BOTECAR | FESTIVAL DE BARES VOLTA COM 37 ESTABELECIMENTOS

EDUCAÇÃO | COMO AS AULAS DE ROBÓTICA ESTIMULAM A CRIATIVIDADE

Ano XXII | Nº 264 | www.revistaencontro.com.br

encontro BH

O CEO José Henrique Salvador (à esq.), com os vice-presidentes, Renata Salvador Grande e Felipe Salvador Ligório: ao lado da prima Lara Salvador Geo (que está terminando um MBA em Nova York), trio está sendo preparado há mais de uma década para as funções que começam a desempenhar a partir de novembro

TERCEIRA GERAÇÃO NO COMANDO

Rede Mater Dei de Saúde apresenta sua nova direção, com netos do fundador José Salvador Silva, em um processo sucessório familiar que foi desenhado há quase 30 anos e já é considerado um dos mais bem sucedidos do país

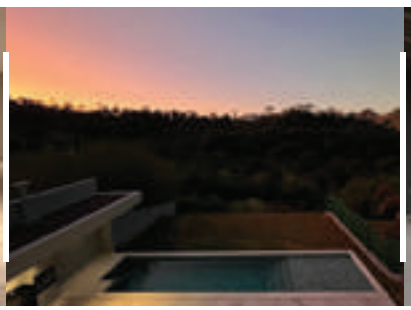
ISSN 1679-0146

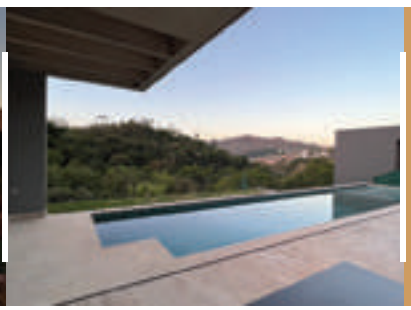
R$ 15

A IMOBILIÁRIA SÓ MANSÕES VENDE

ÓTIMA CASA, COM PROJETO ARQUITETÔNICO DE ZILDA SANTIAGO E ANAMARIA DINIZ, CONSTRUÍDA EM UM TERRENO DE 1.288M² NO CONDOMÍNIO VALE DOS CRISTAIS.

EXCLUSIVIDADE





Aponte sua câmera e saiba mais sobre este imóvel.

4 SUÍTES COM CLOSET - JARDIM INTERNO - PISCINA E ESPAÇO GOURMET

@somansoes

/SóMansõesImobiliária

Av. Luiz Paulo Franco, 603
9º Andar | Belvedere

A IMOBILIÁRIA SÓ MANSÕES VENDE

EXCELENTE CASA, COM PROJETO ARQUITETÔNICO DE GUSTAVO PENNA, EM UM LOTE DE 1.968 M² NO CONDOMÍNIO VILLAGE TERRASSE.

Aponte sua câmera e saiba mais sobre este imóvel.

5 QUARTOS, SENDO 4 SUÍTES - SPA AQUECIDO COM HIDROMASSAGEM E LAREIRA - CONTORNADA POR LINDO JARDIM COM PAISAGISMO E ÁRVORES FRUTÍFERAS - QUADRA COM ENTRADA INDEPENDENTE

FONE: (31) 99402.9009
(31) 3646.9009

IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES

Seu português do seu jeito.

Monteiro

@delmaipowines www.delmaipo.com.br

Compartilhe
essa
tradição!
MONTEIRO
TORRES
Del
Maipo

NESTA EDIÇÃO

Divulgação

16 ENTREVISTA
Médico André Berger fala sobre os benefícios da cirurgia robótica no combate ao câncer de próstata

26 EVENTO
Botecar volta com 37 bares e exaltação à mineiridade

30 SOCIEDADE
Flavio Guimarães e Viola Fabrini protagonizaram o casamento do ano na Itália

40 EDUCAÇÃO
Intercâmbios para todas as idades devem crescer 100% até o final de 2023

44 TECNOLOGIA
Aulas de robótica aprimoram aprendizado de todas as idades

52 PET
Como transplante de células-tronco ajuda animais de estimação a se recuperarem de graves doenças

54 ARTES PLÁSTICAS
Com estilo "primitivo-contemporâneo", Guilherme Sales faz sua primeira exposição

56 VEÍCULOS
O crescimento da venda de carros eletrificados é um caminho sem volta

FOTO CAPA: Samuel Gê/divulgação

A ÚNICA
PURO MALTE
COM O EXCLUSIVO
PETRA MALTE
PETRA
ORIGEM
PURO MALTE
CERVEJA OFICIAL
botecar
BEBA COM SABEDORIA.

NESTA EDIÇÃO

62 **CAPA**
Terceira geração da família Salvador assume controle da rede Mater Dei

78 **GASTRÔ**
Nada como um sorvete para espantar esse calorão

86 **NOVIDADE**
Casa Alvorada resgata cultura popular mineira com comidas e bebidas direto da roça

88 **CORRIDA**
Encontro Delas leva milhares de atletas à Lagoa Seca, no Belvedere

COLUNAS

38 **ENCONTRO COM A MINERAÇÃO**
Sigma revisa operações no Brasil

50 **PET**
Os cuidados com a leishmaniose

72 **NUTRIÇÃO**
Qual o melhor tipo de proteína?

74 **NA MESA**
Yves Saliba abre empreendimento com gostinho de praia

ARTIGOS

14 **FABRÍCIO SOUZA CRUZ ALMEIDA**
35º aniversário da Constituição

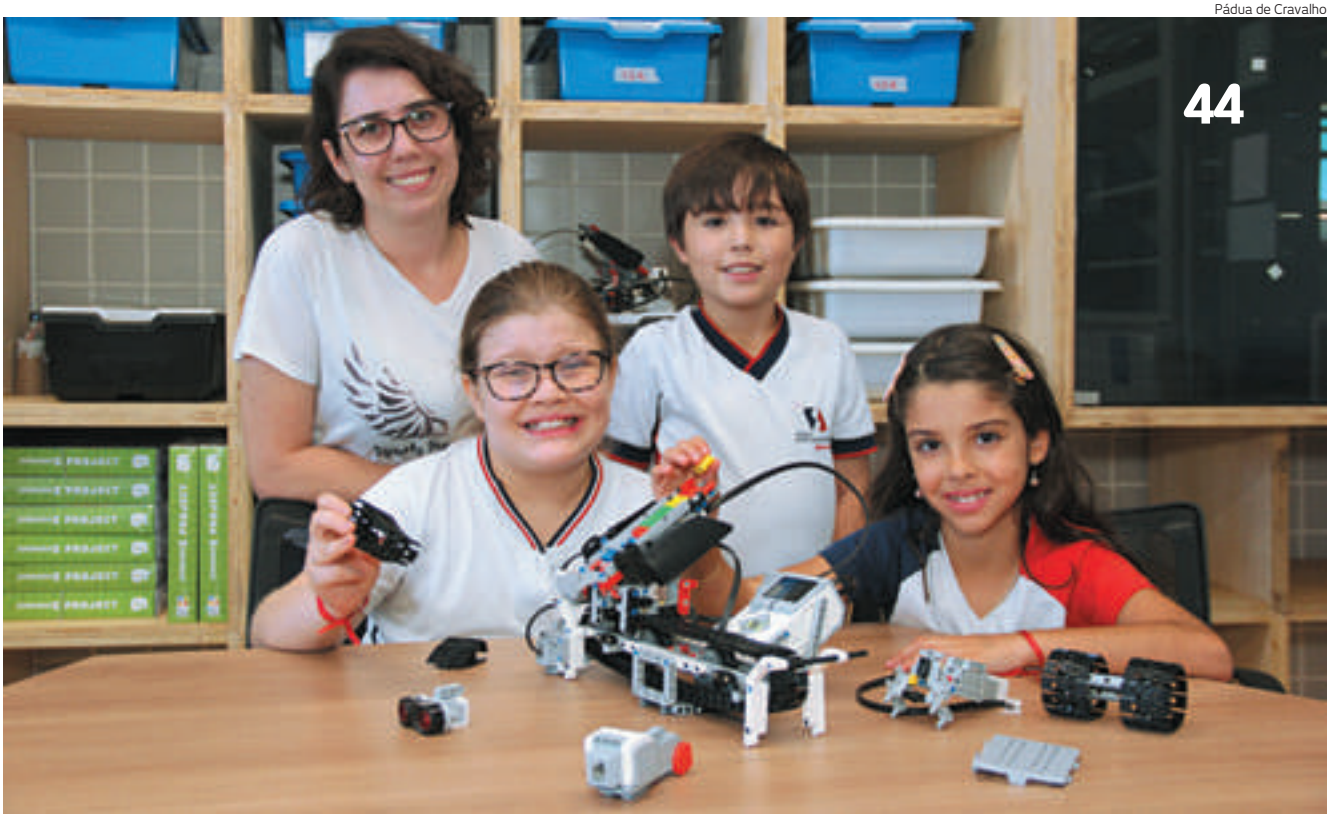
24 **PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS**
A possibilidade de apreensão da CNH e do passaporte

36 **LOUIS BURLAMAQUI**
Sensibilidade em um mundo bruto

76 **RODRIGO A. FONSECA**
Vinhedos extremos no hemisfério norte

98 **PAULA PIMENTA**
Sonho de fã

Pádua de Cravalho



LANÇAMENTOS

SENSIA
INCORPORADORA

O SEU LUGAR, DO SEU JEITO.

A **Sensia Incorporadora** desenvolve projetos com amplas possibilidades de personalização e flexibilidade para acolher todos os novos momentos da sua vida. Empreendimentos que unem localização privilegiada, conforto, bem-estar, comodidade e personalidade.

As melhores localizações para você encontrar o seu lugar no mundo.

SENSIA PARIS
LANÇAMENTO

- 2 E 3 QUARTOS COM **SUÍTE E VARANDA GOURMET**
- **LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO,** INCLUINDO UM BOSQUE COM MAIS DE 20 ESPÉCIES AO SEU REDOR
- **59,51 M² E 73,34 M²**

RUA PROF. OTTO CIRNE, 100 – VILA PARIS

SENSIA PAMPULHA
OBRAS AVANÇADAS

- 2 E 3 QUARTOS COM **SUÍTE E VARANDA GOURMET**
- **20 ITENS DE LAZER PREMIUM** EQUIPADOS E DECORADOS, INCLUINDO BEACH TENNIS
- **62,57 M² A 80,33 M²**

RUA GENERAL ARANHA, 340 - LIBERDADE

SENSIA WAY
OBRAS INICIADAS

- 2 E 3 QUARTOS COM **SUÍTE E VARANDA GOURMET**
- **LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO** E UMA PRAÇA DE CONVIVÊNCIA COM UM MIX DE LOJAS
- **59,37 M² E 73,51 M²**

AV. BARÃO HOMEM DE MELO, 2251 - ESTORIL

SENSIA SERRA
LANÇAMENTO

- 2 E 3 QUARTOS COM **SUÍTE E VARANDA GOURMET**
- **LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO** E A MELHOR VISTA DA CIDADE
- **59,51 M² E 73,34 M²**

RUA POUSO ALTO, 498 - SERRA

VISITE O NOSSO CENTRO DE EXPERIÊNCIAS E SAIBA MAIS:
AV. DO CONTORNO, 8955, GUTIERREZ

SENSIA INCORPORADORA | Uma empresa MRV&CO

MEUSENSIA.COM.BR
(31) 97577-8000

Escaneie o QR Code para saber mais.

Perspectivas ilustrativas. Este material tem caráter meramente ilustrativo por se tratar de bem a ser construído. O mobiliário, os equipamentos e os itens decorativos não fazem parte do contrato de compra e venda. Os materiais e as cores representados poderão sofrer alterações sem prévio aviso, em função da disponibilidade dos mesmos no mercado. Contrato padrão e demais condições estão disponíveis em nosso Plantão de Vendas. Sensia Pampulha R-117-70251 / Sensia Way R6-163.876 / Sensia Serra AV.12-85595 / Sensia Paris R-3-166.286.

encontro BH
revistaencontro.com.br

DIRETOR-GERAL/EDITOR
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães

JORNALISTAS COLABORADORES
Carolina Daher
Daniela Costa
Laryssa Campos
Marcelo Fraga
Mariana Reis
Rafaela Matias

EDITOR DE ARTE
Roger Simões

EQUIPE DE ARTE
Antônio de Pádua Carvalho

GERENTE ADMINISTRATIVA
Solange Rabelo

GERENTE COMERCIAL
Laila Soares

DEPARTAMENTO COMERCIAL (COLABORADORES)
Agata Utsch
Andreza Braga
Myrta Lobato
Rigleia Carvalho

ASSISTENTE COMERCIAL
Roberta Magalhães

DISTRIBUIÇÃO
André Lima / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO
Editora Encontro

IMPRESSÃO
EGL Editores

DISTRIBUIÇÃO
Encontro Log

PARA ASSINAR
assinatura@revistaencontro.com.br

PARA ANUNCIAR
comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO AO LEITOR
redacao@revistaencontro.com.br

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
ANER

ALESSANDRO DUARTE / EDITOR
aduarte@revistaencontro.com.br

Ler é o melhor remédio

Em entrevista para a reportagem de capa desta edição – sobre a ascensão da terceira geração da família Salvador ao controle da rede Mater Dei –, Renata Salvador Grande, neta do fundador, José Salvador Silva, relembrou um episódio que marcou sua vida e foi responsável por uma guinada em sua carreira. Leitor inveterado, Doutor Salvador, como é chamado, pedia um presente inusitado aos netos em seu aniversário. Não queria camisas ou gravatas novas, mas que cada jovem lesse um livro que havia sido presenteado por ele e fizesse uma breve exposição sobre o que aprendeu com a obra. A cerimônia, digamos assim, acontecia normalmente na fazenda da família, em Confins, na região metropolitana de BH. Quando chegou a vez de Renata falar sobre China: Viagem ao Milagre Econômico Chinês, do escritor mineiro Luís Giffoni, ela travou.

"Eu havia lido e tinha estudado, mas não conseguia falar de jeito nenhum", lembra Renata. Ela conta que o avô chegou a propor que ela não se apresentasse naquele momento, mas, mesmo tropeçando em algumas palavras, foi em frente. Logo depois, Doutor Salvador a convidou para passar um tempo no hospital. "Vai ser bom para você desenvolver suas habilidades", disse ele. Nessa época, Renata cursava administração de manhã, estagiava no Tribunal de Justiça à tarde e ainda fazia direito à noite. "As férias no Mater Dei fizeram com que eu descobrisse o que eu queria para minha vida, que era estar naquele hospital." Pouco depois, ela deixou a faculdade de administração e o estágio no TJ para ser, primeiramente, estagiária no setor de compras. Passou depois para o setor de custos estratégicos, para a auditoria de processos... Agora, acaba de assumir a vice-presidência comercial e de marketing da rede de hospitais.,

Doutor Salvador sabe que ler é o melhor remédio. Nos faz sonhar e descobrir quem somos. Aos 92 anos, por diversas vezes ele chegou a afirmar que não tem medo da morte. "Tenho é de ficar cego e não conseguir ler mais", afirma ele. Ao escrever o documento que ditava regras do processo sucessório do hospital que fundou em 1980, Doutor Salvador podia não saber, mas estava compondo uma obra como a dos mestres que costuma folhear todos os dias, por pelo menos uma hora. Uma obra cujo objetivo era tornar o hospital perene e que é e será estudada e admirada por empresas e escolas de administração Brasil afora. ▮

Duduas Profeta/divulgação

José Salvador Silva, o Doutor Salvador: ele vê o processo sucessório que desenhou há quase 30 anos ser estudado e admirado Brasil afora

PRECISANDO DE DINHEIRO?

