

Santa Casa terá assistência de fisioterapia 24h para pacientes internados por COVID-19

Por João Oliveira

A Santa Casa de São Sebastião do Paraíso passará a oferecer aos pacientes internados por decorrência do coronavírus, a COVID-19, o tratamento de fisioterapia 24 horas.

A coordenadora da equipe de fisioterapia do Hospital, a fisioterapeuta Cidinha Cerize, há alguns anos reivindica a ampliação dos serviços de fisioterapia na instituição, de modo a acelerar o processo de recuperação de pacientes e evitando complicações dada a falta de mobilidade destes, principalmente aos internados na Unidade de Tratamento Intensivo (UTI).

Conforme ressalta Cidinha, atualmente a legislação garante 18 horas de tratamento fisioterápico aos pacientes internados nos leitos de UTI, entretanto com o novo protocolo do Hospital, que agora passa a oferecer o tratamento 24 horas. Isso representará um ganho a mais para os pacientes e, principalmente para a sua recuperação. Os protocolos que passam a ser seguidos, conforme conta a fisioterapeuta, tem como referência grandes hospitais do país, como o Hospital das Clínicas de São Paulo, o Albert Einstein e o Incor.

"Nós sabemos a gravidade e a complexidade que são os casos de pacientes internados por decorrência da

COVID-19, principalmente aqueles em situação mais complicada e que acabam indo para a intubação. Já existem trabalhos que mostram que com a fisioterapia 24 horas, você diminui o tempo de ventilação mecânica do paciente, o tempo de internação na UTI, o tempo de internação hospitalar, diminuição do gasto de oxigênio dentro do Hospital, e das infecções respiratórias. Existe um ganho muito grande", ressalta.

De acordo com a coordenadora, o projeto da fisioterapia 24 horas já existe há bastante tempo, todavia os pacientes, que tem a garantia de 18h do tratamento fisioterápico, estavam sendo atendidos até a 1h da madrugada, assim os pacientes que estão em estado mais grave por decorrência da Covid-19, ficavam por cerca de 6h sem o atendimento, apenas com a equipe médica e de enfermagem. "Havia algumas complicações e intercorrências que o fisioterapeuta é o profissional capacitado e habilitado para lidar com a ventilação mecânica junto com a equipe médica intensivista", acrescenta.

Cidinha destaca que antes de tudo isso, o diretor técnico da Santa Casa, o Dr. Luciano Costantini, e a diretora clínica, Dra. Rachel Costantini, acompanhando todo esse trabalho da fisioterapia e os resultados positivos, com respaldo do provedor Fernando Alvarenga, decidiram apoiar o projeto que passaria a ofere-



Divulgação

cer um atendimento de excelência a esses pacientes com o tripé: equipe médica, equipe de enfermagem e equipe de fisioterapia 24 horas a serviço desses pacientes internados.

"Isso melhora muito a assistência do paciente, e todos os nossos protocolos são baseados em instituições renomadas no País. É um padrão dos mais elevados de tudo o que tem sido feito no Brasil, e estamos fazendo dentro da nossa UTI. É um

trabalho essencial e o paciente de Covid, quando é internado, está de um jeito e de repente já vai para a intubação, às vezes tem uma parada cardiorrespiratória, então são pacientes muito instáveis que estão na enfermaria e de uma hora para a outra têm uma complicação e precisam ir para a UTI. Essa assistência faz toda a diferença", ressalta.

O paciente em ventilação mecânica, conforme explica a fisioterapeuta, tem um alto risco

de mortalidade e, portanto, é preciso de uma monitoração a todo o momento, e a fisioterapia ajuda em muito no processo de recuperação. "Com a presença desse fisioterapeuta 24 horas, você aumenta a sobrevida do paciente, dependendo da complexidade consegue tirá-lo da ventilação mecânica, previne contrações, deformidades, perda de força e massa muscular".

Cidinha Cerize destaca que a conquista é um trabalho fruto dos esforços de toda a

equipe da Santa Casa, desde a direção do Hospital ao corpo clínico da instituição. Cidinha, que está na coordenação do setor de fisioterapia desde 2014, ressalta que é com muita alegria que eles anunciam mais esta conquista para o Hospital de São Sebastião do Paraíso. "Estou irradiando de alegria por tudo isso. Fico feliz de administrar o Hospital reconhecendo a importância desse trabalho e nos dá a oportunidade de realizá-lo", completa.

