

Encontro

SAÚDE

OS PLANOS DA REDE MATER DEI, QUE INAUGURA HOSPITAL EM SALVADOR EM 2022

GASTRÔ

NOVOS NEGÓCIOS QUE SURGIRAM EM MEIO À PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS

Catarina Song Chen, diretora da Escola Americana: "Estamos dividindo as turmas pensando não apenas na segurança, mas também nas relações entre os alunos, que precisam ser retomadas"



PRONTAS PARA ACOLHER

Escolas de BH contam quais são as atitudes que já estão tomando para cuidar das emoções, expectativas e sentimentos dos alunos quando a volta às aulas presenciais for permitida



#JUNTOS
— *para*
FLORESCER
sempre —



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

FLO
RES
CER

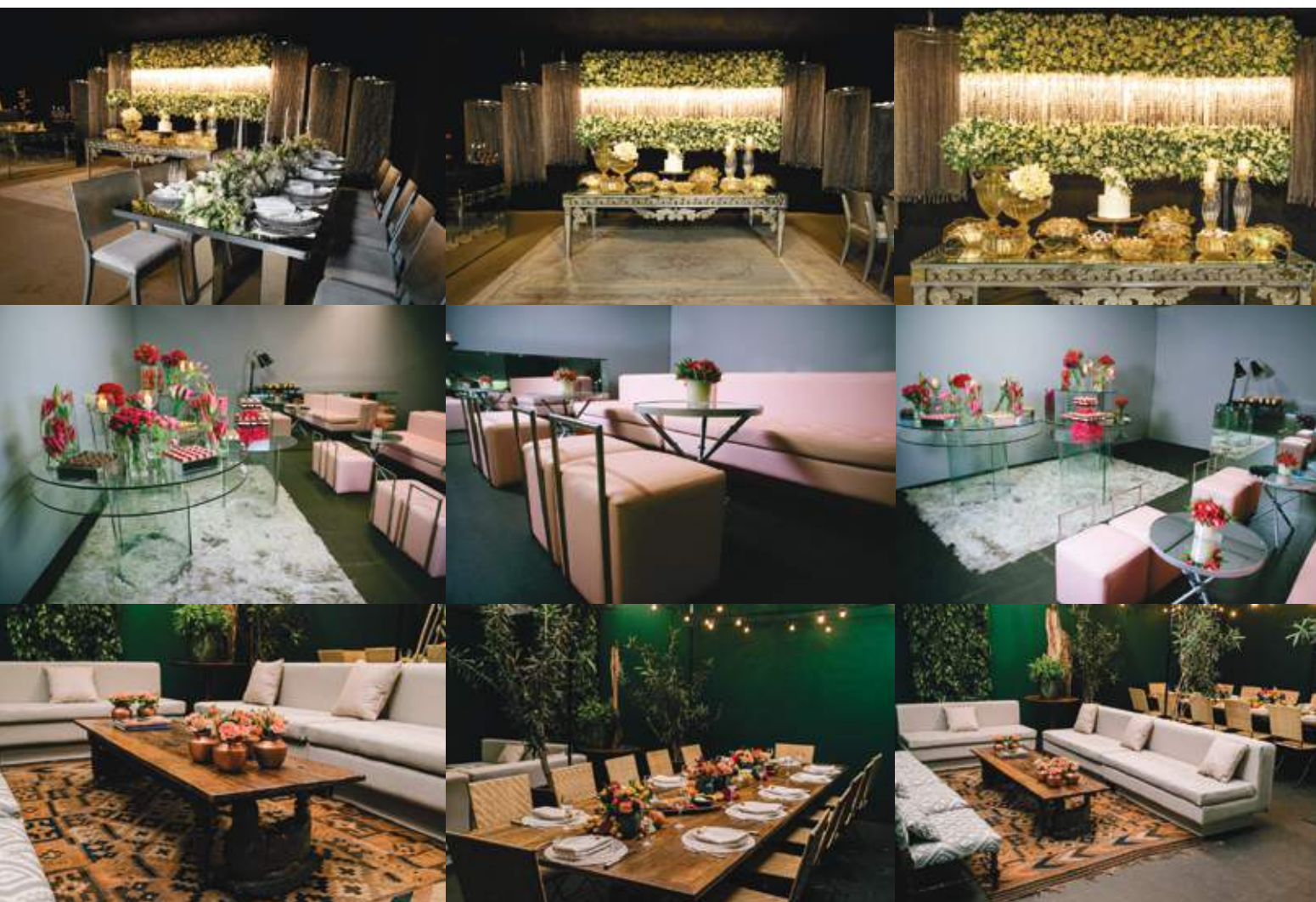
COMMEMORARE

CASA



Já conhece o novo conceito Commemorare Casa?!

Criamos vários ambientes prontos para você receber em casa com toda a estrutura para uma mini recepção! All Inclusive!



VINHOS DE PORTUGAL

ARTECLUBE.COM.BR



Quadrifolia
Vallado



Dona Maria
Tinto



Vallado Douro
Tinto



NA ADEGA CB



Cabriz
Colheita
Seleccionada

Rio Sol
Tradition

Quinta do
Encontro



R. do Ouro, 548 - Serra
2515-9977 | 99217-9977

 adegacb  adegacb
www.adegacb.com.br



Geraldo Goulart



18 ENTREVISTA

Infectologista Cláudia Murta fala sobre o que é necessário para a volta às aulas com segurança

28 SAÚDE

Ao completar 40 anos, Mater Dei prepara expansão para o Nordeste com hospital em Salvador

34 BEM-ESTAR

Moderação é a palavra de ordem para quem quer recuperar o tempo perdido na academia

40 TURISMO

Em meio à pandemia, como fica a tão sonhada viagem para a Disney em comemoração aos 15 anos e ao término do ensino médio

44 PERFIL

Além de se dedicar à medicina, neurologista Elton Augsten escreve poesia e produz queijo de sucesso

48 DEZ PERGUNTAS

Cirurgiã plástica Andrea Dorofeeff explica como células-tronco podem revolucionar tratamentos de beleza

50 PET

Como lidar com os bichinhos que ficam sozinhos em casa quando os donos retornam ao trabalho

54 MODA

Marcas apostam no "upcycling" e dão nova cara a produtos usados

58 TENDÊNCIA

Amarelo é aposta para celebrar a primavera-verão de 2021

62 VEÍCULOS

Montadoras apostam que carros voadores estarão nos ares antes do final desta década

64 CAPA

A preocupação das escolas com o acolhimento aos estudantes quando as aulas presenciais voltarem

É incrível saber que as ideias que vão transformar o mundo amanhã estão nascendo hoje, dentro das salas de aula. Mas isso só acontece quando a busca pelo conhecimento faz o olho do aluno brilhar. No Bernoulli, da Educação Infantil à 3ª série do Ensino Médio, o prazer em aprender surge naturalmente. Vem da boa relação com os professores, de projetos que levam a imaginação e a aprendizagem para fora de sala e do uso inteligente da tecnologia. Parece mágica, mas é o jeito Bernoulli de revolucionar a educação no país e formar pessoas apaixonadas por saber mais.

A paixão
por

aprender
muda o
mundo.

ADMISSÃO
2021

INSCRIÇÕES ABERTAS

1º LUGAR
DO BRASIL NO
ENEM
PELA 6ª VEZ

★
BILÍNGUE:
DO INFANTIL
AO 7º ANO

 **Bernoulli**
Colégio



BERNOULLI GO - SANTO ANTÔNIO
Educação Bilíngue
Educação Infantil e Fundamental I
(31) 3546-5757

UNIDADE SANTO AGOSTINHO
Do 6º ano do Ensino Fundamental
à 1ª série do Ensino Médio
(31) 3029-4900
Bilíngue até o 7º ano.

UNIDADE LOURDES
2ª e 3ª séries do Ensino Médio
(31) 3029-4999



(31) 98457-4259

ARTIGOS

74 EDUCAÇÃO
Crianças em fase de alfabetização mostram que mesmo com aulas em casa é possível aprender o bê-à-bá

78 BATE-PAPO
CEO de empresa de softwares para avaliação à distância fala do futuro das provas on-line

82 GASTRÔ
Empresas e restaurantes que surgiram enquanto todos estavam em quarentena

90 BOTECOS
10 pratos para relembrar na volta dos bares à noite belo-horizontina

16 PEDRO LOBATO
Sem medo do PIX

26 PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS
O caso da seleção de trainees do Magazine Luiza

80 RODRIGO FONSECA
Você já ouviu falar em fermentação selvagem?

98 PAULA PIMENTA
A linguagem dos bebês

Geraldo Goulart



FOTO CAPA: Geraldo Goulart



PRA CERTIFICAR QUE VOCÊ
VAI TER O MELHOR ATENDIMENTO,
TODA A REDE MATER DEI TEM

CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL JCI.

Em 40 anos, milhares de mineiros certificaram a Rede Mater Dei de Saúde pelos nossos serviços. Com sorrisos. Abraços. Retornos pra casa. Agora, o certificado é também outro. Todas as nossas unidades receberam o selo da JCI, o mais importante do mundo para hospitais. Mais uma vez, a Rede Mater Dei traz o que há de melhor para os nossos pacientes: garantia de que aqui a sua saúde tem o melhor atendimento. Porque todos os certificados são conquistados com o mesmo objetivo: **pra você ficar bem.**



 **MaterDei**
Rede de Saúde


40
ANOS



materdei.com.br

DIÁRIOS ASSOCIADOS 

Diretor-Presidente Álvaro Teixeira da Costa

ESTADO DE MINAS

Diretor-Executivo Geraldo Teixeira da Costa Neto

Vice-presidente de Negócios Corporativos Josemar Gimenez Rezende

Diretor de Publicidade Mário Neves
Diretor Jurídico Joaquim de Freitas

Encontro

Diretor-Geral/Editor André Lamounier

Editores Colaboradores Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães

Jornalismo Daniela Costa
Marcelo Fraga
Marina Dias
Rafael Campos

Colaboradores Geórgia Choucair
Gui Torres
Marinella Castro

Editor de Arte Roger Simões
Equipe de Arte Antônio de Pádua
Carvalho

Gerente Administrativa Solange Rabelo

Gerente Comercial Laila Soares

Departamento Comercial Agata Utsch
Andreza Braga

Assistente Comercial Roberta Magalhães

Distribuição André Lima

Projeto Gráfico Editora Encontro

Impressão Coan

Distribuição Encontro Log

Para Assinar (31) 2126-8770

Para Anunciar (31) 2126-8000

Atendimento ao Leitor (31) 2126-8000

TIRAGEM
72.000
EXEMPLARES

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA



CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.

ENCONTRO É UMA PUBLICAÇÃO MENSAL
DA ENCONTRO IMPORTANTE LTDA. BELO HORIZONTE.
RUA BUENOS AIRES, 10, 3º/4º ANDAR - CARMO
30315-570, BELO HORIZONTE - MG
FONE: (31) 2126-8000
EMPRESA FILIADA À



ALESSANDRO DUARTE / EDITOR
aduarte@revistaencontro.com.br

Delicados como bonecos de papel

Educação é um tema bastante caro para **Encontro**. É raro encontrar uma edição que não tenha ao menos uma reportagem sobre o assunto, seja destacando alguma novidade na área seja falando sobre escolas ou profissionais de destaque em Minas Gerais. Neste mês, não é diferente. A reportagem de capa, escrita pela jornalista Marina Dias, traz uma reflexão importante nestes tempos de pandemia do novo coronavírus: como as escolas estão pensando a volta dos alunos, além dos protocolos sanitários? Bem mais que saber se crianças e adolescentes estudantes de escolas particulares precisarão estar de máscaras o tempo inteiro, se haverá álcool em gel para todos, se o recreio estará lotado ou não e se o ensino híbrido (com parte na escola e parte em casa) irá atravessar 2021, uma dúvida na cabeça de todos é como será o acolhimento a quem ficou tanto tempo longe de colegas, professores e de todo o ambiente escolar. E aqueles que não conseguiram absorver todo o conteúdo dado até agora? É o que diretores e psicólogos de grandes colégios de Belo Horizonte respondem. Não quero dar nenhum spoiler – quem quiser as respostas terá de ler a matéria –, mas dá para ver que todos os entrevistados estão dedicando tempo e esforço para garantir que os alunos se sintam bem-vindos, quando a volta for possível.

Marina também foi a responsável pela entrevista com a infectologista Cláudia Murta, que fala sobre o que falta para as escolas voltarem a ver seus bancos cheios novamente. Temos ainda uma reportagem sobre como está sendo o processo de alfabetização nesses tempos de aulas virtuais e outra entrevista, desta vez com o CEO de uma empresa desenvolvedora de softwares para avaliações on-line – que se tornaram imprescindíveis com a impossibilidade de reunir dezenas de estudantes em um mesmo espaço. Quem se preocupa com o tema educação tem assunto para o mês inteiro.

No meio do fechamento desta edição surgiu uma dúvida: como traduzir em uma imagem, na capa, a questão do acolhimento aos alunos. Quando o editor de arte Roger Simões ligou para o fotógrafo Geraldo Goulart, colaborador de **Encontro**, para falar da missão, explicou qual era a nossa necessidade e pediu para ele nos ajudar com uma boa ideia. “Comecei a pesquisar na Internet imagens que tivessem a ver com acolhimento e me deparei com fotos de mãos protegendo bonequinhos de papel”, conta Geraldinho, como é chamado na redação. Ele me ligou no dia anterior ao da foto com a diretora da Escola Americana, Catarina Song Chen, e me contou o que estava pensando. Confesso que fiquei com a pulga atrás da orelha, como diziam os antigos. “Mas você sabe cortar os bonequinhos, Geraldinho?”. A resposta me surpreendeu. “Eu faço origami há quase 10 anos”, disse. “Aprendi em vídeos no Youtube. É um hobby que eu tenho.” Geraldo faz questão de esclarecer que a técnica de recortes dos bonecos não se trata do origami tradicional. “É kirigami, que usa cortes, além das dobraduras”, explicou. Geraldo faz propaganda das artes japonesas. “Além de acalmar, melhora a concentração e a coordenação motora.” O resultado você já viu na capa desta edição. Se os estudantes podem ser delicados como bonecos de papel, as escolas garantem que estão prontas para protegê-los. ■

Geraldo Goulart



O fotógrafo Geraldo Goulart, autor da foto de capa desta edição: para ele, origami e kirigami, além de acalmar, melhoram a concentração e a coordenação motora

O melhor da Atenção Domiciliar agora em BH!

Pioneira no mercado de Atenção Domiciliar (*home care*), a Home Doctor chega a Belo Horizonte e região trazendo infraestrutura diferenciada e foco em inovação, qualidade e segurança do paciente.

Nossa tradição é conduzida pelo rigor técnico e segurança que adotamos no cuidado diário de nossos mais de 2.500 pacientes. Esses princípios respaldam o sucesso de nossas 15 filiais distribuídas pelo Brasil.

Venha conosco fazer parte deste novo momento para a Atenção Domiciliar no estado de Minas Gerais.



Com mais de 25 anos de tradição,
oferece os seguintes serviços:

- Internação Domiciliar
- Assistência Domiciliar
- Programa de Nutrição Parenteral Domiciliar
- Programa de Cuidados Paliativos
- Programa de Aplicação de Medicações Especiais

Nossos diferenciais



Única empresa de Atenção Domiciliar a ser acreditada pela **Accreditation Canada International**, em nível Diamante



Capacitação de nossas equipes em todo o Brasil através da **plataforma EAD e treinamentos presenciais**. São mais de 5.000 inscritos e 100 cursos disponíveis.



Central de urgências com **médicos 24h** para condução de intercorrência clínica e orientação aos pacientes, famílias e profissionais.



Disponibilizamos **ferramentas de tecnologia** como Telemedicina, APP HD Família, Assistente Virtual Ana e Fale com o Farmacêutico.



Para garantir a excelência em nossos processos assistenciais possuímos **5 Comitês Técnicos e Farmácia Clínica**.

Home Doctor, o cuidado e a qualidade que o Mineiro merece!



/homedoctorbrasil
www.homedoctor.com.br




comercial@homedoctor.com.br
(31) 3025-1759 / (11) 3897-2306

FALE COM A ENCONTRO


Algumas das mensagens enviadas para a redação no mês passado e postadas em nosso site e nas redes sociais

PAIS CRIAM GRUPO PARA PRESSIONAR RETORNO DAS AULAS PRESENCIAIS


O grupo Pais pela Educação marcou uma manifestação para reivindicar a volta urgente das aulas presenciais em Belo Horizonte. Perguntamos, nas redes sociais, qual era a opinião dos nossos seguidores sobre o tema.

 Totalmente contra.
Lavinia (@lavinia19)

 Volta as aulas só depois da vacina...
Renata Helena (@renatampinto)


 Será que o único lugar que pega covid é na escola? Por que tudo vai abrir menos as escolas? Não faz sentido algum. Criança está bem longe de ser grupo de risco. Já os bares estão lotados de pessoas mais idosas. Ao mesmo tempo, também acho que a vontade dos pais que são contra enviar os filhos para a escola deve ser respeitada. Com respeito e diálogo é totalmente possível voltar com segurança.
Nicole Cavalieri (@nickcavalieri)

 Claro que não! Isso é um genocídio.
Maria Das Graças Oliveira

 Claro que sim! Isso é seguir a vida.
Juliana Ramos

CLUBES E FEIRA HIPPIE REABREM

A Feira Hippie, no centro de BH, recebeu autorização da prefeitura para reabrir, assim como os clubes da cidade


 Gostaria de entender estes critérios científicos. As crianças podem estar juntas nos clubes mas não podem nas escolas?
Lecio Mendes (@mendeslecio)

 Isso chama eleições à vista...
Marco Tulio Moreira (@marcotsa)

 Escola não pode. No mais, tudo pode.
Valquíria Soares (@valquiria.soares.50115)

MORRE MEMMO BIADI, DO DONA DERNÁ

Um dos mais tradicionais personagens da gastronomia mineira, chef do Dona Derna, morreu após sofrer um infarto. A notícia emocionou os nossos leitores, que reagiram com comentários de condolências


 Meus sentimentos à família, perdemos um dos maiores cozinheiros do Brasil.
Marcos Melo (@marcosmelorra)

 Grande perda para gastronomia de BH.
Sávio Jeronimo (@jeronimosavio)

 Triste! Deus o abençoe!
Facebook Ana Flora Ferreira

ALUNOS FAZEM CAMPANHA PARA AJUDAR PIPOQUEIRO

Mesmo sem se encontrar pessoalmente, alunos do Colégio Santo Antônio se juntaram por uma boa causa: ajudar o Herberth Santos, pipoqueiro da porta da escola, que começou a passar dificuldades devido à pandemia da Covid-19


 Esses meninos brilham demais.
Natalia Maranhã (@nataliamaranhã)


 Que coisa linda.
Silvana Marangon (@silvanamarangon)

 Realmente ele precisa muito. São 10 filhos.
Facebook Ana Paula Lima

COLÉGIO IZABELA HENDRIX FECHA AS PORTAS

A instituição de ensino funcionava na cidade há 116 anos. Foi mais um estabelecimento tradicional a fechar as portas em decorrência da crise econômica acarretada pelo novo coronavírus


 Que triste. Desde que me entendo por gente o Isabela faz parte da história de BH.
República da Esbórnica (@republicadaesbornica)


 116 anos para fazer caixa e não fizeram
Jonatan Henrique (@jonatan_henriq)

DATAFOLHA: KALIL TEM LIDERANÇA FOLGADA

Levantamento voltou a colocar o prefeito na dianteira da corrida pela prefeitura de BH

 Só se o belo-horizontino pirou.
Francine Barbosa (@francinebarbosanutri)


 Meu voto é seu, lindão, pelo belíssimo trabalho.
Flávia Andrade (@souzaflaviamariaandrade)


 Essas pesquisas não sabem de nada... Quero ver no dia 15
Renata Antunes (@renatarantunes)


Geórgia Choucair




Todo mês, publicamos uma imagem de destaque das nossas redes sociais. Nesta edição a gente destaca um final (muito!) feliz. A campanha de arrecadação que visava juntar dinheiro para o Seu Odilon Tavares adquirir um sebo itinerante foi um sucesso. Com mais de 2.700 apoiadores, a iniciativa arrecadou um total de R\$ 150 mil reais.

 Parabéns pela campanha, parabéns seu Odilon.
Miriam de Oliveira (@miriammaradeoliveira)

 Deus é bom o tempo todo! O tempo todo Deus é bom!
Tatiana Quintela (@tatiquintela)

 Parabéns a todos que tornaram este sonho uma realidade!
Eliana Brum (@brumeliana)

 Eu moro em BH e já estive com o Sr. Odilon. Ele tem paixão por livros e desenvolve um digno trabalho, vendendo os que lhe são ofertados e muitos que ele encontrou no lixo e cuidou para que fossem úteis a alguém. Ele merece esse presente.
Úrsula Avner (@ursulaavner)

 /revistaencontro

 revista_encontro

Fale com a Revista ENCONTRO: Comentários sobre o conteúdo editorial da Encontro, sugestões e críticas a matérias: R. Buenos Aires, 10, 3º e 4º andar - Carmo - CEP: 30315-570, Belo Horizonte, MG | E-mail: cartas@revistaencontro.com.br. Cartas e mensagens devem trazer o nome completo e o endereço do autor. Por motivos de espaço ou clareza, elas poderão ser publicadas resumidamente. **PARA ANUNCIAR:** R. Buenos Aires, 10, 3º e 4º andar, Carmo, CEP: 30.315-570 - Belo Horizonte, MG | Tel: (31) 2126-8000 | Fax: (31) 2126-8008
RELEASES: redacao@revistaencontro.com.br | Fax: (31) 2126-8781 | **ASSINATURAS:** Tel: (31) 2126-8770

VOCÊ FICOU EM CASA PORQUE FOI NECESSÁRIO.
AGORA, VAI FICAR POR **PURO PRAZER.**



Vista de tirar o fôlego

Por que o Ville Verdi é único: • Condomínio fechado na Zona Sul de BH

- Casas de 3 ou 4 quartos (suíte) • Lazer completo / Lazer privativo • Energia Solar • Sustentabilidade
- Conceito americano inovador • A 5 minutos do BH Shopping • Sistema de segurança



Lazer privativo único em BH



Sua família sempre segura



Cozinha aberta pra vida



Agende sua visita e venha viver onde ficar em casa é sempre maravilhoso.

villeverdi.com.br | [@villeverdi](https://www.instagram.com/villeverdi) | 3504-0800

MRV&CO


VILLE VERDI
RESIDENCES



Sem medo do PIX

Enquanto escrevo este artigo, milhares de brasileiros estão entrando em contato com os bancos ou fintechs onde mantêm contas correntes, seja por meio dos aplicativos em celulares, dos sites na internet ou mesmo pessoalmente nas agências, em busca de informações sobre o PIX. Não é para menos. Trata-se de uma novidade que promete tornar mais fácil, mais prático e seguro o ato de pagarmos por uma compra, por uma refeição ou apenas por um cafezinho.

O PIX não veio para abolir com um sopro os cartões de plástico, os boletos, as transferências por DOC e TED, ou mesmo o velho e antiquado talão de cheques. Todos vão continuar convivendo com eles, mas, certamente, não por muito tempo. É que a diferença entre o PIX e todas as antigas formas de pagamento tende a levar as pessoas a preferi-lo, assim que se acostumarem com a novidade.

Não se trata de um novo aplicativo para movimentação de dinheiro desenvolvido por esse ou aquele banco, mas, sim, de uma robusta plataforma criada pelo Banco Central para realizar a transferência instantânea de dinheiro entre contas cadastradas. O usuário do PIX não terá de fazer download de um novo programa. Ele já está disponível para cadastramento nos sites dos bancos e deve entrar em operação em 16 de novembro.

É, portanto, um serviço público do Banco Central que não terá custo algum para o usuário pessoa física, enquanto as empresas pagarão uma taxa mínima, conforme o volume de transações (um centavo a cada 10 operações). No final, todos devem ganhar com a redução do custo operacional, com a rapidez do recebimento e a eliminação do não pagamento por falta de fundos ou outro tipo de burla.

A velocidade das transferências é inédita. O tempo estimado para que o dinheiro transferido caia na conta do destinatário é de até 10 segundos. Ainda mais importante é o fato de que o sistema vai operar 24 horas por dia, todos os dias da semana, incluindo fins de semana e feriados. Ou seja, a plataforma terá condições de verificar, em segundos, se o autor da transferência é, de fato, o titular da conta sacada e se o saldo é suficiente para cobrir o saque. Só então a transferência será efetivada.