Antecipe seu Saque-Aniversário FGTS

- Contrate sem sair de casa
- Não compromete sua renda mensal
- Dinheiro na conta via Pix
- Juros mais baixos que outros empréstimos
- Você pode antecipar até 10 parcelas de uma só vez

Mande um whats:
(11) 4002-7007
ou acesse pelo app Bmg.

banco bmg

Sujeito à análise de crédito e incidência de encargos. Utilize o crédito de forma consciente e somente em caso de necessidade. 1. Empréstimo pessoal para antecipar o valor de até 10 saques anuais utilizando o saldo do FGTS como garantia. 2. As parcelas antecipadas serão pagas anualmente, no mês em que seria efetuado o saque aniversário, mediante repasse do valor pela Caixa Econômica Federal diretamente ao Bmg. Para contratar, é necessário aderir à modalidade Saque Aniversário do FGTS. 3. Durante o prazo em que houver parcelas a serem descontadas, o saldo do FGTS ficará bloqueado para outros saques. Antes da contratação, consulte todas as condições em https://www.bancobmg.com.br/emprestimo/antecipacao-saque-aniversario-fgts/.

FALE COM A ENCONTRO

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

EM 100 ANOS DE HISTÓRIA, ITABIRITO SOMA BELEZAS NATURAIS E PRODUZ DELÍCIAS

Entre belas atrações, a cidade mineira reúne a produção do pastel de angu da Nilda, a Cachaçaria São Gonçalo do Bação, a Fazenda Caco de Cuia, o artesanato do Memória de Agulha, a centenária mercearia do Sr Expedito, a pousada Macanaíba e muito mais.

Minha cidade linda!
Cide Braga (@cide_braga)

Esse canudinho de doce de leite é maravilhoso.
Gabriela Barbosa (@gabibmesquita_)

Muito bacana!
Andreia Alves (@andreia.alvescampos)

Vale a pena conhecer!
Solange Rabelo (@solangerabelo)

Turismo e gastronomia bombam aqui por toda Minas Gerais, principalmente, por toda região de Itabirito!
André Villaça (@andrevillaca_)

Que massa! Conheço, adoro e recomendo a Fazenda Caco de Cuia.
Daniel Luis Brito (@danielluisgama_)

ELEIÇÃO DO CONSELHO TUTELAR EM BH É CANCELADA

Depois de uma série de denúncias de irregularidades na eleição para conselheiros tutelares em BH, a votação foi anulada.

Assim também foi a anterior. Deveria ter sido cancelada também! Há muito tempo essa eleição tem sido violada pelo sistema de votação antigo.
Schirlei Ramalho (@schirleiramalho)

Absurdo!
Eliana Franca (@elianafranca)

Absurdo. Grande afronta! Revoltante!
Lúcia Dias (@luciadias135)

ANELLA É A MELHOR CANTINA/TRATTORIA DA ENCONTRO GASTRÔ 2023

Na Encontro Gastrô 2023, o Anella foi considerado o melhor restaurante de cantina/trattoria de Belo Horizonte. Atualmente, o chef Theodoro Peluso, de 45 anos, é o responsável pela cozinha. No futuro, o filho mais novo Pietro é quem deve assumir o posto.

Merecido!
Miriam Khoury (@miriamkhoury1)

O melhor italiano!
Ana Carolina Timponi (@caraolparanhost)

24ª ENCONTRO DELAS AGITA LAGOA SECA EM BH

No dia 24 de setembro, a Lagoa Seca, no Belvedere, virou a pista de corrida da 24ª edição da Encontro Delas. O evento reuniu as corredoras e as suas famílias em um domingo ensolarado e de muito calorão.

Foi sensacional!
Josy Castro (@josycastrorun)

Essa corrida é sensacional.
Daisy Carvalho (@daisycarvalhom)

Que energia!
Raíssa Carlos (@raahcr)

Foi maravilhoso!
Rayssa Silva (@rayssasilvaf)

Olha eu aí!
Mariana Guedes (@mari_guedesj84)

FESTIVAL FIGA ACONTECE NO PARQUE DO PALÁCIO

Reunindo música, arte e boa gastronomia, o Parque do Palácio recebeu mais uma edição do Festival FIGA. Alguns dos restaurantes que participaram do evento foram Chico Dedê, A Cozinha de Sofia e Peko Peko.

Esses snacks da AMASSA Cozinha são sensacionais!
Helga Valente (@helgavalente)

PASSAGEM DA MARIA FUMAÇA SÃO JOÃO DEL-RÉI A TIRADENTES FICA MAIS CARA

O valor da passagem da Maria Fumaça que faz o trajeto São João del-Rei a Tiradentes passou por reajuste em setembro. A tarifa inteira, que antes custava R$70,00, passou a custar R$86,00 por trecho.

Expresso Maria Fumaça é uma das experiências mais legais no Turismo Nacional. É uma pena o Brasil não conhecer esse Circuito de Cidades Históricas de Minas Gerais.
Gustavo Silva (@gustavo3712silva

CHEF YVES SALIBA INAUGURA NOVO ESTABELECIMENTO EM BH

O chef Yves Saliba, do Per Lui, está com uma nova casa em BH. Ele inaugurou o Odoyá Cozinha com uma cozinha de inspiração praiana. O espaço está localizado na Savassi com um ambiente descontraído.

BH precisava de um lugar assim! Maravilhoso!!
Mariana Cyrino (@marianacyrino)

Muito bom!
Thiago Campos (@campostm)

Simplesmente maravilhoso.
Giovanni Barcelos (@giovanni_barcelos)

Reprodução Instagram

O artista belo-horizontino Lô Borges foi indicado ao Grammy Latino na categoria 'Melhor álbum de rock ou de música alternativa em língua portuguesa'. O mineiro concorre com o trabalho lançado em janeiro de 2023 'Não Me Espere Na Estação'.

Enfim!
Muga Riesemberg (@mugariesemberg)

Merecida homenagem! Lô Borges é um grande artista ,músico e compositor brasileiro.
Maurício Assis (@mauriciosalvadorassis)

Este é nosso!
José Carlos Silva (@zecarlos_31usjsj)

/revistaencontro revista_encontro

Fale com a Encontro BH: 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

Hospital de Olhos Rui Marinho
Cuidado que se vê!

TECNOLOGIA DE PONTA E INOVAÇÃO

Hospital de Olhos Rui Marinho comemora 45 anos de atividades, passa por processo de sucessão familiar e aposta em novos processos e investimentos

Ao longo das últimas duas décadas, a oftalmologia experimentou uma transformação extraordinária, impulsionada pelo avanço tecnológico e por pesquisas científicas. Na capital mineira, o Hospital de Olhos Rui Marinho é o resultado de toda essa evolução, tornando-se referência em cirurgias feitas no regime de Day Clinic (Hospital-Dia), na qual o paciente recebe alta poucas horas após a realização do procedimento. Cirurgião experiente, em 1987 o oftalmologista Rui Marinho inaugurou a Oftalmoclínica Rui Marinho, na região hospitalar de Belo Horizonte, especializando-se em cirurgia de catarata e refrativa. Em 2013, ampliou sua linha assistencial através da inclusão de complexos tratamentos.

Associando tecnologia de ponta a profissionais qualificados, o Hospital de Olhos comemora 45 anos de atividade. Além da sede, localizada no bairro Funcionários, também conta com unidade em Venda Nova, ambas com instalações especialmente projetadas com consultórios completamente equipados, núcleo de exames e departamento de lentes de contato. A sede conta ainda com um centro cirúrgico altamente tecnológico e unidade de internação. Essa infraestrutura foi mantida e ampliada com o processo de sucessão familiar iniciado este ano. Desde o último mês de maio, coube aos filhos, Denise e Felipe Pardini Marinho, oftalmologistas especializados em retina e catarata, assumir o comando do hospital. "Eu assumi a Diretoria Executiva e o meu irmão ficou responsável pela Diretoria Clínica", diz Denise. "Queremos ampliar o trabalho iniciado por nosso pai e trazer ainda mais inovação para o negócio da família." Apesar de não compor mais a gestão da casa, a agenda do Dr. Rui Marinho não para. Segue como médico do corpo clínico, atendendo a inúmeros pacientes, e realizando cirurgias normalmente.

Pádua de Carvalho

Sob nova direção, o Hospital de Olhos Rui Marinho investe em inovação. "Toda nossa infraestrutura está disponível para que médicos terceirizados realizem atendimentos, exames e cirurgias no hospital", diz o oftalmologista Felipe Pardini Marinho, ao lado do pai e fundador, Rui Marinho, e da irmã, Denise

As mudanças contemplam a reestruturação de processos internos, investimentos em novos equipamentos e o atendimento cada vez mais humanizado. Entre as novidades também está o estreitamento de laços com clínicas e médicos parceiros. "Toda nossa infraestrutura está disponível para que médicos terceirizados realizem exames e cirurgias no hospital", afirma Felipe. Os exames realizados no Centro de Medicina Diagnóstica, são laudados por especialistas do Corpo Clínico e tem seus resultados disponíveis online, dentro do site do Hospital, no Portal do Paciente. "Com essa plataforma, garantimos qualidade das imagens em alta resolução e a assertividade nos diagnósticos." Além de atendimento a doze especialidades da oftalmologia, o Hospital de Olhos Rui Marinho é conveniado com 38 planos de saúde.

ARTIGO | FABRÍCIO SOUZA CRUZ ALMEIDA (*)

Divulgação

35º aniversário da Constituição: a inviolabilidade do Estado Democrático de Direito

O 35º aniversário da Constituição da República Federativa do Brasil é um marco significativo na história do país e celebra o Estado Democrático de Direito consagrado na Carta Magna promulgada em 1988. A Constituição estabelece que a República se configura como Estado Democrático de Direito, fundamentado nos princípios da soberania popular, liberdade, igualdade, dignidade da pessoa humana e diversidade política.

A soberania popular consagra o povo como a fonte máxima de autoridade política ao determinar que todas as decisões políticas devam espelhar a vontade e os interesses da maioria da população. É o alicerce da democracia, garantindo que o governo seja legítimo e representativo.

A liberdade assegura aos indivíduos o direito inalienável de agir, refletir e expressar suas opiniões de maneira livre, desde que essas manifestações não infrinjam os direitos e interesses alheios. É um dos pilares da cidadania e da participação ativa na vida política.

A igualdade garante que todos os cidadãos sejam objeto de tratamento justo e imparcial perante o sistema legal, obstaculizando qualquer forma de discriminação. Promove uma sociedade mais justa e igualitária.

A dignidade da pessoa humana coloca o valor intrínseco de cada indivíduo no epicentro do ordenamento jurídico, conferindo-lhe o direito inalienável de ser tratado com deferência e respeito, independentemente de sua circunstância ou condição. Este princípio norteia a elaboração de leis e políticas visando à proteção dos direitos e do bem-estar dos cidadãos.

Por fim, a diversidade política enriquece o processo democrático ao possibilitar a representação ampla de interesses e ideologias. Ela implica na aceitação e promoção de diferentes perspectivas e opiniões na sociedade, garantindo aos cidadãos a liberdade de se filiar a partidos políticos, participar de debates políticos e escolher seus representantes. Este pluralismo é vital para uma democracia vibrante e inclusiva.

Apesar dos avanços significativos na Constituição, o Brasil enfrenta desafios que afetam a qualidade de sua democracia, no ranking global de democracia o país ocupar o 51º lugar. Questões como corrupção, desigualdade social, instabilidade política e altos níveis de criminalidade impactaram negativamente a percepção da qualidade da democracia no país.

Para garantir a preservação do Estado Democrático de Direito, é fundamental respeitar a liberdade de expressão e de imprensa, fortalecer as instituições judiciais e promover a cultura de respeito e promoção dos direitos humanos. Isso requer o compromisso de todos para garantir que a democracia ultrapasse o conceito teórico e seja realidade para os brasileiros.

Celebrar o aniversário da Constituição é lembrar que esses princípios são a base da nação e devem ser protegidos e respeitados de forma contínua. É um chamado para que todos contribuam para um Brasil mais justo, igualitário e democrático. Ao promover a 24ª Conferência da Advocacia Brasileira, sob o tema "Constituição, Democracia e Liberdades", a OAB Nacional debate as questões jurídicas relevantes que moldam o nosso país.

"Celebrar o aniversário da Constituição é lembrar que esses princípios são a base da nação e devem ser protegidos e respeitados de forma contínua. É um chamado para que todos contribuam para um Brasil mais justo, igualitário e democrático"

De 27 a 29 de novembro, em Belo Horizonte, serão discutidos os conhecimentos para o aprimoramento do sistema legal brasileiro, fortalecendo os valores democráticos e as liberdades fundamentais. Este evento promete ser uma reflexão e ação no para a preservação dos princípios do Estado Democrático de Direito no Brasil. ▮

(*) Fabrício Souza Cruz Almeida é diretor tesoureiro da OAB Minas Gerais

CHEGA DE VIAJAR NO

APERTO

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR PARA O QR CODE

ALUGUE VEÍCULO 7 LUGARES COM A MM E APROVEITE O CONFORTO QUE VOCÊ MERECE!

DIÁRIAS COM **10% OFF** PARA PAGAMENTO VIA PIX

27 HORAS DIÁRIA ESTENDIDA*

ALUGUEL DIÁRIO | PLANOS MENSAIS | CARRO POR ASSINATURA | GESTÃO DE FROTAS

FALE CONOSCO

(37) 9 9819 9872

(37) 3249 3700

Rua Boa Esperança, 467, Bairro Fazenda da Chácara, Itaúna- MG

Avenida Tereza Cristina, 1685, Calafate, Belo Horizonte - MG

WWW.MMALUGUELDECARROS.COM.BR

MM

Aluguel de carros

“O tratamento do câncer de próstata via cirurgia robótica tem quebrado esse paradigma do homem não querer nem fazer os exames para identificar a doença”

Coordenador nacional de uro-oncologia do grupo mineiro Oncoclínicas, o médico André Berger fala sobre a tecnologia minimamente invasiva da cirurgia robótica e em como a técnica tem ajudado a espantar antigos fantasmas da operação

DANIELA COSTA

A primeira cirurgia robótica realizada no Brasil foi em 2008. Quinze anos depois, muita coisa mudou – e para melhor. A tecnologia minimamente invasiva cresceu gradativamente, se expandindo para várias especialidades, trazendo mais precisão aos procedimentos, menores incisões e mais rapidez na recuperação dos pacientes. Pioneiro no mercado, o modelo robótico Da Vinci já está em sua quarta geração e segue sendo o mais utilizado no país em procedimentos complexos como cirurgias oncológicas. Operante em mais de 80 hospitais, o sistema já ultrapassa a casa de 120 mil cirurgias robóticas realizadas.