Live Junina do Colégio Paula Frassinetti



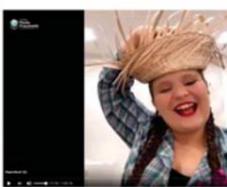
Gratidão alunos, pais, familiares, amigos e colaboradores pela presença na LIVE JUNINA.

Vocês fazem parte da nossa história, por isso nosso momento junino não teria sido tão especial sem vocês.

Um carinhoso abraço a distância a todos e a todas.

Nesta circunstância, mostrem-se todos coração, o que contribuirá para consolidar e aumentar cada vez mais a bela união e caridade que nos deve distinguir.

Santa Paula Frassinetti, carta 509,3



ZÉ RENATO: Mestre de torra, barista, cafeicultor que não abre mão de qualidade

Jornal do Sudoeste: Conte-nos um pouco da sua infância. Quais memórias marcantes você tem desta época?

J.R.F.M.: Nasci e vivi até os dez anos de idade no Rio de Janeiro, próximo a minha família paterna. Tenho ótimas lembranças dessa época, especialmente da Escola Sá Pereira, que era da minha avó Maria Luiza e onde estudei até a terceira série. Era uma escola que respirava arte, música e cultura muito diferente, pois tudo era conversado com os alunos, nada era imposto. A escola existe até hoje e é muito conceituada no Rio. Minha infância era praia no Rio na Ilha de Itacuruçá e férias em Paraíso, na casa dos meus avós maternos, o Dr. Juquinha e Alice Peres. Tive uma infância muito feliz, minha paixão sempre foi o mar, de onde só saía depois de estar enrugado. Também frequentava muito o sítio do meu avô, João de Moura, na Baixada Fluminense, onde subia em árvores, colhia ovos e andava a cavalo.

Jornal do Sudoeste: Como foi sua formação familiar, conte-nos um pouco sobre seus pais e o que a família representa para você?

J.R.F.M.: Meu pai sempre se dedicou muito a advocacia, desde o Rio de Janeiro até agora. Com ele aprendi o português correto, mas acima de tudo a ética, honestidade e generosidade. Meu pai sempre me ensinou a honrar compromissos e eu me espelho muito nele. Minha mãe se dedicou à administração da casa, à criação dos filhos, sempre incentivando os valores humanos, a formação religiosa e artística, o que também devemos às minhas tias do Rio. Minha avó era pianista e minha mãe multi instrumentista. Em casa, minha irmã fazia balé clássico e eu piano. Minha família sempre foi alegre, minha mãe muito animada, com muitas amigas, gosta até hoje de reuniões e música. Meus pais são para mim meu porto seguro e minha irmã sempre me ajudou muito quando mais precisei durante o período que meus filhos moraram em São Paulo sem mim. Sou muito privilegiado de ter nascido na família em que nasci, de ter a irmã que tenho e de ter os meus filhos comigo em Paraíso.

Jornal do Sudoeste: Como foi sua formação escolar? Onde estudou e quais memórias marcantes você tem deste período...

J.R.F.M.: Como eu disse, no Rio estudei na Escola Sá Pereira, da família do meu pai. Vindo para Paraíso, em 1982, ingressei na Escola Estadual Coronel José Cândido. De lá tenho lembranças não muito agradáveis, pois sofri o que hoje é chamado de bullying em função do meu sotaque carioca. Achei a mudança muito estranha, porque a escola do Rio tinha salas com pouquíssimos alunos e aqui as salas eram com mais ou menos 40 alunos, os professores aqui eram mais rígidos e a escola não valorizava tanto a arte, música e cultura como a minha escola anterior. O ginásio eu fiz no Colégio Paula Frassinetti e foi tranquilo porque eu já estava mais adaptado e maduro. Tenho boas lembranças e até hoje amigos que fiz nessa época. Fiz colegial em Ribeirão Preto, no Colégio Anglo, e foi uma fase de muitas descobertas. Fomos morar sozinhos aos 15/16 anos, o Betô da Aviação e eu. Ribeirão não era violenta como hoje em dia, conheci pessoas de diversos locais do Brasil que iam estudar lá e tenho ótimas lembranças dessa época e dos