Também a favor da praticidade, as transferências instantâneas pelo PIX foram concebidas para dispensar o preenchimento de dados tanto do autor quanto do destinatário. Isso será feito por meio de chaves de acesso às contas que cada usuário vai cadastrar. Cada usuário terá direito a três chaves, todas elas já memorizadas pelo cliente, como o atual número do telefone celular, o CPF ou um endereço de e-mail. Assim, se o usuário tiver contas em mais de uma instituição financeira, ele poderá destinar uma dessas opções para ter uma chave PIX em cada banco, sem repetir nenhuma delas em outro estabelecimento. Ou seja, ele poderá cadastrar uma chave PIX em até três bancos, cada uma com uma das três senhas.

“Não se trata de um novo aplicativo para movimentação de dinheiro desenvolvido por esse ou aquele banco, mas, sim, de uma robusta plataforma criada pelo Banco Central para realizar a transferência instantânea de dinheiro entre contas cadastradas”

Do lado do recebimento, os usuários do PIX vão contar com a tecnologia dos QR Codes (códigos de resposta rápida), que podem ser lidos pelos celulares. O recebedor poderá cadastrar um código fixo para a sua loja ou um QR variável para um determinado produto, com seu preço e prazo de validade da promoção. A pessoa física também poderá cadastrar um QR fixo para receber transferências de empresas ou de outras pessoas físicas.

Merece aplauso a ausência de autoritarismo, já que a adesão ao PIX será opcional, respeitando-se a natural cautela que se deve ter em relação às novidades envolvendo dinheiro. Mas os cuidados que todos devem ter com o novo sistema não justificam o medo de adotá-lo, pois eles são os mesmos que se exigem para os cartões. Já vantagens, há de sobra. ■

Taxa de empréstimo
é igual o tempo que
você quer esperar para
realizar seus sonhos:
quanto menor, melhor.

Empréstimo com imóvel
em garantia com a
menor taxa do mercado.
A partir de **0,59% ao mês.**

- _ Parcelas fixas que cabem no seu bolso
- _ Processo digital, rápido e fácil
- _ Imóveis residenciais ou comerciais
- _ Imóveis já quitados ou financiados



Faça uma simulação.

Aponte a câmera do celular
e leia o QR Code ou acesse
bancointer.com.br/credito-com-garantia

inter

“Escola sem água e sabão não pode funcionar em época nenhuma”

Infetologista fala sobre o retorno das aulas em BH e diz que novo coronavírus pode ser oportunidade para melhoria em estruturas que nunca deveriam existir como são hoje

MARINA DIAS

O retorno das aulas presenciais tem sido o tema de maior debate - e polêmica - nos últimos meses em BH, depois que a grande maioria das atividades comerciais já foi autorizada, com regras e protocolos, a reabrir. O estado liberou, a partir de outubro, a volta das escolas em regiões específicas do programa Minas Consciente, a que o prefeito Alexandre Kalil respondeu: “Cada um sabe o que faz. Aqui em BH, não.” Segundo Kalil, o impacto em termos de contágio seria enorme no retorno dos 865 mil alunos da cidade. Os infetologistas do Comitê de Combate à Covid-19 da prefeitura dão como fio condutor para a volta números que vão de 50 casos por 100 mil habitantes, para o ensino superior, a 5 por 100 mil, no caso do ensino fundamental. Até o fechamento desta edição, a capital mineira tinha 143 casos por 100 mil habitantes. Os números referem-se a infecções registradas ao longo de duas semanas.

Há pais que desejam o retorno imediato, pensando na saúde mental de filhos, e os que não querem a volta antes da vacina. Fora a preocupação dos professores com a execução de protocolos por parte de jovens alunos e de não haver a estrutura disponível para garantir que essas regras possam ser seguidas, especialmente em escolas pú-

QUEM É

Cláudia Murta de Oliveira, 50 anos

ORIGEM

Belo Horizonte

FORMAÇÃO

Médica formada pela UFMG, especialista em clínica médica e em infectologia e mestre em medicina tropical

CARREIRA

É médica do serviço de controle de infecção hospitalar Santa Casa BH, membro do comitê de enfrentamento ao coronavírus da Santa Casa e responsável técnico por uma clínica de vacinas

blicas. As variáveis dessa equação são muitas e, para a infetologista Cláudia Murta, membro do comitê de enfrentamento ao coronavírus da Santa Casa BH, a receita para o sucesso da volta está na atenção para os números e muito diálogo. Segundo ela, em entrevista feita pelo Zoom no final de setembro, não é possível o retorno em cidades cujo número de casos não estiver diminuindo e, para que as aulas possam voltar quando isso acontecer, é preciso planejamento enquanto não tiver chegado a hora de abrir as portas.

Pais, alunos, professores, todos devem ser ouvidos em suas questões e muito bem orientados quando os protocolos forem divulgados. Afinal, diz, segui-los só é possível caso as pessoas estejam bem informadas e, portanto, menos tensas e temerosas. E, claro, é preciso garantir condições para que as regras sejam seguidas: “As instituições precisam ter acesso a tudo que se refere à proteção. Sem isso fica muito complicado voltar”, diz.

ENCONTRO - O que é preciso para que as aulas presenciais retornem?

Cláudia Murta - Em primeiro lugar é preciso redução do número de casos naquela região e redução da taxa de transmissão. Sem isso acontecer, não é possível planejar o retorno. Enquanto determinada cidade não chegou nesses números, é importante que comece a ser feito planejamento sobre como voltar, para que, quando as taxas caírem, as pessoas já estejam orientadas e preparadas.

O que se sabe hoje sobre a capacidade de transmissão das crianças?

Hoje sabemos que crianças abaixo de 10 anos têm menos sintomas respiratórios, e o CDC (Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos) já coloca que elas transmitem menos o vírus, tanto entre si quanto para adultos. A capacidade de transmi- ▶



tirem é menor. Acima dos 10 anos a capacidade pode ser maior, mas são crianças e adolescentes que já sabem se portar melhor, vão usar a máscara de forma adequada.

A noção atual de que a transmissão pelo contato com superfícies é menos importante do que outros mecanismos interfere de alguma forma nos protocolos de retorno às aulas?

Para se contaminar por superfície, o vírus tem de estar vivo, em quantidade suficiente, e a pessoa precisa trazer a mão para o rosto. A higienização impede isso. É uma forma de transmissão mais bem controlada se a gente conseguir seguir as orientações. Mas será preciso higienizar carteiras de uma turma para outra, por exemplo. O risco é pequeno, mas existe. E é preciso cuidar das mãos. A transmissão respiratória, que acontece como em outros vírus respiratórios, se dá quando a pessoa espirra ou tosse em distância de menos de 1,5m da outra. O uso da máscara ajuda na redução da geração de gotículas, mas também é preciso praticar a etiqueta da tosse, evitar colocar as mãos na máscara.

Quais são os riscos para os professores e demais profissionais da educação nesse retorno?

Nunca vai existir risco zero em profissão nenhuma. Temos de reduzir os riscos o máximo possível. As escolas têm se programado para haver o distanciamento do professor, uso de máscara e face shield. Todos os alunos estarão de máscara também. Temos que pensar no professor com muito cuidado e carinho. Qual é a idade dele? Tem fator de risco? Isso é algo que precisa ser estudado, bem detalhado. O professor com doenças que são fator de risco não deve voltar à aula presencial, deve ser realocado para funções em que não tenha contato direto e não esteja tão exposto. Da mesma forma, é preciso avaliar os alunos que vão retornar para a escola; crianças com asma grave, diabetes, tratamentos de saúde que sejam de risco e baixa imunidade também precisam ser avaliadas, pois são candidatas a permanecer no ensino remoto. É preciso avaliar muitas



“Precisamos pensar em voltar (com as aulas presenciais) mesmo se a gente não tiver vacina, mas com todas as questões relativas ao retorno muito bem discutidas”

variáveis, e com tranquilidade e discernimento. E a hora de fazer isso é agora. Quando tivermos condições de reabrir, isso tudo já deve estar analisado.

O retorno às aulas impacta o convívio das crianças com avós?

É preciso avaliar o convívio atual delas em relação aos avós. Se as crianças estão mesmo isoladas com eles, se os pais estão saindo para trabalhar, se há convívio com funcionários em casa, isso tudo tem que ser alinhado. É difícil avaliar isso. A criança que for para a escola pode trazer Covid-19 para casa,

mas existem outras pessoas na casa dos avós que estão se expondo fora também?

Qual é o papel das famílias nesse retorno, quando acontecer?

Famílias têm que ser muito bem esclarecidas do que são os riscos aos quais as crianças estão se expondo, os riscos aos quais as crianças já estão sendo expostas. Da mesma forma, é preciso o esclarecimento dos profissionais das escolas. No início da pandemia, no hospital, havia muita gente em pânico, com medo do que ia acontecer, pois a ausência de conhecimento traz medo. É preciso haver muita orientação de como as pessoas devem se comportar nesse ambiente. Risco zero não existe. Os protocolos das escolas precisam estar muito bem definidos. E as famílias que não se sentem à vontade devem ter a oportunidade de continuar com estudo remoto. Mesmo porque não é possível voltar todo mundo junto, vai ter que ser feito rodízio, terá de ser um retorno gradual e o mais tranquilo possível.

Qual a sua opinião sobre aguardar uma vacina para fazer esse retorno?

A gente não sabe quando vai ter vacina para todo mundo. A produção não é tão fácil para que tenhamos em seis meses vacina para o mundo inteiro. Algumas provavelmente serão feitas mais rápido do que um protocolo usual de desenvolvimento demora, e com proteção não tão grande. De toda forma, os protocolos que estão sendo feitos são para pessoas a partir de 18 anos - e geralmente é isso mesmo, estuda-se primeiro no adulto saudável, depois adulto com alguma doença para depois incluir idosos e crianças. Então precisamos pensar em voltar mesmo se a gente não tiver vacina, mas com todas as questões relativas ao retorno muito bem discutidas.

O que as experiências de outros países demonstram em relação à contribuição da reabertura de escolas para o aumento da transmissão?

Na maioria dos países não houve impacto significativo na transmissão no restante da comunidade, desde que protocolos tenham sido seguidos. Voltar de uma hora para outra, sem ▶



Estamos, pela sexta vez, concorrendo ao Prêmio Reclame Aqui pelo bom atendimento aos clientes na categoria Locação de Veículos.

Vem com a gente conquistar mais uma grande vitória.

Obrigada, Você!
Por fazer parte desta história.



Utilize o QR Code
ao lado e **VOTE
LOCALIZA HERTZ!**

 **Localiza Hertz**

localizahertz.com



programação, não vai dar certo. Haverá muita gente insegura, muito estresse, e os protocolos não vão ser cumpridos. É preciso voltar com planejamento. Quem voltou com planejamento e aos poucos voltou com segurança muito maior. Além de planejamento muito bem estruturado, é preciso que o processo seja acompanhado, monitorado. A gente precisa abrir com todos os protocolos e ver como pessoas e a doença vão se comportar. Quanto maior a adesão, mais fácil vai ser de manter aberto. Se a gente volta e observa que houve aumento do número de casos e que isso está ligado às escolas (porque o aumento também pode estar ligado a outras reaberturas, que não a das escolas), é preciso voltar e repensar.

Quando se fala de experiências em outros países, muitos argumentam que elas não se aplicam à realidade das escolas brasileiras. Acha que o retorno das aulas em nossa cidade se faz inviável devido às condições das nossas instituições de ensino, notadamente as públicas?

O vírus se comporta da mesma forma em qualquer área. O que a gente precisa ver são as estruturas e o que é preciso em cada uma. Escolas têm realidades muito diferentes. A escola que não tem torneira com água e sabão não pode funcionar em época nenhuma. Talvez o novo coronavírus traga a oportunidade de que consigam agora ver necessidades que já existiam antes, melhorar o que já não podia ser daquela forma e que, face à Covid-19, não pode mesmo acontecer. E assim melhorar a estrutura. As instituições precisam ter acesso a tudo que se refere à proteção. É preciso avaliar a estrutura que a escola necessita. Sem isso fica muito complicado voltar.

Quanto a essa questão das instituições públicas, pode falar da sua experiência na Santa Casa?

Quando começou a pandemia, a gente precisou se programar, se estruturar, treinar todo mundo, entender quais as necessidades de equipamentos de proteção individual (EPIs), como usar, como seria a paramentação. E naquele momento em que a gente começou a programar, nem havia estoque de ma-



“ Se houver liberação por parte do poder público, mostrando que estamos com nível de transmissão adequado para o retorno, e se a escola mostrar que está cumprindo os protocolos, minhas filhas certamente irão. Estarão lá no primeiro dia (de aulas presenciais)”

terial suficiente. Mas foram comprados - grande maioria por dinheiro do governo, mas houve também doações - e, quando o primeiro caso de Covid-19 foi internado, a gente já estava com todo mundo treinado, sabendo o que fazer, e com EPIs disponíveis. Acredito que essa experiência sirva para as escolas. Ainda não voltamos: neste momento é hora de refletir e fazer o levantamento do que precisa ser feito, quais pessoas podem voltar, quem é o professor de risco para ser afastado, o que aconteceria se houvesse algum caso entre funcionários ou alunos. Nós tivemos funcionário que teve Covid-19 que trabalhava em ala que não era de novo coronavírus, onde não houve outros casos, ou seja, provavelmente a pessoa se contaminou fora do hospital, talvez no seu trajeto. Isso também pode acontecer na escola. O importante é discutir amplamente como será o retorno.

Temos visto crianças e adolescentes com sintomas de ansiedade e estresse. Como as famílias devem pesar os riscos de infecção pelo novo coronavírus e os riscos do isolamento?

Cada família tem a sua realidade. Existem aquelas que não se sentem seguras, com medo do contágio, e outras que já se sentem seguras, já estão mais orientadas, conseguem saber mais sobre esse risco, e pela questão de que a infecção na grande maioria das vezes em crianças é assintomática ou com poucos sintomas. É importante haver a opção de retorno para os que já desejarem, quando essa volta for autorizada, e a opção de continuar com o ensino remoto para aquelas que não se sentem ainda seguras para voltar.

Quando a escola das suas filhas reabrir, você tem intenção de mandá-las?

Se houver liberação por parte do poder público, mostrando que estamos com nível de transmissão adequado para o retorno, e se a escola mostrar que está cumprindo os protocolos, minhas filhas certamente irão. Estarão lá no primeiro dia. O número de casos cair, escolas cumprindo os protocolos e famílias e funcionários orientados, essa é a receita para o retorno dar certo. ■

UPTOWN

VILA DA SERRA

Os decorados mais surpreendentes
do Vila da Serra estão prontos para você.



Visite os decorados e stand de vendas, abertos diariamente.

Planta Flex
de 2 ou 3 quartos

Apartamentos
de 81 m² a 112 m²

Av. Dr. Marco Paulo Simon Jardim, 480

Antiga Avenida de Ligação, em frente à Fundação Torino

☎ 3646-4700 📞 98465-2185

uptownviladaserra.com.br

CONSTRUÇÃO

CAPARÃO
DESDE 1957

ARQUITETURA

Dávila
ARQUITETURA
URBANISMO
INTERIORES

REALIZAÇÃO

OURINVEST
REAL ESTATE

minas
BRISA

EMPREENDIMENTOS
IMOBILIÁRIOS

PREPARADOS PARA O INESPERADO

Na Escola Americana de Belo Horizonte, crise da Covid-19 significou adaptação, resiliência e oportunidades de crescimento

Quando o governo de Minas Gerais determinou o fechamento das escolas do estado, no dia 18 de março, uma quarta-feira, a vida mudou abruptamente para estudantes e professores. Afinal, ninguém sabia, naquele momento, quais seriam os reflexos da pandemia da Covid-19 por aqui. Na Escola Americana de Belo Horizonte (EABH), o susto logo foi substituído pela ação. No dia 23 de março, todos os alunos puderam assistir a aulas on-line. Com o EABH ONLINE,

a Escola Americana foi a primeira a fazer a transição para o ensino a distância em Minas Gerais. "Foi incrível ver nossos alunos e funcionários mudarem e se adaptarem rapidamente, a fim de transferir o aprendizado de um espaço físico para um virtual", afirma a diretora Catarina Song Chen. "Nossos estudantes colheram os frutos do trabalho árduo de nossos professores e o aprendizado não parou." Com o aprendizado transferido para a plataforma virtual, a conexão entre todos os envolvidos no dia a dia da Escola Americana foi mantida, mesmo com o importante distanciamento social.

A Escola Americana segue o calendário do Hemisfério Norte e o ano acadêmico 2019-2020 se encerrou em junho. Surgiu então uma questão: como celebrar o feito de quem estava concluindo o Ensino Médio? A ideia para garantir um evento inesquecível foi inusitada – e histórica. A cerimônia foi transferida

Fotos: Divulgação



Cena da formatura do Ensino Médio, realizada no Aeroporto Internacional de Belo Horizonte: espaço simbolizou a "decolagem" dos estudantes - em direção a diferentes cidades do mundo



Catarina Song Chen, diretora; Ernestina Silva, diretora do Programa Brasileiro; Matthew Ihle, coordenador do Lower School (Educação Infantil e Ensino Fundamental Séries Iniciais); Judy Imamudeen, coordenadora do Programa do Bacharelado Internacional do PYP; e Ruth Pesses, coordenadora Interina do Upper School (Ensino Fundamental Séries Finais e Ensino Médio): esforço do Academic Team foi responsável por implantar o ensino a distância em tempo recorde

para o Aeroporto Internacional de Belo Horizonte. Sabendo que essa seria a última oportunidade de se despedir dos colegas de classe, antes de se separarem e seguirem caminhos distintos, os formandos fizeram, como se costuma dizer, dos limões, uma limonada. Eles abraçaram a missão e mobilizaram pais e administradores da escola para fazer da cerimônia um acontecimento épico. O aeroporto simbolizou a “decolagem” dos estudantes em direção a diferentes cidades do mundo.

A Escola Americana de Belo Horizonte é a única escola internacional em Minas Gerais, reconhecida pelo International Baccalaureate como uma Escola do Mundo IB. Ela também é certificada pelo Cognia – instituição prestigiada de credenciamento que atesta o padrão de qualidade de diversas escolas americanas ao redor do mundo. Os alunos se formam com o diploma brasileiro e americano. Se participarem do programa das Aulas de Níveis Avançados do College Board, cumprindo todas as matérias exigidas, eles também podem se graduar com o prestigioso AP Capstone Diploma.

A EABH se destaca por contar com um corpo discente com mais de 20 nacionalidades, conviven-

do em um ambiente internacional. “Nossos alunos estão imersos em uma experiência de aprendizagem sob uma abordagem holística e não isolada, como algo separado ou complementar”, diz a diretora Catarina. O clima internacional se deve ainda aos professores de diversas partes do mundo recrutados anualmente para vir morar em Belo Horizonte e contribuir com a escola. De acordo com Catarina, a pandemia trouxe a lição de que a crise é “uma oportunidade para se adaptar, crescer e inovar”. O objetivo da escola, agora, é avaliar quais práticas são realmente relevantes e o que vale a pena preservar. “A pandemia também nos proporcionou a coragem necessária para ajudar a tomar decisões difíceis, correr riscos ao tentar diferentes maneiras de fazer as coisas e nos nutriu com novas perspectivas”, diz. “O período 2019-2020 abriu as portas para oportunidades de inovação.” Com a certeza de que os próximos meses serão de desafios sem precedentes, a EABH se mostra comprometida em fornecer uma educação de excelente qualidade. E a prova de que os esforços têm sido reconhecidos pela comunidade é o fato de ter recebido mais de 70 novos alunos neste ano letivo de 2020-2021.



O caso da seleção de trainees do Magazine Luiza

Em setembro deste ano, o Magazine Luiza anunciou a abertura do primeiro programa de trainee do Brasil com vagas dedicadas exclusivamente a candidatos negros. De fato, consta do programa que, além dos requisitos de formação, o candidato deve se auto declarar preto ou pardo.

A empresa informou que, não obstante 54% da sua força de trabalho ser composta por negros, apenas 16% ocupa posição gerencial. A ideia é “construir novas histórias a partir da valorização de profissionais negros dentro do mercado de trabalho”.

A iniciativa foi amplamente divulgada e aplaudida por vários setores da sociedade, mas foi também objeto de várias críticas e denúncias no Ministério Público do Trabalho em São Paulo. As denúncias foram rejeitadas sob o entendimento de que o programa representa “ação de inegável reparação histórica à população negra brasileira”, compatível com a ordem jurídica.

No entanto, antes mesmo de concluído o período de inscrições para o programa, a Defensoria Pública da União distribuiu ação civil pública no Tribunal Regional do Trabalho da 10ª Região contra o Magazine Luiza, pleiteando que a ré deixe de limitar as inscrições para o programa de trainee por meio de critérios discriminatórios, bem como a sua condenação ao pagamento de indenização por danos morais coletivos, em no mínimo R\$ 10 milhões. Os pleitos estão fundamentados no artigo 7º, inciso XXX, da Constituição Federal de 1988, que elenca, dentre os direitos fundamentais do trabalhador, a proibição de diferença de salários, de exercício de funções e de critério de admissão por motivo de sexo, idade, cor ou estado civil.

Na ação, o Defensor Público acusa o Magazine Luiza de crime de racismo e de “marketing de laçação”, isto é, de usar o ativismo como forma de propaganda visando uma colocação política no mercado com o objetivo de aumentar os lucros. Não haveria, portanto, verdadeiro cunho social, mas sim uma estratégia de marketing empresarial.

A ação traz à tona a discussão sobre a chamada discriminação positiva, que tem o intuito de estabelecer equilíbrio e garantias para os grupos excluídos pela sociedade, fazendo-o por meio das ações afirmativas, definidas pelo Estatuto da Igualdade Racial como medidas especiais adotadas pelo Estado e pela iniciativa privada para a correção das desigualdades raciais e para a promoção da igualdade de oportunidades.

Tais ações partem da premissa de que “proclamações jurídicas por si sós não são suficientes para reverter um quadro social que finca âncoras na tradição cultural de cada país”, como explica o ex-Ministro Joaquim Barbosa, que continua, esclarecendo o conceito de “igualdade de resultados”, como “a concepção moderna e dinâmica do princípio constitucional da igualdade, a que conclama o Estado a deixar de lado a passividade, a renunciar à sua suposta neutralidade e a adotar um comportamento ativo, positivo, afirmativo, quase militante, na busca da concretização da igualdade substancial” (A recepção do instituto da ação afirmativa pelo

“A ação traz à tona a discussão sobre a chamada discriminação positiva, que tem o intuito de estabelecer equilíbrio e garantias para os grupos excluídos pela sociedade, fazendo-o por meio das ações afirmativas”

Direito Constitucional brasileiro, Revista de Informação Legislativa n. 151, jul/set 2001, p. 129/152)

Em outras palavras, seria passar da teoria à prática, por meio de ações efetivas para diminuir a desigualdade.

Sob este fundamento, o Supremo Tribunal Federal entendeu que a desequiparação promovida pela política de ação afirmativa da lei de cotas para candidatos negros em concursos públicos (Lei nº 12.990/2014) está em consonância com o princípio da isonomia, declarando sua constitucionalidade (ADC 41, de relatoria do Ministro Roberto Barroso).

Resta saber como se pronunciará o STF em casos como o do Magazine Luiza, em que a totalidade das vagas é destinada aos candidatos negros. Caberá à Corte analisar quais os limites das ações afirmativas à luz do princípio constitucional da igualdade, equilibrando os institutos da discriminação positiva e da discriminação reversa. ■

ESCOLA SESI E SEU FILHO

PREPARADOS PARA O FUTURO



 **FORMAÇÃO PARA O MUNDO DO TRABALHO E PARA A VIDA**

 **DESEMPENHO ACIMA DA MÉDIA NACIONAL DO ENEM**

 **ESCOLAS DENTRO DOS PROTOCOLOS DE COMBATE À COVID-19**

 **ESPAÇOS DE CRIATIVIDADE**

 **ROBÓTICA E EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA**

INSCRIÇÕES ABERTAS 2021
escolas.sesimg.com.br

**VAGAS
LIMITADAS**

SESI
Serviço Social da Indústria
PELO FUTURO DO TRABALHO

EDUCAÇÃO DE QUALIDADE. O BRASIL PRECISA. O SESI APOIA.

Mater Dei com sotaque baiano

Como será a primeira unidade do hospital fora de Minas e o que a chegada ao Nordeste representa para a rede mineira, que completa 40 anos em 2020



Presidente da Rede Mater Dei, Henrique Salvador diz que a escolha da cidade foi muito bem pensada: "Salvador é uma porta de entrada do Nordeste"

Vista aérea da construção do Mater Dei Salvador: obra de 500 milhões de reais está a pleno vapor na região central da capital baiana



Guilherme Ataíde/DVG Sical/divulgação



NEIDE MAGALHÃES

O sonho de ter o próprio hospital, que povoava seu coração desde criança no Norte de Minas Gerais, levou o médico José Salvador Silva, em parceria com a mulher, a também ginecologista Norma Salvador Silva, a fundar o Mater Dei há 40 anos, no bairro do Santo Agostinho. Em breve, esse sonho vai ganhar mais um capítulo muito especial: no segundo semestre de 2022, a marca chega à Bahia, com a construção do Mater Dei Salvador, o primeiro fora da região metropolitana de Belo Horizonte, justamente na cidade que tem por nome o sobrenome da família, Salvador. Esta será a quarta unidade da rede de saúde, somando-se às duas de BH (Santo Agostinho e Contorno) e à de Betim/Contagem, inaugurada no ano passado. Desde 2014, com o lançamento da unidade da avenida do Contorno, o grupo tem

crescido 15% ao ano, segundo o mastologista Henrique Salvador, presidente da Rede Mater Dei de Saúde. Em 2019, a inauguração do Mater Dei Betim/Contagem levou o hospital a atingir uma área de influência de mais de 2 milhões de habitantes.