Apesar dos benefícios, a prática necessitava de normatização ética, principalmente em relação à capacitação dos especialistas, que atualmente é oferecida por empresas detentoras dos robôs ou feita em outros países, como os Estados Unidos. Recentemente, a Resolução do CFM nº 2.311/2022 estabeleceu regras para a capacitação dos profissionais e critérios para a realização das cirurgias. Os procedimentos deverão ser realizados em hospitais que tenham Serviços Especializados de Cirurgia Robótica e atender a todas as normas de segurança previstas pela Anvisa e pelo CFM. A chegada de novos fabricantes ao mercado também trouxe novas perspectivas. A expectativa é de que os altos custos sejam reduzidos e as cirurgias robóticas possam beneficiar uma maior parte da população. Para os especialistas, são duas as frentes de investimentos necessários: a de tecnologia e a da equipe responsável pelo cuidado do paciente. A modernização dos processos não pode deixar perder o atendimento humanizado.

Outro ponto discutido trata da importância da independência tecnológica do Brasil, para que a técnica seja acessível a todos. “Existem dezenas de sistemas robóticos sendo utilizados em diversos tipos de procedimentos. No entanto, na medicina, é mais disseminado como cirurgia robótica o uso de plataformas em que se faz cirurgias intratorácicas, intra-abdominais e transoral”, afirma André Berger, coordenador nacional de uro-oncologia do Grupo Oncoclínicas. A

QUEM É

ANDRÉ BERGER, 45 ANOS

ORIGEM
Porto Alegre (RS)

CARREIRA
Formado em Medicina na Universidade Federal do Rio Grande do Sul em 2001. Residência Médica em Cirurgia Geral e em Urologia no Hospital de Clínicas de Porto Alegre (2002-2007). Professor Adjunto, Departamento de Urologia, University of Southern California (USC) em Los Angeles. Fellowship em cirurgia robótica e laparoscópica urológica na Cleveland Clinic em Ohio e na USC (University of Southern California em Los Angeles). Coordenador nacional de uro-oncologia do Grupo Oncoclínicas.

Fotos: Arquivo Pessoal

cirurgia robótica mais realizada, afirma o médico, é a de câncer de próstata, o que se explica pelo fato de ser a doença mais comum em homens a partir dos 55 anos. "Pela prevalência e pelos benefícios que a cirurgia robótica proporciona nestes casos, é o procedimento mais comum no mundo."

ENCONTRO – O que é uma cirurgia robótica?
ANDRÉ BERGER – De modo geral, uma cirurgia robótica é um procedimento em que todos os movimentos e manobras são conduzidos por cirurgião por meio de um joystick (ou seja, um controle), e executados a partir de um robô. O que torna a técnica minimamente invasiva, com vantagens tecnológicas que propiciam uma cirurgia precisa e segura. Mas, obviamente, a técnica exige um treinamento adequado dos profissionais. O robô não é autônomo, ele precisa do cirurgião para funcionar.

Quando o procedimento começou a ser utilizado no Brasil?
A primeira cirurgia robótica realizada no Brasil aconteceu em 2008. A tecnologia minimamente invasiva cresceu gradativamente se expandindo para várias especialidades, trazendo mais precisão aos procedimentos, menores incisões e mais rapidez na recuperação dos pacientes.

Do que se trata a cirurgia torácica robótica?
A cirurgia torácica robótica pode ser empregada em doenças que demandem intervenção cirúrgica convencional. Pacientes que são submetidos ao procedimento se beneficiam de incisões muito menores. Se compararmos o robô com a laparoscopia convencional, nos traz uma visualização muito melhor, em três dimensões, com os instrumentos com uma flexibilidade maior do que a nossa própria mão teria.

Para quais doenças a cirurgia robótica é indicada?
O sistema robótico pode ser empregado em alguns tumores do aparelho geniturinário (próstata, rim, suprarrenal e bexiga); digestivo (esôfago, estômago, intestino delgado, colorretal, fígado, pâncreas, vesícula biliar e baço); ginecológicos (colo uterino, ovário e endométrio); de cabeça e pescoço (tumores de base de língua, tireoide) e pulmonar.

> "A expectativa é de que, futuramente, os altos custos sejam reduzidos e as cirurgias robóticas possam beneficiar uma maior parte da população"

Quais as vantagens do procedimento para os pacientes?
A cirurgia oncológica minimamente invasiva foi um importante avanço no tratamento e na cura de diversos tipos de câncer ao permitir um acesso mais preciso às lesões tumorais em áreas mais profundas. Entre os benefícios estão a diminuição de perda de sangue; menor tempo de internação; incisões e cicatrizes menores; redução da dor e do uso de medicação prolongada; recuperação mais rápida; menor risco de infecção e menor chance de complicações pós-operatórias.

Quais as vantagens do procedimento para os médicos?
A cirurgia robótica oferece imagem em alta definição e tridimensional (3D), que magnifica os tecidos em até 15 vezes o tamanho original. Os instrumentos são mais delicados e flexíveis que o próprio punho e com isso é possível fazer movimentos mais exatos e chegar a regiões de difícil acesso. Além disso, os movimentos são "filtrados" pelo equipamento, evitando a interferência dos tremores das mãos do cirurgião, por exemplo.

Qual a cirurgia robótica mais realizada ?
A cirurgia robótica mais realizada no mundo é a de câncer de próstata, pela prevalência e pelos benefícios que a técnica proporciona nestes casos. Isso porque é a doença mais comum em homens, em geral a partir dos 55 anos. No Brasil, a cada ano, 70 mil homens são diagnosticados com o câncer de próstata, o que acaba gerando vários fantasmas sobre a busca por um profissional. Anatomicamente, a próstata, está em uma posição de difícil acesso e em volta dela existem estruturas responsáveis tanto pela continência (controle urinário), quanto pelas ereções. Muitas vezes, o medo de ter alguma dessas funções prejudicadas, desestimula o homem a procurar ajuda.

Quais os benefícios da cirurgia robótica no tratamento de câncer de próstata?
A cirurgia aberta tradicional segue sendo um tratamento oncológico muito bom, em que é possível retirar a próstata sem deixar câncer para trás em mais ou menos 90% dos casos. Contudo, do ponto de vista funcional, nem sempre os resultados são positivos. Em média,
30% a 40% dos homens ficam incontinentes, e 60% a 70% sofrem com disfunção erétil. Fora isso, em 20% dos casos é necessário realizar transfusão sanguínea e o pós operatório exige longo tempo de recuperação. O nosso objetivo com a cirurgia robótica é chegar no equilíbrio de retirar o câncer e, ao mesmo tempo, preservar toda essa arquitetura.

RENOVE SEU GALO NA VEIA

E NÃO FIQUE DE FORA DA NOVA CASA DO GALO!

galonaveia.com.br

LOJA DO GALO

VISTA AS CORES DA MASSA

Na Loja do Galo você encontra produtos exclusivos para torcer, comemorar e representar todo o orgulho e paixão da Massa.

Conheça a loja mais próxima de você!

O que mudou, efetivamente, após a utilização da cirurgia robótica no tratamento do câncer de próstata?
Os números mudaram drasticamente. Com cerca de 95% de chances de retirar o câncer de próstata por completo, o índice de incontinência urinária caindo para quase zero e a chance de 80% das ereções voltarem em até 3 meses. Além da recuperação ser bem mais rápida. O tempo de sonda na bexiga que era de média de 14 dias baixou para uma média de uma semana ou, até mesmo, ocorre em menos de 24 horas. A necessidade de transfusão sanguínea é menor do que 2%. O tratamento do câncer de próstata via cirurgia robótica tem quebrado esse paradigma do homem não querer nem fazer os exames para identificar a doença. Felizmente, os desfechos têm sido muito positivos.

Pioneiro, o modelo robótico Da Vinci já está em sua quarta geração e segue sendo o mais utilizado em procedimentos complexos como cirurgias oncológicas. Quais outras fabricantes se destacam no mercado?
O protótipo da cirurgia robótica é o robô Da Vinci, que segue sendo o mais utilizado no mundo. Além dele, no Brasil, temos o robô Versius da CMR Surgical e o Robô Hugo, da Medtronic. Atualmente são cerca de 106 plataformas instaladas no Brasil, e 95% são Da Vinci. Nos Estados Unidos são 3 mil. A chegada de novos fabricantes ao mercado também trouxe novas perspectivas. A expectativa é de que, futuramente, os altos custos sejam reduzidos e as cirurgias robóticas possam beneficiar uma maior parte da população.

Quais treinamentos são necessários?
Trata-se de um procedimento meticuloso que demanda cirurgiões capacitados e habilidosos, que passaram por treinamentos específicos. A certificação da Oncoclínicas muda o paradigma em treinamento de robótica no país, expandindo conhecimento e disponibilizando a melhor tecnologia nas melhores mãos. Em cancerologia, o cuidado integral do paciente é fundamental e deve ser conduzido por equipes multidisciplinares, envolvendo, oncologistas clínicos, radio-oncologistas, geneticistas, além de outros profissionais da saúde. Esse modelo de

> **"A cirurgia oncológica minimamente invasiva foi um importante avanço no tratamento e na cura de diversos tipos de câncer ao permitir um acesso mais preciso às lesões tumorais em áreas mais profundas"**

treinamento de cirurgiões, com certificação, está sendo implementado em diferentes lugares onde o grupo atua.

A técnica já é utilizada pelo SUS?
Pelo SUS, quatro instituições no país empregam a técnica, mas ainda realizam poucos procedimentos por mês, devido ao alto custo. São eles, o Instituto Nacional do Câncer (INCA) no Rio de Janeiro; o Hospital de Câncer de Barretos, no interior paulista; o Hospital de Clínicas de Porto Alegre; e o Hospital Santa Izabel, em Salvador. No entanto, isso facilita o treinamento dos médicos e o acesso dos pacientes. Esse ano será realizado, em Salvador, o Congresso Brasileiro de Urologia, o terceiro maior do mundo. Na ocasião, teremos um evento dedicado a cirurgia robótica em que pacientes do SUS serão beneficiados por cirurgias realizadas por experts da área. A ideia é mostrar as vantagens da cirurgia para que mais hospitais do Brasil possam utilizar a técnica. Em alguns casos a relação de custo e efetividade mostra que a cirurgia robótica é mais viável, tendo em vista que por praticamente não apresentar complicações, a reinserção desses pacientes no mercado de trabalho ocorre de forma mais rápida.

Quais investimentos o Grupo Oncoclínicas tem feito na área?
O Grupo Oncoclínicas, por meio do Instituto Oncoclínicas, passa a ter um dos maiores programas de cirurgia robótica, com dezenas de cirurgiões de diferentes partes do país formados, sob a chancela do Conselho Regional de Medicina (CRM) e do Colégio Brasileiro de Cirurgiões (CBC), e de 70 a 80 procedimentos realizados mensalmente – 86% deles oncológicos –, marcas conquistadas em apenas dois anos do lançamento do centro de treinamento na Casa de Saúde São José (CSSJ). É o maior grupo de oncologia do país, com programas robóticos, treinamentos para cirurgiões e equipes multidisciplinares alocados em diferentes cidades do país.

Quais são as cidades de atuação do Grupo Oncoclínicas?
Após implementar programa de cirurgia robótica no Rio de Janeiro, tornando-se o maior em volume cirúrgico (em uma única plataforma) do país com um centro de treinamento e certificação, o Grupo Oncoclínicas tem investido em outras cidades. Para ampliar o programa da Oncoclínicas, o Hospital Vila da Serra (HVS), em Belo Horizonte, o Hospital UMC, em Uberlândia, e o Hospital Santa Izabel (HSI), em Salvador, vão receber um novo equipamento robótico Da Vinci. Uma de nossas preocupações, inclusive, é a interiorização da técnica, dando acesso a pacientes das cidades do interior. Atualmente, são mais de 2 mil médicos da rede envolvidos no tratamento de pacientes com câncer no Brasil. ▮

THE LEVEL

AT MELIÁ BRASIL 21

The Level: O Serviço Exclusivo do Meliá Brasil 21

Permita-nos levar sua experiência de hospedagem a um nível superior.
Reservando a categoria de quarto The Level, você terá:
Check-in e Check-out Privativos: Agilize o check-in para começar sua estadia rapidamente.
Lounge Exclusivo: Lounge para relaxar, trabalhar ou socializar. Com café da manhã e snacks durante o dia todo.
Happy Hour: De Open Bar a Open Food, das 18:30 às 21:30 todos os dias.
Apartamentos Superiores: Amenidades exclusivas e serviço de café e chá.

Reserve já a sua estadia e embarque nesta experiência inesquecível no The Level, Meliá Brasil 21.

MELIÃ
BRASIL 21

Para reservas e mais informações, visite nosso site melia.com ou entre em contato conosco pelo telefone **(61) 3218-4700**

melia.com

MELIÃ REWARDS

FALAR E ESCREVER DIREITO

Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais oferece curso gratuito de língua portuguesa para a advocacia com Cíntia Chagas

Fotos: Guilherme Epifanio/divulgação

Professora Cíntia Chagas e o presidente da CAAMG, Gustavo Chalfun

Em qualquer profissão, falar e escrever bem são requisitos para o sucesso. Na advocacia não é diferente e – talvez – seja ainda mais necessário. A liturgia do Direito exige que os profissionais militantes sejam capazes de se expressar bem, oralmente. Que façam o uso adequado da língua portuguesa para redigir peças jurídicas, e-mails e mensagens em aplicativos de celular. Pronunciar em público também é outro diferencial para os advogados e advogadas.

Pensando em tudo isso, a Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais (CAAMG) idealizou o curso Falar e Escrever Direito. Na capacitação, a professora Cíntia Chagas ensina como a comunicação pode contribuir para o desenvolvimento da carreira. A aula inaugural e presencial sobre oratória lotou o auditório da OAB-MG, na capital mineira.

A advogada Thais Felício celebrou a oportunidade de participar desta primeira aula. "É um privilégio participar de um evento tão concorrido, diversos advogados gostariam de comparecer a este espaço de aprendizado.

As diretoras da CAAMG, Valéria Lemos, Silvina Mendes e Flávia Fachineli, a professora Cíntia Chagas e os presidentes Gustavo Chalfun (CAAMG) e Sérgio Leonardo (OAB-MG)

> "O advogado, entre todos os profissionais, é o que mais precisa da oratória e da língua portuguesa."
>
> **CÍNTIA CHAGAS**

Sou advogada e professora, entendo que este tema é essencial para melhorar a forma de comunicar com os clientes, no Judiciário e com toda a sociedade", avalia.

A sequência do curso será realizada de forma digital, mas a primeira aula foi gravada e está disponível a todos os participantes na plataforma do treinamento. O presidente da CAAMG, Gustavo Chalfun, destaca que a iniciativa é mais um benefício gratuito instituído pela gestão, "que não mede esforços para capacitar e ampliar as possibilidades de a advocacia mineira progredir na profissão".