O mestre de torra, barista e cafeicultor José Renato Figueiredo de Moura ou para os que o conhecem, Zé Renato, é um profissional apaixonado pelo café e, da produção passou a comercialização de cafés torrados especiais e, com isso, vem fazendo o seu público e ganhando o seu espaço. Ao lado de sua companheira, a professora Ana Paula Horta, vem buscando cativar o público oferecendo não apenas mais um café, mas um café com toda a qualidade que sua experiência e formação lhe proporcionaram. Filho de Maria Alice Figueiredo Moura e Dr. João Jaguaribe Alencar de Moura, irmão de Genoveva Figueiredo de Moura, pai do João Franco de Figueiredo e Isabela Franco de Figueiredo, padastro de Ana Flor, aos 48 anos Zé Renato alimenta o sonho de educar e proporcionar um futuro próspero para seus filhos e, também, ampliar seus negócios.

amigos. Depois de Ribeirão, fui fazer faculdade em São Paulo e lá fiquei até 2002.

Jornal do Sudoeste: Você é barista e mestre de torra, como isso começou na sua vida?

J.R.F.M.: Em 2003, eu estava desempregado em São Paulo e vim trabalhar em Paraíso como classificador de café na extinta Cooparaíso. Fui aprender mais sobre um produto que estava na tradição da minha família materna. Meus professores de classificação foram Márcio Fagundes e Marcello Duque. Neste momento estavam abrindo as primeiras cafeterias de café especial em São Paulo e me encantei por esse universo e pelo trabalho de barista. Voltei para São Paulo para aprender porque no interior não havia cursos de barista. Fiz curso no SENAC e trabalhei em cafeterias renomadas em São Paulo. Em 2007 fui Campeão Mineiro de Barista e 5º colocado no brasileiro. Em 2008 fui assistir ao campeonato mundial de baristas em Compenhagen, na Dinamarca, onde o interesse pela ciência da torra surgiu. Fiz curso de torra com Peter Dupond da cafeteria The Coffee Collective e workshops com o campeão mundial de barista da época, James Hoffmann. Fiz no Brasil cursos de avaliação sensorial para café especial no protocolo SCAA (hoje SCA). Não existia na época tantos cursos sobre café e torra, então tive que fazer muita pesquisa sozinho, pois os melhores artigos não eram fáceis de encontrar em nossa língua. Fui autodidata.

Jornal do Sudoeste: Quando você teve a ideia de criar o "Café do Zé"?

J.R.F.M.: Criei o Café do Zé quando percebi que já era bem conhecido no mercado de cafés especiais, conhecia o produto e as necessidades do mercado. Então resolvi trabalhar com meu próprio produto, já que tinha o principal: a terra para produzir, os cafezais já desenvolvidos e o domínio da técnica para fazer do café um produto com maior valor agregado. Comecei a vender em São Paulo para consumidor final e depois para cafeterias. Atualmente, meus maiores clientes estão em São Paulo, são cafeterias, e em Paraíso, onde vendo com exclusividade para o Empório da Terra e a para particulares que nos procuram. Penso que, infelizmente, ainda não é um produto valorizado como deveria aqui na cidade. Os produtores daqui têm o costume de vender o seu melhor café para fora e deixar o pior café para tomar em casa. Não consigo entender isso. E tem o fato de o brasileiro ainda estar descobrindo o café especial. As pessoas, em geral, ainda não têm paladar treinado para apreciar esse tipo de café, estão desenvolvendo, e confundem acidez com amargor. Achar azedo, acham fraco, acham que café tem que ser forte,