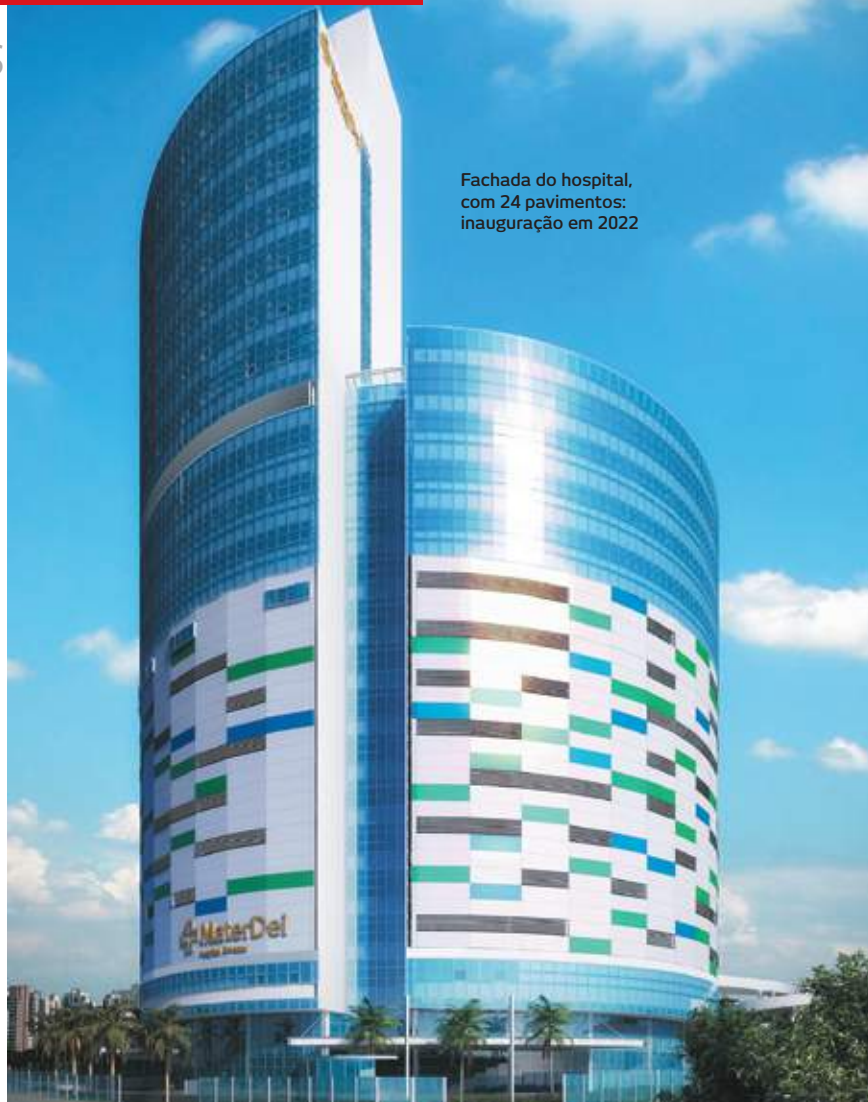
Em construção há um ano na região central de Salvador, o empreendimento baiano seguirá a cartilha da Rede Mater Dei de Saúde: um centro hospitalar geral para atendimento a diversas especialidades médicas, com um corpo clínico de alto nível e tecnologia de ponta. O projeto arquitetônico leva a assinatura do escritório do arquiteto paulista Siegbert Zanettini, o mesmo das duas unidades mais novas. Ao todo, serão 73 mil metros quadrados (63 mil do hospital e 10 mil do centro médico de apoio). "Serão 350 leitos. Com certeza, teremos um grande hospital e um dos maiores da cidade", afirma Henrique Salvador. Desse total de ▶

leitos, o Mater Dei Salvador terá 80 de tratamento intensivo (UTI).

O centro hospitalar baiano, não por acaso, foi estrategicamente pensado. “Salvador é uma porta de entrada do Nordeste”, explica Henrique, que destaca a cidade como um dos principais centros urbanos brasileiros da atualidade. São 3 milhões de habitantes na capital, a terceira cidade brasileira mais populosa – atrás apenas de São Paulo (12 milhões) e Rio de Janeiro (8 milhões). E tem mais: a Bahia também é a terra da dra. Norma Salvador Silva, que é natural de Feira de Santana, a cerca de 120 quilômetros da capital. “Também há um lado afetivo na escolha da região”, diz o médico, sobre as raízes familiares da mãe.

A localização do Mater Dei Salvador é para lá de estratégica: no terreno de uma antiga fábrica da Coca-Cola, bem no encontro das avenidas Vasco da Gama e Garibaldi, no Engenho Velho Federação, e bem perto do Rio Vermelho – o bairro conhecido por sediar a antiga casa dos escritores baianos Zélia Gattai e Jorge Amado, hoje ponto turístico de Salvador. Trata-se de uma região em crescimento, com diversas obras em andamento e onde há outros centros hospitalares. O empreendimento, com apoio da prefeitura da capital, por meio do projeto Salvador 360, vai consumir um investimento de 500 milhões de reais e gerar 3.500 empregos diretos e indiretos.

O moderno e bonito hospital está sendo construído pelo Mater Dei com ajuda de tecnologia mineira. A DVG Sical, maior fabricante de blocos de concreto celulares autoclavados (CCA) da América do Sul, já entregou cerca de 300 metros cúbicos de blocos à obra, que saíram diretamente da fábrica em BH para Salvador, em carretas que transportam 42 metros cúbicos cada uma. Conhecido como “bloco verde”, o CCA tem entre suas vantagens a leveza – se comparado aos blocos comuns de concreto ou cerâmicos – e a resistência ao fogo, como explica o engenheiro civil Marcos Senra, um dos responsáveis pela construção do Mater Dei Salvador e de todos os hospitais da rede: “Ele funciona como um isolante térmico



Fachada do hospital, com 24 pavimentos: inauguração em 2022

O HOSPITAL BAIANO EM NÚMEROS

Confira alguns detalhes sobre a nova unidade do Mater Dei

Localização: avenida Vasco da Gama, região central de Salvador

Área construída: 63 mil m², com 24 pavimentos

Investimentos: R\$ 500 milhões

Empregos diretos e indiretos: 3.500

Áreas de atendimento: medicina diagnóstica, pronto socorro adulto e infantil e oncologia

Leitos: 350, sendo 40 de CTI adultos e 40 de UTI pediátricos

Salas de cirurgia/obstetrícia: 21

Heliponto: 1

Vagas de estacionamento: 740

O CENTRO MÉDICO:

A rede também vai construir na capital baiana um centro médico integrado, a 90 metros do hospital, com quase 10 mil metros quadrados de área e 19 pavimentos, onde vão funcionar um centro de convenções, consultórios (62) e as áreas administrativas e de apoio do Mater Dei Salvador, com mais 90 vagas de estacionamento. Além disso, hospital e centro médico terão áreas verdes internas e no entorno.

Fonte: Rede Mater Dei de Saúde ▶

4 QUARTOS

de 141 m² ou 198 m²



*Vista espetacular.
Sofisticação única.
Sua vida mais prime.*


**PRIME
HOUSE**
VILA DA SERRA

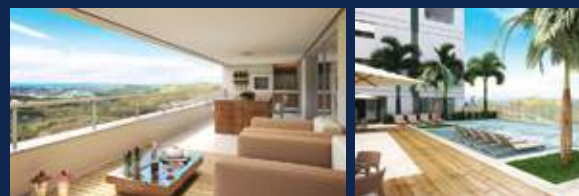
☎ 3646-4700

☎ 98465-2185

VISITE O STAND DE VENDAS, ABERTO DIARIAMENTE.

Av. Dr. Marco Paulo Simon Jardim, 480

Antiga Avenida de Ligação, em frente à Fundação Torino



PRIMEHOUSEVILADASERRA.COM.BR

CONSTRUÇÃO


DESDE 1957

ARQUITETURA


ARQUITETURA
URBANISMO
INTERIORES

REALIZAÇÃO


OURINVEST
REAL ESTATE


minas
BRISA
EMPREENDIMENTOS
IMOBILIÁRIOS

Empreendimento incorporado e registrado no cartório de registro de imóveis de Nova Lima, sob o número de matrícula R-6-39.852. Toda e qualquer venda estará sujeita ao pagamento do valor correspondente à intermediação/coordenação imobiliária, e as respectivas comissões decorrentes deverão ser suportadas pelo comprador e, desmembradas do valor final do contrato, pagas diretamente aos corretores autônomos/imobiliárias participantes da intermediação, caso seja esta a opção de pagamento. Material produzido em setembro/2020.

e oferece mais segurança dentro da mais alta técnica. Por isso, é usado principalmente nas escadas, portas corta-fogo e paredes dos elevadores”.

Diretor da Sical – Sistema Inteligente de Concreto para Alvenarias e Lajes –, Éder Campos conta que os blocos autoclavados existem no Brasil há mais de 60 anos e são resultados de uma tecnologia desenvolvida depois da II Guerra Mundial, mas sua utilização tornou-se estratégica nos últimos anos, por causa das normas brasileiras de construção civil, “que ficaram mais rígidas em relação às seguranças térmicas e acústicas e à proteção ao fogo”. Segundo ele, “os outros produtos não conseguem atender essas exigências”. O diretor da fábrica, instalada na região do Barreiro de Cima e com produção média mensal entre 10 mil e 12 mil metros cúbicos de CCA, lembra que “na China, por exemplo, os blocos cerâmicos não são mais usados”.

Com inauguração inicial prevista para fevereiro de 2022, o hospital baiano deverá ser concluído no segundo semestre do mesmo ano. Henrique Salvador afirma que dois fatores prejudicaram o andamento das obras do Mater Dei: o maior volume de chuvas em 2020 e a pandemia do coronavírus. A pandemia, aliás, já impactou diversos setores no Brasil, um deles o da rede privada de saúde, e vem afetando o desempenho nas contas do grupo, que faturou 15% a menos no primeiro semestre deste ano, em comparação com períodos anteriores. “Nossos custos aumentaram com as novas exigências da pandemia, como a compra de EPIs [equipamentos de proteção individual] especiais e medicamentos caros, e a receita caiu”, diz o presidente da Rede Mater Dei. Mas isso não significa abandonar os planos de expansão futuros: “Temos prospectado investimentos em outras regiões do país, sim, mas nada está confirmado”, afirma. “No momento, nossa atenção é para o hospital de Salvador.” O sonho de levar a marca da família Salvador Silva a outras regiões do Brasil, pelo visto, ainda vai render muitos outros capítulos – leiam-se hospitais. **Z**



Centro Médico: 10 mil metros quadrados com centro de convenções, consultórios e áreas administrativas e de apoio

Fotos: Divulgação

Fonte: DVG Sical

POR DENTRO DO BLOCO CCA

Conheça vantagens da utilização do produto da DVG Sical nos mais diversos segmentos da construção:

- 1** – Mais econômico, porque tem maior produtividade
- 2** – Ecologicamente correto, sendo 100% reaproveitado na obra
- 3** – Mais resistente ao fogo e seguro em caso de incêndios
- 4** – É mais leve, com menor peso que seus similares
- 5** – Durabilidade: tem mais resistência aos efeitos do tempo
- 6** – Proporciona o conforto acústico, com menos ruídos
- 7** – Conforto térmico, já que retém menos calor do sol

Guilherme Ataíde/DVG Sical/divulgação



Blocos autoclavados da Sical: tecnologia sustentável está presente na construção dos hospitais da rede mineira

LOKAMIG

Há 39 anos
levando você
ao seu destino



Desde 1981, a Lokamig está ao seu lado e da sua empresa nos melhores momentos e também nos **mais desafiadores**.

Porque parceiros de verdade trilham o caminho *juntos!*

LOKAMIG
39 anos

LOKAMIG
empresas

LOKAMIG
rent a car

LOKAMIG
mensal flex

Seminovos
LOKAMIG

CARRO POR ASSINATURA

A personal trainer Mayara Benicá, da CF4x4: "Defina metas realistas e foque em objetivos que possam ser alcançados de acordo com suas capacidades. Manter a frequência dos treinamentos facilita para que o corpo se recupere de forma mais rápida"

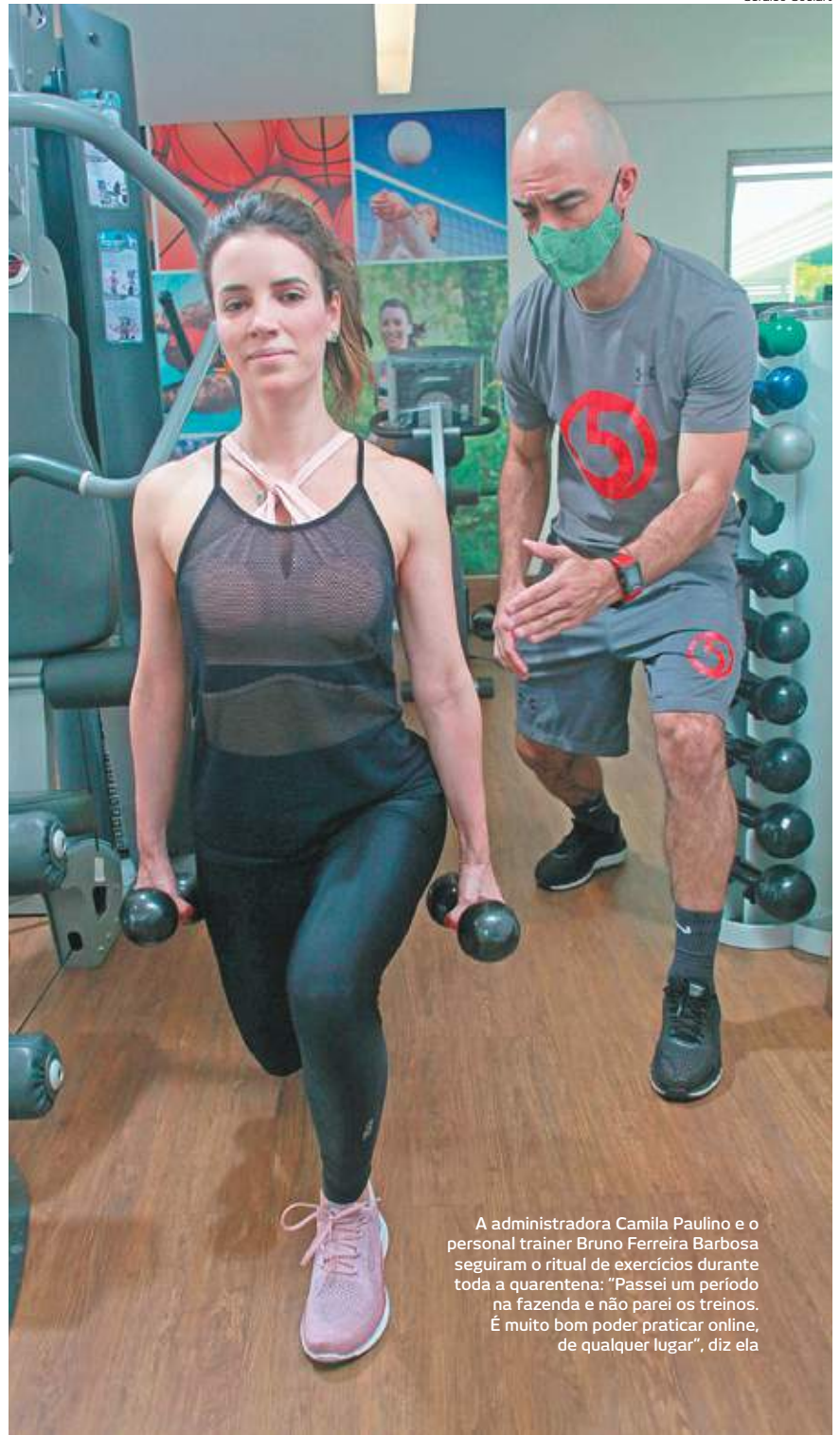
Cuidados com a volta para a academia

Especialistas explicam como recuperar o tempo perdido sem cair nas armadilhas da pressa e dos excessos. Intensidade e volume de treino devem ser moderados

▀ DANIELA COSTA

Ganho de gordura e perda de massa muscular. Combinação nada agradável para quem sua a camisa praticando atividades físicas em busca da boa forma. Quando o corpo para, as mudanças vão muito além dos quesitos estéticos, prejudicando também a saúde e o bem-estar. Dar aquela desligada nos treinos em períodos de férias ou feriados é até aceitável, mas o que fazer para reverter a situação após seis meses de quarentena? O prejuízo está diretamente relacionado ao histórico de treinos de cada um, e a conta é bem simples. Quem pratica há mais tempo perde menos. Quem pratica há pouco tempo perde mais. Sem estímulos, o corpo deixa de manter aquilo que já foi conquistado. “A chamada memória muscular é uma adaptação que ocorre nos músculos daqueles que já fazem treinamento com pesos”, explica Gerson Gomes Pacheco, professor de musculação na Cia Athletica. “Ela possibilita que o indivíduo retorne à sua condição física de forma mais rápida.”

Então, muita calma nessa hora. A solução é correr atrás do prejuízo com foco na recuperação a longo prazo. Estudos mostram que a perda de massa muscular já se inicia após 72 horas sem estímulo, e se torna ainda mais significativa após o 15º dia. “Para voltar à academia, após meses de sedentarismo, é preciso ter paciência e respeitar os limites do corpo”, diz Gerson. Por isso, intensidade e volume de treino devem ser moderados, sem cair nas armadilhas da pressa e dos excessos, principais vilões das distensões



A administradora Camila Paulino e o personal trainer Bruno Ferreira Barbosa seguiram o ritual de exercícios durante toda a quarentena: “Passei um período na fazenda e não parei os treinos. É muito bom poder praticar online, de qualquer lugar”, diz ela

musculares, lesões mais comuns no período de retorno. O problema ocorre quando o músculo não aguenta a carga e acaba rompendo toda a musculatura. O excesso de atividades tam-

bém altera a produção de hormônios gerando irritabilidade, insônia e até o enfraquecimento do sistema imunológico. “Defina metas realistas e foque em objetivos que possam ser alcança- ▶

Durante o período de reclusão social, o arquiteto Gustavo Maia conseguiu manter a rotina de treinos em casa, e agora retoma as aulas de natação: “Para mim é uma atividade completa, para o corpo e a mente”, diz, a lado da educadora física Karla Carvalho Braga



dos de acordo com suas capacidades”, orienta a personal trainer Mayara Benicá, da CF4x4. Manter a frequência dos treinamentos, diz ela, facilita para que o corpo recupere o condicionamento físico de forma mais rápida.

O empresário Walber Torezani Divino, de 29 anos, precisou parar as atividades físicas durante a quarentena. Há mais de 13 praticando musculação e exercícios aeróbicos - corrida e bicicleta -, não conseguiu adaptar o treinamento em casa. Acabou engordando alguns quilos e passou a se sentir mais ansioso e indisposto. “A falta de atividades atrapalhou o meu bem-estar como um todo. Agora que voltei a praticar, estou ainda mais consciente dos benefícios que os exercícios nos trazem, tanto físicos quanto emocionais”, diz. Quando o processo de re- adaptação é feito da forma correta, é possível retomar a rotina de exercícios em poucas semanas. “Enquanto uma pessoa sedentária leva de quatro a seis meses para adquirir uma memória muscular, aquela que já treina se recu-



O empresário Walber Torezani Divino sentiu os prejuízos da falta de exercícios: “Agora que voltei a praticar, estou ainda mais consciente dos benefícios que ele nos trazem”, diz ele, junto a Gerson Gomes Pacheco, professor na Cia Athletica

pera rapidamente”, diz o fisioterapeuta Arno Nunes Ribeiro, especializado na fisioterapia traumato-ortopédica, esportiva e osteopatia. Segundo ele, as lesões mais comuns estão relacionadas aos músculos, tendões e articulações das regiões do pescoço, ombros, joelhos e lombar.

Por outro lado, a falta de atividades físicas influencia diretamente na realização das funções básicas do organismo, sobrecarregando o sistema cardiovascular, metabólico, hormonal, sistema nervoso autônomo e central, aparelho locomotor ativo e passivo, entre outros. O sedentarismo é um dos principais combustíveis para o surgimento de doenças como hipertensão arterial, diabetes e obesidade. “Os problemas vão muito além do que apenas controlar os dígitos na balança”, ressalta o preparador físico Bruno Ferreira Barbosa, do Centro de Treinamento Five CT. Ciente disso, a administradora Camila Paulino, 38 anos, encontrou a solução perfeita para continuar ativa, mesmo cuidan-

do da rotina da casa e sendo mãe de duas crianças, uma de 5 e outra de 9 anos. A rotina de treinamento seguiu sendo feita com a orientação do seu personal trainer, três vezes por semana, via online. “Passei um período na fazenda e não parei os treinos. Aqui em casa treinava na sala ou varanda e agora voltei a utilizar a academia do prédio”, diz. Para ela o ritual de exercícios segue sendo sagrado, ainda mais podendo ser praticado de qualquer lugar.

Uma boa opção para praticar atividade física, sem o risco de sofrer tantas lesões, é optar por atividades mais leves e, nem por isso, menos efetivas. A natação é um esporte que permite praticar movimentos de alta intensidade, promovendo o fortalecimento das articulações e ossos, desenvolvimento muscular, melhora do condicionamento cardiorrespiratório e alto gasto calórico. “A natação ativa praticamente todos os músculos do corpo de forma simultânea, melhorando o condicionamento físico e a qualidade

de vida do praticante”, diz a educadora física Karla Carvalho Braga, atleta de natação. Contudo, lembra ela, requer evolução gradativa e prática constante para aumentar a resistência e evitar danos. “Treinos de fortalecimentos específicos e funcionais são fundamentais para a evolução, segura, na piscina”, diz ela.

Aos 41 anos, o arquiteto Gustavo Maia pratica esportes desde criança. Já passou pelo tênis, basquete, corrida e hoje se dedica à natação e musculação. Para ele, a escolha não poderia ter sido melhor. Com um bom condicionamento físico, durante o período de reclusão social conseguiu manter a rotina de treinos fazendo spinning e exercícios funcionais em casa. Após a liberação da piscina no prédio onde mora, que ainda segue com restrição de uma pessoa por horário, comemora. “Natação para mim é uma atividade completa, para o corpo e a mente. Nado bem cedo, e saio com a sensação de dever cumprido. A cabeça esvaziada dos problemas do dia a dia”, diz. **z**



Se somos
tradicionais
ou **digitais**?
Unimos o melhor
dos dois mundos.

banco
bmg
É pra mim.



Tenha uma **conta positiva+** Baixe o App Bmg.



*A Conta Positiva + é o conceito do conjunto de produtos e serviços oferecidos pelo Banco BMG, consulte as condições de cada produto previamente à contratação. Sujeito a análise de crédito. Canais de Atendimento do Banco BMG: Central de Relacionamento: 0800 031 8866. Central de Relacionamento Cartões: 0800 770 1790 (telefone fixo) e 4002-7007 (telefone celular). SAC: 0800 979 9099. Deficientes Auditivos e/ou de Fala: 0800 979 7333. Ouvidoria: 0800 723 2044. Utilize seu crédito de forma consciente e somente em caso de necessidade. Condições sujeitas a alteração sem aviso prévio. Consulte-nos a esse respeito.

AA WINE EXPERIENCE VOLTA A TODO VAPOR

Restaurante reabre a maior adega de vinhos da América Latina, inaugura novo lounge-bar com inúmeras marcas de destilados e apresenta novo cardápio de cozinha contemporânea

Uma casa que desde a fachada ao design de interiores, encanta os olhos e enche a vida de formas, aromas e sabores. No AA Wine Experience Bar e Restaurante se reunir com amigos e familiares nunca se resume a apenas mais um encontro, mas, sim, a uma experiência única que desperta todos os sentidos. De portas abertas após meses de quarentena, o local volta a todo vapor e traz novidades. Mesclando bom gosto e sofisticação, segue sendo o único empreendimento gastronômico na capital mineira

onde é possível encontrar, em um só lugar, mais de 20 pratos da cozinha contemporânea, cerca de 3 mil rótulos de vinho das mais diversas nacionalidades e um lounge bar com 250 opções de destilados.