A especialista em comunicação e educadora Cíntia Chagas acrescenta: "Falar bem a própria língua portuguesa é uma obrigação. Mas se expressar em público, ter modos, como ter uma boa postura e como lidar em situações constrangedoras, são diferenciais que podem ser aprendidos no Falar e Escrever Direito".

Para Cíntia Chagas, o uso do "juridiquês" mais atrapalha do que contribui para uma comunicação clara com cliente. "Por isso, a simplificação da linguagem no dia a dia pode ajudar o profissional inscrito na OAB-MG", afirma a professora, que conquistou mais de 2,5 milhões de seguidores no Instagram dando dicas sobre português.

A forma adequada para utilizar os pronomes relativos, regência verbal e conteúdo exclusivo sobre comportamento em reuniões englobam a programação do curso. No módulo sobre reuniões, os ensinamentos vão desde os modos de cumprimentos (como estender as mãos, como sair de uma sala durante uma reunião) até o uso do celular em ambientes corporativos.

As inscrições para o curso Falar e Escrever Direito ainda podem ser realizadas no endereço eletrônico: www.caamg.com.br. Mais de 5 mil advogadas e advogados mineiros já garantiram vaga. "Trata-se de um tema muito importante e relevante. Desta forma, chamamos uma referência em ensino da língua portuguesa, que é a professora Cíntia Chagas, para capacitar a nossa advocacia", finaliza o presidente da CAAMG, Gustavo Chalfun.

MÓDULOS DO TREINAMENTO

- Postura, gesticulação e movimentação em público
- Técnicas de argumentação
- Como criar storytelling
- Como transmitir confiança e poder em reuniões
- Gafes linguísticas
- Pronomes de tratamento em tribunais
- Escrita objetiva e formal
- Métodos e palavras de convencimento

A possibilidade de apreensão da CHN e do passaporte

O Novo Código de Processo Civil – CPC, em 2015, alterou a redação do artigo 139, que trata dos poderes, dos deveres e da responsabilidade do juiz, para incluir, no inciso IV, a possibilidade de se determinar medidas indutivas, coercitivas, mandamentais ou sub-rogatórias necessárias para assegurar o cumprimento de ordem judicial, inclusive nas ações que tenham por objeto prestação pecuniária.

Desde então, intensas discussões foram travadas sobre a parte final do dispositivo, que admite a determinação de medidas coercitivas como a apreensão da Carteira Nacional de Habilitação (CNH) e de passaporte, a suspensão do direito de dirigir e a proibição de participação em concurso e licitação pública, para "forçar" o cumprimento de obrigações de pagamento.

Em fevereiro deste ano, ao julgar a Ação Direta de Inconstitucionalidade n. 5941, o Supremo Tribunal Federal – STF dirimiu a questão, declarando constitucional a adoção das chamadas medidas atípicas nos casos de execução judicial de pagamentos de dívidas.

Assim, além dos meios usuais de constrição, como a penhora e alienação de bens do devedor, o juiz pode estabelecer sanções alternativas para estimular o cumprimento de sentença. Com isso, o legislador visou garantir a efetividade das decisões judiciais, buscando reduzir o maior problema do Judiciário, o volume de execuções atualmente em curso, valendo-se de instrumentos para alcançarem a satisfação do direito, principalmente em situações em que o devedor usa de subterfúgios para não realizar a quitação de valores devidos, arrastando o processo por anos.

Segundo a decisão, a aplicação concreta das medidas previstas no CPC é válida, desde que esgotadas todas as outras formas de cobrança e desde que não avance sobre direitos fundamentais, resguardando a dignidade da pessoa humana e observando os princípios da proporcionalidade e razoabilidade.

O juiz, portanto, deverá ponderar os diversos aspectos do caso concreto, analisando indícios de que o devedor possui recursos financeiros ocultos ou em nome de terceiros, por meio de viagens frequentes, veículos de luxo e padrão de consumo.

De fato, desde que firmado o entendimento, pode-se verificar nos últimos meses casos curiosos de devedores contumazes que, restringidos em seus direitos, providenciaram o pagamento de valores devidos em processos de execução que já duravam décadas na busca de bens a penhorar.

Por outro lado, a título de exemplo, a suspensão de CNH não poderia ser autorizada caso o devedor seja motorista de taxi, pois ficará impedido de exercer sua profissão e, em última análise, prejudicaria sua capacidade de sustento e do próprio pagamento da dívida, constituindo medida demasiadamente gravosa.

> "Além dos meios usuais de constrição, como a penhora e alienação de bens do devedor, o juiz pode estabelecer sanções alternativas para estimular o cumprimento de sentença"

Nesse sentido, criticando o entendimento adotado pelo STF, parte dos juristas sustenta que o devedor não poderia sofrer sanções que restrinjam sua liberdade ou seus direitos fundamentais, principalmente quanto à locomoção e ao livre exercício de profissão, em razão do não pagamento de dívidas, exceto na hipótese do devedor de pensão alimentícia.

A decisão é recente e ainda não existe um entendimento pacífico sobre a aplicação prática das medidas restritivas, como por exemplo, por quanto tempo ficaria suspensa a CNH ou o passaporte. Cada juiz é livre para formar seu convencimento e, com base nas provas do processo judicial, decidir qual por qual prazo vigorará a suspensão. Eventuais abusos devem ser coibidos mediante a apresentação de recursos pela parte afetada. ▮

Patrícia Campos de Castro Véras é advogada, mestre em direito administrativo, procuradora do Estado e sócia do escritório Veiga, Hallack Lanziotti, Castro Véras

ORO

INOVAR

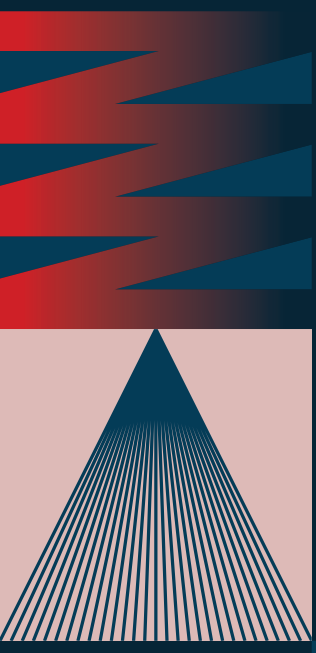
PARA CRIAR OPORTUNIDADES.

INCLUIR

TODA A NOSSA DIVERSIDADE.

AVANÇAR

JUNTO COM A NOSSA SOCIEDADE.

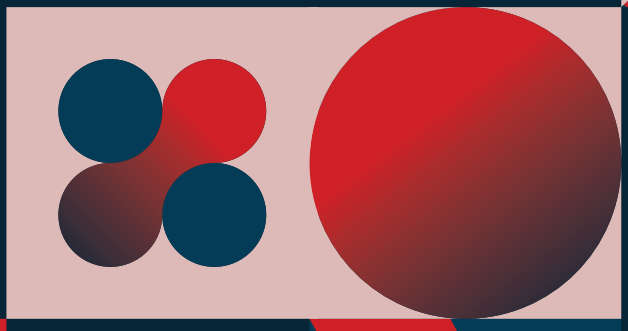


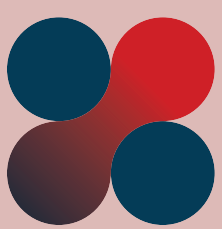
E S S A

É A

N O S S A

M I S S Ã O .





OAB MINAS GERAIS

INOVAR,
INCLUIR E
AVANÇAR

OABMG.ORG.BR @OABMGOFICIAL

Cheiro de mineiridade no ar botecar botecar

De volta, Botecar promete reavivar sabores autênticos, valorizar a culinária regional e movimentar o mercado de bares e restaurantes da capital

Com sua alegria característica, Marcinho, do Novo Barba, conta que o prato deste ano é um Mexidinho Metido a Besta, à moda mineira, com crispy de couve, carne de lata desfiada e um ovo frito em cima: "Bem mineirinho", brinca ele

Pádua de Carvalho

DANIELA COSTA

Torresmo de barriga servido com mandioca na manteiga de garrafa. Ou, quem sabe, uma porção de linguiça acebolada. Para acompanhar, aquela cervejinha bem gelada. Seja qual for a pedida, mineiro que é mineiro não abre mão do melhor que os botecos têm a oferecer: hospitalidade, comida boa e aquele famoso dedo de prosa. E é justamente com o objetivo de reavivar sabores autênticos e valorizar a culinária mineira que a 7ª edição do Festival Gastronômico Botecar chega com tudo e conta com a participação de 37 bares da capital. O tema da vez é a "Mineiridade" e estabelecimentos localizados em todas as regionais do município estão incumbidos de elaborar um tira-gosto de fazer lamber os beiços, com um precinho bem camarada: entre 30 e 40 reais.

A proposta é explorar a história do estado, da cozinha dos tropeiros às festas religiosas, passando pela cozinha das fazendas, até chegar à cozinha contemporânea. "Minas são muitas e precisamos valorizar o nosso legado", diz Antônio Lúcio Martins, um dos organizadores do evento. Além dos pratos elaborados com insumos da região, o tema também será representado na decoração temática dos botecos. Em cada prato, um sabor diferente e várias memórias a serem compartilhadas. O melhor boteco será escolhido pelo público, responsável por 50% do total dos votos, com base em critérios como sabor do tira-gosto, temperatura da bebida, ambiente e atendimento. A nota restante ficará a cargo de um júri especializado.

"O Botecar é um festival muito importante, pois, além de trazer visibilidade e novos clientes, reforça a gastronomia local", diz Valdez Maranhão, dono do Buteco do Maranhão, localizado no bairro de Lourdes. Participante do evento desde a primeira edição, este ano a casa concorre com o prato Mineirinho Arretado, que traz a carne de sol serenada, assada na chapa, mesclada com costelinha de porco frita, queijo coalho assado e um toque especial de batata sauté e pimenta biquinho. No clima de alegria da primeira edição do botecar após a pandemia, o Armazém Medeiros, no Lourdes, concorrerá com o tira-gosto Tamu de Volta. A chamada bem-humorada do

CONFIRA A LISTA DE BARES PARTICIPANTES

botecar · botecar

555 Restaurante	Rua Paulo Afonso, 555, Santo Antônio
Adega e Churrasco	Rua Maura, 120, Ipiranga
Armazém Medeiros	Rua Rio De Janeiro, 2221, Lourdes
Armazém Santa Tereza	Rua Mármore, 593, Santa Tereza
Bar Aqui Tudo é Bom	Rua Guarda Custódio, 635, Ouro Preto
Bar do Careca "O Pescador"	Rua José Vieira Muniz, 26, Floramar
Bar do Helmio I	Av. Américo Vespúcio, 737, Nova Cachoeirinha
Bar do Júnior	Rua Ouro Fino, 452 - loja 7/8, Mercado do Cruzeiro
Bar do Kxote	Rua José Faleiro, 219, Santa Helena
Bar do Mozart	Rua Mármore, 38, Santa Tereza
Bar du Magrelo	Rua São Felipe, 21, Sagrada Familia
Bar Estabelecimento	Rua Monte Alegre, 160, Serra
Bar Sô Pedro	Rua Alberto Cintra, 454, União
Bar Tudo Legal	Av. Silva Lobo, 2039, Grajaú
Bença Bençoi Bar & Café	Rua Diamantina, 492, Lagoinha
Boteco Palmares	Av. Bernardo Vasconcelos, 2056, Ipiranga
Buteco do Baiano	Av. Guarapari, 619, Santa Amélia
Buteco do Maranhão	Rua Bernardo Guimarães, 1874, Lourdes
Butiquim Caipira	Rua Tomé De Souza, 851, Savassi
Cabana do Alce	Av. Guarapari, 319, Santa Amélia
Choperia Atena	Rua Brig. Eduardo Gomes, 370, Dom Bosco
Churrasquinho do Reginaldo	Rua Padre Eustáquio, 2649, Padre Eustáquio
Classic B	Rua Maria Elizabet Pessoa, 155, Diamante
Cunha's Bar	Rua Quimberlita, 320, Santa Teresa
Garden Chopp Bar	Av. Augusto De Lima 233, sobreloja 1, Centro
Mala e Cuia	Praça Raul Soares, 350, Barro Preto
Mercadinho Bicalho	Rua Mármore, 556, Santa Tereza
Mineira Bier	Av. Antônio Abraão Caran, 997, São Luiz
Novo Barba	Av. Getúlio Vargas, 216, Funcionários
Paturebar	Rua Tupis, 1655, Barro Preto
Peixinho da Jú	Av. Saramenha, 765, Guarani
Rick Rock Bar	Rua Santarém, 457, Nova Cintra
Santo Boteco	Rua Major Lopes, 4, São Pedro
Serrotinhos Bar	Rua Pará De Minas, 280, Padre Eustáquio
Taberna Santê	Rua Salinas, 2113 A, Santa Tereza
The Brothers	Rua Bom Despacho, 373, Santa Tereza
Via Deslandes	Rua Franscisco Deslandes, 10, Anchieta

Fotos: Pádua de Carvalho

O Buteco do Maranhão concorre com o prato Mineirinho Arretado, que traz a carne de sol serenada, assada na chapa, mesclada com costelinha de porco frita, queijo coalho assado e pimenta biquinho: "O Botecar é um festival muito importante, pois, além de trazer visibilidade e novos clientes, reforça a gastronomia local", diz Valdez Maranhão

O proprietário do Armazém Medeiros, Marcílio Cruz, aposta em grande procura no primeiro Botecar após a pandemia: "O evento melhora o fluxo de clientes, de consumo e de contratação de mão de obra. Nosso setor precisa muito desse apoio"

BH, CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA, REALIZA SUA PRIMEIRA BIENAL

O Festival Botecar integra as atividades da 1º Edição da Bienal de Gastronomia de Belo Horizonte, cuja maior parte dos eventos ocorreu em outubro. A capital mineira recebeu, em 2019, o título de Cidade Criativa da Unesco pela Gastronomia, passando a integrar o grupo de cooperação internacional entre cidades que têm atividades criativas como propulsoras do desenvolvimento sustentável. De acordo com a Belotur, o título reforça o DNA gastronômico da capital mineira. A programação reuniu chefs renomados, entre eles a colombiana Leonor Espinosa, eleita em 2022 a melhor chef de cozinha do mundo pela revista britânica Restaurant; e a sócia da Casa do Porco, em São Paulo, Janaina Rueda, eleita a melhor chef mulher da América Latina em 2023 pelo prêmio Latin America's 50 Best Restaurants.

prato composto por peito bovino confitado, desfiado e finalizado com tempero e ervas, acompanhado de molho de goiabada picante, diz: "No Texas, Brisket. No sul, granito. Pra nós, Uai! É maça de peito mesmo". Para o proprietário, Marcílio Cruz, a expectativa para o Botecar é a melhor. "Melhora o fluxo de clientes, de consumo e de contratação de mão de obra para trabalho. Nosso setor precisa muito desse apoio."