Por João Oliveira

amargo e preto. O café especial é ácido, doce, com leve amargor e notas exóticas como floral, frutado, nozes, caramelo e especiarias, e tem cor marrom clara. O café especial tem retrogosto longo e agradável, por isso dispensa açúcar. É interessante notar que por muito tempo nos ofereceram a pior bebida, o bom era exportado e por isso a necessidade do açúcar para mascarar o amargor e a adstringência, que representam grãos estragados do café, conhecidos como defeitos, numa linguagem técnica são os pretos, verdes e ardidos, esses é que dão azia. Apesar dessas dificuldades, o café especial tem ganhado espaço e adeptos em todo o mundo, pois é um alimento funcional muito saudável e quem toma tende a se apaixonar. Eu costumo dizer que a vida é curta demais para tomar café ruim. Sobre a visibilidade do Café do Zé, está sendo muito importante o envolvimento da Ana Paula, que faz todo o trabalho de promoção em mídias sociais, resposta aos clientes, contatos, pedidos, vendas e entregas. Ela é uma assistente indispensável, pois sou muito focado em qualidade e produção. Comigo, qualidade não é negociável. Ter ao lado uma pessoa com outra visão é fundamental, pois enquanto eu faço o melhor que posso para produzir um café especial de verdade, a Ana dá atenção aos clientes e faz com que eles se sintam especiais. Assim, o Café do Zé tem caído na graça dos paraenses e de pessoas de vários lugares do Brasil que entram em contato pelas redes sociais e recebem nossos pacotes em suas casas.

Jornal do Sudoeste: Quais as principais dificuldades de se ser produtor hoje em dia?

J.R.F.M.: A maior dificuldade que eu tenho é que uma fazenda é uma indústria a céu aberto, meu ambiente de trabalho não é controlado, eu dependo do clima e de outros fatores para poder trabalhar. A segunda maior dificuldade é que eu trabalho com um produto que é uma commodity, e por isso eu não ponho preço no meu produto. Outras pessoas, como cooperativas, intermediários e exportadores são os que mais ganham nesse mercado de café, porque correm menos riscos do que nós que somos produtores. Para se ter uma ideia, eu tenho amigo nos Estados Unidos que compra café a R\$ 1.400,00 a saca de café 84 pontos SCA. A mesma saca



Arquivo Pessoal

"A vida é curta demais para tomar café ruim"

"A vida é curta demais para tomar café ruim"

eu vendo aqui a aproximadamente R\$ 550,00. Sendo que eu como todo produtor arco com todos os riscos decorrentes da produção de café. Outra dificuldade é o acesso ao crédito; apesar do governo oferecer crédito a todos, os bancos só liberam para grandes produtores que têm maiores garantias.

Jornal do Sudoeste: Você costuma ser jurado em campeonatos de barista e torradores. Como surge esses convites?

J.R.F.M.: Depois do campeonato de 2008, quando fiquei em 5º colocado e resolvi não participar mais como competidor, a instituição responsável pelo campeonato me convidou a ser jurado. A BSCA, Brazilian Specialty Coffee Association, observou meu trabalho e vem me convidando para ser jurado. Hoje eu já sou juiz principal em várias competições e ordeno o corpo de jurados de algumas delas, principalmente as de barista, *brewers* (café coado) e torra. Para ser jurado é necessário um amplo conhecimento sobre café e da profissão de barista e muita seriedade, pois os baristas se preparam por meses para a competição que dá vaga no Campeonato Mundial. Uma das competições mais importantes que julguei como juiz principal, foram: o primeiro Campeonato Brasileiro de Torra realizado em Curitiba, os campeonatos regionais da Amazônia Coffee Fest de Manaus, os campeonatos regionais de Uberlândia e Pedregulho e os Campeonatos Brasileiros de Barismo realizados em São Lourenço, Belo Horizonte e Rio de Janeiro.

Jornal do Sudoeste: Você acredita que o café ainda é o que move nossa região?

J.R.F.M.: Sim, a economia da região gira em torno do café e digo mais: a economia do Brasil deve muito a esse produto e à nossa região que, segundo dados da Fundação Procafé, gera 300 mil empregos diretos somente na lavoura. Como gera renda, o café aquece a economia local. Isso é facilmente notado nos meses pós-colheita, quando o dinheiro circula com maior intensidade nas cidades produtoras de café. Fora o tanto de impostos que gera para o governo. Ainda assim, mesmo sendo motor econômico da região, penso que o potencial do café pode ser mais aproveitado de outras maneiras, em outros setores da economia. Por exemplo, o setor turístico ainda não descobriu esse potencial.

Jornal do Sudoeste: Nem só de trabalho vive o homem. O que você faz para se desligar um pouco?