Inaugurada em 2013, no tradicional bairro de Lourdes, a casa não para de surpreender. Em vez de escolher o rótulo de sua preferência por meio de um cardápio convencional, o cliente é convidado a fazer um tour pela adega, onde a variedade aguça o olfato e o paladar. "Em se tratando de res-

taurantes, temos a maior carta de vinhos da América Latina", diz o sommelier Antônio Eduardo da Silva de Jesus. Na adega climatizada e com produtos a preço de loja, o cliente tem a sensação de "colher" o vinho e não apenas escolhê-lo. Há ainda o privilégio de poder provar os sabores das melhores vinícolas do mundo, em uma verdadeira imersão gustativa, com a opção dos vinhos em taças. São mais de 250 opções de rótulos prontos para serem degustados, sem que seja necessário adquirir

Fotos: Geraldo Goulart



No amplo salão, em meio a inúmeras garras de vinho, aproximadamente 500 lâmpadas foram distribuídas em luminárias pendentes, feito gotas de cristal: cenário lúdico e exclusivo



AA Wine Experience possui a maior adega de restaurante da América Latina, com mais de 3 mil rótulos armazenados: sensação de “colher” o vinho e não apenas escolhê-lo



Recém-inaugurado, o lounge-bar traz um clima descolado em um cenário agradavelmente aconchegante: são mais de 100 marcas de uísque, 60 marcas de gins, além de tequilas, vodcas, conhaque, arak e saquê, entre outras bebidas

a garrafa. “Adotamos a técnica do Coravin, equipamento que possibilita tirar o vinho sem retirar a rolha, garantindo sua conservação e procedência na hora de servir”, explica o especialista.

Para harmonizar com os vinhos, pratos saborosos. No AA Wine Experience Bar e Restaurante a experiência gastronômica é outro diferencial. A começar pelo chef de cozinha, ou melhor, pela chef Tainá Moura. Mais do que beleza e simpatia, a profissional mostra o talento em cada tempero escolhido. “Percorremos as cozinhas italiana e francesa, mas sempre mesclando ingredientes mineiros. Somos uma cozinha contemporânea de fusão”, diz ela. No cardápio variado, com mais de 26 sugestões de entradas, menu principal e sobremesas, o cuidado vai desde a compra de ingredientes frescos



No cardápio variado, com mais de 26 sugestões, o cuidado vai desde a compra de ingredientes frescos à apresentação do prato: “Percorremos as cozinhas italiana e francesa, mas sempre mesclando ingredientes mineiros”, diz a chef Tainá Moura

à apresentação do prato. O ravioli ganha um sabor diferenciado recheado com queijo da Serra de Salitre, e a sobremesa Romeu e Julieta traz o sorvete de queijo coberto por calda de goiabada cascão, com um toque final que só a chef sabe. Melhor ainda é poder degustar os sabores da casa pagando preço único de R\$ 79,90 por pessoa, em cardápio especial, disponível aos sábados e domingos, no horário do almoço.

O conceito moderno e intimista se faz presente em toda parte. No amplo salão, aproximadamente 500 lâmpadas distribuídas em luminárias pendentes, feito gotas de cristal, em meio a inúmeras garrafas de vinho, tornam o cenário lúdico e exclusivo. Nos móveis, os traços marcantes do designer Jader Almeida deixam a decoração ainda mais personalizada. “A revitalização do espaço trouxe mais elegância e conforto ao cliente. Todos os detalhes foram pensados para que possa se entregar ao momento e explorar o ambiente”, diz a arquiteta Sílvia Carvalho. Recém-inaugurado, o lounge-bar traz um clima descolado em um cenário agradavelmente aconchegante. Para os amantes dos destilados, difícil mesmo vai ser se decidir entre as mais de 100 marcas de uísque, 60 marcas de gins, além de tequilas, vodcas, conhaque, arak, saquê, entre outras bebidas. “Temos mais de 250 opções de destilados. Além de coquetéis exclusivos”, diz o barman Charles Douglas Estanislau.

A receita da casa, o drinque AA Experience, traz uma redução de vinho malbec, suco de limão siciliano, gim, espuma de tangerina e amoras frescas servidos em taça bordada com mel e chá verde. Ainda no universo dos destilados, a casa resgata uma tradição antiga, perpetuada ao longo dos séculos: o consumo de um cálice de licor após as refeições. Além do sabor inigualável, a prática auxilia a digestão de pratos à base de massas e carnes. O cliente pode flunar por mais de 30 opções de sabores, com preços bem competitivos. O grand finale fica por conta dos chás naturais.

AA Wine Experience - Rua Curitiba, 2102, Lourdes, Tel.: (31) 2512 0942
De terça a quinta, das 18h à 0h – Sexta, das 18h à 1h
Sábado, das 12h à 1h – Domingo, das 12h às 17h.

Os irmãos Leticia Baroni Neves e Pedro Henrique tiveram de refazer os planos. Ela adiou a viagem para a Disney para janeiro de 2022 e ele cancelou a viagem para Porto Seguro: "Ficamos mais seguros assim", diz a mãe, Adriana Fialho Baroni Neves

A photograph of a family of three in a modern living room. A woman in a white sleeveless top and black pants stands in the center, smiling. To her left, a young man in a white t-shirt and tan shorts sits on a maroon suitcase. To her right, a young woman in a floral dress sits on a teal suitcase, holding a large Mickey Mouse plush toy. The room features a light-colored sofa with patterned cushions and a green and white checkered rug.

Antes adiar do que cancelar

Apesar da pandemia, a tão sonhada viagem para a Disney em comemoração aos 15 anos e ao término do ensino médio ainda pode ser realizada em grande estilo

▀ DANIELA COSTA

Uma data repleta de significados. O rito de passagem, que acontece quando se completa 15 anos de idade, traz muita expectativa e responsabilidade. Para alguns, é como se, em um piscar de olhos, a menina se transformasse em mulher e os garotos encarassem um período de preparação para a vida adulta. É hora de começar a cortar o cordão umbilical e bater asas sozinho. Ainda que de forma simbólica, são dados os primeiros passos para a conquista da tão sonhada liberdade, desejo da maioria dos adolescentes. Muitos jovens comemoram esse evento com uma festa de arramba ou uma viagem inesquecível. Às vezes, os dois.

A estudante Roberta Lobato, de 14 anos, já tinha se decidido. Em janeiro de 2021 seria sua primeira viagem para Disney longe da família. Desta vez, os companheiros de aventura seriam os amigos do ensino fundamental. A contagem regressiva começou quando ainda tinha 10 anos, por incentivo do irmão Matheus, 20. “Ele foi e realmente se encantou. Desde então, sonho com esse momento”, diz Roberta. O que ela e ninguém poderia imaginar é que uma pandemia mundial mudaria os planos de todos. Frustração? Que nada! E que venha 2022. Com o desprendimento característico da idade, Roberta mudou a data da viagem para um ano depois. “A viagem dos 15 vai ser aos 16, mas nem por isso será menos incrível”, diz ela. A mãe, a advogada Mariza Lobato, apoia a decisão da filha e diz se sentir mais



Sérgio Fulgêncio, diretor da Greentours, diz que devido à pandemia, as viagens para a Disney foram transferidas e os clientes puderam optar por reagendar a data para janeiro ou julho de 2021: “Até então, 95% dos inscritos optaram pela segunda opção. A demanda para janeiro próximo ainda está indefinida”

segura com o adiamento. “Esperamos que seja o tempo necessário para que ela possa ir em condições normais, sem correr riscos”, diz.

Na agência Greentours, as viagens para a Disney são tradição. Apesar de não serem exclusividade dos formandos da 9ª série, são as mais cobiçadas por jovens entre 13 e 17 anos. Na temporada de janeiro, a maioria dos passageiros são adolescentes que se preparam para ingressar na faculdade. Já em julho, muitos ainda estão no 1º ano do ensino médio. “É melhor adiar o sonho do que ter de cancelá-lo”, afirma Sérgio Fulgêncio, diretor da agência. Segundo ele, por causa da Covid-19, as viagens agendadas para julho deste ano foram transferidas e os clientes puderam optar por janeiro ou julho de 2021. Até então, 95% dos inscritos optaram pela segunda opção para manter as características típicas da temporada de verão. A demanda para janeiro próximo ainda está indefinida. “Com a reabertura da fronteira brasileira e o início de flexibilização dos EUA em alguns pontos, acreditamos que em breve isso não será mais problema”, diz o empresário. A principal preocupação, enfatiza, é garantir a segurança dos jovens e a qualidade da viagem. E revela que a data limite para decidir sobre a temporada de janeiro de 2021 será até o final de outubro.

Caso a viagem do início do ano que vem tenha de ser transferida, os passageiros poderão optar pela temporada de julho 2021 ou janeiro 2022, sem nenhum custo adicional, nem mesmo readequação cambial. Quem se sentir inseguro, também pode solicitar a transferência em data anterior. “Nas previsões mais otimistas começamos a vacinação ainda este ano. Nas mais pessimistas, até o meio do ano que vem. Ambas as temporadas estão dentro do cronograma”, diz Sérgio.

Os irmãos Leticia Baroni Neves, de 14 anos, e Pedro Henrique, de 18, também tiveram que refazer os planos. Ela acabou adiando a viagem para a Disney de janeiro de 2021 para o mesmo período em 2022. Não queria perder a oportunidade de viajar com os amigos. Já Pedro, optou por cancelar a tradicional viagem para Porto Seguro,



Com o desprendimento característico da idade, Roberta mudou a data da viagem para a Disney para um ano depois: “A viagem dos 15 vai ser aos 16, mas nem por isso será menos incrível”, diz a jovem, ao lado da mãe, Mariza Lobato

que aconteceria em julho deste ano. “Ele acredita que, muito provavelmente, ele e os amigos já estarão no ensino superior e não será tão fácil reunir a turma do 3º ano”, conta a mãe Adriana

Fialho Baroni Neves, bacharel em Ciência da Computação. Apesar dos imprevistos, os jovens seguem confiantes em um futuro melhor, com mais viagens e amigos – e sem Covid-19. **Z**

DÉCOR

A ARTE DE TRANSFORMAR AMBIENTES

Há 23 anos no mercado de decoração residencial e corporativa, Tempori Home inaugura nova loja, com adornos exclusivos para o Natal

A decoração de uma casa é a materialização da personalidade dos donos naquele ambiente. Cada objeto ali presente representa um pouco do que se leva dentro de si, e os detalhes fazem toda a diferença quando o objetivo é ter um lar para chamar de seu! Há poucos meses do fim do ano, a chegada do bom e velho Papai Noel remete às doces lembranças da decoração de Natal e mais uma vez a Tempori Home nos surpreende com novidades! Desta vez, os artigos natalinos contarão com um espaço aconchegante e exclusivo, em nova loja, localizada em frente ao endereço principal no bairro São Pedro.

Além da tradicional compra e locação de produtos, o cliente contará também com uma equipe sempre dedicada e inspirada para criar a mais linda decoração de Natal da sua casa ou empresa. "Temos o Natal completo para ornar todos os ambientes! Trouxemos as mais novas tendências, para este Natal que será ainda mais especial, e faremos a criação e montagem onde nos for demandado, seja dentro de casa, no condomínio ou na empresa!", diz a empresária Bruna Magalhães Gosende. Segundo ela, o serviço de decoração corporativa promete levar a magia do Natal, principalmente em um ano tão adverso e que afastou tanto as pessoas, também para os ambientes empresariais. Já o serviço de montagem e desmontagem da tão simbólica árvore deixa as festas de fim de ano ainda mais cômodas e prazerosas para aqueles que preferem tal conveniência.

Há 23 anos no mercado, a Tempori Home possui tudo o que o cliente precisa para compor o seu espaço com uma infinidade de adornos, formas, cores e aromas. A delicadeza se encontra em cada canto da acolhedora loja, desde as almofadas e mantas para sofá aos adornos que levam assinatura de designers escolhidos a dedo. Seja na decoração rústica ou para



A empresária Bruna Magalhães Gosende: "Temos o Natal completo, para todos os ambientes. Trouxemos as mais novas tendências e montamos a decoração na casa do cliente"

Fotos: Geraldo Goulart



Na Tempori Home, a decoração de interiores ganha charme e sofisticação com peças nacionais e importadas: ideal para qualquer tipo de projeto residencial ou corporativo

atender demandas mais sofisticadas, a empresa é especializada na arte de decorar. "Trabalhamos com peças nacionais e importadas, de diversos artistas e diferentes materiais e que atendem todo modelo de projeto, seja ele residencial ou corporativo", diz Bruna. O bom gosto é compartilhado por arquitetos e decoradores, em estreitas parcerias que resultam em ambientes vistosos, personalizados e funcionais.

A escolha dos adornos é feita a dedo, de acordo com cada espaço sonhado. E são muitas as opções para acertar na hora da escolha. Os benefícios proporcionados pela decoração trazem conforto visual e leveza ao cotidiano. Por isso, na Tempori Home os desejos dos clientes são atendidos em cada particularidade, respeitando todos os estilos e apresentando um leque de possibilidades!

**Tempori Home - Rua Major Lopes, 142 e 143 - São Pedro
(31) 3654-9700 / (31) 3296-9700 / (31) 97161-3315**

 @tempori



O neurologista Elton Augsten com a mulher, Joyce Junqueira, e os filhos, Michael, e Sophie: medicina, fabricação de queijo e poesia, mas sem esquecer a família

Ciência, queijo e poesia

Resgatando uma tradição familiar, o neurologista Elton Augsten criou, ao lado do irmão, um queijo artesanal mineiro diferenciado que se tornou sucesso de vendas. Como se não bastasse o êxito na carreira como médico e mestre queijeiro, ele, que é admirador de Guimarães Rosa, coleciona elogios com os poemas que escreve inspirado na obra do célebre escritor

Não é de hoje que Elton Augsten demonstra habilidade para se dedicar a mais de uma atividade simultaneamente e exercê-las com excelência. Já nos tempos em que cursava medicina na Faculdade Ciências Médicas de Minas Gerais, ele também estudava Direito na UFMG. “Eu aproveitei ao máximo da minha capacidade cognitiva, cujo ápice em qualquer ser humano vai até os 24 anos”, conta o hoje neurocirurgião, fundador do Instituto de Neuropsiquiatria de Minas Gerais, coordenador da Central de Perícias Médicas do estado e professor da Universidade de Alfenas (Unifenas).

A paixão pela medicina veio cedo. Em sua família, muitos seguiram as carreiras jurídica e militar ou se dedicaram a atividades agropecuárias, enquanto Elton, desde a infância, sempre dizia que queria ser médico. A neurologia também já estava traçada no destino do mineiro, hoje com 53 anos. “No primeiro período da faculdade, despertei um interesse maior por uma disciplina chamada neuroanatomia, que é o estudo das estruturas anatômicas complexas do sistema nervoso central e periférico”, diz. Em seus 30 anos de carreira, o neurologista deu aulas na mesma faculdade em que se formou e trabalhou em hospitais importantes de Belo Horizonte, como Mater Dei, Santa Casa, Julia Kubitschek e o extinto Santo Ivo, da OAB. Elton exerceu atividades, ainda, no Centro Psíquico da Adolescência e Infância, da Fundação Hospitalar de Minas Gerais, onde conheceu sua mulher, a psiquiatra Joyce Junqueira, com quem tem dois filhos, os pequenos Michael, de 12 anos, e Sophie, de 8 anos.

Atualmente, além da medicina e da docência, o neurologista se dedica a uma das práticas mais genuinamente mineiras: a fabricação de queijo. Há 20 anos, ao lado de seu irmão, o estatístico Edward, ele criou o queijo Joaquim da Rita, do tipo Minas Artesanal do Cerrado, fabricado na fazenda homônima, localizada na cidade de Pompéu, a pouco mais de 170 quilômetros de Belo Horizonte. “Brinco de dizer que o Elton é workaholic, mas ele não gosta



O queijo Joaquim da Rita, do tipo Minas Artesanal do Cerrado: planos de quadruplicar produção de 250 quilos por semana

muito dessa palavra”, diz Joyce. “Apesar de fazer muitas atividades, ele é dedicado e apegado aos nossos filhos. Sempre que está em casa, aos finais de semana, gosta de fazer coisas em família.” Para Joyce, o marido é um visionário. “Ele me ensina a ser otimista.”

A saga de um neurologista e um estatístico na fabricação de queijo tem origem familiar. A história de sucesso do laticínio produzido por eles, também. Quando crianças, os irmãos viajavam às fazendas de seus bisavós e avós – de origens alemã, no lado materno, e portuguesa, no paterno – onde, entre outras atividades rurais, eram fabricados queijos. “Algumas de minhas melhores memórias da infância vêm das visitas ao interior, sobretudo durante as férias. Porque mineiro é assim: quando não vai à praia, vai à roça”, brinca Elton. Há cerca de 25 anos, quando algumas dessas propriedades rurais tornaram-se espólio devido à morte de seus avós paternos, e foram

colocadas à venda, Elton e Edward resolveram comprar uma das partes do terreno. Aos poucos, foram resgatando as antigas atividades exercidas por seus familiares, como a criação de gado da raça girolando.

Os irmãos recordaram-se dos saborosos queijos degustados na infância e deram início à ideia de voltar a produzir o laticínio naquelas terras. Resgataram receitas de seus antepassados e trataram logo de por a mão na massa, literalmente. Depois de dois anos de experimentação, chegaram ao Joaquim da Rita, batizado assim em homenagem a seu avô e sua bisavó. “Unimos os toques português e alemão até chegarmos a um produto com boa aparência e que nossa família sente prazer em degustar”, diz Elton. Com textura aerada, cor âmbar, aroma e paladar médio, e meia-cura, o produto começou a ser entregue como uma recordação a amigos e familiares. O Joaquim da Rita diferencia-se dos demais ▶

queijos Minas, também, por ser mais consistente por fora e macio internamente. É vendido em empórios selecionados em diversas regiões do estado, incluindo a capital. O preço médio do quilo varia de R\$ 55 a R\$ 75. Entre os segredos da fabricação e do sucesso do Joaquim da Rita estão os cuidados sanitário e com o bem-estar dos animais que produzem o leite utilizado no processo. “Todo o leite que usamos é extraído na nossa fazenda, não compramos de terceiros”, diz Elton. “Além disso, tomamos todos os cuidados necessários e alguns extras com os animais, e até com a água utilizada.”

Participam do processo de fabricação do queijo apenas Elton, Edward e uma funcionária. O estatístico fica em tempo integral na fazenda, acompanhando de perto todo o funcionamento da cadeia produtiva. Elton destaca a fundamental participação do irmão no desenvolvimento do queijo Joaquim da Rita e em sua vida: “Sem ele, seria impossível dar início a esse sonho e alcançar o patamar no qual estamos hoje.” Atualmente, a capacidade de produção da fazenda é de 250 quilos de queijo por semana, o que não é suficiente para atender à demanda. “Entre os amigos também já estou devendo os queijos porque não temos estoque nem para presentear”, diz o neurologista. A intenção de Elton e Edward é aumentar a capacidade de produção para 1 tonelada por semana, mas não mais do que isso. “É um ritual que não queremos tornar industrializado. Além disso pretendemos manter o charme do Joaquim da Rita, que é não ser encontrado facilmente”, conta o neurologista.

Com o sucesso na carreira de médico e de mestre queijeiro, Elton poderia se dar por satisfeito, mas, lembre-se, estamos falando de um homem disposto a realizar múltiplas atividades. Pois bem, ele revela ainda sua paixão pela poesia. Apaixonado pelo legado do escritor mineiro Guimarães Rosa (1908-1967), o neurologista escreve textos inspirados na obra roseana, e criou um site (www.herraugsten.com) e uma página no Facebook (Herr Augsten) para publicá-los. “Sempre tive em mente que, quando a vida me desse um tem-



Elton e o irmão, Edward, na fazenda em Pompéu: o médico e o estatístico criaram o Joaquim da Rita há 20 anos

po, eu colocaria no papel alguns pensamentos. E esse período chegou com a quarentena por causa da pandemia do novo coronavírus”, diz.

Ele lembra que o pontapé inicial para começar a escrever veio ao conversar com o compositor mineiro Celso Adolfo, após um show em um teatro de Ouro Preto, no final de 2019. Elton contou com a pouca presença de público para se aproximar do músico. “Entre outros assuntos, falei pra ele sobre o Joaquim da Rita, ele experimentou, gostou e até me enviou uma crônica sobre o queijo, que eu ainda não publiquei, mas pretendo fazer isso em breve”, conta. “A partir daí, começamos a trocar alguns textos pela internet e a escrita começou a fluir naturalmente.” Curiosamente, na ocasião, Celso Adolfo estava divulgando o álbum *Remanso de Rio Largo*, baseado na obra de Guimarães Rosa.

Elton conta que as poesias são baseadas em sua vivência desde a infância até os dias atuais nas regiões das cidades de Pompéu e de Corinto, que fazem parte do cenário das narrativas presentes no mais conhecido livro de Rosa, *Grande Sertão: Veredas*. Claro, a história do queijo produzido pelo neurologista em parceria com o irmão está presente em um dos textos. “[...] Numa sentada vai uma peça, come tanto que a gente peca / E por mais que alguém peça, somente boa reza para parar / Todo aquele queijo trabalhado, com o tempo ficou afamado / Por todo mundo é procurado, põe na venda pra comerciar [...]” (trecho da poesia “Da Lida de Joaquim da Rita”).

O multitarefas Elton Augsten, é, sobretudo, um autêntico mineiro, porque haja causo bom para contar - e para ouvir -, hein, sô! **z**

SUA CASA CONECTADA





AUTOMAÇÃO
REDE
SEGURANÇA
ACÚSTICA

HOME THEATER
ÁUDIO HI-END
VIDEOCONFERÊNCIA
ENERGIA FOTOVOLTAICA


ARQUITETURA
PAULO ROBERTO NASCIMENTO




 [hificlubautomacao](#)


 [hificlubautomacao](#)

Empresa do
Grupo Foco BH

(31) 2555 1223 

comercial@hificlub.com.br 

www.hificlub.com.br 

R. Padre José de Menezes 11 
Luxemburgo · Belo Horizonte · MG



“Na estética, as células-tronco são o futuro”

Para a cirurgiã plástica Andrea Dorofeeff, as chamadas células mesenquimais vão revolucionar os tratamentos de beleza e podem até desacelerar o envelhecimento

▶ MARINELLA CASTRO

Na década de 1960, quando Stan Lee e Steve Ditko criaram para a Marvel o personagem Lagarto, vilão nos quadrinhos do Homem-Aranha, as habilidades do cirurgião Curt Connors, capaz de regenerar partes de seu corpo, não passavam de mera ficção. Mas de lá para cá a ciência avançou. E muito. Pode-se dizer que o tratamento a partir das células-tronco mesenquimais transformou em realidade o que não passava de história em quadrinhos – ainda que com contornos bem menos dramáticos. A cirurgiã plástica Andrea Dorofeeff, especialista pela sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica, trabalha com o procedimento e é uma entusiasta de seus resultados. Segundo ela, as células, que são muito estudadas pelo seu potencial terapêutico, podem também contribuir para o rejuvenescimento da pele. Com pequenas aplicações obtidas a partir da gordura do próprio corpo, é possível preencher sulcos, clarear olheiras, melhorar cicatrizes. O futuro, segundo Andrea é promissor e envolve até mesmo a recuperação de órgãos.

1 | Além da cirurgia plástica, as células-tronco também podem ser utilizadas no tratamento estético?

Sim. A célula tronco mesenquimal, obtida da gordura do próprio corpo do paciente, pode ser usada para fins estéticos, trazendo um resultado muito bom e natural em procedimentos como o rejuvenescimento da pele,



Alexandre Rezende

preenchimento de sulcos, clareamento de olheiras e de manchas provocadas pelo sol. Ela substitui, por exemplo, os estimuladores de colágeno e também os preenchedores.

2 | Como as células são obtidas para depois serem aplicadas na pele?

As células-tronco são de fácil obtenção. Uso as células-tronco mesenquimais adultas, extraídas do tecido gorduroso da própria pessoa. Esta gordura é emulsionada mecanicamente com material cirúrgico próprio para essa finalidade, e aplicada imediatamente na pele. É o que chamamos de nano-enxerto de gordura ou Nano Fat Graft. Com uma pequena lipoaspiração, com pouca quantidade de gordura, conseguimos muitas células-tronco. O processo pode ser feito também com o uso de centrífuga ou em laboratório para maiores quantidades, necessárias em tratamentos mais extensos, como a reconstrução da pele que sofreu uma queimadura.

3 | Por que as células-tronco conseguem bons resultados no campo da estética?

As células-tronco mesenquimais têm potencial de se diferenciar em todos os tecidos do organismo. Elas têm origem embriológica, surgem na formação do feto e permanecem presentes no tecido gorduroso. Quando aplicadas na face, têm o potencial de se transformar nos tecidos que compõem a pele, provocando assim o rejuvenescimento, por meio de um processo biológico.