Repaginado, o antigo Santô, no bairro Santo Antônio, virou 555 Restaurante, e aposta no sabor do norte de Minas com a proposta do Charuto Mineiro. A receita traz a carne de sol enrolada em queijo coalho e o toque picante e agridoce da pimenta biquinho. Para acompanhar, uma farofa de milho, preparada com bacon e manteiga na garrafa. "Estamos comprometidos em oferecer nosso melhor e reforçar essa rede gastronômica

Pádua de Carvalho

O Restaurante 555 aposta no Charuto Mineiro, receita que traz a carne de sol enrolada em queijo coalho e o toque picante da pimenta biquinho: "Queremos reforçar essa rede gastronômica formada pelo festival", diz o sócio-proprietário Henrique Castro (à esq. na foto, com Noélia Jesus e Marinaldo Caetano)

formada pelo festival", diz Henrique Castro, sócio-proprietário. No Novo Barba, antigo Barba Azul, no Funcionários, José Márcio Ferreira, mais conhecido como Marcinho, conta como os planos do seu negócio mudaram. "Em 2018 passei o bar para o meu filho e mudamos o nome da casa. Mas, com a pandemia, mudou tudo e continuo até hoje." No Botecar desde a primeira edição, ele diz que o retorno do evento é uma vitória para a categoria. "Nada como recomeçar a estimular esse mercado. Muitos colegas fecharam as portas ou ainda estão se recuperando após a pandemia." Com sua alegria característica, conta que o prato deste ano é um Mexidinho metido a besta, à moda mineira, com crispy de couve, carne de lata desfiada e um ovo frito em cima. "Bem mineirinho", brinca ele.

7º EDIÇÃO DO FESTIVAL GASTRONÔMICO BOTECAR

De 31 de outubro a 30 de novembro

- 37 botecos participantes
- www.festivalbotecar.com.br

SUA BUSCA PELO

Café Ideal

TERMINA AQUI!

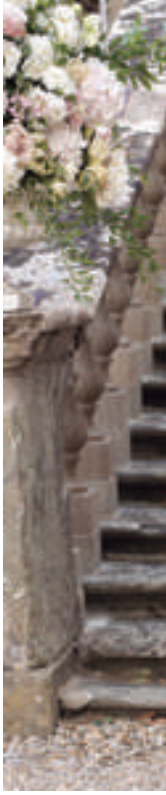
Escolha ter uma das máquinas de café da Casa Nicolau em casa ou no trabalho, e facilite o seu dia a dia.
Disponíveis para venda, aluguel e comodato.

Casa nicolau
Máquinas Para Espresso e Café

www.casanicolau.com.br

Rua Catete, 669 – Alto Barroca | BH-MG (31)2555-7969

Viola e Paolo Fabbrini



O CASAMENTO DO ANO

União de Flavio Guimarães e Viola Fabbrini, em Florença, na Itália, teve três dias de festas para 320 convidados

Ele, mineiro. Ela, italiana da região da Toscana. Flavio Guimarães e Viola Fabbrini se conheceram em Nova York, há sete anos, e celebraram o casamento no início de setembro, em Florença. "Como os parentes da Viola estão todos na Itália, nada mais natural do que fazermos a festa lá", disse a mãe do noivo, Cláudia Guimarães, que recebeu os 320 convidados ao lado do marido, Ricardo Guimarães, e dos pais da noiva, Paolo e Barbara Fabbrini.

O evento, que teve assessoria da Rockstage Produções (Paloma Horta) e Favola Events (Luiza Vegini e Annaisa Petri), começou com uma recepção no restaurante Cibrèo, do hotel Helvetia & Bristol, dia 7. As atrações da noite foram o DJ Marcelo Botelho, um trio de tenores e a cantora Ilaria Della Bidia, parceira de duetos do tenor Andrea Bocelli. No dia 8, depois de um período livre para que os convidados pudessem aproveitar para descansar e curtir a região, o jantar foi no

Fotos: @eukaweddings e @rosinhandrade/Divulgação

Flavio e Cláudia Guimarães

Viola Fabbrini e Flavio Guimarães

Fotos: @eukaweddings e @rosinhandrade/Divulgação

Ricardo Guimarães, Dani Guimarães, Viola Fabbrini, Flavio Guimarães, Marília Dayrell e Cláudia Guimarães

Marcelo Duarte Vilela, Raquel Lourenço Abreu, Cláudia Guimarães, Carlos Corradi Fonseca e Mônica Corradi Fonseca

Cláudia Guimarães e Marcelo Melo

Márcia Salvador Geo, Maria Norma Ligório, Cláudia Alckmin, Silvana Loureiro, Heloisa Veiga, Cláudia Guimarães, Ângela Drumond, Maria Helena Botrel, Maria Eugênia Couri, Beatriz Menin e Tânia Salvador

Fosco Tosti, Maria Tosti, Paolo Fabbrini, Barbara Fabbrini, Viola Fabbrini, Flavio Guimarães, Valentina Maccianti, Stefano Maccianti, Annalisa Dinzeo e Leonardo Dinzeo

Viola Fabbrini e Flavio Guimarães

restaurante Atto, do chef Vito Mollica, dono de uma estrela no prestigiado Guia Michelin. O Atto fica no Palazzo Portinari Salviati, construção conhecida por ter sido residência de Beatriz Portinari, musa do poeta Dante Alighieri.

O tão aguardado "sim", no dia 9, foi na Villa Collazzi, localizada nas colinas a 20 minutos ao sul do centro de Florença, cujo projeto arquitetônico é de Santi di Tito, mestre maneirista do século XVI e aluno de Michelangelo Buonarroti. A cerimônia religiosa foi realizada com vista para a paisagem da Toscana, seguida de aperitivos ao pôr do sol. Para o jantar, os convidados se dirigiram a uma greenhouse, onde foram recepcionados por violinistas. Entre as atrações da noite, apresentação de bandas e show pirotécnico. Os noivos partiram a tradicional torta mil folhas. As comemorações terminaram na corte principal da vila, com mesas de doces posicionadas sob os arcos da construção. Na sala principal, uma animadíssima pista de dança fechou as quase 12 horas de festa. Um evento que ficará marcado na lembrança de todos que celebraram o amor de Flavio e Viola.

Um novo conceito em hospedagem
Bem localizado, o Jade Hotel está a 10 minutos do aeroporto e próximo dos pontos mais importantes da cidade.
Além de quartos aconchegantes e espaçosos, o hotel oferece um amplo saguão com bar e restaurante.
Restaurante Toro
186 acomodações
5 piscinas | sauna
Academia
jadehotelbrasilia
Park Sul, Brasília. | 61 3247-9071
JADE
HOTEL

Flávia Teixeira, Cláudia Guimarães, Flávia Frauches, Valéria Patrus, Heloisa Veiga e Camila Mattar

Pietro Perfetti, Helena Veiga Castanheira Santos e Tommaso Maccianti

Olímpio Couto, Flavio Guimarães, Marcelo Melo, Rodolfo Santos e Felipe Castanheira

Marcelo Melo, Marta Giampietro, Alessandro Bogo, Priscila Border, Simone Belladonna, Susanna Garancini, Viola Fabbrini, Flavio Guimarães, Felipe Castanheira, Daniela Castanheira, Adriano Afonso, Letícia Afonso, Júlia Couto, Olímpio Couto, Maurício Percope e Andreia Dayrell

Toninho Guimarães, Marise Guimarães, Aloísio Carvalho, Ângela Guimarães, Rodolfo Santos, Viola Fabbrini, Flavio Guimarães, Rubens Menin, Beatriz Menin, Dani Guimarães, Rogério Ballesteros, Silvana Ballesteros, Allan Assrany e Regina Guimarães

Dani Guimarães, Marília Dayrell e Cláudia Guimarães

Cláudia Alckmin, Cotinha Junqueira, Ana Paula Carneiro, Beatriz Menin, Cláudia Guimarães, Luciana Junqueira, Andreia Dayrell, Patricia Maia

Maria Clara Vilela, Nívea Araújo, Regina Vieira, Ricardo Guimarães, Antônio Carlos Araújo, Alexandre Vilela e Humberto Vieira

Dani Guimarães e Ohm Poolsawaddi

Flávio Franco, Rodrigo Souza, Rubens Menin, Giancarlo Dell'Acqua, Renato Salvador, Rodrigo Maia, Alex Veiga, Ricardo Guimarães, Anuar Donato e Marcelo Patrus

Andreia Dayrell, Marília Dayrell, Cláudia Guimarães e Elizabethe Reis

Bruno Hannelt

O empresário Emanuel Carneiro: "Nossa programação consiste em música boa, leve e de qualidade. Estamos felizes com a aceitação que a emissora está tendo do público"

FREQUÊNCIA DE SUCESSOS

Referência no dial, o empresário Emanuel Carneiro comemora um ano de lançamento de sua mais nova emissora, a Light FM 103.9, levando ao público o melhor da música nacional e internacional

Com muita história para contar, um dos maiores ícones do rádio em Minas Gerais comemora mais uma aposta de sucesso: a rádio Light FM 103.9. Inaugurada em setembro de 2022, na capital mineira, ela celebra um ano de existência em plena ascensão. Para o empresário Emanuel Carneiro, ex-presidente da Rádio Itatiaia, a venda da emissora em 2021, que gerou frenesi no mercado, foi apenas mais uma fase de sua trajetória, "mais um ciclo cumprido". O que nunca mudou foi sua paixão pela música e pelo esporte. Nem o brilho em seus olhos quando se recorda da cobertura de eventos marcantes no estado, dos quais participou como jornalista e apresentador de rádio ao longo de 65 anos de carreira. Desde os 13 anos de idade, relata, quando começou a trabalhar na Itatiaia, passou por todos os departamentos da estação.

Seguindo os passos do irmão e fundador da emissora, Januário Carneiro, acompanhou toda a trajetória da conhecida "Rádio de Minas". "Fui office boy, plantão esportivo, redator, apresentador, diretor artístico, presidente. E embora muitas vezes tenha perdido datas importantes com a família em função do trabalho, sempre senti uma satisfação enorme." Foi lá também que apresentou, por mais de 50 anos, o lendário programa "A Turma do Bate Bola". A Light FM veio para substituir a antiga Rádio Extra, trazendo um novo conceito musical. A proposta é divulgar o que a música tem de melhor, prestigiando hits novos e antigos que marcaram época no Brasil e no mundo. "Nossa programação consiste em música boa, leve e de qualidade. Estamos felizes com a aceitação que a emissora está tendo do público", diz Emanuel.

Para ele, a boa música nacional não pode ser entregue ao esquecimento. Além de acompanhar de perto a programação da Light, o empresário se mantém conectado ao universo musical através de playlists escolhidas a dedo em pendrives e no celular. "Os grandes nomes da música gravaram Bossa Nova. Astros internacionais reverenciam o toque extraordinário de João Gilberto e de outros artistas brasileiros", diz. Apesar da tecnologia digital, Emanuel acredita na força que o rádio tem, e se baseia em pesquisas que apontam que o público continua fiel, consumindo uma média de quatro horas de programação por dia. "É um veículo de comunicação que continua muito forte em música, esporte, informação e prestação de serviço. Sou muito grato por fazer parte dessa história."

LIGHT FM 103.9
www.lightfm1039.com.br
contato@lightfm1039.com.br
@lightfm1039

POR LOUIS BURLAMAQUI

Sensibilidade em um mundo bruto

Era uma sexta feira em São Paulo e minha amiga Margaret ficou responsável de pegar sua netinha de 7 anos no colégio. A neta iria passar uns dez dias com a avó por causa da viagem dos pais. Margaret adorava a neta e era uma benção ter sua presença e construir muitas experiências nestes dias.

Margaret sempre foi uma mulher fascinante e envolvente. Por onde passava, deixava sua presença e encantamento. Todas as vezes em que estive com ela, as horas se passavam muito além do que imaginávamos.

Por causa de seu repertório infindável de assuntos extremamente interessantes, na sexta, ela acabou se envolvendo além do que deveria em um encontro com amigas e se esqueceu de buscar a neta na escola. Quando se deu conta, saiu às pressas em direção ao colégio. Com o transito de São Paulo, ainda que às pressas, chegou duas horas depois do fim do horário.

Antes de chegar à escola, ela já pressentiu a chamada que iria tomar da neta e talvez como aquilo poderia estragar a temporada que as duas teriam. Ao aproximar da escola e parar o carro, surpreendentemente a neta veio ao seu encontro, abraçou, beijou e demonstrou uma cara contente. Minha amiga pediu desculpa, mas não escutou nenhum tipo de contra-resposta. O fim de semana foi espetacular, a menina estava alegre, feliz e as duas se divertiram bastante com muitas programações. Para minha amiga, aquela falha cometida havia sido superada sem problema algum.

Passado o fim de semana, quando chegou a segunda, Margaret foi levar a neta ao colégio. Ao abrir a porta do carro e despedir, a neta virou o rosto em direção à avó com muita firmeza e perguntou: "você vai me esquecer de novo?" Surpresa com a pergunta, a avó respondeu: "claro que não!" E assim a neta encerrou a conversa: "eu jamais deixaria você esperando em nenhum lugar. Beijo, te amo vovó!"

Há, neste curto caso real, diversos ensinamentos desta criança que nos proporciona reflexões sobre nossos próprios comportamentos:

- Inteligência emocional: ela não devolveu sua irritação ou desapontamento para não interferir na qualidade do fim de semana. Isso é resiliência.
- Assertividade: ela soube a hora certa para dizer o que precisava ser dito
- Autorresponsabilidade: ela reforçou o que faria no lugar da avó
- Empática: Ela não acusou, simplesmente fez uma única pergunta
- Gentil: ela não agrediu a avó, simplesmente deu um feedback construtivo

Eu posso imaginar, você que está lendo este artigo, dizer: mas as crianças de hoje não são assim. Certamente, que em sua grande maioria, não são, mas deixemos as crianças de lado e vamos nos dirigir aos adultos como eu, você e outros.

Quantos de nós somos desajeitados para lidar com contrariedades? O mundo atual, é lotado de gente sem educação, sem zelo, sem cuidado, sem um mínimo de sensibilidade com o outro. Entramos em conflitos, que por vezes são inevitáveis, mas não nos ocupamos de zelar pela forma como cada parte sai do conflito. As pessoas de hoje, se assemelham, nas relações humanas, com um elefante atravessando uma loja de cristais.

"Quantos de nós somos desajeitados para lidar com contrariedades? O mundo atual, é lotado de gente sem educação, sem zelo, sem cuidado, sem um mínimo de sensibilidade com o outro"

Sensibilidade é se colocar no outro, trazer grandeza de pensamento, firmeza com palavras e entender que tudo no mundo tem causa e efeito.

Estar coberto de razão não te dá direito de trazer a ignorância e a brutalidade nas ações e respostas. ▮

Louis Burlamaqui é consultor em cultura organizacional, empresário e escritor

MaterDei

TRANSPARÊNCIA QUE ELEVA **RESULTADOS** NA GESTÃO CLÍNICA E ASSISTENCIAL DO SETOR DE SAÚDE

A nossa Excelência Clínica está em **nossos Valores Institucionais** e é comprovada pelos nossos números. Acesse o QR Code e saiba mais.

Tudo pra você ficar bem!