J.R.F.M.: Gosto muito de água em geral, piscina, cachoeira, lagos ou mar, e sempre que posso dou uma escapadinha. Estar na água me faz bem, é o momento onde consigo maior relaxamento. Jogo muito vídeo game com meu filho, especialmente jogos de FPS. Gosto muito de fotografar, mas prefiro quando as câmeras eram analógicas. As fotos tinham mais valor, a gente ficava esperando o momento certo e fazia uma foto daquele momento exato e só sabia o resultado dias depois. Hoje você faz mil fotos de qualquer jeito, escolhe a melhor e recorta. Gosto muito de encontrar

meus amigos, fazer churrasco e produzir minha própria cerveja.

Jornal do Sudoeste: Você tem planos? Sonhos? Metas?

J.R.F.M.: Meu maior sonho é ver meus filhos adultos e criados, sendo pessoas melhores do que eu sou. Gostaria que eles aproveitassem bem as oportunidades de estudos que posso oferecer. Quero ver a fazenda sempre melhor socioambientalmente e produtiva, sem abrir mão da qualidade. Estou investindo em ampliação e em tecnologia de controle de torra para poder atender melhor clientes na minha torrefação. Além do Café do Zé, planejo torrar para outras marcas e clientes que procurem serviços de extrema qualidade e controle. Torrar café não é apenas colocar fogo e ver a cor, posso ter a mesma cor com 5, 10 ou 30 minutos, mas os sabores serão totalmente diferentes, tem que conhecer o grão, como foi produzido, observar suas características e definir qual perfil de torra utilizar para extrair o melhor sabor do grão. Tenho o sonho de criar uma marca que não vendesse apenas o meu café, mas o de vários produtores da região, valorizando o pequeno produtor. Também sonho ensinar meus filhos a trabalhar com café, desde o trato com a terra até a xicara na mão do consumidor. A profissão de barista existe em todo o mundo e essa é a melhor oportunidade que posso dar a eles de um trabalho fora daqui para terem experiência com outras culturas.

Jornal do Sudoeste: Qual é o balanço que você faz da sua trajetória até aqui?

J.R.F.M.: Já tiver altos e baixos, mais baixos do que altos, mas acho que servem pra fazer você se levantar e lutar mais. Estou num momento bom da minha vida, apesar de pandemia e do momento político do país. A decisão de voltar para Paraíso foi a mais acertada que tive na minha vida e agora com meus filhos aqui me sinto completo.

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

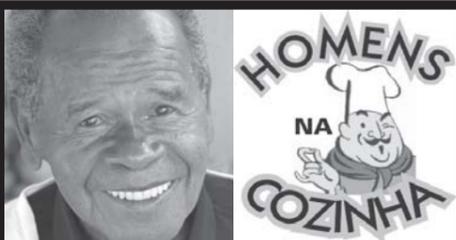


DESPEDIDA EM RECEPÇÃO

Ao final de uma recepção, os anfitriões normalmente oferecem aos convidados um mimo de despedida. É um agradecimento pela participação, um gesto de atenção final. O mais tradicional é oferecer o bem casado ou bem vivido, hoje com variedade de recheios. As embalagens compõem a decoração e deve ser de comum acordo com os decoradores. Outras opções como Brownie, Palha Italiana, Macarons, Brigadeiros gourmet, etc., agradam os convidados. Os aparadores para exposição devem ser de acordo com os demais mobiliários da festa com especial atenção ao local. Como é o item de despedida, o ideal é que esteja na saída do local evitando exposição no tempo, ou seja, dentro do salão de festas ou hall de circulação. Pode-se optar pelas lembrancinhas como mini bebidas personalizadas, vasinhos com plantas ornamentais ou pequenos objetos de decoração. É importante contar com um profissional que entregue estes mimos, evitando seu consumo dentro da festa, o que foge à destinação e garantir que todos os recebam, caso os convidados não lembrem de se servir. É uma ótima forma de finalizar o bem receber.

Momentos inesquecíveis requerem cuidados especiais...

Conte com nossos serviços para o sucesso de seu evento.
RG Eventos Assessoria e Cerimonial



RECEITAS DO GUARI

Bife à milanesa com arroz à grega

INGREDIENTES

1 kg de contrafilé em bifes cortados mais ou menos da grossura de um dedo
Farinha de rosca, e ovos

MODO DE PREPARO

Após bater os bifes, tempere a gosto, passe em ovo batido e em seguida em farinha de rosca. Fritar em óleo bem quente.