4 | É como se a célula aplicada no rosto se transformasse em uma pele mais jovem?

Sim. Parece mágica, mas é isso mesmo. O seu próprio tecido se transforma em um tecido mais jovem.

5 | E como é feito o procedimento?

Pequenos procedimentos podem ser feitos na clínica, mas o bloco cirúrgico traz mais conforto para o paciente já que é possível a aplicação de sedativo. Todo o processo entre a lipoaspiração da gordura e a aplicação das células tronco no rosto, tem duração aproxima-

da de duas horas. As células-tronco vão, assim, preencher os sulcos, deixar a pele mais jovem, melhorar as olheiras fundas e escuras. Ela produz o efeito dos estimuladores de colágeno, que muitas vezes são associados aos preenchedores. Essas substâncias, no entanto, não conseguem imitar a ação da célula-tronco com tanta perfeição.

“Quando aplicadas na face, (as células-tronco mesenquimais) têm o potencial de se transformar nos tecidos que compõem a pele, provocando assim o rejuvenescimento, por meio de um processo biológico, com o uso da gordura retirada do próprio corpo”

6 | E qual a duração do tratamento?

Esse é um ponto importante. Os efeitos não são alcançados de imediato e nem com uma aplicação apenas. Como o resultado depende de uma ação biológica, é necessário aguardar cerca de três meses após a aplicação. No período de um ano, o procedimento deve ser repetido a cada 90 dias. Após o procedimento pode haver pequenos pontos arroxeados. Por isso a indicação é que o paciente fique em casa por dois ou três dias após o procedimento.

7 | No campo da estética as células-tronco podem ser usadas em quais outros procedimentos?

Elas têm um ótimo efeito no clareamento de cicatrizes e muitas vezes para corrigir o afundamento da musculatura, causado por uma cirurgia, por exemplo. Podem ser usadas também no rejuvenescimento íntimo, na reconstrução da mama. Eu acredito que as células mesenquimais também vão desenvolver importante papel no tratamento da calvície.

8 | Elas também podem reproduzir o efeito do botox?

Não. O botox age paralisando a musculatura e tem também um efeito de lifting. Já as células mesenquimais vão produzir uma pele mais jovem, com mais viço e sem rugas. Mas essa pele renovada, é claro, com o tempo também envelhece.

9 | O procedimento é seguro?

Sim, totalmente seguro. As células-tronco mesenquimais são diferentes das células obtidas do cordão umbilical, que foram as primeiras que surgiram e são chamadas de células totipotentes. Essas células têm potencial de transformação e de geração de tecidos ainda maior que a célula mesenquimal. A questão, no entanto, é que elas podem se diferenciar, por exemplo, em um tumor, porque não há um controle. A célula do sangue umbilical tem um potencial maior, mas envolve mais riscos. Já a célula-tronco mesenquimal não tem uma capacidade tão grande de transformação, mas o seu efeito no corpo é controlado.

10 | Você acredita que as células-tronco mesenquimais poderão ter seu uso ampliado na medicina?

Sim. O interesse e os estudos dessa célula têm crescido muito devido ao seu grande potencial de regeneração de tecidos e também de órgãos lesados. É o futuro da medicina. Me faz até lembrar daquele antigo personagem da Marvel, o Lagarto, (personagem dos quadrinhos Homem-Aranha) que era capaz de regenerar órgãos e membros perdidos (risos). ■

Com carga horária em período integral em seu pet shop, a empresária Nathália Minzon Fernandes já se organizou para que as cadelinhas Shakira e Madonna não sofram: "Decidi levá-las comigo para o trabalho, duas vezes por semana"

A hora dos bichinhos ficarem sozinhos

Após seis meses de quarentena, a volta ao trabalho pode ser um problema para quem tem animais de estimação em casa. Saiba como evitar que os bichos sofram com a Síndrome de Ansiedade de Separação

▀ DANIELA COSTA

Após seis meses de quarentena, a volta ao trabalho é só alegria, correto? Do ponto de vista da bicharada, nem tanto. O cheiro de distância no ar já está deixando muitos pets de orelha em pé. A vida do maltês Chico, de 1 ano e 8 meses, por exemplo, não está nada fácil. Após passar meses do jeitinho que pediu a Deus, coladinho na dona, está à beira de perder o privilégio. Ela agora deu para sair de casa e deixá-lo sozinho, mesmo que por curtos períodos. Não bastasse isso, também tem fechado a porta do home office enquanto trabalha. Apesar da aparente insensibilidade da dona, as medidas adotadas são para o bem de Chico que, gostando ou não, vai ter de se conformar com a volta da velha rotina. “Estou tentando adaptá-lo para que não sinta tanto a minha falta enquanto eu estiver trabalhando fora”, diz a administradora de empresas Amanda Pelinsari Carneiro.

Para Chico e vários outros animais, a ausência das pessoas queridas é tema preocupante, que nem petisco dá jeito. Em alguns casos, chegam até mesmo a sofrer com a Síndrome de Ansiedade de Separação. Nos humanos, o problema se apresenta como um medo intenso de ficar longe de alguém ou de alguma coisa com que se tenha um forte apego emocional. Os prejuízos causados interferem diretamente no desenvolvimento escolar das crianças e nas relações sociais dos adultos. Nos animais, a síndrome resulta em tristeza, depressão e vários distúrbios comportamentais. Segundo os especialistas, é preciso desapegar. “Tornar o animal mais independente não significa se desligar dele ou isolá-lo. Significa educá-lo para que fique bem, mesmo estando sozinho”, diz a veterinária Joana Teixeira da Costa, especialista em comportamento canino.

Ao longo da história, contudo, o processo de humanização dos pets gerou uma simbiose nem sempre saudável. Cães e gatos passaram a agir como gente e a sentir angústia semelhante à sofrida por pessoas. “Os cães, assim como os lobos, se organizam em matilhas e não estão acostuma-



Arquivo pessoal

A veterinária Joana Teixeira da Costa, especialista em comportamento canino: “Tornar o animal mais independente não significa se desligar dele ou isolá-lo. Significa educá-lo para que fique bem, mesmo sozinho”

TODOS BEM

Dicas para evitar a ansiedade de separação no seu pet

- ▀ Antes de ter um animal de estimação, faça um planejamento prévio de cuidados. A adaptação ao novo ambiente deve ser feita na rotina diária da família e não em dias de folga ou férias
- ▀ Não faça festa ao chegar em casa. Dar atenção ao animal quando está no ápice da ansiedade só reforça o seu comportamento negativo. Espere ele se acalmar para se aproximar
- ▀ Nada de despedidas na hora de sair para o trabalho. A prática cria expectativa desnecessária de que o cão vai ganhar algo ou sair para passear
- ▀ Não exagere nos mimos. Impor regras e limites é importante para direcionar o comportamento dos pets
- ▀ Reserve tempo para o seu amiguinho. O gasto de energia com atividades físicas e mentais ajuda a reduzir a ansiedade do animal
- ▀ Para quem tem pouco tempo, existem duas boas opções: contratar os serviços de um dog walker para passeios diários ou deixar o animal passar o dia na “creche” para socializar e se divertir. Peça sempre a indicação de amigos e visite os locais com antecedência

Fontes: especialistas consultados ▶



Acostumado a ficar com a dona durante a quarentena, o maltês Chico vai ter que se adaptar: “Espero que não sinta tanto a minha falta enquanto eu estiver trabalhando fora”, diz a administradora de empresas Amanda Pelinsari Carneiro

dos a ficar sozinhos”, diz a terapeuta Joana. “Por isso se deram tão bem com a nossa espécie.” Entre patadas e lambidas, erros e acertos, a humanidade segue humanizando os bichos e eles seguem agindo como adolescentes revoltados. Para chamar a atenção, caninos e bichanos latem, miam, choram, uivam e até se automutilam. Quando sozinhos, promovem uma verdadeira revolução doméstica. Destroem os móveis, arranham as portas, além de urinar e defecar por toda a casa.

Outros sofrem tanto com a distância que deixam de demonstrar reações, permanecendo em estado de apatia. Ficam tão abatidos que param de se alimentar, podendo chegar a ficar doentes. “É preciso ficar atento para não deixar o quadro evoluir para uma baixa de imunidade e exacerbação de doenças pré-existentes”, diz o veterinário Denerson Ferreira Rocha,

especialista em homeopatia. A resolução para o problema, que prejudica os dois lados da história, exige determinação, paciência e mudança de hábitos. “Compreender o lado emocional dos animais é uma medida fundamental para tratar as origens do transtorno”, reforça o especialista.

A empresária Nathália Minzon Fernandes é dona do pet shop Pimp My Pet, no bairro Funcionários. Durante a quarentena, passou um bom tempo em home office na companhia das cadelinhas Shakira, de 9 anos, e Madonna, de 8, ambas sem raça definida. O retorno ao trabalho aconteceu de forma gradativa. “Como a mudança não ocorreu bruscamente, facilitou a adaptação”, diz. Agora, com carga horária em período integral, já se organizou para levar as pequenas, duas vezes por semana, para passarem o dia ao seu lado no trabalho. Quem não pode

se dar a esse luxo, não precisa se desesperar. A boa notícia é que são vários os recursos disponíveis para ajudar a combater a síndrome.

A homeopatia, a acupuntura e os florais são fortes aliados na busca por equilíbrio. Igualmente necessárias, são as práticas para exercitar o raciocínio dos bichos e estimular a mente de forma positiva. Mas não existe mágica. É preciso colocar os pets na lista de prioridades e suprir suas necessidades básicas com atividades físicas e mentais, possibilitando a convivência com outros animais e introduzindo brinquedos ocupacionais. Quem dispõe de pouco tempo, ainda pode contar com a ajuda de um dog walker, profissional apto a garantir a alegria e segurança dos cães durante os tão esperados passeios. A diversão também é garantida nas “creches”, onde o pet pode passar o dia e se esbaldar nas brincadeiras. **Z**



SEMINOVOS COM GARANTIA DE FÁBRICA

SÓ A LOKAMIG TEM!



Seminovos
LOKAMIG



✓ **Pesquise e comprove**
Seminovos Lokamig é o melhor preço,
é a melhor opção!

✓ **A procedência dos nossos**
veículos, você já sabe:
pode confiar!

Seminovos
LOKAMIG

BH: Av. do Contorno, 8485
Gutierrez - (31) 3335-5252

CONTAGEM: Av. João César de Oliveira, 1046
Eldorado - (31) 3356-5136

🌐 seminovoslokamig.com.br
f [/seminovoslokamig](https://www.facebook.com/seminovoslokamig)
@ [@seminovoslokamig](https://www.instagram.com/seminovoslokamig)

*Imagens meramente ilustrativas. Consulte condições.

As sócias Kátia e Amanda Soares, da Reviva Jeans: peças exclusivas a partir da customização de roupas de brechó



Já ouviu falar em upcycling?

Conheça marcas que estão investindo em dar uma nova cara a produtos usados e em levá-los novamente para o ciclo do consumo

▶ MARINELLA CASTRO

Até 2024, Paris quer se tornar a capital da moda sustentável e ser a protagonista em uma revolução que pretende pressionar uma das indústrias mais poluentes do mundo a se reinventar. A França aumenta o tom e coloca prazos, mas a busca pela sustentabilidade já atinge grandes e pequenos negócios em vários países do mundo, provocando ondas de consumo consciente. Um desses movimentos é o upcycling. O nome, que ainda não tem tradução para o português, envolve conceito relativamente antigo, mas que começa agora a se tornar mais popular, antenado com a busca por um mundo mais limpo. O upcycling traz materiais ou produtos acabados, roupa, sapato, acessórios novamente para o ciclo “up” da vida, o que significa que a roupa que seria colocada de lado, ganhará novamente valor, tendo sua vida esticada. “Não há nada mais sustentável do que consumir algo que já existe”, diz Gabriela Marcondes Schott, consultora socioambiental de resíduos têxteis e especialista em reciclagem, ou economia circular e processos de reutilização de materiais na indústria da moda.

Em Belo Horizonte, o conceito upcycling aparece no mundo fashion com a criação de produtos a partir de materiais reaproveitados, pela customização ou pela febre dos brechós. Dos mais simples até espaços de luxo, online ou com lojas físicas, os brechós trazem a roupa que estava parada no armário de volta para ser consumida como nova por alguém, aumentando a vida útil da peça. No conceito de



A consultora Gabriela Marcondes Schott, especialista em processos de reutilização de materiais na indústria da moda: “Nada é mais sustentável do que consumir algo que já existe”

ENTENDA A DIFERENÇA DAS NOMENCLATURAS

UPCYCLING

▶ Consiste em reutilizar um item, trazendo-o de volta ao ciclo da vida, geralmente com maior valor que o produto original, que seria descartado. Um exemplo são as customizações de peças do vestuário

RECYCLING

▶ Na reciclagem, itens são reduzidos a materiais, usados para produzir algo totalmente novo. São exemplos as fibras da garrafa pet transformadas em matéria prima para a confecção de cobertores.

DOWNCYCLING

▶ Reutilização de um produto transformando-o em algo que tem menor valor que o original. Geralmente há uma perda de qualidade. Um exemplo é o papel branco que se transforma em papéis marrons de menor qualidade, tendo modificada sua cor e textura.

upcycling a característica físico-química do produto é preservada, explica Gabriela Marcondes (veja a diferença entre upcycling, downcycling e recycling no quadro). Esse mercado que busca a sustentabilidade e se preocupa em dar uma mãozinha para o planeta inspira empreendedores e ao mesmo tempo o comportamento de um público que antes de consumir está de olho na história da roupa que compra.

O conceito do upcycling foi o que inspirou o nascimento da Reviva Jeans, criado pelas empreendedoras Kátia e Amanda Soares (tia e sobrinha) no fim de 2019. “Queríamos reaproveitar algo que já existe para fazer uma peça nova”, diz Amanda. As sócias escolheram o jeans por ser um produto atemporal e de muita aceitação no mercado. A Reviva compra em brechós, jaquetas, shorts e calças e a partir daí customiza as peças, que ganham desenhos originais e coloridos, feitos artesanalmente por um grupo de bordadeiras do bairro Jardim ▶

Fotos: Divulgação



Cintia Cavalli e Juliana Semino (foto maior) criaram a Bump Box, uma plataforma circular de roupas para grávidas: ideia é proporcionar às clientes roupas que têm um período determinado de uso



Leblon, no norte de Belo Horizonte. De acordo com Amanda, a ideia é, além de transformar a roupa “incentivar o desenvolvimento da mão de obra local, gerando trabalho e renda para um grupo de mulheres”. A primeira coleção da Reviva Jeans recebeu o nome de Pássaros e já inspira a marca a voar longe. A intenção é unir a beleza das peças com o conceito verde. “É certo que muitos consomem as roupas porque gostam, acham bonito, mas percebo que a

preocupação com a sustentabilidade também vem ganhando espaço nessa escolha”, afirma Amanda.

Dentro de um conceito que aumenta em até 100 vezes a vida da roupa, a Bump Box foi criada pelas sócias Cintia Cavalli e Juliana Semino, no modelo 100% online. Lançada em 2017 a marca tem como principal foco o mercado para grávidas. “O tempo da gestação pode ser curto para criar um guarda-roupa, mas é muito longo para ficar



Julia Lage cria brincos e colares a partir de materiais reutilizados: "Os materiais são renovados e inseridos novamente no ciclo do consumo"

sem algo que sirva", diz Cintia. A Bump Box inovou ao trazer para a moda gestante uma plataforma circular que funciona assim: a cada novo ciclo, que pode ser de 30 dias, três meses ou seis meses, a cliente devolve as roupas que usou por um período determinado e recebe as novas peças que escolheu, evitando que as roupas sejam abandonadas após períodos específicos da gestação. O objetivo é usar as peças e não ser dona delas. As roupas são desenhadas e produzidas pela marca, com materiais confortáveis em pequenos ateliês. A ideia, completa Cintia, é proporcionar às clientes da marca roupas que têm um período determinado de uso e, ao mesmo tempo, fazer com que o produto circule e volte para o ciclo "up" da vida.

O desejo de trabalhar com o conceito do upcycling também foi o que motivou o negócio criado pela de-

signer Julia Lage. Ela já havia desenvolvido projeto com cooperativa de catadores de papel e com a produção de arte a partir de material reciclado. Em 2012, criou a marca A Passeio. Sua coleção Joias Raras desenvolve brincos e colares a partir de retalhos e embalagens longa vida. Os desenhos são feitos sobre os pedaços de tecidos com o uso de pirógrafo, uma caneta de fogo. As coleções contam histórias famosas como a do Pequeno Príncipe e também retratam temas da literatura brasileira, como o cordel. "Os materiais são renovados e inseridos novamente no ciclo do consumo", diz Julia. Todas as peças são feitas de modo 100% artesanal, uma a uma, com calma e paciência. Além dos brincos e colares, a marca também criou coleção de objetos de decoração, seguindo o mesmo conceito e investe agora em roupas, que seguem o princípio "slow fashion",

produzidas artesanalmente pela mão de obra local.

Todos esses conceitos, explica Gabriela Marcondes, são fundamentais dentro de um mundo mais verde e sustentável para as próximas gerações. E para além dos negócios, o upcycling, segundo a especialista, chega aos armários provocando uma mudança de comportamento. Isso porque, de certa forma, o movimento "fashion revolution", que questiona a indústria da moda, também traz reflexões para quem a movimenta, os consumidores. Ao invés de esquecer a roupa ou o tênis em um canto do armário, muitos fazem sua própria customização, transformam, resignificam e voltam a usar a peça. É o que vem sendo chamado de upcycling individual. Então, já deu uma boa olhada no poder de renovação do seu armário? Quantos anos mais ele consegue viver? **z**

Amarelo

para refrescar e arrasar



A cor, em suas mais diversas tonalidades, é a bola da vez nas passarelas internacionais e nas coleções primavera/verão 2021 das grifes brasileiras

➤ MARCELO FRAGA

Duas das principais semanas de moda do mundo, a de Nova York, nos Estados Unidos, e a de Milão, na Itália, destacaram o amarelo como cor predominante nas peças. Atentas a essa tendência, grifes brasileiras apostam na tonalidade como a principal para as coleções primavera/verão 2021. Em sua manifestação mais viva, o tom Illuminating da escala Pantone, chega trazendo o amarelo como sinônimo de criatividade, jovialidade e alegria para os dias mais quentes. Mas as peças desta e da próxima estação prometem inúmeras outras variedades da cor.



A marca catarinense **Lança Perfume**, em parceria com o estilista **Eduardo Amarante**, aposta no amarelo vibrante em sua coleção aMar



O amarelo solar é o tom da vez na coleção Brasilidade, da **Scrub**



A coleção Solos, da **Alphorria**, também traz o amarelo solar (acima); e mais um look da coleção Brasilidade, da **Scrub** (abaixo)



Nas lingerie, a **Jogê** traz um amarelo inspirado nos tons dos campos de girassóis da Califórnia, em sua coleção San Diego **Z**



VOCÊ QUER UM TREINO RÁPIDO, SEGURO E EFICIENTE?



@superfightonline
COACH CHARLES

@supercorehome
MASTER COACH
KENJI

@mbfit_online
COACH MICHELE

TREINO EM CASA
SUPERCORE ONLINE

GRUPO EXCLUSIVO NO INSTAGRAM

WWW.SUPERCORE.COM.BR

O grupo Hyundai Motor está desenvolvendo modelos que irão transportar cinco ou seis pessoas nas áreas metropolitanas: versão maior irá voar entre cidades



Não é mais ficção

Pequenos carros voadores ocuparão, antes do final desta década, os espaços aéreos urbanos. É o que promete a coreana Hyundai, que já tem projetos prontos para lançamento, assim como a Daimler, Toyota, Geely e Porsche

▀ FÁBIO DOYLE

A Hyundai está entre os não poucos fabricantes de veículos que acredita e aposta que carros voadores irão dominar o céu das cidades dentro de uma década. Prova disso é que a marca coreana já tem uma completa gama de veículos aéreos, prontos para sair do papel, ou melhor, da realidade virtual nas telas dos computadores para a linha de montagem. Em seus projetos de Urban Air Mobility (UAM), ou mobilidade aérea urbana, o grupo Hyundai Motor está desenvolvendo modelos que irão transportar cinco ou seis pessoas nas áreas metropolitanas e uma versão maior para voar entre cidades. A empresa espera entrar nesse segmento de mercado em 2028. “As pessoas que estão constantemente presas no trânsito urbano e nas estradas irão ficar aliviadas e entenderão a conveniência de se locomoverem por meio de veículos aéreos”, diz Jaiwan Shin, chefe da unidade de mobilidade urbana da montadora. “Será o momento de explosão da demanda.”



Protótipo foi apresentado em Las Vegas: projetado para atingir velocidade de cruzeiro de 290 km/h, voar em altitude de aproximadamente 300 a 600 metros, com autonomia de até 97 km



Em um primeiro momento, veículos serão conduzidos por pilotos de empresas como a Uber : previsão de se tornarem autônomos por volta de 2035

Sem se perturbarem com os obstáculos regulatórios e de segurança, vários fabricantes de aviões, automóveis, e startups estão tentando irromper na indústria do transporte com carros voadores e drones transportadores de pacotes. Em suas estimativas mais otimistas, analistas da consultoria Morgan Stanley preveem que essa tecnologia irá alavancar uma indústria de US\$ 2,9 trilhões até 2040 – e mesmo na visão mais pessimista esse valor é fixado em US\$ 615 bilhões. O carro voador conceito da Hyundai, desenvolvido em parceria com a Uber Technologies, foi apresentado no início deste ano na CES - Consumers Electronic Show, feira de eletrônicos de Las Vegas (EUA). Inicialmente, esses veículos serão conduzidos por pilotos humanos de empresas como a Uber, até se tornarem autônomos por volta de 2035, como prevê a Hyundai.

Nos próximos anos, a indústria e os reguladores precisarão lidar com questões sobre que tipo de licença para pilotagem é necessária e como eliminar

e minimizar as possibilidades de acidentes. Novas regras e infraestrutura serão necessárias para assegurar que os veículos não interferiram no tráfego de aviões e helicópteros. Shin acredita que alguns carros voadores devem chegar já em 2023, mas a data oficial da Hyundai é 2028, quando a infraestrutura necessária estiver mais consolidada e o público mais familiarizado com a nova modalidade de transporte. Para atrair os primeiros clientes a Hyundai está tentando reduzir o custo dos veículos e o nível de ruído, ao mesmo tempo em que mantém a segurança como foco principal.

O conceito apresentado pela Hyundai em Las Vegas é o de um táxi voador capaz de pousar e levantar voo verticalmente. Projetado para atingir velocidade de cruzeiro de 290 km/h, o veículo pode voar em altitude de aproximadamente 300 a 600 metros. A autonomia de voo é de até 97 km. Além do transporte de pessoas, a Hyundai trabalha na variante do trans-

porte de bens, com capacidade para até 300 quilos, de acordo com Shin. A empresa ainda não decidiu onde irá construir e inicialmente lançar seus veículos aéreos. Os concorrentes da Hyundai são a Airbus SE, Boeing e startups como a Lilium. O Vahana, o táxi aéreo auto dirigível desenvolvido pela Airbus no Vale do Silício, completou sua primeira fase de testes em 2018. Já o protótipo da Boeing fez seu voo inaugural em janeiro do ano passado. O fabricante chinês de carros elétricos Xpeng revelou no mês passado um protótipo para o transporte de duas pessoas capaz de levantar até 25 metros.

A Hyundai tem a vantagem de possuir uma rede global de vendas e unidades que podem fornecer serviços e participar na construção e desenvolvimento da infraestrutura para ecossistemas voltados para veículos aéreos. “Nós somos diferentes de outros desenvolvedores que olham para apenas um aspecto do negócio”, diz Shin. Os fabricantes de veículos têm também uma vantagem sobre os fabricantes de aviões por causa da experiência com produção em massa, argumenta Shin. O normal para a Airbus e Boeing é entregar menos de 1.000 aeronaves por ano, cada, enquanto fabricantes de automóveis fazem milhões. O volume de produção dos veículos aéreos deverá ser de centenas de milhares. “Nós não queremos ser o primeiro no mercado”, afirma Shin. “Nós queremos ser o primeiro com o produto certo.”