GABRIEL GUIMARÃES

REVISÃO ESTRATÉGICA DA SIGMA

Em setembro, a Sigma divulgou um comunicado em inglês informando estar analisando uma série de propostas estratégicas que recebeu. Dentre essas, também estão sendo analisadas ofertas envolvendo seu empreendimento denominado Grota do Cirilo, no Vale do Jequitinhonha. A empresa elegeu o Bank Of American e o BTG Pactual Brasil como assessores financeiros em processo de revisão estratégica de suas operações. Pelo comunicado, a companhia informou que pretende analisar as propostas e objetivos ainda este ano, e isso não quer dizer que a companhia optará por avançar com qualquer das possibilidades que estão sob análise. No mesmo comunicado, a Sigma cientificou que o Instituto Lítio Verde, criado em julho, que tem por propósito o aporte de 500 milhões de reais em projetos sociais no Vale do Jequitinhonha, também farão parte do critério de análise das alternativas colocadas, na medida que os potenciais parceiros estratégicos deverão estar comprometidos com as ações do instituto.

Fotos: Divulgação

PAOLO ROCCA NO BRASIL

Paolo Rocca, presidente do Grupo Techint, que é controlador da Ternium, a maior acionista da Usiminas, esteve no Brasil em agosto de 2023. Em sua vinda, o empresário esteve na unidade fabril da Usiminas, em Ipatinga, no Vale do Aço, e reafirmou seu compromisso com a siderúrgica mineira, bem como confirmou investimentos para aprimoramento tecnológico de suas operações. Ele também destacou a importância de estabelecer uma agenda clara relacionada ao meio ambiente e à segurança. Paolo é controlador de diversas empresas dos setores de siderurgia, energia, engenharia, entre outras, e o Grupo Techint tem em seu modo de operação o compromisso com as localidades em que está inserido. Paolo defendeu que a posição acionária da Ternium na estrutura da empresa mineira é algo irreversível e isso é um compromisso do grupo. Ele destacou que essa posição permitirá uma sinergia importante nas plantas do Ternium, no Brasil e na Argentina, bem como no mercado do México e nos Estados Unidos. Para ele, essa integração trará muito valor ao grupo.

VIA DO MINÉRIO EM BARÃO DE COCAIS

O prefeito de Barão de Cocais, Décio Geraldo dos Santos, liderou um importante projeto de infraestrutura com o intuito de viabilizar a logística de escoamento de minério das minas atuais e futuras no município, por meio de parceria público privada entre mineradoras, empreendedores e prefeitura: uma via com a finalidade de mitigar os impactos causados na comunidade e preservar o meio ambiente, por se tratar de um trecho já existente de uma antiga linha férrea. O total do investimento da via será da ordem de 30 milhões de reais. Sua extensão total atualmente é de 10,8 quilômetros e está dividida em três trechos: sob a responsabilidade da GSM, administrada pelo empresário Guilherme Lobato, com extensão de 1,8 quilômetros, e investimentos da ordem de 8,8 milhões de reais; sob a responsabilidade da Barão Logística, administrada por Felipe Iabrudi, com extensão de 2 quilômetros e investimentos da ordem de 13,8 milhões de reais; e sob a responsabilidade do Poder Público, com extensão de 7 quilômetros, dos quais a GSM, em parceria público/privada, asfaltou 3 quilômetros a um custo de 6,4 milhões de reais. A prefeitura de Barão de Cocais irá arcar com a pavimentação de 1,5 quilômetro do trecho 3.

PROJETO NOVA VILA

A mineradora AngloGold Ashanti e a Construtora Concreto assinaram, com apoio da prefeitura de Nova Lima e do Governo de Minas, por meio do Invest Minas, protocolo de intenções para revitalização de área antiga de mineração. Tal medida possibilitará o uso futuro da área, com a devida valorização do patrimônio histórico, ambiental e cultural. A área possui 260 mil metros quadrados, está situada no centro da cidade e no local foram desenvolvidas atividades minerais nos períodos compreendidos entre o ano de 1834 e 2003, nas antigas Mina Velha e Mina Grande. A solenidade de anúncio ocorreu em 5 de setembro e contou com a presença do vice-governador, Matheus Simões; do presidente do Invest Minas, João Paulo Braga; do prefeito de Nova Lima, João Marcelo Dieguez; além dos representantes das empresas protagonistas, Miguel Safar Filho, diretor da Concreto; e Othon Maia, diretor da AngloGold.

V ENCONTRO NACIONAL DOS MUNICÍPIOS MINERADORES

A Associação Nacional dos Municípios Mineradores de Minas Gerais e do Brasil (AMIG) promoveu em Belo Horizonte, nos dias 19 e 20 de setembro, o V Encontro Nacional dos Municípios Mineradores. O evento contou com a presença de representantes de 62 municípios de 12 estados brasileiros. Autoridades vinculadas à regulação e fiscalização do setor participaram do evento, que aconteceu no Tribunal de Contas de Minas Gerais (TCE). Em um dos painéis, a questão ESG, tratada como a bola da vez do mercado financeiro, e a relação com a governança municipal foi abordada. Foi ressaltada a importância da inserção do tema sustentabilidade nas ações empresariais, nas práticas do setor e em sua relação com as comunidades em que atuam. Outros assuntos que também

são caros ao seguimento estiveram na pauta, em destaque: (i) a necessidade de valorização e reforço na estrutura da Agência Nacional de Mineração (ANM); (ii) o fomento à viabilização de mecanismos para garantia da segurança das barragens; (iii) opiniões sobre a necessidade de aperfeiçoamento tributário no setor, com mecanismos para estimular a industrialização; e (iv) questões relacionadas ao licenciamento ambiental dos empreendimentos minerários. O presidente da AMIG, prefeito de Conceição do Mato Dentro, **José Fernando Aparecido de Oliveira** (no centro da foto, com **Josemira Gadelha**, prefeita de Canaã dos Carajás, e **Wilfred Brujin**, o Bill, presidente do conselho diretor do Ibram e CEO da AngloAmerican no Brasil) enfatizou o sucesso do evento: "Discutimos, escutamos e aprendemos muito. A ANM se fez presente com toda a sua diretoria, o Serviço Geológico do Brasil, a Companhia de Pesquisa Mineral, prefeitos, vereadores e deputados federais, discutindo o futuro da mineração no Brasil."

EXPERIÊNCIA INTERNACIONAL

Intercâmbios para todas as idades devem crescer 100% até o final de 2023. Novos rumos na carreira e procura por experiências de vida, inclusive na terceira idade, explicam retomada do setor paralisado durante a pandemia

ISABELLA LACERDA

"2023 e 2024 são os anos do intercâmbio." A afirmação é de Christina Bicalho, vice-presidente da Student Travel Bureau (STB), consultoria especializada em educação internacional. A alta expectativa pode ser explicada pelos resultados do setor que, em 2022, conseguiu retomar o número de viajantes no exterior no patamar do período pré-pandemia e, para 2023 e 2024, projeta resultados de crescimento no comparativo com 2019. No primeiro trimestre deste ano, a procura por intercâmbio para cursos de idiomas no exterior cresceu 60% na comparação com o mesmo período de 2022, com uma estimativa de aumento em 100% no fechamento do ano, segundo levantamento divulgado pela STB.

No comparativo com o período pré-pandemia, a procura de brasileiros interessados em fazer intercâmbio em outros países, seja para curso de idiomas, seja ensino médio (high school) ou até mesmo uma graduação e pós fora do país cresceu 30% no ano passado, sendo Canadá, Estados Unidos, Inglaterra, Austrália e Irlanda os destinos mais procurados. "Na pandemia, tivemos 100% de queda nos intercâmbios, com paralisação total. Além disso, quem estava fora naquele período quis retornar ao Brasil", diz Christina Bicalho. Segundo ela, a STB, que atua desde 1971 no segmento de educação internacional, ficou um ano sem enviar alunos para o exterior, e os que estavam voltaram para terminar a pós-online. "Agora, o mercado está sentindo a demanda represada da pandemia, com alguns programas de intercâmbio com aumento de até 45% na procura, como os voltados à graduação e pós-graduação."

Freepik

Divulgação

Sérgio Fulgêncio, diretor da Green Intercâmbio: "Em 2022, quando as pessoas se sentiram seguras em retomar as viagens, o público foi igual ao de 2019, diferentemente de outros momentos em que o setor foi impactado e demorou a retomar, como no atentado de 11 de setembro"

Christina Bicalho, vice-presidente da Student Travel Bureau (STB), consultoria especializada em educação internacional: "O mercado está sentindo a demanda represada da pandemia, com alguns programas de intercâmbio com aumento de até 45% na procura, como os voltados à graduação e pós-graduação"

Divulgação

Para a Green Intercâmbio, que atua há 50 anos no segmento em Minas Gerais, a paralisação durante a pandemia também foi total, mas a retomada vem surpreendendo. "Em 2022, quando as pessoas se sentiram seguras em retomar as viagens, o público foi igual ao de 2019, diferentemente de outros momentos em que o setor foi impactado e demorou a retomar, como no atentado de 11 de setembro", afirma o diretor Sérgio Fulgêncio. Em relação a 2022, este ano já registrou um aumento de 30% na venda de intercâmbios. "Para 2024, temos expectativa de aumento de 50% em relação a 2022, em todos os grupos que atendemos."

Segundo levantamento da Associação Brasileira de Agências de Intercâmbio, mais de 450 mil brasileiros fizeram intercâmbio em 2022. Na análise da STB, a pandemia despertou ainda mais o interesse das pessoas em buscarem novas experiências. "Com as fronteiras abertas e a diminuição de barreiras para ir ao exterior, as pessoas retomaram seus projetos anteriores e voltaram a investir na educação internacional, a fim de construir um currículo global e ampliar as oportunidades de atuação para além do Brasil", diz Christina.

Com 24 anos, a mineira Júlia Lara Gabriel está em sua terceira experiência como estudante no exterior e sentiu os impactos da pandemia nos planos. Em 2020, ela planejava um intercâmbio para o Canadá, mas viveu incertezas em função dos impedimentos sanitários da Covid e também da alta dos preços. "Era muito incerto se eu conseguiria ir. Cheguei ao Canadá em janeiro de 2022 e tive de fazer quarentena obrigatória", afirma. Ela lembra que havia menos estudantes morando juntos e as aulas no primeiro mês foram online. "Mesmo voltando ao presencial, a faculdade demorou muito para relaxar as regras sanitárias, como uso de máscaras, e a vida social foi diferente", conta.

Atualmente, Júlia está em Chía, na Colômbia, em um programa de graduação entre a Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais e a Universidad de La Sabana, que deverá durar quatro semestres. Ao final do período, ela estará graduada em Psicologia pelas duas universidades. "Eu gosto muito de viajar,

morar fora, conhecer novas culturas, novas pessoas, mas o principal motivo foi pela oportunidade acadêmica", afirma. Júlia ressalta que ter dois diplomas em Psicologia, um em português e outro em espanhol, irá ajudá-la em oportunidades de mestrado no futuro. "Países e faculdades diferentes te dão outras visões de estudos, mercado de trabalho e abrem a mente em diversos aspectos – cultural, ambiental, acadêmico e relacional", diz ela, que também morou por seis meses dos Estados Unidos e sente as mudanças que a pandemia trouxe para o cenário de intercâmbio no mundo. "É muito interessante ver tantos europeus vindo morar em países latino-americanos. Estamos vivendo um mundo mais globalizado e mais misturado de culturas, o que é incrivelmente lindo de se presenciar."

A procura por novas experiências e a possibilidade de conciliar o emprego com uma vida em um novo país são os principais motivos que, na visão da vice-presidente da STB, Christina Bicalho, contribuíram para o aumento na procura por intercâmbios pós-pandemia. "No pós-Covid, houve uma mudança de mentalidade de como fazer intercâmbio. As pessoas identificaram a possibilidade de trabalhar morando em outra cidade ou país, ou seja, passaram a fazer o intercâmbio conciliado com o seu emprego", afirma. Por isso mesmo, a STB vem identificando um novo perfil de intercambistas: pessoas de 25 a 35 anos, que já têm uma profissão definida, mas querem ampliar a atuação e se especializar. "É um público já iniciado em uma carreira, e com o foco de se especializar em alguma área da profissão. Então entram os cursos que não têm tanta força ainda no Brasil e que são mesmo uma lacuna para quem busca se aprofundar na área, como ESG, tecnologia, e cursos de aperfeiçoamento da carreira, pós-graduação, que também viabilizem aprender um idioma para além do inglês", pontua a vice-presidente da STB. A procura por Europa e Canadá aumentou, pois os governos oferecem políticas públicas para atrair esse público intercambista, permitindo a viagem com o cônjuge e até ofertando escola para filhos.

Além do público que busca cada vez mais pós-graduação, cujo tempo de permanência em intercâmbio dura de dois meses a um ano, uma nova faixa etária tem procurado cada vez mais uma experiência fora do país. O mercado já oferece pacotes voltados à terceira idade ou pessoas mais maduras, entre 50 e 60 anos. De acordo com a STB, esse público costuma buscar experiências mais curtas, de cerca de um mês, e diretamente ligadas a algum hobby, viajando para países tradicionais em assuntos como história da arte, esporte, e até mesmo culinária, como a Itália.

Já para adolescentes de 13 a 17 anos, os pacotes também permitem viagens em grupo. Segundo Sérgio Fulgêncio, da Green, as viagens com monitores e professores para destinos como Espanha, Canadá, Estados Unidos e Inglaterra seguem muito procuradas. O que mudou, de alguma forma, são os preços praticados. As passagens de avião mais caras, e a inflação maior em todo o mundo, que tornam maiores valores destinados à alimentação, moradia e transporte, elevaram de alguma forma os preços do intercâmbio. "Mas nada que seja impeditivo", diz.