ARROZ À GREGA

½ kg de arroz já cozido
2 pimentões verdes, cortados miúdo
4 cenouras cortadas miúdo
2 copos de ervilha, 1 copo de uva passa
250 gr. presunto cortado em cubos
Salsa e cebolinha, cortadas miúdo

Manteiga

MODO DE PREPARAR

Passe em manteiga o arroz já cozido, e acrescente os demais ingredientes já cozidos, e misture bem. Prato pronto, bom apetite.



PANIFICADORA JAPÃO



ACEITAMOS ENCOMENDAS DE
PÃES - BOLOS - TORTAS - SALGADOS - PÃES DE QUEIJO

3531- 6133

Av.: Monsenhor Mancini, 434 - São Sebastião do Paraíso - M.G



A coluna antecipa cumprimentos ao estimado casal, Maurício Moura, Maria aparecida Alves Moura que no próximo dia 11 comemora Bodas de Ouro. Recebe os parabéns de filhos, netos, demais familiares e amigos.

ANIVERSARIANTES

Sábado, dia 4 Marcoantonio Pereira da Silva, Rogério Bicego, Dr. Maurício Borges Marques, Reinaldo Formágo, Laís, filha de Vitória e Edgar, Márcia Sillos. Em Pratápolis o médico veterinário, José Alves Campos.

Domingo dia 5 Leonardo Vieira Carvalho, Neuzi Marques, Thiago Marcelino, em São Tomás de Aquino o professor Marcos do Carmo.

Dia 6 a Professora Andréa Assis Duarte, Claudio Mendonça, Juliana Borges Silva Medeiros, Paulo Eduardo Ribeiro Fonseca Filho, Norma Pádua, Luiz Antônio Barbosa, Lucas Tavares.

Dia 7, Pedro Cerize (ex-prefeito e vereador), Ziara Clementoni, Nelson Gadi, Júlio César Piazza, Valdecir Francisco da Silva, Celso Peres, Diego

Terloni, Dr. Silvinei Antônio de Lima. Em Guaratinguetá, Isadora, filha do médico Ramiro Coca e de Juliana Barbosa Santos Coca, em São Tomás de Aquino, Ana Lima.

Dia 8 Dalva Bozelli, André Alisson Siqueira, Fátima Barbosa Pádua, Sidrônio Ladeira Filho, Valdecir Francisco da Silva, Fabiano Zumerle, João Henio Souza Barros.

Dia 9 Valdeci Silva Ribas, Dr Augusto Pádua, Núbia Dias, Roberto Martins Borges.

Dia 10 Dr. Tulio Colombarolli, Júlia Santos, Francislene Cunha Santos, Professora Zélia Diogo Malaguti, Mariinha Freitas, Nadir Dias Curti, Luiz Antonio Lovo.

Nos tempos em que políticos visitavam Paraíso

Imagine um país que fosse campeão mundial em otimismo. Que fizesse bonito não só no futebol, mas no tênis, boxe e atletismo. Pense em um povo que pudesse orgulhar-se de produzir música que conquistasse as paradas de sucesso em todo mundo na voz de ídolos como Frank Sinatra.

Imagine uma nação que recebesse a "Palma de Ouro" no Festival de Cannes, e o Oscar de melhor filme estrangeiro. Pense em uma economia em que as indústrias multiplicassem a olhos vistos. Por fim, imagine que essa terra ostentasse como a capital mais moderna do planeta. Este país, acredite: era o Brasil. Na segunda metade da década de 50, parecia que tínhamos "chegado lá". Como dizia o jornalista Nelson Rodrigues, o brasileiro se libertava do complexo "vira-latas".

Em 1955 o povo escolheu Juscelino Kubitschek para presidente. Desde essa época aprendi a admirar-lo tanto, que hoje possuo fotos, livros, documentos e manuscritos desse estadista. Conheci Juscelino no Palácio da Liberdade quando era governador, e meu pai era prefeito de São Tomás de Aquino (1950 - 1954).

Dizem que o velho é um livro aberto, qualquer página aberta há sempre uma estória



pra contar. Então vamos lá. Presenciei a campanha política de vários candidatos que visitaram Paraíso. Como JK que aqui esteve inúmeras vezes. Lembro-me também de Jânio Quadros e Milton Camnpos fazendo comício na praça da Matriz para presidente e vice da República (1960).