A corrida pelos pequenos carros voadores tem a participação da Daimler, da chinesa Geely (controladora da Volvo) e da Toyota, que investiram em startups voltadas para o desenvolvimento de carros elétricos voadores capazes de pousar e decolar na vertical. A Porsche trabalha nesse mesmo sentido em colaboração com a Boeing. Um estudo da Porsche Consultoria concluiu que o mercado de mobilidade aérea urbana irá acelerar a partir de 2025. Os táxis aéreos virão em vários formatos e tamanhos. Motores elétricos substituem os motores a jato. As aeronaves terão asas rotatórias e, em alguns casos, rotores no lugar de propulsores. É esperar para ver. **Z**



A diretora do Bernoulli Go, **Andreza Félix**, afirma que o trabalho de escuta e de preparo para o retorno começa ainda no período remoto, com encontros virtuais dos alunos com psicólogos e professores para compartilharem experiências, dúvidas, frustrações: "Percebemos o quanto os alunos estavam com necessidade dessa fala. A aula online não tem os espaços de lazer, recreio, o papo na porta da escola, em que eles elaboram convivência, relações. Esse espaço estava vago"

As boas-vindas na nova escola

Além da atenção aos protocolos sanitários, é preciso cuidar das emoções, expectativas, sentimentos de todos que estarão envolvidos no novo normal escolar. Saiba como grandes instituições de ensino particulares de BH estão planejando o acolhimento e recepção dos alunos, quando a volta for autorizada

▀ MARINA DIAS

A escola que os estudantes irão encontrar quando voltarem às aulas presenciais será outra. Mesmo aqueles que estão na mesma instituição há anos, conhecem todos os cantinhos e todos os funcionários, até estes terão de se readaptar. Os caminhos dentro dos prédios serão diferentes, delimitados, com corredores de mão única ou mão dupla com faixas no chão. As refeições terão orientações mais restritas, e experimentar o lanche do colega não será mais possível. O abraço de saudação que é tão comum quando o retorno é das férias de fim de ano não poderá ser dado - talvez um "aperto de cotovelos", caso autorizado segundo o protocolo do colégio. As salas, a dinâmica dentro da escola, tudo será conforme novas regras, às quais todos terão de se acostumar, pouco a pouco. O desafio das escolas passa por outras instâncias, além da sanitária: está envolvida nesse retorno uma nova adaptação social. "Acho que vai haver um misto de emoções", diz a diretora do Bernoulli Go, Andreza Félix. "Animação, para aqueles que estão com muita saudade, vontade de reencontrar colegas e professores; talvez a angústia de não saber o que esperar, e também insegurança, porque a escola em que o aluno vai chegar não é a escola que ele deixou. O estudante vai ter de reconstruir essa relação", explica.

Essa reconquista do espaço e das relações é o que deve ser priorizado no processo de retorno, segundo a psicanalista e mestre em psicologia Alice Oliveira Rezende. "É importante que esse primeiro momento seja de interação, de troca de experiências da pandemia, para depois se preocuparem com conteúdos, com ementa escolar", afirma. "Deve ser um momento de reencontro, de restabelecer laços, e também deve haver espaço para momentos de invenção, de maior liberdade, já que crianças e adolescentes passaram por tanta privação de liberdade nessa pandemia." Nesse sentido, as avaliações diagnósticas, que são unanimidade nas escolas em termos de planejamento, idealmente devem aguardar. Desde dinâmicas de grupo, atenção individual para quem estiver precisando, e muito treinamento de professores e demais funcionários para ajudarem a tentar fazer deste momento mais tranquilo, respeitando a seriedade dos protocolos que precisam ser seguidos, isso tudo está nos planos das instituições.

"A proposta principal é escutar o aluno", explica a psicóloga e psicopedagoga do Edna Roriz, Fernanda Soares. "O acolhimento deve ser de cada um na sua singularidade: teve gente que perdeu familiar, que conviveu com quem esteve doente, cujos pais perderam emprego e outros que não tiveram impacto tão grande", afirma. Nesse sentido, diz, ouvir as experiências dos estudantes e pro- ▶



A diretora da Escola Americana, **Catarina Song Chen**, ressalta a importância de organizar as turmas levando em conta, além da segurança sanitária, as relações entre os alunos: “Queremos honrar a oportunidade de conexão social, de matar saudades dos amigos”

porcionar o compartilhamento das vivências com os colegas é uma forma de elaboração do que está acontecendo. “Todo mundo passou por esse período de pandemia longe da sala de aula, mas cada um passou de uma maneira. As trocas vão fortalecendo”, afirma.

Em comum, as instituições ressaltam a importância de que o trabalho de escuta e de preparo para o retorno já tenha começado durante o período remoto. No Bernoulli Go, por exemplo, alunos e pais se encontram virtualmente com professores e psicólogos

da escola, no intuito de promover esse espaço de compartilhamento de experiências e de abertura para os alunos se colocarem. “Percebemos o quanto os alunos estavam com necessidade dessa fala. A aula online não tem os espaços de lazer, recreio, o papo na porta da escola, em que eles elaboram convivência, relações. Esse espaço estava vago”, diz Andreza Félix.

O ensino remoto emergencial foi a alternativa possível durante esses meses, porém, o retorno à educação presencial é recomendado assim que

o cenário permitir. Segundo a psicanalista Alice Rezende, a escola tem uma função humanizante muito mais ampla do que transmitir conhecimentos. “Ela permite à criança e ao adolescente incluir-se no laço social, ter um lugar de sujeito separado do lugar que tem com os pais”, explica. Para Alice, parte da angústia que se tem feito presente nos estudantes e nos pais vem do fato de que crianças e adolescentes ainda estejam com relacionamentos tão limitados à família. “Relações precisam ter intervalo, separar, reencontrar.” ▶

Você quer sempre
o melhor para seu filho.
Nós também.



Colégio Edna Roriz
Escola Internacional

**Com Middle School
e High School opcionais**

Seleção de novos alunos para 2021

INFORMAÇÕES  **(31)9 9809-9418**

PARA UMA REABERTURA MAIS TRANQUILA

Conheça algumas das recomendações da Unesco para o retorno das aulas presenciais, para além dos protocolos sanitários

✎ Planejamento cuidadoso

✎ Treinamento de educadores para que possam monitorar e identificar estudantes que apresentem mais dificuldades no retorno

✎ Oferta de apoio aos professores, para que, por sua vez, eles possam dar suporte aos alunos mais angustiados

✎ Retomar atividades educacionais estruturadas assim que seja seguro, no intuito de mitigar o impacto psicossocial da crise nas crianças e jovens

✎ Investir em comunicação ampla, transparente e regular com a comunidade escolar em relação a planos, cronogramas e condições da reabertura

✎ Corrigir informações incorretas e trabalhar para tirar dúvidas e acalmar possíveis inquietações por parte da comunidade escolar

✎ Organização de grupos de estudo para que os alunos possam se recuperar no aprendizado de temas e matérias-chave

Fonte: Documento "Preparação para reabertura das escolas", parte da série "Cinco Etapas para apoiar a educação para todos em tempos de Covid-19", da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO)



Freepik

Na Escola Americana, em que o ano letivo começou em agosto - ainda remotamente -, foram feitas diversas reuniões virtuais específicas de início de ano com alunos e pais para falar sobre expectativas, metas e sobre o próprio projeto do ensino remoto. Desde o início da pandemia, no entanto, já havia outras oportunidades de conversas com o psicólogo e, para alunos do 6º ano para cima, existem encontros semanais com o professor orientador, para falar sobre preocupações, questionamentos, “temas que normalmen-

te não conseguem abordar em aulas das outras matérias”, explica a diretora, Catarina Song Chen.

Segundo Sandra Beconha, diretora pedagógica da Rede Batista e diretora do Colégio Batista Mineiro, a escola é um ambiente de afetividade, então a manutenção de vínculos durante o período de ensino remoto é elemento-chave na volta presencial. “No caso de estudantes que estão frequentes, interagindo com colegas e professores, esses vínculos acabam sendo mantidos”. Ela lembra que o afeto pode ser posi-

tivo, às vezes frustrante, desafiador, e que tudo isso faz parte, mesmo no período remoto. “Isso é importante para que o retorno se dê através dessa identificação entre os personagens do ambiente escolar”, afirma. Para os alunos menorzinhos, as escolas têm investido em encontros em grupos menores ou até individuais com os educadores - além das atividades e brincadeiras com a turma toda. O objetivo é fortalecer o vínculo com os professores, dar atenção mais focada aos pequenos e conseguir acompanhar melhor as ati- ▶

SEMANA DA CRIANÇA

AQUI NA WIZARD SAVASSI

O SEU FILHO TEM
AULA GRATUITA
DE INGLÊS E
DE INTELIGÊNCIA
EMOCIONAL.

 **(31) 98327-2089**

ESCANEE O CÓDIGO OU MANDE
UMA MENSAGEM!

► **METODOLOGIA** ◀
WIZKIDS E FUTURE7



INSCRIÇÕES ABERTAS!



WIZARD
by Pearson - Savassi



vidades, já que as rodas com muitos alunos ao mesmo tempo podem ser desafiadoras, dependendo da idade da criança.

Manter contato com os pais e canal aberto para dúvidas, apreensões e diálogo também é recomendação internacional no quesito “planejamento do retorno às aulas”, já que os familiares e responsáveis - além de parceiros durante o período de ensino remoto - têm papel importante no processo do retorno presencial. “Alunos só estarão tranquilos em voltar para a escola se os pais estiverem seguros em deixá-los. Se há medo, alunos ficam com medo”, diz Fernanda Soares, do Edna Roriz. Na Escola Americana, criou-se um programa chamado “escola para os pais”, com objetivo de promover um ambiente no qual os familiares podem compartilhar suas experiências e serem assistidos pelas psicólogas educacionais.

O coordenador pedagógico do Colégio Santa Maria Minas, Ismael Cândido Filho, que também é membro da Comissão Pedagógica de Inteligência Socioemocional - grupo que já existia desde 2018, mas foi fortalecido no contexto da pandemia -, diz que os pais têm papel essencial, também, na colaboração para o correto cumprimento dos protocolos. Para isso, a instituição tem feito lives com os pais, inclusive voltadas para a saúde emocional. “No momento oportuno realizaremos reuniões virtuais e campanhas específicas para compartilharmos conhecimentos e medidas de segurança”, completa.

O momento oportuno, aliás, é outro ponto a que as escolas têm estado atentas. Informação é imprescindível não só para permitir a execução dos protocolos de biossegurança como para dar tranquilidade às famílias e alunos. No entanto, é preciso avaliar a maneira de fazer a comunicação com os envolvidos no retorno e também os momentos corretos para abordar cada tema. Entre regras, cronogramas, etiquetas sociais, o volume de novidades é grande. “Não adianta precipitar as informações, porque isso gera outro tipo de ansiedade”, diz Sandra Beconha, do Batista.

Além do timing para que as informações sejam bem compreendidas sem causar estresse adicional, é im-

Alunos que não poderão retornar na primeira leva também precisam ser acolhidos em suas expectativas e sentimentos, segundo a diretora interina do Santo Agostinho Nova Lima, **Junia Rohlfis**: “Entendemos que, neste processo de retomada, ninguém pode ter perda, então as propostas estão sendo pensadas tanto para quem for retomar as atividades na escola, quanto para quem for continuar estudando em casa”





Fernanda Soares, psicóloga do Edna Roriz, afirma que comunicação aberta com os pais é essencial e que a parceria família-escola continua no processo de retorno: “Alunos só estarão tranquilos em voltar para a escola se os pais estiverem seguros em deixá-los”

portante que avisos colados nos colégios e outras formas de comunicação sejam positivas, passem o recado de maneira clara, mas sem gerar tensão. E o ambiente também importa. “Esperamos que, ao entrar na escola, os alunos reconheçam uma atmosfera de leveza, sentida em um espaço preparado e pensado, em detalhes, para encantá-los, carinhosamente”, diz Junia Rohlf, diretora interina e gestora pedagógica do Santo Agostinho Nova Lima. “Algumas ações vão promover um ambiente acolhedor, como música na entrada e recepção afetuosa dos professores nos corredores e salas de aula.”

Para a psicanalista Alice Rezende, a escola deve colocar os alunos em uma posição ativa na reconstrução da vida e da rotina escolar, de forma a que sejam incluídos nos combinados o máximo possível. “As crianças conhecem protocolos, já são bombardeadas com essas informações e costumam até repetir o que adultos falam, de tanto que esse imperativo é feroz sobre elas”, afirma. “Esse vírus as coloca em um lugar muito angustiante, especialmente aqueles acima de 7, 8 anos, que já entendem que podem ter o vírus, não manifestar sintomas e transmitir para quem amam. Isso é muito pesado e elas po-

dem se sentir menos assustadas se alguns combinados forem construídos com elas.” Alice cita como exemplo conversas com a turma para a escolha dos lugares nas carteiras, formação das filas - além de revisões do que está funcionando e do que não está.

Andreza Félix, do Bernoulli Go, explica que a escola pensa no retorno como um trabalho em processo, não uma ação que acabará em poucos dias. “Temos de apostar na consistência”, diz. As simulações, o material informativo e as sinalizações serão parte de um compromisso diário da equipe e dos alunos com a nova forma de ▶

estar na escola. “A gente conta com uma equipe preparada e cuidadosa para tratar dessa integração de modo a equilibrar o desejo de estar com o outro sem ultrapassar os protocolos”, explica. Segundo Sandra Beconha, do Batista, os educadores têm conversado muito sobre a possível polarização de comportamentos - tanto a euforia do retorno quanto o receio de retornar, e discutido estratégias para intervenções. “Esses dois comportamentos são comuns no contexto escolar, mas agora podem estar potencializados”, afirma. “É preciso cuidado para tratar os dois polos; não apenas a apreensão, mas também o momento de euforia, que deve ser direcionado de forma positiva para não cortar a expressão do estudante, mas de forma a respeitar o novo padrão social.”

A formação das turmas também é um desafio para as instituições. São muitas as variáveis a serem levadas em conta, desde o número de alunos, passando pela organização do cronograma - se a aula será em dias ou semanas alternadas -, considerando ainda o fato de que algumas famílias terão irmãos em séries diferentes no mesmo colégio. Mas algumas escolas, nesse quebra-cabeça, também estão priorizando, na medida do possível, os relacionamentos estabelecidos pelas crianças e adolescentes anteriormente à pandemia. “Estamos dividindo as turmas pensando não apenas na segurança, mas também nas relações entre os alunos, que precisam ser retomadas”, explica Catarina Chen, da Escola Americana. “Queremos honrar a oportunidade de conexão social, de matar saudades dos amigos.”

Existem, ainda, aqueles alunos que não irão voltar na primeira leva, porque fazem parte de grupos de risco ou porque a família ainda não se sente segura para o retorno. O ensino híbrido é a proposta de todas as escolas ouvidas e, nesse sentido, também será necessário o acolhimento dos sentimentos e expectativas dos estudantes que não poderão se encontrar com os colegas em sala tão cedo. “Entendemos que, neste processo de retomada, ninguém pode ter perda, então as propostas estão sendo pensadas tanto para quem



Ismael Cândido Filho, coordenador pedagógico do Santa Maria, lembra que os funcionários também precisam ser recebidos com atenção e carinho pelas instituições: “Compreendemos que para uma pessoa acolher e lidar bem com o outro, ela precisa estar bem consigo mesma”



A manutenção dos vínculos durante o período remoto é levantado por **Sandra Beconha**, diretora do Colégio Batista Mineiro, como elemento-chave para a readaptação às aulas presenciais: “É importante para que o retorno se dê através dessa identificação entre os personagens do ambiente escolar”

for retomar as atividades na escola, quanto para quem for continuar estudando em casa”, diz Junia Rohlf, do Santo Agostinho.

O trabalho emocional e de acolhimento com os funcionários não pode ser esquecido e é preconizado, nos documentos da Unesco voltados para gestores e responsáveis por políticas públicas escolares, como imprescindível para um retorno de sucesso - inclusive para que a equipe escolar possa receber os alunos com segurança e tranquilidade. No Santa Maria, a comissão de inteligência socioemocional tem desen-

volvido trabalho preventivo de apoio e fortalecimento da saúde emocional também dos funcionários do administrativo, zeladoria e professores. “Compreendemos que para uma pessoa acolher e lidar bem com o outro, ela precisa estar bem consigo mesma”, diz Ismael Cândido Filho. No Santo Agostinho, foi realizada a oficina “cuidando de quem cuida”, destinada a alguns professores e colaboradores. “Alguns também estão com medo, apreensivos e preocupados; eles também vão ser preparados para o retorno e monitorados durante a retomada”, afirma Júnia Rohlf.

Conceitos que já eram muito valorizados nos trabalhos de inteligência socioemocional no pré-pandemia, como resiliência e empatia, ganham ainda mais importância neste momento tão duro para a sociedade. A flexibilidade, por exemplo, é uma qualidade que a escola deve estar preparada para ter, valorizar e compartilhar com os estudantes. “Os alunos também vão nos dar o norte, vão nos mostrar o caminho”, diz Fernanda Soares, do Edna Roriz. “Existe um planejamento, mas também uma construção daquilo que a gente não sabe que vai vir.” **Z**

A advogada Elaine Mendes, com os filhos Jorge Ramos, de 7 anos, e Santiago, de 5: "Quando assustamos, a criaturinha estava lendo tudo", diz ela, sobre o filho mais velho

A photograph of a woman with curly hair, wearing a blue top, sitting at a wooden table. She is smiling and looking towards the camera. In front of her is a silver laptop. To her right, a young boy with dark hair is sitting at the table, looking at the camera. In front of him is a young girl with curly hair, also looking at the camera. The table is cluttered with books, a container of colorful pens and pencils, and other items. A large green plant is visible in the background.

O bê-à-bá é digital

Ana Luísa Guimarães, coordenadora pedagógica do Colégio Sagrado Coração de Maria: "Uma das nossas preocupações foi dividir as aulas online em pequenos grupos para que as crianças pudessem, ainda que cada um em sua casa, interagir com os colegas"



Muito se fala dos desafios para crianças e adolescentes com os estudos em meio à pandemia. Mas há uma turminha que merece ainda mais cuidados: aquela que estava em processo de alfabetização e precisa vencer um desafio e tanto

▀ MARINELLA CASTRO

Ca-fé, chá, Ce-re-al. As primeiras palavras lidas pelas crianças são sempre uma alegria e uma surpresa para a família. É como se elas recebessem o passaporte carimbado para um mundo novo. Em 2020, esse conhecido processo da educação infantil não foi nada simples. Cartilhas, lousas e a presença carinhosa do professor foram substituídos pela dúvida que passou a frequentar a cabeça dos pais: será que meu filho vai continuar gostando da escola? Será que conseguirá aprender a ler? Será um ano perdido? Com a pandemia do novo coronavírus, o ensino virtual pegou todos de surpresa. Inclui as escolas, que precisaram se movimentar com rapidez para dar prosseguimento à missão de ensinar e para

continuar presente na vida dos pequenos, mantendo os vínculos afetivos.

Reinventar um processo lúdico de educação, garantindo que as crianças seguissem em frente com suas hipóteses sobre a escrita foi um desafio. A primeira e rápida percepção de muitas escolas é que não seria possível transportar modelos do ensino presencial para o online. Havia ainda um grande obstáculo a ser vencido, talvez o maior deles. No ensino a distância, as crianças estariam privadas da convivência e das interações com os seus pares. "Uma de nossas preocupações foi dividir a sala de aula em pequenos grupos para que as crianças pudessem, ainda que cada um em sua casa, interagir com os colegas", diz Ana Luísa Guimarães, coordenadora pedagógica da educação infantil e do 1º ano no Colégio Sagrado

Coração de Maria, no Bairro da Serra.

A percepção de muitos pais de que os filhos aprendem muito com outras crianças foi transformada em ciência por estudiosos como o psicólogo Lev Vygotsky, que verificou o papel decisivo das relações sociais no desenvolvimento intelectual dos pequenos. Assim, Ana Maria explica que ao dividir as salas em pequenos grupos, os alunos puderam ter contato mais estreito com os colegas, preservando a socialização nesse importante momento do aprendizado. As crianças têm zonas de desenvolvimento próximas, por isso a exposição aos seus pares é tão relevante. Além das vídeo-aulas com duração aproximada de 30 minutos, a escola usou diversas ferramentas para a alfabetização, a exemplo do Word Wall, espécie de quadro de palavras virtual, do ▶



A advogada Carmélia Alves reduziu o horário de trabalho para auxiliar os filhos Guilherme, de 6 anos (na foto), e Henrique, de 2, com as aulas online: “No início houve um impacto. Mas acho que a escola se adaptou rápido à nova plataforma e conseguiu manter uma comunicação próxima com os alunos, o que foi muito importante”

jamboard, que é uma tela inteligente, e de podcasts. “Por volta dos 3 anos, a criança começa a perceber que o que ela fala pode ser escrito”, explica Ana Luisa. Geralmente, esse processo da escrita e da leitura são adquiridos nas últimas séries da educação infantil e no primeiro ano. “No ensino online conseguimos alcançar bons resultados criando propostas novas, fora da caixa”, diz. Ana Luisa ressalta ainda que os pais não precisam ficar ansiosos quanto ao conteúdo que os filhos estão conseguindo assimilar este ano. Em sua escola, por exemplo, todos os alunos passarão por uma avaliação diagnóstica desse período escolar.

Na casa da advogada Elaine Mendes, Jorge Ramos, de 7 anos, está no primeiro ano e seu irmão, Santiago, de 5, no primeiro período. Elaine fez uma ginástica para conseguir acompanhar os filhos e até reestruturou seus turnos de trabalho. “Sabia que esse ano seria muito importante, principalmente para o Jorge, que está no primeiro ano.”

Ela acompanhou bem de perto a plataforma on-line, que foi uma novidade completa para os filhos. Até então, o acesso das crianças às telas costumava ser bem limitado. Nos primeiros dias, Elaine ficou preocupada e desconfiou dos resultados. Mas logo teve uma agradável surpresa. Neste ano, Jorge começou a ler. “Primeiro soletrava os rótulos na mesa do café da manhã”, lembra a mãe. I-tam-bé, foi a primeira palavra que o garoto leu na caixa de leite. A descoberta gerou até uma pesquisa sobre a origem do nome. “Quando assustamos, a criaturinha estava lendo tudo”, conta a mãe, orgulhosa. Elaine aproveitou a deixa e comprou livros com histórias que o garoto curtiu bastante, além das revistinhas da Turma da Mônica que ele agora devora e lê para o irmão. A advogada considera que Jorge conseguiu enfrentar bem as aulas online. Santiago, no entanto, achou a novidade um tanto cansativa.

Na Bilboquê, que atende crianças do maternal até o segundo ano do en-

sino fundamental, a educação on-line começou com aulas gravadas e rapidamente evoluiu para o tempo real, variando entre 40 a 50 minutos por dia. Foi intenso o trabalho de toda a equipe da escola para desenvolver a nova metodologia de ensino. Com o fechamento das escolas, todo o planejamento desenvolvido para o ano foi reelaborado utilizando diversas ferramentas do ensino digital. “O importante é que as crianças conseguiram adquirir a leitura”, diz a diretora pedagógica, Maria Claret Lamounier, sobre os alunos que estão na fase da alfabetização. Como o ambiente escolar ficou reduzido à família, a escola teve grande preocupação também com as implicações emocionais da pandemia, realizando reuniões individuais com pais e responsáveis para atender as demandas que ultrapassam as questões pedagógicas. Maria Claret lembra que, no processo de alfabetização, o ambiente da sala de aula, os nomes dos colegas e os espaços da escola são geralmen-



Maria Lúcia Rodrigues, diretora da Escola Chez L'Enfant: "Desenvolvemos os materiais e a metodologia sem perder a ludicidade da educação infantil"



A diretora da escola Bilboquê, Maria Claret Lamounier: cenário da aprendizagem transferido para a casa e seus elementos

te utilizados como recursos reais. Na educação online, a Bilboquê transferiu o cenário da aprendizagem para a casa e seus elementos. A escola preservou também as aulas especializadas e atividades lúdicas.

A educação online não pode ser comparada com a riqueza do ambiente escolar, onde a criança aprende ao mesmo tempo que desenvolve outras habilidades, como concentração, atenção e autonomia. Ainda assim, a diretora da escola Chez L'Enfant, Maria Lucia Rodrigues diz que a grande maioria das crianças do segundo período adquiriram, não só a leitura, mas habilidades como a contação de histórias e o desenvolvimento do raciocínio matemático. Além dos recursos tecnológicos a escola trabalhou também com o conceito do drive thru para a entrega de atividades. As aulas foram divididas em turnos de 45 minutos por dia, envolvendo também atividades como inglês e educação física. "Desenvolvemos os materiais e a metodologia sem perder a ludicidade da educação infantil", diz Maria Lúcia. Com isso, o conteúdo a distância permitiu a imprescindível continuidade do processo educacional e alfabetização dos pequenos, que em 2021 seguem para o ensino fundamental.