Arquivo pessoal

Júlia Lara Gabriel está em sua terceira experiência como estudante no exterior: "Eu gosto muito de viajar, morar fora, conhecer novas culturas, novas pessoas, mas o principal motivo foi pela oportunidade acadêmica. Países e faculdades diferentes te dão outras visões de estudos, mercado de trabalho e abrem a mente em diversos aspectos – cultural, ambiental, acadêmico e relacional"

Bilboquê

APRENDEMOS BRINCANDO

Matrículas abertas

2024

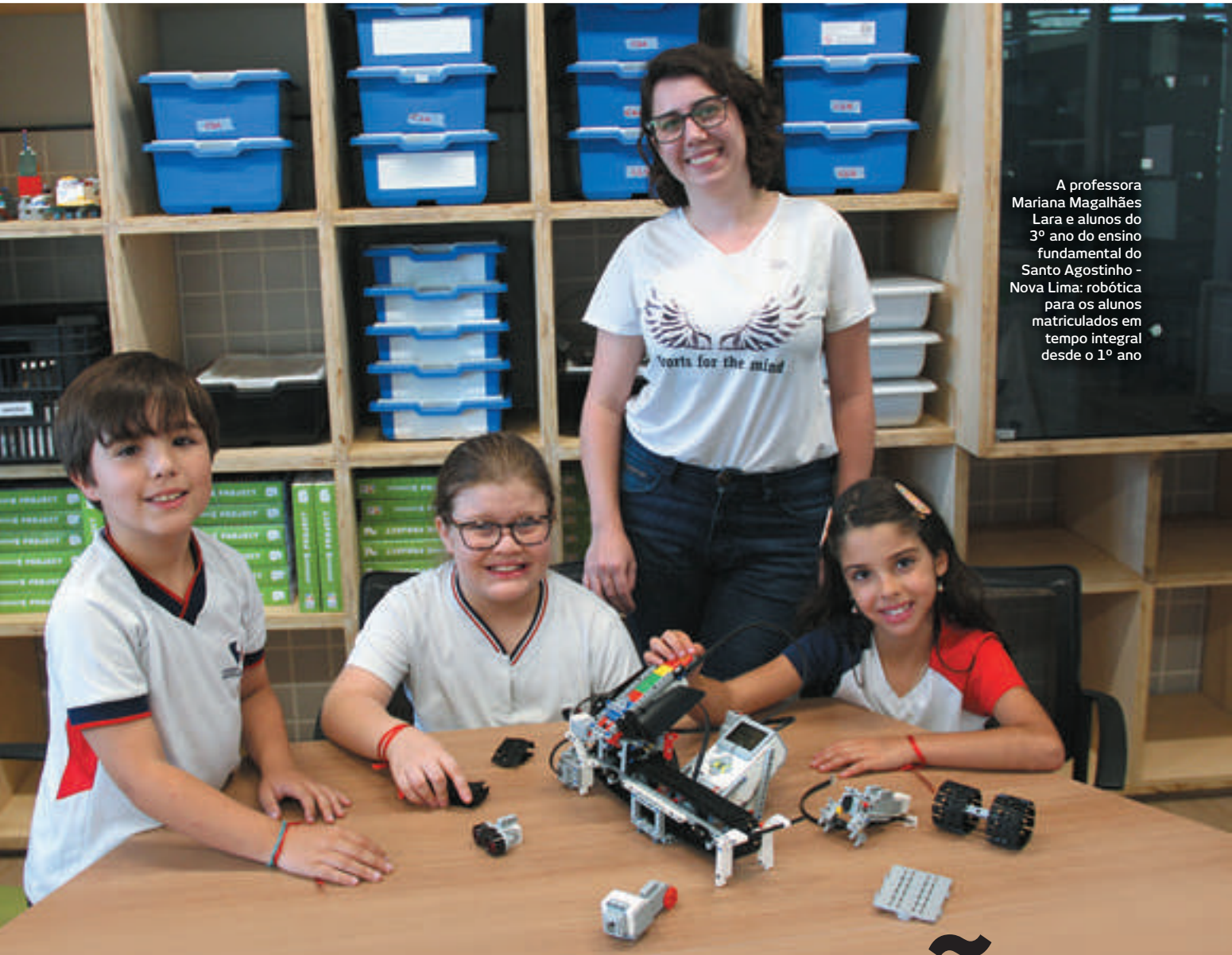
Escola Bilboquê, desde 1992, formando **protagonistas**!

Buritis, Gutierrez e Vila da Serra

@bilboqueescola

WWW.BILBOQUE.COM.BR

Fotos: Pádua de Carvalho



A professora Mariana Magalhães Lara e alunos do 3º ano do ensino fundamental do Santo Agostinho - Nova Lima: robótica para os alunos matriculados em tempo integral desde o 1º ano

PROGRAMAÇÃO PARA AS PROFISSÕES DO FUTURO

Escolas de Belo Horizonte adotam robótica no currículo desde a educação infantil. Alunos fazem cursos extras para aprofundar o aprendizado

MARIANA REIS

Um grupo de oito adolescentes de Belo Horizonte, com idades entre 12 e 16 anos, venceu em julho deste ano o torneio mundial de robótica da ONG americana FIRST. Mais de mil estudantes de 15 países fizeram parte da competição, mas as medalhas de ouro foram trazidas pela única equipe de brasileiros na disputa, que aconteceu em Massachusetts, nos EUA. O tema do campeonato foi energia e os competidores de BH, alunos da escola de criação, prototipagem e robótica DHEL, criaram o Safe Plug, dispositivo de custo inferior a 10 reais capaz de evitar a queima de aparelhos por descargas elétricas e raios.

Localizada no bairro de Lourdes, a DHEL foi criada em 2010 e admite alunos a partir dos 4 anos de idade. Foi nessa faixa etária que uma das campeãs, a estudante Sofia Lana, começou no mundo das "linguagens tecnológicas" que abarcam a robótica. O termo é usado por Débora Lana, fundadora e diretora pedagógica da DHEL, para nomear o aprendizado com o qual a filha, Sofia, teve contato ainda na primeira infância. Como educadora, ela reconhece que esta proximidade não é incentivada pelos pais. "Apesar de a tecnologia estar cada vez mais presente em nossa vida, as famílias ainda não perceberam a necessidade de incluí-la na formação das crianças", diz. "Os pais, muitas vezes, confundem o fato de as crianças serem usuários de entretenimento digital com a sua real capacidade de fazerem uso consciente e produtivo das ferramentas tecnológicas."

A supervisora da Educação em Tempo Integral do Colégio Santo Agostinho, Sabrina Silva: "A tecnologia tem como foco o desenvolvimento de habilidades e competências referentes à lógica de programação, matemática, física, inovação e criatividade"

Também com aplicação na educação infantil, o ensino de robótica faz parte das atividades extras oferecidas pela Escola Visconde de Sabugosa, no Mangabeiras, e são um estímulo da direção escolar para que as crianças desenvolvam múltiplas habilidades. Por lá, o ensino se dá em etapas que partem de aulas teóricas, passam pela simulação digital, produção maker, aulas práticas de eletrônica e montagem de protótipos. O conteúdo é adaptado para a idade dos alunos a partir de aplicações cotidianas. O professor de robótica da instituição, Matheus Guimarães, detalha o projeto que analisou o funcionamento de um carro: "Nos computadores, fizemos as ligações a partir da bateria para motores com chave liga/desliga, eles pintaram os carros, testaram a potência do motor

Fotos: Pádua de Carvalho

O professor Matheus Guimarães, com alunos de educação infantil da Escola Visconde de Sabugosa: "A robótica é uma ferramenta poderosa para desenvolver habilidades cognitivas, criativas e práticas nas crianças, ao mesmo tempo em que as preparam para um futuro cada vez mais tecnológico"

com diferentes baterias e ao fim, fizemos uma competição de velocidade, etapa em que surgiram problemas que precisamos solucionar". Para Matheus, a robótica é uma ferramenta poderosa para desenvolver habilidades cognitivas, criativas e práticas nas crianças, ao mesmo tempo em que as preparam para um futuro cada vez mais tecnológico.

Segundo estimativa do Fórum Econômico Mundial, 65% das profissões do futuro ainda não existem hoje. Dessa forma, é preciso que as escolas preparem os estudantes com estímulos de criatividade, tecnologia e inovação. No bairro Santa Lúcia, a escola bilíngue Maple Bear ensina robótica para alunos do ensino fundamental I e II. Os conceitos de programação são assimilados por diferentes idades com o uso do Scratch, software desenvolvido no Massachusetts Institute of Technology (MIT). "Os avanços tecnológicos não param, e a base da maior parte das inovações está relacionada à programação e à robótica. Outras habilidades também têm sido vistas como fundamentais para os profissionais do século XXI, tais como o pensamento lógico, o trabalho em equipe, a liderança, dentre outros fundamentais para o desenvolvimento de processos criativos e inovadores", diz o professor de empreendedorismo tecnológico, que supervisiona robótica na Maple Bear, José Renato Teixeira. A fundadora da DHEL, Débora Lana, complementa: "Essas competências são essenciais em uma economia cada vez mais orientada para a automação e a inteligência artificial".

O Santo Agostinho de Nova Lima oferece robótica para os alunos matriculados em tempo integral desde o 1º ano do ensino fundamental, e como atividade extracurricular para os matriculados no ensino regular. A partir de maletas Lego Education, os estudantes montam e programam robôs como solução inteligente para situações-problema. De olho na competência nº 5 da BNCC (Base Nacional Comum Curricular) – documento normativo para instituições de educação públicas e privadas do Brasil –, a aposta em robótica pela instituição é uma forma lúdica de ampliar o ensino teórico. "O documento trata da incorporação da

WIZARD
by Pearson

CURSO DE INGLÊS

TURMAS ABERTAS

EM NOVEMBRO*

COM
COMPROMISSO DE APRENDIZADO
EM CONTRATO

MATRICULE-SE COM CONDIÇÕES ESPECIAIS

*As condições de pagamento e valores serão negociados diretamente com a Unidade Savassi

WIZARD
by Pearson - Savassi

CONTATO
31 3261-2110 31 98327-2089
@wizardsavassi
Rua Alagoas, 712 Savassi / CEP: 30130-160

Pádua de Carvalho

Turma da escola bilíngue Maple Bear: conceitos de programação são assimilados por diferentes idades com o uso do Scratch, software desenvolvido no Massachusetts Institute of Technology (MIT)

tecnologia ao currículo escolar, não só como ferramenta, mas como uma nova forma de expressar conhecimentos", afirma a supervisora da Educação em Tempo Integral do Colégio Santo Agostinho, Sabrina Silva. "A tecnologia tem como foco o desenvolvimento de habilidades e competências referentes à lógica de programação, matemática, física, inovação e criatividade."

À frente de uma franquia de ensino de tecnologia, programação e robótica desde 2017, a proprietária da unidade Dona Clara da Code Buddy, Renata Lauar, percebeu a procura aumentar nos últimos anos, principalmente por pais de crianças menores. Geralmente, a demanda parte de alunos que já têm algum contato com robótica na escola e sentem necessidade de intensificar o aprendizado e colocar a mão na massa por mais tempo. "É importante as escolas regulares oferecerem conteúdos de tecnologia, pois esse movimento facilita a inclusão de todos os jovens e abre caminho para os mais interessados buscarem o aprofundamento. É o mesmo que acontece com os cursos de inglês", diz. A dedicação para além da escola regular é percebida como um diferencial para Sofia Lana, aluna da DHEL. "Desde pequena, aprendi como o mundo da robótica pode ensinar muito mais que todos os anos na escola. Não me considero uma pessoa de exatas e nem quero seguir uma profissão nesse ramo, mas a robótica me ensinou mais que montar robôs, me ensinou a gerir projetos, a liderar, trabalhar em equipe, me organizar e resolver problemas sem medo", afirma a campeã. "Aprendo a usar softwares de modelagem, animação e a usar as várias ferramentas da Microsoft e do Google, que me ajudam a fazer trabalhos de escola mais criativos e diferentes que o dos meus colegas."

Divulgação

Alunos e professores da DHEL comemoram a vitória no torneio mundial de robótica da ONG americana FIRST, em Massachusetts, nos EUA: mais de mil estudantes de 15 países fizeram parte da competição

Plantar, colher, ensinar, educar e aprender.

O Colégio Edna Roriz, há 25 anos, prepara o seu filho para um futuro de conquistas e de sucesso.

Com Middle School e High School opcionais

25 anos

Colégio Edna Roriz
Escola Internacional

SELEÇÃO DE **NOVOS ALUNOS**
PARA 2024

INFORMAÇÕES (31)9 9809-9418

(31) 3286-0051
Av. Prof. Cristóvam dos Santos, 383
Belvedere - Belo Horizonte/MG
www.colegioednaroriz.com.br

LEISHMANIOSE: O PET NÃO É O VILÃO!

A Leishmaniose é uma doença infecciosa, causada por um parasita e disseminada unicamente por meio da picada do mosquito-palha. Os pets, assim como nós, seres humanos, são apenas hospedeiros.

James Gathany/wikipedia.org/divulgação

TRANSMISSÃO

Diferentemente do que muitos acreditam, a leishmaniose não é transmitida a partir do contato direto com os cãezinhos, por meio de saliva, mordidas ou fezes. A propagação ocorre através da picada do mosquito fêmea infectado.

DIAGNÓSTICO

Entre os sintomas mais comuns da leishmaniose temos:

- Queda de pelos, principalmente ao redor dos olhos, nariz, boca e orelhas;
- Lesões cutâneas e oculares;
- Aumento dos gânglios linfáticos;
- Febre;
- Perda de peso e apetite;
- Crescimento exagerado das unhas;
- Descamação da pele;
- Anemia.

Numa fase mais avançada da doença, os bichinhos também podem apresentar alterações dos rins, fígado e baço.

Ainda, quando falamos de sintomas, é essencial lembrar que o período de incubação da leishmaniose pode variar de meses até anos e que existem inúmeros animais assintomáticos. Somente o médico veterinário, após exames clínicos e laboratoriais, está apto a confirmar o diagnóstico.

TRATAMENTO

Com relação ao tratamento, importa saber que, apesar de não haver uma cura definitiva, existem procedimentos que ajudam a atrasar ou estagnar a evolução da doença. Quanto mais cedo a leishmaniose for diagnosticada, maior a probabilidade de sucesso terapêutico.

PREVENÇÃO

Hoje, o principal desafio é controlar os avanços dessa doença e daí a grande importância da prevenção. Seguem abaixo algumas dicas:

1. Repelentes e coleiras: utilize repelentes e coleiras antiparasitárias para proteger seu bichinho contra as picadas de flebótomos. Esses produtos podem ajudar a afastar os mosquitos e reduzir as chances de infecção.

2. Ambiente limpo: mantenha o ambiente onde seu animalzinho vive limpo e livre de restos de comida e água parada, que podem atrair os insetos. Evite acúmulo de lixo e mantenha a área sempre higienizada.

3. Proteção durante o crepúsculo e amanhecer: os flebótomos, mosquitos transmissores da leishmaniose, são mais ativos durante o amanhecer e o crepúsculo. Mantenha, quando possível, o pet dentro de casa durante esses períodos, para reduzir as chances de exposição.

4. Telas e mosquiteiros: caso o cão fique em áreas externas, considere utilizar telas e mosquiteiros para criar uma barreira física entre o animal e os mosquitos transmissores.

5. Exames regulares: realize exames de rotina para detectar precocemente a presença da Leishmaniose. Quanto mais cedo a doença for detectada, maiores serão as chances de um tratamento eficaz.

Lembre-se de que a leishmaniose é uma doença complexa e, com a fabricação e venda da Leish-Tec, única vacina contra a Leishmaniose, suspensa no Brasil desde maio de 2023 pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), a prevenção é a chave para manter seu peludinho saudável e feliz.

