1 kl.	24,50
Sal Cisne – refinado 1 kl.	2,99	Sal refinado Cisne 1 kl.	2,99
Leite pasteurizado Vialac 1 lt.	3,99	Leite pasteurizado Vialac 1 lt	3,79
Sabão OMO 800 gr.	8,99	Sabão em pó OMO 800 gr.	8,95
Sabão Ypê embalagem 5 unidades	6,49	Creme dental Colgate 90 gr.	3,99
Sabonete Palmolive 85 gr.	1,69	Sabonete Palmolive 85 gr.	1,39
Creme dental Colgate 50 gr.	2,49	Sabão Ypê embalagem c/ 5 unidades	7,45

SUPERMERCADO TONIN LOJA 2		DIA SUPERMERCADO	
Av. Angelo Calafiori - Mocoquinha		Rua Dr. Placidino Brigagão - Lagoinha	
PRODUTOS	PREÇO	PRODUTOS	PREÇO
Arroz Komabem tipo 1 pct. 5 kl.	24,99	Arroz Prato Fino tipo 1 pct. 5 kl.	24,90
Arroz Panela de Ferro tipo 1 pct. 5 kl.	26,99	Arroz Tio João Tipo 1 pct. 5 kl.	21,90
Feijão cariquinha tipo 1 Tio Quito 1 kl.	6,49	Feijão cariquinha tipo 1 Codil 1 kl.	6,49
Feijão cariquinha tipo 1 Felgran 1 kl.	7,49	Feijão cariquinha tipo 1 Pink 1 kl.	6,89
Açúcar cristal Delta pct. 5 kl.	10,99	Açúcar cristal Bonnaçucar 5 kl.	9,79
Óleo de soja Liza - 900 ml.	5,99	Óleo de soja Veileiro 900 ml.	5,49
Óleo de soja ABC - 900 ml.	5,79	Carne de 2.ª fraldinha 1 kl.	26,49
Carne de 2.ª Acem 1 kl.	27,99	Carne de 1.ª colchão mole 1 kl.	29,79
Carne de 1.ª Alcatra 1 kl.	35,49	Carne de porco - barriga - 1 kl.	15,96
Pernil de porco 1 kl.	22,00	Carne de porco lombo 1 kl.	17,46
Lombo de porco 1 kl.	24,00	Café 3 Corações 500 gr.	8,68
Frango congelado Sadia 1 kl.	7,29	Cebola - 1 kl.	3,99
Café em pó Scarano 500 gr.	8,99	Alho a granel 1 kl.	19,89
Cebola 1 kl.	3,99	Sal refinado Dia 1 kl.	1,69
Alho a granel 1 kl.	25,99	Frango congelado (inteiro) Seara - kl.	5,89
Leite pasteurizado Vialac 1 lt.	4,19	Sabão Ypê pacote com 5 unidades	6,99
Sabão OMO pct. 800 gr.	8,99	Sabão OMO pct. 800 gr.	10,99
Sabão Ypê embalagem 5 unidades	6,99	Sabonete Palmolive 85 gr.	1,59
Creme dental Colgate 90 gr.	4,59	Creme dental Colgate 90 gr.	3,28
Sal refinado Cisne 1 kl.	2,99	OBS: Na área de venda não o Leite Pasteurizado em saquinhos	
Sabonete Francis 85 gr.	1,29		

DADÁ SUPERMERCADOS LOJA 1		GP SUPERMERCADO	
Av. Oliveira Rezende - Braz		Av. Zezé Amaral - Jd. São José 1	
PRODUTOS	PREÇO	PRODUTOS	PREÇO
Arroz Komabem tipo 1 pct. 5 kl.	25,99	Arroz Komabem tipo 1 pct. 5 kl.	24,99
Arroz Panela de Ferro tipo 1 5 kl.	27,99	Arroz Panela de Ferro tipo 1 pct. 5 kl.	27,99
Feijão cariquinha tipo 1 Tio Quito 1 kl.	5,99	Feijão cariquinha tipo 1 Tio Quito 1 kl.	4,99
Feijão cariquinha tipo 1 Felgran 1 kl.	7,00	Feijão cariquinha tipo 1 Felgran 1 kl.	6,99
Açúcar cristal Delta pct. 5 kl.	10,99	Açúcar cristal Delta pct. 5 kl.	10,49
Óleo de soja Liza 800 ml.	6,59	Óleo de soja Liza 900 ml.	5,99
Óleo de soja ABC 800 ml.	5,99	Óleo de soja ABC 900 ml.	5,69
Carne de 2.ª Acem 1 kl.	29,99	Carne de 2.ª Acem 1 kl.	24,90
Carne de 1.ª Alcatra 1 kl.	37,00	Carne de 1.ª Alcatra 1 kl.	32,99
Pernil de porco 1 kl.	20,00	Pernil de porco 1 kl.	18,99
Lombo de porco 1 kl.	20,00	Lombo de porco 1 kl.	19,90
Frango congelado Sadia 1 kl.	7,95	Frango congelado Sadia 1 kl.	8,49
Café em pó Scarano 500 gr.	8,99	Café em pó Scarano 500 gr.	9,39
Cebola 1 kl.	3,90	Cebola 1 kl.	3,79
Alho a granel 1 kl.	16,90	Alho a granel 1 kl.	21,99
Sal refinado Cisne 1 kl.	2,75	Sal Cisne refinado 1 kl.	3,39
Leite pasteurizado Vialac 1 lt	3,99	Leite pasteurizado Vialac 1 lt	3,99
Sabão em pó OMO 800 gr.	8,99	Sabão OMO 800 gr.	8,99
Sabão Ypê embalagem 5 unidades	6,50	Sabão Ypê embalagem c/ 5 unidades	7,49
Creme dental Colgate 90 gr.	3,50	Creme dental Colgate 90 gr.	3,99
Sabonete Palmolive 85 gr.	1,59	Sabonete Palmolive 85 gr.	1,89

5ª Paella da Fraternidade

Data 20/09/2020 Valor R\$48,00

Das 11:30 às 14:00

Paella Caipira e salada para duas pessoas

Entregues em marmitex

Sistema drive-thru no Hotel das Acácias

Delivery R\$5,00

Ingressos limitados e somente comprados antecipadamente

Informações (35) 3531-1514

PESQUISA FOI REALIZADA NO DIA 10 DE SETEMBRO