Outro que aqui esteve foi Tancredo Neves que pernitoitou várias vezes em Paraíso, na

casa do deputado Delson Scarrano. Certa vez foi servido café no Hotel Cosini, onde Tancredo Neves falou por vinte minutos para apenas dez pessoas admiradoras. Homem simples, grande orador.

Outro que fez comício foi Ademar de Barros, como candidato à Presidência da República. Quando o avião aterrissou no aeroporto foi um pó geral no pessoal que aguardava.

El desceu do avião e perguntou pelo Dr. José de Souza Soares, que não estava presente no momento. As crianças o cercaram para pedir autógrafos, muito comum na época como propaganda política. Poderão conferir na foto os bônus dos respectivos candidatos da época.

SEBASTIÃO PIMENTA FILHO
membro da Academia
Paraisense de Cultura.



ÓTICA IMPERATRIZ

A perfeição de sua visão



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

JOSÉ EDITIS DAVID
OAB-32.921/MG

SEBASTIÃO GERALDO DE PÁDUA
OAB-87.410/MG

FLÁVIA INÊZ DE SOUZA PÁDUA
OAB-121.764/MG

ADVOGADOS



RUA JOSÉ OSÍAS DE SILLOS, 561 - F
JARDIM MORADA DO SOL
TELEFAX: (35) 3531-2013 E (35) 3558-1724
josededitis@uol.com.br - sebastiaoepadua@adv.oabmg.org.br

Campanha para Revitalização do Comércio Paraisense

Em momentos em que as dificuldades aparecem, precisamos contar com as melhores parcerias. A Associação Comercial, Industrial, Agropecuária e de Serviços de São Sebastião do Paraíso, ACISSP, está convocando seus associados e empresários interessados na retomada das atividades comerciais em nossa cidade a

se unirem na Campanha para Revitalização do Comércio Paraisense.

A Campanha idealizada pelo presidente da ACISSP, Ailton Rocha de Sillos, é uma grande promoção com início neste mês de julho, onde mais de 50 mil reais em prêmios serão oferecidos a consumidores como forma de incentivar as compras no comércio local.

A premiação será feita com 50 Auxílios Emergenciais, na forma de vales compras de R\$ 600 reais cada, e duas motos Honda POP oferecidas através do Sistema Cooperativo de Crédito, sendo uma pelo Sicoob Nossocredito e Sicoob Paraíso cred, e outra pelo Sicredi das Culturas RS/MG. Associativismo e o cooperativismo em parceria pelo desen-

volvimento de São Sebastião do Paraíso.

A campanha é totalmente gratuita para associados da ACISSP, não há nenhum custo, basta entrar em contato com a ACISSP pelo telefone 3539-4400 e solicitar a ficha de adesão.

Comerciantes estão enfrentando problemas sérios tendo em vista medidas de

afastamento social determinadas no intuito de conter a pandemia, e o reflexo financeiro é uma realidade. Acompanhando de perto esse momento, a ACISSP idealizou e propôs esforço coletivo de modo revitalizar a atividade comercial em Paraíso, para o qual conta com as parcerias do sistema SICOOB e SICRE DI e o apoio do SEBRAE MINAS.

Venha fazer parte deste momento de grande importância para a economia de nossa cidade e região, Campanha para Revitalização do Comércio Paraisense. Ligue 3539-4400 e faça parte do desenvolvimento econômico, do crescimento social e da superação das dificuldades.

ACISSP Juntos Somos Mais Fortes!

Sicredi disponibiliza R\$ 22,9 bilhões para Plano Safra 2020/2021

Expectativa é realizar aproximadamente 227 mil operações de fomento ao agronegócio no novo ciclo agropecuário

Para reforçar sua forte atuação junto ao agronegócio brasileiro, consolidando a posição entre os principais financiadores do setor, o Sicredi irá disponibilizar mais de R\$ 22,9 bilhões em crédito rural no Plano Safra 2020/2021, o que representa um aumento de 10% em relação ao ano-safra anterior. A projeção é que os recursos sejam disponibilizados para aproximadamente 227 mil operações.