Os pais precisaram dar atenção especial a esse momento. Advogada, Carmélia Alves trocou, durante a pandemia, passou a trabalhar apenas meio período, exatamente para seguir de perto a rotina dos filhos que deixaram de frequentar a escola. Mãe de Guilherme, de 6 anos, e Henrique, de 2, ela acompanhou bem de perto as aulas online. Em sua casa, as aulas virtuais se dão em três blocos de 30 a 40 minutos. O esforço valeu a pena. Carmélia ficou feliz ao constatar que Guilherme alcançou a alfabetização e está lendo. "No início houve um impacto. Mas acho que a escola se adaptou rápido à nova plataforma e conseguiu manter uma comunicação próxima com os alunos, o que foi muito importante", diz a mãe. "A forma de aprendizado foi construtiva." Se alguém tinha dúvidas de que a parceria entre família e escola é uma dupla perfeita, 2020 foi uma prova de fogo, sem direito a consulta. E esse bê-à-bá todos aprenderam direitinho. **z**

“Uma prova on-line pode ser 100% segura”

Para CEO de empresa especializada em soluções para avaliações à distância, pandemia do novo coronavírus mostrou que ambiente virtual pode ser mais eficiente que o off-line

➤ **ALESSANDRO DUARTE**

Com a pandemia do novo coronavírus, estudantes de todos os estados brasileiros tiveram de deixar os bancos escolares para ter suas aulas no ambiente virtual. Professores se desdobraram para passar o conteúdo de forma inédita e os alunos, para não cochilar enquanto ouviam as explicações pelos fones de ouvido. Mas como saber se o ensino on-line cumpria seu papel a matéria estava sendo assimilada? A Covid-19 forçou, de uma hora para a outra, as escolas a transformarem seus processos de analógicos para digitais. Não só das aulas, mas as avaliações também. O CEO da empresa mineira Prova Fácil, especializada em software de gestão de processos avaliativos, Adriano Guimarães, diz que foram quebrados diversos tabus em relação ao ensino virtual e, principalmente, à avaliação à distância. “Sempre se acreditou que a presença física, seja para fiscalizar o aluno seja para sentir as reações em relação à prova,



Arquivo Pessoal

era imprescindível”, afirma. “De uma hora para outra, nos vimos numa situação completamente nova, que derubou esses mitos.” Presente em todos os estados brasileiros, a Prova Fácil já realizou avaliações em 4 mil municípios. Desde março, mais de 3 milhões de alunos utilizaram os sistemas desenvolvidos pela companhia sediada em Belo Horizonte, no bairro Santa Lúcia. Para se ter uma ideia do futuro das provas on-line, o MEC anunciou que, em cinco anos, o Enem será totalmente digital. “Claro que o governo terá de trabalhar uma série de questões de in-

fraestrutura e de tecnologia até lá, mas essa previsão é plenamente possível”, diz Adriano.

Além de reduzir despesas e o tempo gasto com a aplicação de provas físicas, o que a avaliação on-line pode trazer de ganho para instituições de ensino?

O principal ganho é na gestão de suas avaliações. Com isso, as instituições podem dedicar mais tempo a enxergar o que mostram os indicadores que aquele processo avaliativo dá. Ela precisa ver, por exemplo, se aquele estudan-

te avaliado tem capacidade de entrar na instituição. Depois, se o aluno está aprendendo. Enfim, se a instituição está desenvolvendo bem aquilo que ela precisa fazer, que é tornar o processo de aprendizagem mais fácil. A instituição só consegue fazer isso a partir de indicadores que um bom processo avaliativo traz. Mas se ela perde muito tempo e eficiência ao fazer isso manualmente, acaba não conseguindo enxergar os indicadores da melhor forma. Softwares tornam o processo mais eficiente, mais automatizado e mais rápido. Assim, ele traz mais rapidamente indicadores capazes de fazer a instituição tomar decisões a respeito de seus processos educacionais. Estou ensinando bem? O aluno está aprendendo?

O que a pandemia do novo coronavírus trouxe de mudanças a esse setor?

Em sua grande maioria, as provas eram realizadas de maneira analógica. A escola precisa imprimir a avaliação e o aluno precisa responder no papel. Mesmo processos seletivos grandes, como vestibulares, eram feitos presencialmente, apesar de existir tecnologia para permitir que esses processos fossem feitos de forma digital. Mas a pandemia forçou, da noite para o dia, as escolas a transformarem seus processos de analógicos para digitais. Não só das aulas, mas as avaliações também.

Uma das dúvidas é a respeito da possibilidade de se monitorar as avaliações on-line. Uma avaliação on-line pode ser tão segura quanto uma presencial?

Essa questão é muito importante. Como você permite a um aluno fazer um vestibular on-line, sem que possa fiscalizá-lo, presencialmente, o tempo todo? Você precisa de tecnologia que permita, à distância, fiscalizar o aluno para saber se está tendo o comportamento adequado, sem colar, consultar... Uma prova on-line pode ser 100% segura. Nós trouxemos para o Brasil, há três anos, uma tecnologia de avaliações on-line com monitoramento. Por meio da câmera do computador ou de uma webcam, um software de reconhecimento facial e monitoramento de

comportamento permite a realização de avaliação. O software monitora se o aluno ou candidato está olhando para a prova, se está tentando consultar, se está perguntando algo para alguém. Monitora o comportamento para saber se ele está fazendo uma avaliação focada, sem nenhum tipo de consulta.

“O principal ganho é na gestão de suas avaliações. Com isso, as instituições podem dedicar mais tempo a enxergar o que mostram os indicadores que aquele processo avaliativo dá”

Mesmo com o fim da pandemia, a realização de provas virtuais deve ser cada vez mais comum?

Sim. Vários tabus acabaram sendo quebrados por causa dessa alteração forçada do jeito de ensinar. Existiam muitos tabus sobre aprendizado on-line. Será que o aluno da educação básica pode ter uma educação on-line? Alguns tabus quebrados não voltam mais. O ensino remoto mostrou-se possível, mesmo para a educação básica. E em relação às provas, acredito que a quebra foi ainda maior. Sempre existiram, sobre avaliações, alguns tabus como a necessidade da presença física seja para fiscalizar o aluno seja para sentir as reações em relação à prova. Mas esse modelo dá trabalho. Em um vestibular ou vestibulinho é necessário juntar vários estudantes em uma sala, imprimir uma grande quantidade de provas e coordenar toda a estrutura.

E quais são os ganhos do modelo digital?

Você pode fazer mais avaliações. A ava-

liação pode ser feita em qualquer momento. E quando a instituição avalia mais vezes, pode melhorar a medição de seus indicadores. Fica sabendo mais rapidamente o que precisa melhorar. Em se tratando de avaliações, ainda que fosse anunciada hoje a cura da Covid-19, a tendência para que continuem sendo feitas on-line é muito grande, por causa dos ganhos de produtividade para as instituições. Sem contar o quanto se economiza. Quando você fala de avaliação off-line, está falando de imprimir papel que depois de acabada a prova não vai servir para nada. Um desperdício. Quando a gente fala de realizar tudo on-line, a gente fala de uma economia de recursos muito grande. E tornar os processos mais eficientes melhora o desempenho educacional.

A correção da prova on-line também é mais fácil?

Muito mais. Mas mesmo na prova feita em papel a correção pode ser agilizada. A escola imprime cada prova com um código de barras, depois de o aluno responder, a folha é digitalizada e todas as questões de múltipla escolha são corrigidas automaticamente. Se existirem questões discursivas, elas são enviadas para o professor, que na casa dele pode entrar na prova e corrigi-la. Não precisa ficar com aquele trânsito de papel debaixo do braço. As provas vão até o professor através da nuvem. Na prova on-line, melhor ainda. As questões objetivas são corrigidas imediatamente. As subjetivas continuam sendo corrigidas pelo professor sem necessidade de fotografar ou escanear o papel.

É possível termos uma prova como o Enem totalmente on-line?

Não só é possível como esse é o plano do governo para os próximos cinco anos. E em janeiro já existirá o primeiro teste do Enem digital. Cerca de 100 mil estudantes farão a prova on-line. Será um Enem híbrido. A ideia é que até 2026 o Enem seja digital. Isso é muito factível. Claro que o governo terá de trabalhar uma série de questões de infraestrutura e de tecnologia até lá, mas é plenamente possível. **z**



rfonseca@revistaencontro.com.br

POR RODRIGO A. FONSECA

Você já ouviu falar em fermentação selvagem?

Existe um organismo microscópico, monocelular, do reino dos fungos, sem o qual os vinhos não existiriam. É a levedura, que transforma o açúcar presente no mosto (suco das uvas) em álcool e gás carbônico. Este processo – fermentação – foi explicado por Louis Pasteur em 1863, mas por milênios vários alimentos ricos em sabores e aromas – pães, bolos, queijos, vinhos, cervejas e muitos outros – são obtidos por fermentação. Hoje, ao buscar informações sobre seus vinhos favoritos, os consumidores podem se deparar com termos como fermentação natural ou selvagem, ou uso de leveduras autóctones (ou nativas, ou selvagens, ou indígenas). Apenas marketing ou a maneira de conduzir a fermentação realmente influencia o gosto do vinho?

Diversos gêneros de leveduras são normalmente encontrados nos vinhedos, entre outros *Kloeckera/Hanseniaspora*, *Pichia*, *Metschnikowia*, *Candida*, *Kluyveromyces*, *Brettanomyces*. Formam um variado ecossistema. Podem, também, ser cultivadas e produzidas industrialmente. Neste caso predomina o gênero *Saccharomyces*, e suas variadas espécies e cepas, raramente encontradas na fruta. Tomam a forma de um pó seco inerte que, ao ser hidratado, se reativa. Tanto as naturais como as comerciais geram alguns subprodutos, em pequenas quantidades, que influenciarão o vinho. O enólogo defronta-se então com dois caminhos: permitir a fermentação espontânea, conduzida pelas leveduras autóctones, ou fazer uma inoculação com leveduras industrializadas. Estas seriam escolhidas entre as várias espécies e cepas disponíveis, selecionadas em função de suas capacidades específicas.

Como era de se esperar, os produtores puristas alegam que somente as leveduras naturais do vinhedo imprimem ao vinho seu gosto autêntico, sendo um dos elementos integrantes do terroir. Caso o produtor deixe o mosto desassistido e sem adições de enxofre, a fermentação começará espontaneamente depois de algumas horas ou dias, pois toda fruta vem com várias leveduras do vinhedo. Estas variam de vinhedo para vinhedo, podendo mudar a cada ano. O processo espontâneo sofre pouca influência do enólogo, e pode ter consequências indesejáveis, como a predominância de uma das leveduras naturais que contribua com sabores impuros. A contribuição positiva seria uma gama extra de sabores, provenientes dos subprodutos. Como não toleram o álcool acima de 5%, geralmente uma cepa de *Saccharomyces cerevisiae* leva a fermentação ao seu final. Estas cepas estão presentes no ambiente da vinícola e nos equipamentos de transporte e processamento de uvas, e daí passam ao mosto.

As leveduras inoculadas permitem o controle ótimo do processo de fermentação, como o momento preciso de iniciá-lo e seu ritmo e, portanto, a sua duração. Desde já se percebe que vinhos de grandes volumes de produção usam as leveduras comerciais, e aqueles de nicho podem optar entre naturais e comerciais. A escolha de um tipo determinado depende da experiência do enólogo, e de fatores como tolerância a álcool elevado (Amarone, Châteauneuf, vinhos de climas quentes), realce de aromas varietais (S.

“Como era de se esperar, os produtores puristas alegam que somente as leveduras naturais do vinhedo imprimem ao vinho seu gosto autêntico, sendo um dos elementos integrantes do terroir”

Blanc), tolerância a enxofre (alguns vinhos doces), facilidade de flocação (espumantes), tolerância a temperaturas mais altas (Pinot Noir e outras variedades com pouca carga fenólica), formação de flor (Jerez, Jura, Roussillon), etc.

São mais de 100 as cepas *Saccharomyces cerevisiae* produzidas industrialmente. Estudos já comprovaram que a cepa de *Saccharomyces cerevisiae* encontrada normalmente na vinícola nem sempre é aquela que se encontra presente no final de uma fermentação não inoculada. São também produzidas industrialmente tipos não *Saccharomyces*, algumas a pedido dos produtores e com amostras de seus vinhedos. Estas podem ser usadas em inoculações ou co-inoculações com *S. cerevisiae* para se obter mais complexidade e consistência nos vinhos.

Usar um grande número de leveduras parece ser a melhor opção para a produção de vinhos mais interessantes!

(Esta coluna faz referências a “A SWOT analysis of going ‘wild’, Corrina Wright, The Australian & New Zealand Grape-grower & Winemaker, July 2020.) ■

Rodrigo A. Fonseca é engenheiro, chef, sócio do restaurante francês Taste-Vin e consultor de vinhos do Super Nosso.



O MOMENTO É DIFERENTE, MAS NOSSA FORMA DE CUIDAR E SERVIR CONTINUA A MESMA.



O contexto atual exigiu algumas mudanças na operação de nosso quatro hotéis, mas continuamos a recebê-los com o mesmo acolhimento e gentileza de sempre.

Recebemos o selo de Turismo Responsável, Limpo e Seguro do governo do DF e estamos constantemente buscando novas formas de garantir que sua experiência conosco seja o melhor e mais completa possível.

Seja para uma viagem de negócios, ou para uma pausa na rotina, da próxima vez que vier à Brasília venha se hospedar conosco. Estamos seguros de que algum de nossos hotéis tem o perfil ideal para suas necessidades.

FAÇA SUA RESERVA. É SEMPRE UM PRAZER TER VOCÊ AQUI.
WWW.PLAZABRASILIA.COM.BR | (061) 3319-3543



Eles ousaram em meio à pandemia

Conheça a história de sete novos empreendimentos inaugurados em Minas Gerais durante a quarentena imposta pelo novo coronavírus

GABRIEL MARQUES

Este está sendo um ano difícil para todo mundo. Enquanto os reflexos da pandemia ainda são sentidos em várias partes do globo, é complicado mensurar o impacto negativo que o período terá na economia. No Brasil, podemos usar alguns números para tentar ilustrar esse cenário: os mais de 150 mil brasileiros que morreram por causa do novo coronavírus e a previsão de redução de 5,28% no PIB do país. Mas, mesmo em meio a um cenário incerto, alguns empresários se recusaram a deixar a pandemia atrapalhar os seus planos e sonhos, abrindo as portas dos seus novos

empreendimentos e criando novas vagas de emprego. De maneira digital ou presencial, não importa. Afinal de contas, em alguns momentos de extrema necessidade, só existe um caminho a ser seguido: para frente.

Há mais de cinco anos, o empresário Arthur Kis planejava a criação de sua própria linha de chocolates, por um motivo que começou bem pessoal. “Posso dizer que desde a década de 1980, eu sou chocólatra”, afirma Arthur. Uma resolução publicada em 2003 pela Anvisa, porém, mudou sua relação com o que tanto apreciava. A agência definiu que para ser considerado chocolate o produto precisaria apenas de 25% de cacau na sua composição, abrindo mais



Fotos: Mayume Kis.

Apassionados por chocolate, os irmãos Arthur (atrás) e Alberto Kis montaram uma linha de produtos que valorizam os ingredientes regionais, como doce de leite e café: “Queremos mostrar ao mundo que somos capazes de produzir chocolates excelentes”, diz Arthur

espaço nas receitas para açúcares, gorduras e aditivos artificiais. “De repente, as mesmas marcas já não tinham o mesmo sabor”, lembra Arthur. Junto do irmão e da mulher, a vontade de criar se transformou em determinação. Além de visitas a países e regiões conhecidas pela produção de chocolate, como Bélgica, Suíça e a cidade de Gramado (RS), o grupo tentava criar as suas próprias receitas em casa, dentro de um pequeno laboratório de 8 metros quadrados montado na cozinha de Arthur. Um dos aprendizados mais importantes do período foi que o uso de ingredientes de boa qualidade elimina a necessidade de aromatizantes e outros produtos artificiais, além de diminuir bastante o açúcar. Isso se torna ainda mais sério quando se trata da matéria prima. “O cacau é uma fruta rica em cheiros e sabores”, conta Arthur. “Acreditamos na pureza dos ingredientes. Nosso lema é: mais cacau e menos açúcar.”

Assim, a Yör Chocolates estava com tudo pronto para abrir as portas de sua loja conceito, localizada perto do BH Shopping, na segunda quinzena de março. Porém, como todos sabemos, veio a quarentena. O que seriam alguns dias se tornaram semanas e meses. Até que em 16 de junho, o grupo decidiu usar as redes sociais da Yör como plataforma de lançamento, apresentando ao público a sua primeira linha de produtos, com vendas pela internet. “O foco inicial era competir nas gôndolas, mas o e-commerce ajudou bastante o começo da nossa marca.” Já que não era mais possível falar sobre o produto no balcão, a empresa abraçou a tecnologia para conseguir transportar a experiência para dentro da casa dos clientes. O kit degustação conta com um QR Code que, ao ser lido por um smartphone, carrega um áudio que ajuda a orientar a experiência e apresenta o conceito por trás de cada uma das quatro barras: 70% cacau, 44% ao leite, 65% com café e chocolate branco com doce de leite. Quanto ao futuro, a expectativa da Yör vai além do Brasil. “Apostamos no uso de ingredientes regionais porque também queremos mostrar ao mundo que somos capazes de produzir chocolates excelentes”, diz Arthur. ▶



Outros ramos também tiveram os seus planos paralisados pela pandemia. Acostumada a procurar novas tendências no mercado, a empresária Laiza Machado possui um bom faro para oportunidades. Em 2015, ela fundou a Lullo Gelato, mostrando para o público de Belo Horizonte que o sorvete italiano mais consistente e sem conservantes também merecia espaço. Depois de receber uma proposta de compra da gelateria, Laiza passou um tempo pesquisando a melhor forma para mudar da área dos doces para a de destilados. “Meu marido, Alexandre Luchesi, sempre sonhou em abrir uma cachaçaria em homenagem ao pai, que era conhecido como o Velho Major”, conta a empresária. “Mas, pensando no mercado, vimos que era preciso dar uma modernizada no produto”. Começou aí um processo de pesquisa de dois anos, com visitas a oito países para aprender tudo que fosse possível sobre a produção do gin, bebida alcoólica que conquistou os coquetéis de bares e baladas.

A homenagem ao Velho Major se tornou realidade na escolha do nome, mas com um toque a mais da cultura italiana. A destilaria Don Luchesi estava realizando os processos de regulamentação quando a pandemia chegou, desacelerando ainda mais um processo bem moroso. “A burocracia dificulta em muito a vida de quem quer empreender no Brasil. Está tudo pronto para abrir, mas não podia vender o produto enquanto não terminar o trâmite”, desabafa Laiza. No começo de outubro, a Don Luchesi finalmente recebeu o sinal verde do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e a produção na destilaria localizada em Lagoa Santa pode começar a todo vapor, levando para o mercado um gin com um toque mineiro. “Nossos ingredientes são todos naturais e grande parte deles são importados. Mas na receita também vai um toque de ora-pro-nóbis”, conta Laiza. “É difícil de explicar, mas ele traz uma beleza nova para o sabor do gin.”

Da terceira geração de cafeicultores, Leonardo Montesanto garante que divide suas próprias raízes com as dos pés de café. Tudo começou no dia 6



Divulgação.

Laiza Machado explica que o ora-pro-nóbis, geralmente utilizado em receitas como costelinha e polenta, é um dos ingredientes principais do gin da Don Luchesi. “É difícil de explicar, mas ele traz uma beleza nova para o sabor”

de outubro de 1953, quando o seu avô, Aprígio Tavares, adquiriu a primeira saca de grãos. “Ele comprava de produtores da região de Ponte Nova para vender às indústrias”, conta Leonardo. Até que na década de 1980, junto de seu filho, Aprígio comprou uma empresa mineira que estava com dificuldades financeiras: a Três Corações. Depois, vieram as empresas voltadas para a exportação do produto: Cafebras e Atlântica Coffee. Apesar da história de sucesso no ramo, Leonardo não sonhava em

seguir os passos da família. “Lutei para não trabalhar no ramo, porque é difícil crescer no meio desses gigantes.” Decidiu a trilhar seu caminho por outras estradas, para provar a si mesmo que era capaz, ele abriu sua transportadora aos 19 anos. “Quando completei 24, estávamos entre as maiores transportadoras de café do Brasil. Aos 27, decidi vender a empresa”. Em 2015, o empresário passou a administrar a produção de café da família, na Fazenda Alegria. Sob seu comando, os seus grãos con-



Os idealizadores da Coffee ++, Leo Montesanto, Pedro Brás, Rafael Terra e Tiago Alvisi (da esq. Para a dir.): "Tudo seguiu conforme o planejado, pois, ainda bem, nosso setor não foi muito impactado pela pandemia", diz Leonardo.

quistaram o primeiro lugar do prêmio Cup of Excellence, que premia o melhor café do mundo.

Mas além das premiações e das empresas de sucesso, tinha algo não saía da cabeça de Leonardo. "Democratizar o acesso ao café sempre foi um sonho meu e do meu pai", conta. "Minas Gerais tem algumas das melhores fazendas do mundo, mas a produção acaba sendo exportada." Junto de dois amigos que também crescerem no ramo, Rafael Terra e Pedro Brás, o empresário decidiu criar uma forma de ligar produtores e clientes de uma maneira eficiente. Assim nasceu a Coffee ++, um e-commerce de cafés especiais, com uma classificação maior que 84 pontos. "Esse é uma pontuação sobre

a qualidade do café, definida pelo consenso de mais de 60 juízes, sendo que 30 não moram no Brasil", diz Leonardo. Um dos produtos que mais chamam a atenção é o café geisha, conhecido por ser o favorito da família real japonesa, vendido a 57 reais a embalagem com 250 gramas. A inauguração da Coffee ++ aconteceu no dia 6 de outubro, em homenagem à compra do senhor Aprígio, que começou toda a história. "Tudo seguiu conforme o planejado, pois, ainda bem, não fomos muito impactados pela pandemia", diz, aliviado, Leonardo.

Mas nem só novos estabelecimentos precisaram dar um jeito de sobreviver em meio ao caos instalado pelo novo coronavírus. Uma das casas mais tradicionais de Lourdes, a Marília Pi-

zzeria tinha grandes planos para 2020, ano que marca seus 18 anos. "Já não éramos mais apenas uma pizzaria", conta o proprietário, Gilson Judice. "Era a hora de mudar, de se reinventar novamente." Por meio de uma parceria com Matheus Mourthé, o nome por trás do Olga Nur e Tizé Bar e Butiquim, a maioria da casa chegou com várias transformações. Já no final do ano passado, o Marília começou a encerrar as suas operações na rua Marília de Dirceu para começar o período de obras no seu novo CEP. E graças a uma pitada de sorte e um bom planejamento, a casa não sofreu tanto com o impacto da pandemia. "Nós tínhamos programado um período de obras de seis meses", diz Gilson, que conseguiu ►

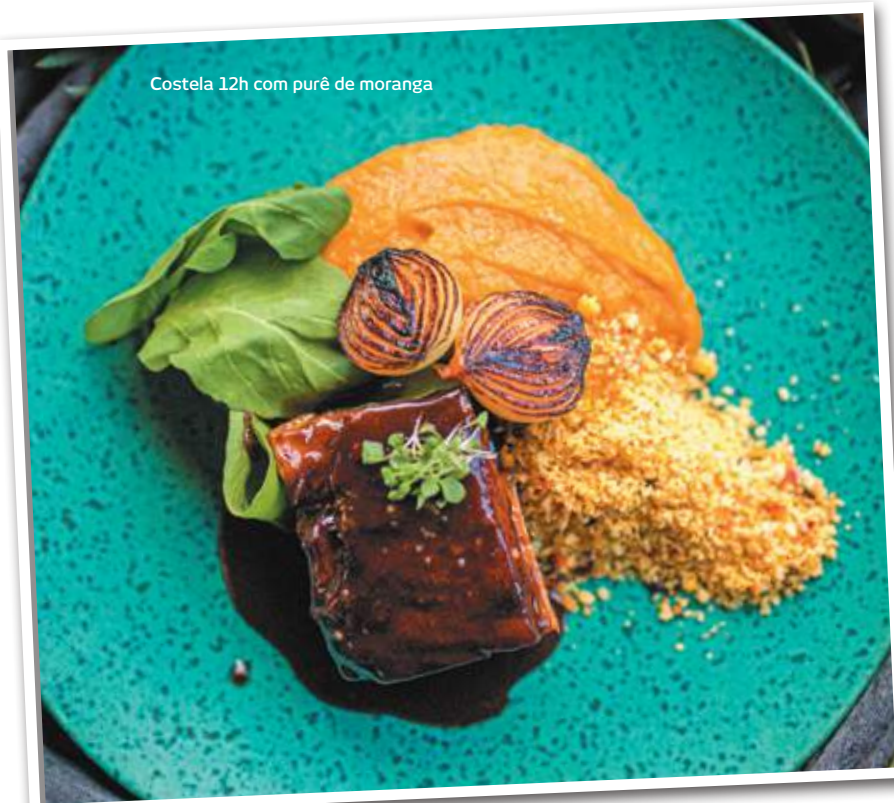
recontratar 90% dos seus funcionários. Agora, a poucos metros dos parceiros Olga Nur e Tizé, a Marília Empório e Forneria dá os seus primeiros passos, trazendo algumas novidades para os clientes, mas sem abrir mão de sua essência. Vinhos, pizzas, massas e outros ícones da culinária italiana, fortes no cardápio da casa, estão ao lado de receitas elaboradas pelo chef Rodrigo Viana para a nova fase. A carta de drinques foi criada pelo Filipe Brasil, mixologista e bartender com 15 anos de experiência. “Também inauguramos o empório, onde nosso cliente conseguirá levar para casa massas frescas, molhos, geleias artesanais, enfim, tudo aquilo que servimos no restaurante”, afirma Gilson.

Já em outros lugares, a pandemia chegou de maneira impiedosa. Projetado para ser um oásis em meio à selva de pedra, com um ambiente repleto de verde, O Jardim Restô Bar estava com tudo preparado para abrir no infame mês de março. Com o começo da quarentena, não foi possível nem apresentar a nova casa ao público. “Inicialmente, acreditávamos que era algo que duraria pouco tempo. Acho que todo mundo tinha esse pensamento”, diz o sócio Guilherme Rabelo. “Com o tempo, percebemos que se não mudássemos a chave do negócio, corria o risco dele nem existir.” Para conseguir viabilizar a operação até a reabertura, Guilherme repensou seu plano de negócios, colocando o delivery de pedidos como parte central de toda a operação. Afinal, mesmo que as pessoas não pudessem conhecer a estrutura, ainda podiam conhecer o conceito da casa, por meio dos pratos. Desde o começo de agosto, a cozinha é comandada pelo chef Caio Soter. E assim como no ambiente d’O Jardim, o cozinheiro também tem o compromisso de manter o frescor no cardápio, com opções de almoço que mudam de 15 em 15 dias. “Aqui, nós damos preferência para os ingredientes da estação e da região”, diz Caio. “Também temos a proposta de mudar pelo menos metade do cardápio de três em três meses.”

Já se tornou chavão dizer que durante as crises surgem as oportunidades. Mas é essa exatamente a frase



O chef Caio Soter, responsável pelas receitas d’O Jardim: “Aqui, nós damos preferência para os ingredientes da estação e da região. Também temos a proposta de mudar pelo menos metade do cardápio de três em três meses”





No Brasil desde 2007, o chef cubano Julio Escalona sempre sonhou em abrir o seu restaurante com receitas preparadas do seu jeito: "Todos os meus temperos são naturais: minha pimenta branca, meu alho, meu cominho..."

usada por Fred Barros, um dos nomes por trás do LayBack Park, centro gastronômico de Nova Lima que combina cozinhas diferentes com um ambiente despojado, marcado pela pista de skate nos fundos. "Por causa da pandemia, vimos nossos inquilinos indo embora", conta. Fred transformou, então, um hobby em oportunidade de negócio. Ele costumava reunir os amigos na sede da Play Cultural, produtora de eventos na qual é sócio, para um happy hour recheado de músicas e pizzas. O conhecimento adquirido nos encontros informais acabou ganhando nome e um formato mais profissional dentro do LayBack, com a criação da Confraria 269. "Ela é comandada por três sócios: eu, que cuido do marketing; o Diego Kfoury, à frente das finanças; e Ricardo Garcia, que, literalmente, põe a mão na massa", brinca Fred. Para se destacar em meio ao concorrido mercado de pizzas da cidade, a casa decidiu incorporar nas suas receitas o uso do levain, fermento natural que deixa a massa mais leve e com um gosto diferenciado. Entre as favoritas da casa, está a Salumeira, que conta com três tipos diferentes de salame no seu recheio, além de outras carnes variadas, como copa lombo, peito de peru defumado, bacon e lombo canadense. "Também estamos trabalhando com burratas, um carpaccio de lagarto fenomenal, pratos executivos e outros petiscos para variar ainda mais o cardápio."

Para o chef cubano Julio Escalona, a pandemia foi um momento de tirar um plano antigo da gaveta. No Brasil desde 2007, o cozinheiro já trabalhou dentro de restaurantes conhecidos de BH, como Maurizio Gallo, Boi Werneck, Raja Grill, Tizé e Galeto Itália. "Mas nesse tempo todo, eu nunca compartilhei com ninguém as minhas receitas, pois sempre sonhei em abrir o meu lugar", diz. E o momento para abrir o restaurante chegou enquanto outros fechavam as portas. O chef decidiu pedir demissão após ter o seu salário reduzido algumas vezes e dias de folga negados. Isso, mesmo sem ter uma visão de clara de como seria o futuro. "Eu não tinha dinheiro para pagar as contas do próximo mês. Mas graças à uma amiga, a Lília Michailowsky, eu ▶



Agora Marília Forneria e Empório, a tradicional casa que ficava na rua Marília de Dirceu ganhou novo nome, endereço e proposta: seis meses de obras



Para quem gosta de carne: recheada com peito de peru defumado, bacon, linguiça calabresa, salaminho, salame hamburguês, salame milanês, pepperoni, carne seca, copa lombo e lombo canadense, a Salumeira é uma das pizzas mais pedidas na Confraria 269

consegui ter forças para abrir um lugar com as minhas receitas.”

Tendo o filho de Lilia, Mateus, como sócio, o chef Julio deu início, no começo de setembro, aos trabalhos no Paladar do Cubano. Em Cuba, os paladares são restaurantes modestos, voltados para atender poucas pessoas com muita atenção. E o estabelecimento do chef não foge do modelo. Com uma entrada modesta, poucas mesas, ambiente decorado e um cardápio com receitas bastante peculiares, o restaurante localizado perto da avenida Prudente de Moraes oferece uma viagem culinária sem sair da capital mineira. Um dos pratos mais pedidos da casa é o Cubano Clássico, feito com congri (uma versão cubana do arroz com feijão), tostones (banana da terra empanada e frita), mandioca e pernil grelhado no molho da casa. “Todos os meus temperos são naturais: minha pimenta branca, meu alho, meu cominho. O resultado? Só provando pra descobrir”, diz o chef, com ar misterioso. **Z**



LANÇAMENTO NACIONAL. SEJA UM FRANQUEADO EMIVE E JÁ COMECE SENDO LÍDER DE MERCADO.

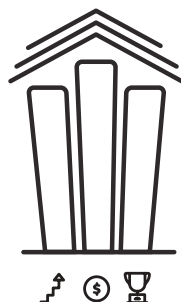
VOCÊ DONO DO SEU NEGÓCIO EM 7 PASSOS

COM A EMPRESA Nº1 NO MERCADO DE SEGURANÇA ELETRÔNICA DO BRASIL.



Acesse o link emive.com.br/franquia e conheça todos os passos para se tornar um franqueado.

INVESTIMENTO À PARTIR DE R\$14.900



UMA FRANQUIA COM BASE EM 3 PILARES

- Resultado Financeiro
- Crescimento Profissional
- Reconhecimentos

CADASTRE E CONHEÇA
emive.com.br/franquia
31 3298-5151



TRABALHE PARA FICAR LIVRE DO TRABALHO!

Para curtir (ufa!) a capital dos botecos

Selecionamos dez pratos de grandes bares que voltaram a abrir suas portas trazendo a vida de volta à noite de Belo Horizonte

▀ GABRIEL MARQUES

Mesa cheia, cadeira de madeira, cerveja gelada e uma série de copos que, por algum motivo desconhecido, se recusam a permanecer cheios por muito tempo. Entre petiscos e risadas, as horas passam de maneira quase imperceptível, enquanto amigos, parentes e casais apreciam a companhia uns dos outros. Assim eram as noites em Belo Horizonte. Com uma média de 28 bares por quilômetro quadrado, de acordo com um levantamento feito pela prefeitura em 2017, não era difícil achar um lugar para provar um tira gosto e passar a tarde conversando na “Capital dos Botecos”. A chegada da pandemia do novo coronavírus, porém, transformou Belo Horizonte por meses. Parques, bares, restaurantes, lojas e todos os outros tipos de estabelecimentos não-essenciais tiveram de redefinir suas estratégias de venda, sem poder contar com a presença dos clientes nos balcões, corredores ou mesas.

Com menos dinheiro entrando no caixa e dívidas se acumulando, várias casas fecharam as portas. De repente, a cidade que pulsava a noite se viu indo para a cama mais cedo.

Mas toda noite tem o seu fim. Ainda bem! No dia 4 de setembro, a prefeitura de Belo Horizonte liberou a reabertura dos bares e restaurantes. Gradualmente, mesas e balcões foram sendo ocupadas pelos clientes, que voltavam aos seus estabelecimentos preferidos à medida que a sensação de segurança para sair aumentava. Capacidade reduzida, distanciamento entre os clientes, reservas por telefone, horários limitados, cardápios digitais, totens de álcool em gel e máscaras ajudam a transformar os botecos novamente em lugares ideais para apreciar bons petiscos e boas companhias. Por isso, separamos uma lista com 10 pratos de grandes bares de Belo Horizonte, indo desde os mais tradicionais até as últimas novidades da gastronomia. Só não vale aglomerar, viu?



Agostinho Butiquim

Um bom petisco para um boteco é aquele que agrada a todos na mesa, sem discussão. E no Poesia Mineira, feito com polenta frita, torresmo de barriga e quiabo na manteiga, todos são bem vindos. "É um dos nossos clássicos", conta Lucas Brandão, proprietário do Agostinho Butiquim. O segredo está na seleção e no preparo dos ingredientes principais. Para chegar sequinha e crocante na mesa do cliente, a polenta da casa passa por um processo anterior de preparo e congelamento. Já o torresmo é outra história. "Nós selecionamos os pedaços que tenham mais carne e não pele. Depois, a barriga de porco fica marinando no nosso tempero por algumas horas", diz Lucas.

Preço: R\$44,90 - serve até três pessoas.

Rua Esmeralda, 298 - Prado.

Fotos: Divulgação



Amarelim da Prudente

Poucas coisas deram tanta saudade durante a pandemia quanto o bom e velho churrasco. Quem mora em apartamento até tentou imitar a experiência com uma churrasqueira elétrica, mas o resultado está longe de ser o mesmo. Por isso, não é coincidência que um dos pratos mais pedidos no Amarelim da Prudente nessa retomada é o Brochete, feito com uma generosa porção de baby beef que vai para a brasa junto de um pedaço de bacon. "Isso faz com que a carne, que já é muito macia, fique com um gosto diferenciado", conta o proprietário Ronaldo Bahia. "É um dos nossos pratos mais tradicionais. Está conosco desde a abertura, há 21 anos." O Brochete vai para a mesa do cliente acompanhado por uma porção de mandiocca cozida na manteiga de garrafa e cebola assada. "Nós também temos um combo com arroz, tropeiro e batata frita para quem quiser transformar o petisco em um bom almoço".

Preço: R\$58,90 - serve 2 pessoas.

Avenida Prudente de Moraes, 920 - Santo Antônio.

Bazin Bar

A pandemia adiou grande parte dos eventos esportivos, mas nas mesas do Bazin Bar, o verde e amarelo da seleção brasileira colore a noite. Criado para a edição de 2014 do Botecar, o Canarinho despontou na reabertura da casa como um dos pratos queridinhos dos clientes. E assim como no futebol, o segredo para um bom jogo está no treino e no uso das peças certas. "A costelinha precisa ficar no tempero de um dia para o outro", conta a chef Bethânia França. "Depois, é hora de selar, cozinhar, desossar a carne, empanar com farinha crocante e preparar o dadinho". O prato é servido junto com uma polenta temperada com bacon e parmesão e é acompanhado por um molho verde com especiarias, dando o contraste das cores.

Preço: R\$34,90 - serve até três pessoas.

Rua Ministro Orozimbo Nonato, 1053 - Dona Clara.



Samuel Gê

Bar do Zezé

O que é bom nunca sai de moda, diz o ditado. Sensação na casa desde 2005, os bolinhos de milho verde do Bar do Zezé são o carro chefe da casa. "Antes, saíam em média 600 bolinhos por semana. Agora o movimento está voltando, pouco a pouco", conta Vitor Martins. Comandante da cozinha da casa, o chef também é o responsável por uma leve alteração na receita transmitida de pai para filho. "Além do tradicional recheio de bacalhau, decidimos dar um acréscimo nobre no prato, com uma geleia de morango." Mas também tem certas coisas que nunca mudam. A massa é feita diariamente no Bar do Zezé, sempre com milho fresco.

Preço: R\$32,00 - 12 unidades.

Rua Pinheiro Chagas, 406 - Barreiro.



Fotos: Divulgação



Bar do Kxote

A cozinha do bar campeão do Festival Botecar 2019 voltou às atividades a todo vapor. Mas apesar do clima amistoso do bar, o prato que está fazendo mais sucesso entre os clientes também é um catalisador de polêmicas. "As pessoas me chamam na mesa para perguntar se a receita é realmente feita com carne de porco, e não de peixe", conta Luiz Antônio, o Kxote. "Por isso, o nome de Engana Mineiro." Para conseguir imitar a textura que derrete na boca, Luiz usa uma faca bem afiada para cortar pedaços bem finos do toucinho, que já foi temperado previamente com muito limão, sal e alguns condimentos que Kxote revela de jeito nenhum. Em seguida, os chips de carne são empanados com farinha de trigo e fritos no óleo. O prato chega na mesa acompanhado por uma generosa porção de mandioquinha frita.

Preço: R\$37,90 - serve até três pessoas.
Rua José Faleiro, nº 219 - Santa Helena.



Menor preço
Entregas imediatas
e programadas
Descartáveis
Sem taxa de entrega



**A nossa família
aumentou, agora
galão de 10 litros.
retornável**

ÁGUA MINERAL

VIVA

Uma das águas mais leves do mundo



agualife.com.br

3378-8615 ☎ 98844.0024



Bitaca Capetinga

Antes da pandemia, o Bitaca era um dos melhores bares de BH para sentar com os amigos, pedir alguns petiscos e jogar conversa fora durante horas. Mas a impossibilidade de receber clientes e, posteriormente, o horário reduzido de funcionamento forçou a cozinha da casa a reavaliar o cardápio. "Decidimos então reativar as opções de almoço, com pratos executivos", conta Felipe Faleiros, sócio proprietário da Bitaca. "Tivemos um retorno ótimo com o delivery, que ajudou a manter o bar funcionando e a segurar os nossos funcionários". Entre as opções mais pedidas pelos clientes está o baião de dois, feito com feijão fradinho, calabresa, bacon e acompanhado de banana da terra frita, queijo minas feito na chapa e bife acebolado.

Preço: R\$ 30,00.

**Rua Francisco Deslandes, 529 - Anchieta,
Rua Francisco Deslandes, 104 - Anchieta,
Rua Major Lopes, 623 - São Pedro.**



Bar Estabelecimento

Dentro das casas, o bolinho de arroz é um jeito inteligente de aproveitar a sobra do produto. Mas na cozinha do Bar Estabelecimento, a receita é alçada a outro patamar. "Teve muita gente que fez encomenda para dar de presente a namorados ou parentes", conta o proprietário Olívio Cardoso. Recheados com jiló ou taioba, as porções são preparadas diariamente e em grandes quantidades. O prato vai para a mesa do cliente acompanhado de queijo canastra ralado, cheiro verde e pimenta da casa. "Nós também vendemos eles congelados, para quem preferir fritar em casa", diz Olívio.

**Preço: R\$ 32,00 - oito unidades
Rua Monte Alegre, 160 - Serra**



Geraldin da Cida

Dizem que a pressa é inimiga da perfeição. Na cozinha de Consolação Aparecida, a Cida, o ditado se mostra verdadeiro. Foram mais de oito meses de estudo até chegar na receita final do Zumbi dos Palmares, prato que terminou a votação do Festival Botecar de 2019 na terceira posição. E dentro da panela, o verbete popular se repete. "Para fazer o lombo suado, eu vou dourando a carne bem aos pouquinhos, pingando um pouco de água no fundo da panela", conta Cida. O prato chega à mesa dos clientes acompanhado por uma generosa porção de farofa de bacon, amendoim e coco, molho de gengibre com rapadura e chips de inhame.

Preço: R\$45,90 - serve até três pessoas.
Rua Contria, 1459 - Grajaú.



CAFÉ
Belloto

*Transforme cafezinhos
em grandes momentos*

Escolha ter uma das máquinas de café da Casa Nicolau, em casa ou no trabalho, e facilite o seu dia a dia. Disponíveis para venda, aluguel e comodato.

**Casa
nicolau**
Máquinas Para Espresso e Café





Nonô - O Rei do caldo de mocotó

Foram tempos estranhos no Nonô. Acostumado a ficar aberto 24 horas de segunda a sábado, a pandemia forçou um dos bares mais tradicionais do centro de Belo Horizonte a fechar o seu balcão, atendendo somente por delivery ou para retirada na porta. Por medida de segurança, o bar ainda não pode ficar cheio e alegre como antes. Mas a receita continua a mesma há mais de 50 anos. "O mocotó é um produto difícil de trabalhar, se não fizer certo, fica gorduroso", conta Dênio Correia, um dos sócios do bar. "Por isso, a gente tem todo o cuidado com a receita criada pelo meu avô." Entre a limpeza do mocotó e a caneca do cliente no balcão está um processo de sete horas de cozimento, fritura e muitos segredos guardados a sete chaves. Na versão completa, o prato vai acompanhado de muita cebolinha e dois ovos de codorna, que cozinham no caldo extremamente quente.

Preço: R\$11,00

Avenida Amazonas, 840 - Centro.

Santo Boteco

O bar é conhecido pelos clientes como um local que abraça as novidades, apostando em um cardápio que valoriza o frescor dos ingredientes de cada época do ano. E em matéria de petiscos, ou finger foods, o Santo Boteco faz bonito, com uma boa variedade de recheios diferentes para bolinhos e pastéis. Até mesmo o infame pastel de vento ganha um contorno nobre, servido junto com vinagrete de polvo. Mas um dos petiscos que mais chamam atenção é o bolinho de feijoada, feito com o feijão preto que sobra da receita da casa. "É feijoada mesmo!", garante Aline Soares, proprietária do Santo Boteco. "Nós não produzimos um feijão defumado para fazer a massa". O recheio do bolinho também é fiel à pegada tradicional da receita, usando carnes repicadas da panela de feijoada, um toque a mais de bacon e couve refogada.

Preço: R\$32,00 - 12 unidades.

Rua Viçosa, 448 - São Pedro. z



Tranquilidade e confiança.

Quando o assunto é
segurança
e medicina
do trabalho,
o compromisso é nosso.



(31) **3228 2250**

 contrei.com  [@contreioficial](https://www.instagram.com/contreioficial)  [facebook.com/contreioficial](https://www.facebook.com/contreioficial)

R. Gonçalves Dias, 229, 2º andar | Funcionários | Belo Horizonte



A linguagem dos bebês

Antes de ser mãe eu pensava que a linguagem dos bebês se resumia a duas “sílabas”: gugu-dadá. Agora que minha filhinha começou a tagarelar, porém, tenho observado que é bem mais que isso. Assim como uma pessoa que está estudando uma língua nova, ela presta atenção, se esforça, repete até acertar...

Acompanhando o desenvolvimento da Mabel, tenho me lembrado de estrangeiros tentando falar português. Algumas vezes ela para, pensa, percebe que está buscando a palavra, e então seu olhar se ilumina e ela diz o que quer, toda feliz!

Apesar do português não ser uma língua fácil, fico surpresa de ver como minha filha pegou a lógica naturalmente. Como uma aluna esforçada, ela usa o plural e os tempos verbais exatos e me admira muito que ela consiga essa façanha, já que ela escuta “mineirês” por todos os lados! Ou seja, o natural seria que ela dissesse: “os livro”, “nós vamo”... Mas não. Ela fala tudo certinho, dá até vergonha falar com sotaque perto dela.

A única coisa que a Mabel ainda não domina são os verbos irregulares. Ela é guiada pelo padrão regular da flexão, e por associação lógica diz “eu sabo”, “eu podo”, “eu fazo”... Dizem que não devemos corrigir os erros, apenas responder na forma verbal correta. Só que eu acho TÃO bonitinho, que acabo repetindo na forma errada mesmo, para prolongar aquela fofura por mais tempo. Porque o fato é que, quando ela acerta e passa a dizer algo do jeito que realmente é, considero um sinal de que ela está crescendo. Claro que isso é bom, mas ao mesmo tempo é triste... Ela tem só dois anos, mas eu já tenho saudade da minha neném!

Quando era pequenininha (quero dizer, mais pequenininha) ela falava o tempo todo “mam, mam”! Eu jurava que minha filha já tinha nascido poliglota, que estava me chamando de mãe em inglês (mom), e respondia feliz da vida. Até que de repente percebi que o tal “mam” na verdade era o jeito dela de falar “mais”! Ela deve ter ficado muitos meses pedido mais comida e eu crente que ela estava me chamando...

Outro exemplo, a “rá-rá”. Talvez por ter me puxado, a Mabel desde muito novinha adora as princesas da Disney. Li contos de fadas para ela desde recém-nascida e o primeiro desenho que ela viu na televisão foi A Bela Adormecida. E foi amor à primeira vista. Ela passou a apontar para a TV e a dizer “rá-rá”, “rá-rá”! Depois de muito pensar, entendi que ela estava se referindo à risada da Malévola, que queria assistir novamente! Mas aos poucos percebi que ela associou aquilo a qualquer princesa. Sempre que via alguma, já dizia “rá-rá”. Ela foi crescendo e aprendendo os nomes reais de cada uma delas. Já tem bastante tempo que ela nomeia direitinho a Cinderela, a Bela, a Branca de Neve, a Ariel, a Jasmine... Apenas a Bela Adormecida permaneceu mais tempo como a “rá-rá”. Até que uns dias atrás, ela me pediu para pegar a boneca Aurora dela. Fiquei um tempo parada, perguntei “quem?”, e ela repetiu mais alto: “A Aurora, mamãe!”. Confesso que quase chorei. Continuo dizendo “rá-rá” por aqui e agora é ela que volta e meia me corrige...

“Minha mãe conta que quando eu era pequena e ela tinha alguma reunião, eu perguntava ‘reuleão’? Até que um dia ela me levou a uma dessas reuniões, para eu ver do que se tratava, e eu fiquei muito desapontada de não ver nenhum leão por perto”

É por isso que deixo que ela fale do jeitinho que quiser, como por exemplo o “upa-balão” (em vez de upa-la-lão) que ela diz a cada vez que eu a carrego no colo. Sei que isso vai durar muito pouco e quando eu menos esperar não vai ter mais nenhuma palavra ou expressão de neném no vocabulário da minha filhinha.

Minha mãe conta que quando eu era pequena e ela tinha alguma reunião, eu perguntava “reuleão”? Até que um dia ela me levou a uma dessas reuniões, para eu ver do que se tratava, e eu fiquei muito desapontada de não ver nenhum leão por perto. Hoje em dia achamos muita graça dessa lembrança.

Exatamente por isso, anoto, filmo, repito e relembro cada peculiaridade da fala da Mabel. Porque sei que daqui a alguns anos nós duas também vamos rir disso juntas. Só espero que seja daqui a muitos anos mesmo! Para que ela possa continuar com esse jeitinho fofo de neném por muito tempo ainda... ■

O imóvel dos seus *sonhos*
na palma da sua mão.



Abra a câmera do celular e
posicione sobre o QR Code
acima. Ao aparecer um link,
é só clicar para baixar o App.

Mais de 10.000 imóveis
disponíveis para locação e venda.

Disponível em



Lourdes	31 3055 2000
São Bento	31 3335 2000
Pampulha	31 3232 2000
Cidade Nova	31 3478 2000
Nova Suíça	31 2129 2000

LAR 40
anos
larimoveis.com.br



PRONTIDÃO
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR

MAIS DE 40 ESPECIALIDADES MÉDICAS
COMPLETA INFRAESTRUTURA DE EXAMES

ANESTESIOLOGIA
 ANGIOLOGIA
 CARDIOLOGIA
 CARDIOLOGIA PEDIÁTRICA
 CIRURGIA CABEÇA E PESCOÇO
 CIRURGIA CARDIOVASCULAR
 CIRURGIA GERAL
 CIRURGIA PLÁSTICA
 CIRURGIA TORÁCICA
 CIRURGIA VASCULAR
 CLÍNICA MÉDICA
 COLOPROCTOLOGIA
 DERMATOLOGIA
 ENDOCRINOLOGIA
 GASTRO-HEPATOLOGIA
 GINECOLOGIA
 HEMATOLOGIA
 MASTOLOGIA
 NEFROLOGIA
 NEUROCIRURGIA
 NEUROLOGIA
 OFTALMOLOGIA
 ONCOLOGIA
 ORTOPEDIA / TRAUMATOLOGIA
 OTORRINOLARINGOLOGIA
 PNEUMOLOGIA
 REUMATOLOGIA
 UROLOGIA
 ENTRE OUTRAS

AGENDAMENTO ON-LINE
WWW.BIOCOR.COM.BR



ALAMEDA OSCAR NIEMEYER , 217 - VILA DA SERRA - NOVA LIMA - MG