Desse total, a expectativa da instituição financeira cooperativa, que reúne mais de 4,5 milhões de associados em 22 estados, é disponibilizar R\$ 10,4 bilhões para operações de custeio, comercialização, industrialização e investimento, R\$ 5,2 bilhões via Pronamp (Programa Nacional de Apoio ao Médio Produtor Rural) e R\$ 4,3 bilhões via Pronaf (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), além de R\$ 3 bilhões com recursos direcionados, oriundos do



Diretor de Negócios da Sicredi das Culturas RS/MG
Cristiano Amorim Ourique

BNDES (Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social).

"Sabemos que o crédito rural é um grande impulsionador de desenvolvimento nas regi-

ões em que atuamos e da forte atuação do Sicredi no agronegócio, estando entre os principais financiadores da atividade. São recursos essenciais capazes de garantir a manutenção,

o progresso e a modernização de propriedades rurais, a agregação de renda e o fortalecimento deste segmento, tão importante para a economia regional e nacional", destaca o diretor de Negócios da Sicredi das Culturas RS/MG, Cristiano Amorim Ourique.

No Plano Safra 2019/2020, os pequenos e médios produtores rurais estiveram entre os perfis de associados mais atendidos pela instituição, representando 80% das operações realizadas. A expectativa é que esse patamar seja mantido no próximo ciclo. "A atuação do Sicredi na agricultura familiar e em toda cadeia do agronegócio tem suas raízes na sua fundação, em 1902. Investimos incessantemente na oferta de crédito e serviços para as empresas e produtores rurais, contribuindo com a sustentabilidade e o desenvolvimento das economias locais. O associado que obtém financiamentos

para o seu empreendimento no campo gera empregos e renda, alimentando o desenvolvimento de sua comunidade", afirma Gustavo Freitas, diretor executivo de Crédito do Banco Cooperativo Sicredi.

O Sicredi já está recebendo as propostas de financiamento para o Plano Safra 2020/2021, que vai até o final de junho do próximo ano. Antes de solicitar o crédito, o produtor rural associado deve fazer o planejamento da próxima safra (considerando o que vai plantar, qual é a área de cultivo e o orçamento necessário com base na análise de solo e sob orientação técnica quanto ao uso dos insumos e os demais serviços que serão utilizados). Depois disso, munido de todas essas informações, poderá procurar a sua agência para dar andamento à proposta e demais procedimentos para aprovação e liberação do crédito.

As agências da Sicredi das

Culturas RS/MG estão operando de forma adaptada para a situação vigente - em função da pandemia - preservando a segurança e saúde de associados e colaboradores. Dessa forma, os atendimentos para contratação do crédito rural serão realizados através de agendamento. Interessados podem entrar em contato com as suas agências através do telefone ou mesmo pelo WhatsApp (51) 3358 - 4770.

BALANÇO DA SAFRA 2019/2020 NO SICREDI

No ano-safra 2019/2020, que ainda não teve os dados consolidados, o Sicredi estima ter liberado R\$ 20,7 bilhões - crescimento de 15% se comparado ao ano-safra anterior -, em mais de 203 mil operações. Desse montante, aproximadamente R\$ 2,3 bilhões foram concedidos com recursos oriundos do BNDES.

(por Raíza Goi Borba)



Eletrônica Digital

Eletro - eletrônicos

☎ 3558-1697 • 98802-6759





VENDAS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

(35) 3558-1697 / 9-88026759

Av. Monsenhor Mancini, 1.095/1.105
São Sebastião do Paraíso - MG

JUROS DE 1,25% A.A + SELIC

CARÊNCIA 8 MESES
PRAZO TOTAL 36 MESES

Para empresas com receita bruta em 2019 de até R\$ 360 mil



BDMG PRONAMPE: APOIO AO MICROEMPRESÁRIO

Entre em contato para atendimento, sem custo adicional



Somos Correspondente do BDMG. Ligue (35) 3539-4428.



Aqui tem apoio para a sua produção com o Plano Safra.

Conte com a nossa parceria no custeio, investimento, comercialização e industrialização da sua produção.

Os recursos do Plano Safra 2020/2021 já estão disponíveis. Estamos ao seu lado para encontrar as soluções financeiras mais adequadas para a sua produção. Com nosso atendimento próximo e especializado, você pode fazer mais e crescer com a gente.

Agência São Sebastião do Paraíso

(35) 3539 7600

Rua Pimenta de Pádua, 1464

[sicedidasculturasrsmg](#) [sicedidasculturasrsmg](#) [\(51\) 3358 4770](#)