OFERECIMENTO: PIMP MY PET

Colégio Santo Agostinho Nova Lima
Rua das Cores, 355 - Vale dos Cristais - Nova Lima/MG
admissao.santoagostinho.com.br

COLÉGIO SANTO AGOSTINHO
Agostinianos Nova Lima

Vítima da cinomose, o cãozinho Caramelo passou pela primeira sessão de transplante de células-tronco: "As células utilizadas são extraídas do tecido adiposo removido durante cirurgias de castração de fêmeas jovens e saudáveis", explica o médico-veterinário Bruno Machado Bertassoli

Pádua de Carvalho

SAIBA MAIS SOBRE A TERAPIA COM CÉLULAS-TRONCO

O que é biotecnologia?
Consiste na manipulação de organismos vivos para fabricar ou modificar produtos

De onde vêm as células-tronco?
São retiradas de tecidos adultos, como placenta, medula óssea e cordão umbilical

Como funciona?
Com capacidade de se transformarem em qualquer célula do corpo, as células-tronco se replicam e auxiliam no processo de regeneração do organismo

Para quais doenças a técnica é indicada?
Em casos de doenças degenerativas e crônicas, traumas e na recuperação de tecidos danificados

Há contra-indicação?
Animais com neoplasias não podem utilizar

Biotecnologia a favor dos pets

Transplante de células-tronco na medicina veterinária tem ajudado animais de estimação a se recuperarem de graves doenças

DANIELA COSTA

Já é notório que os avanços tecnológicos na medicina veterinária auxiliam na melhoria da saúde e garantia de bem-estar de animais domésticos, silvestres e exóticos. Uma das inovações é o uso da biotecnologia para reduzir sintomas como dores, recuperar movimentos e dar longevidade aos animais de estimação. A técnica consiste na manipulação de organismos vivos para fabricar ou modificar produtos. Dessa forma, desde a antiguidade, quando já se utilizava microrganismos para fermentar pães, bebidas e outros alimentos, a biotecnologia já estava sendo praticada. O uso de células-tronco para tratamento de algumas patologias segue a mesma lógica. No Brasil, a aprovação do primeiro produto na área junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ocorreu em 2019. E o primeiro registro da utilização de células-tronco foi para curar lesões de uma fêmea de lobo-guará, atropelada por um caminhão, em 2010. Surpreendentemente, o tratamento previsto para mais de oito meses se encerrou apenas quatro meses após a aplicação.

Contudo, junto com os avanços também vieram as polêmicas. "Ao contrário do que muitos acreditam, as células utilizadas nestes tratamentos não vem de embriões. Na verdade, são extraídas do tecido adiposo removido durante cirurgias de castração de fêmeas jovens e saudáveis", explica Bruno Machado Bertassoli, do Centro Clínico e Cirúrgico Montreal Vet. Professor, biólogo e médico-veterinário especialista na área, Bruno tem observado resultados promissores no uso de células-tronco em pets com sequelas neurológicas, doenças articulares, lesões de nervo periférico, fraturas, insuficiência hepática e renal, úlcera de córnea, entre outras disfunções. A aplicação consiste em um transplante de células-tronco para um animal doente. Com capacidade de se transformarem em qualquer célula do corpo, elas se replicam e auxiliam no processo de regeneração do organismo em casos de doenças degenerativas e crônicas, traumas e recuperação de tecidos danificados. "Lembrando que as células-tronco de uma espécie só podem ser utilizadas na mesma espécie", ressalta.

Resgatado pelo Projeto Auquemia de Proteção Animal, em Nova Lima, com diagnóstico de cinomose, o cãozinho Caramelo (SRD) passou pela primeira aplicação de células-tronco em setembro deste ano. A doença, que acomete animais não vacinados, provoca a perda da cognição, alterações de equilíbrio e locomoção, mioclonias (contração muscular involuntária), paralisia, paraplegia, tetraplegia e convulsões. Voluntária do projeto, a empresária Luiza Fonseca está esperançosa. "Já havia tratado outro animal com essa técnica e, após três aplicações, ele voltou a andar. Agora é torcer para conseguir os recursos, por meio de doações, para realizar pelo menos mais uma aplicação no Caramelo", diz ela. O pet já apresenta redução das mioclonias, mais firmeza no corpo e agilidade ao se movimentar. Em Belo Horizonte, cada aplicação custa em média 2 mil reais.

Em seres humanos, a Lei de Biossegurança 11.105, de 24 de março de 2005, autoriza, com restrições, para fins de pesquisa e terapia, a utilização de células-tronco embrionárias obtidas de embriões humanos produzidos por fertilização in vitro. Pesquisadores de todo o país, inclusive da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), dedicam-se a pesquisas que buscam melhorar a qualidade de vida de pacientes acometidos pelas mais diversas doenças. "O uso de células-tronco adultas não geram polêmica, pois elas são retiradas de tecidos como placenta, medula óssea e cordão umbilical", explica Bruno Bertassoli.

Fotos: Pádua de Carvalho

O requinte da simplicidade

O artista Guilherme Sales: "Escolho as cores das obras de forma muito intuitiva. Tento fazer com que a cor mostre seu papel e, quando vejo que tudo vai combinar, coloco na tela"

Duas das obras de Guilherme: telas inspiradas em elementos como animais, árvores, lagos e muralhas

Guilherme Sales estreia nas artes representando a natureza com traços inocentes e estilo primitivo-contemporâneo

RAFAELA MATIAS

Apaixonado pelo mundo artístico desde a infância, o mineiro Guilherme Sales, de 40 anos, descobriu já na fase adulta o talento para a pintura. Após se envolver com projetos de artesanato, há 9 anos, ele começou a se dedicar às artes plásticas e o resultado do trabalho vem chamando a atenção de especialistas no assunto. "O sucesso da pintura dele é o excesso de ingenuidade, de uma forma muito verdadeira. É um estilo simples e primitivo, que se tornou a menina dos olhos da arte contemporânea", diz Glauco Moraes, curador e crítico de arte.

Sem entrar na robustez dos conceitos, Guilherme se limita a dizer que é um apaixonado pelo que faz e pretende se tornar cada vez melhor. "Sempre amei trabalhos que envolvem a criatividade. Foi algo completamente espontâneo e natural. Faço sempre tudo que gosto e sinto", diz. "Eu recebi um talento e me empenhei muito em melhorar ao longo dos anos." Para o estilo artístico figurativo, primitivo e contemporâneo, ele busca referências de peso. "Van Gogh e Klint são minhas influências."

Ousado, Guilherme aposta em misturas pouco convencionais e se aventura até pelas cores metálicas. "Escolho as cores das obras de forma muito intuitiva. Tento fazer com que a cor mostre seu papel e, quando vejo que tudo vai combinar, coloco na tela", explica o artista. A paleta de cores não tem limites. "Primárias, secundárias e cores metálicas, usadas com genialidade. É expressão pura", afirma Glauco Moraes, que se tornou curador da primeira exposição de Guilherme.

A estreia para o público acontece de 22 de novembro a 22 de dezembro, na mostra "Natureza Esperada". Com telas inspiradas em elementos como animais, árvores, lagos e muralhas, o artista pretende transmitir leveza e paz aos espectadores. "São muitas energias boas e coloridas. Selecionei apenas elementos da natureza que tocam meu coração."

EXPOSIÇÃO NATUREZA ESPERADA, DE GUILHERME SALES

Curadoria: Glauco Moraes

Local: Studio EVA (Espaço Via Arte)

Endereço: Rua Pernambuco, 1002, 3º andar, Savassi/BH

Visitação: De 22 de novembro a 22 de dezembro, mediante agendamento pelo WhatsApp (31) 97558-5555

Carros elétricos e pontos de inflexão

O caminho sem volta dos carros eletrificados está traçado e pavimentado. No início, a arrancada é difícil, mas a partir do momento que a participação de mercado atingir 5% (ou 10%, incluindo os híbridos não plug-in), a "curva de adoção" só tende a crescer

FÁBIO DOYLE

Todos querem um carro elétrico, mas as inseguranças da nova tecnologia e desconfiança de como será o futuro travam o impulso de compra. É uma situação normal que ocorre sempre que surge uma nova solução tecnológica. Não é fácil convencer a todos a adotar uma nova tecnologia, pelo menos no primeiro momento. Um desses exemplos é a trajetória do forno de micro-ondas, agora um item básico de qualquer cozinha. Foram necessárias duas décadas de vendas tímidas para alcançar apenas um décimo das famílias dos Estados Unidos. Somente na década de 1980 os micro-ondas tornaram-se um "item de série em toda cozinha norte-americana. Aqui no Brasil essa realidade demorou mais 20 anos.

Essa etapa de crescimento da "curva de adoção" acontece agora com os veículos elétricos, de acordo com uma "análise verde" de níveis de adoção mundial feita pela setor de análises e estudo da Bloomberg. Quando essa análise foi concluída em sua primeira fase, um ano atrás, 19 países haviam atingido o que se tornou o ponto de inflexão crítico para os VEs (veículos elétricos): 5% das vendas de carros novos com motor 100% elétrico. Essa marca, segundo o estudo, sinaliza o início do processo de "adoção em massa", quando as preferências tecnológicas mudam rapidamente. Depois disso, cinco outros países deram o salto. Os novatos são o Canadá, Austrália, Espanha, Tailândia e Hungria, que se juntaram ao grupo que inclui EUA, China e a maior parte da Europa Ocidental. A trajetória registrada pelos primeiros países que adotaram mostra como os VEs podem crescer de cinco para 25 pontos percentuais do market share de carros novos em apenas quatro anos.

Fotos: Divulgação

O modelo Seal, da BYD, e o GWM Haval (foto ao lado): chinesas apostam em preços competitivos e anúncios de investimentos no Brasil

A posição do Brasil, um mercado quase insignificante quando comparado com EUA, China e Índia, não foi analisada pelo estudo. Porém, caso os 5% das vendas seja mesmo o ponto de inflexão que a análise aponta, a novidade é que em agosto as vendas de elétricos ficaram próximas desse percentual. Só que nos números apresentados pela Associação Brasileira do Veículo Elétrico (ABVE) estão incluídos os Híbridos não plug-in. Nesse caso o ponto de inflexão sobe para 10%, como explicado no final desta matéria. A participação de mercado dos eletrificados no Brasil, com 9.351 unidades, segundo a ABVE, apresentou considerável crescimento e em agosto atingiu a marca histórica de 4,75% do total de emplacamentos de veículos leves no mercado doméstico no mesmo período (196.878 segundo a Fenabrave). Em julho, este percentual foi de 3,5% e, na comparação com agosto de 2022 (2,19%), a participação de mercado dos eletrificados mais do que dobrou.

No acumulado do ano até agosto, o resultado não é muito diferente. Se considerarmos apenas os automóveis (973.829 – Fenabrave) a participação dos VEs superou o ponto de inflexão, atingindo 5,03% (49.052 unidades), ou 4.04%, quando incluímos os comerciais leves (1.214.692 unidades – Fenabrave). Como lembra Ricardo Bastos, presidente da ABVE, o crescimento dos últimos meses foi fortemente impulsionado pelas marcas chinesas, como BYD, GWM e CAOA Chery, que têm sido agressivas no lançamento de novos modelos com preços finalmente competitivos e anúncios de investimentos no Brasil.

Para entender a importância da participação de 5% como ponto de inflexão ajuda lembrar a trajetória das mais bem sucedidas novas tecnologias – televisões, telefones móveis, luzes Led – que seguem uma curva de adoção com formato em S. As vendas avançam lentamente na fase inicial para então subirem rapidamente e depois de estabilizam quando a novidade fica consolidada. No caso de veículos totalmente eletrificados, 5% parece ser o ponto de inflexão. O tempo que leva para chegar a esse ponto varia muito de país para país, mas quando os desafios universais de custo do carro, disponibilidade de pontos de recarga e o ceticismo dos motoristas são solucionados, entre outros, o crescimento acontece logo em seguida.

Nos EUA, o ponto de inflexão ocorreu no final de 2021 – relativamente tarde para um país com forte potencial de consumo. E há razões para essa demora. Os norte-americanos ficam mais tempo em seus carros do que qualquer outra população e os motoristas exigem autonomias maiores do que ofereciam os primeiros modelos elétricos. As picapes e os SUVs grandes, que representam mais da metade do mercado dos EUA, foram também lentos no processo de eletrificação devido à necessidade de baterias maiores e com maior capacidade.

Hoje, as vendas de VEs nos EUA registram crescimento rápido – mais de 42% no segundo trimestre deste ano em comparação ao mesmo período de 2022 –, mas ainda não alcançaram a trajetória explosiva de outros país que cruzaram esse caminho. Isso pode mudar agora com o lançamento da picape Cybertruck da Tesla e ao passo que a concorrência introduz VEs com as marcas mais tradicionais e icônicas da América: Chevy, Blazer e Eldorado (GM), Ford Explorer e

F-150, Jeep Wrangler e Ram 1500, entre outras. Esse ponto de inflexão aparece também na Índia, o terceiro maior mercado de automóveis depois da China e dos EUA. Os VEs representaram 3% das vendas de carros novos no segundo semestre deste ano, o que representou dobrar as vendas em apenas seis meses. As montadoras que produzem carros na Índia têm investido muito na eletrificação, e o CEO da Tesla, Elon Musk se encontrou com o primeiro-ministro da Índia, Narendra Modi. Musk disse que tem planos de entrar naquele mercado "assim que for humanamente possível".

Países que atingiram o ponto de inflexão têm registrado rápidos níveis de adoção, com vendas médias crescendo 55% no segundo trimestre deste ano em comparação ao mesmo período do ano passado. Como com qualquer nova tecnologia, os níveis de crescimento irão eventualmente desacelerar à medida que o mercado se aproximar da saturação – o topo do curva em S de adoção. Na Noruega, país pioneiro em veículos eletrificados, o crescimento está mais lento após alcançar 80% dos veículos novos. Com os híbridos plug-in o percentual é ainda maior. Os 80% são de veículos puramente elétricos. Alguns países, principalmente na Europa, foram mais rápidos na adoção de plug-ins híbridos, que tem baterias menores e mantém motor a combustão a gasolina. Outros países, incluindo os EUA e China, pularam a etapa dos plug-ins híbridos e foram direto para o veículos totalmente elétricos. Incluindo os plug-ins híbridos, a venda de plug-ins no mundo foi de 10 milhões de unidades no ano passado, um número que pode triplicar até 2027, de acordo com a BloombergNEF.

Como os híbridos não exigem o mesmo nível de infraestrutura que os carros totalmente elétricos, a fase inicial de adoção para eles pode ser mais errática e repleta de dúvidas sobre os registros de vendas. Um novo modelo híbrido de um carro popular pode impulsionar a participação de plug-ins em alguns pontos percentuais sem, no entanto, significar uma grande mudança nas preferências do consumidor.

Um ponto de inflexão consistente para essa categoria mais ampla de VEs não foi alcançada até que 10% dos veículos novos era de plug-ins híbridos ou totalmente elétricos. Nesse ponto, as vendas em qualquer país tendem a entrar no modo convencional. O conceito de pontos de inflexão tem muitas vezes sido usados para descrever limites de preço que impulsionam a adoção mais ampla. Nos primeiros momentos da energia renovável, por exemplo, alcançar o ponto no qual ficava mais barato instalar novas fazendas solares do que construir novas usinas a base de carvão acelerou a demanda solar das geradoras de energia elétrica.

Por vezes, o volume de vendas em si pode representar o ponto de virada. Depois que a Tesla começou a vender o Model 3 em 2017, a empresa quase entrou em falência quando não foi capaz de fabricar veículos na quantidade suficiente para conseguir reduzir os custos das unidades. Os executivos da Tesla acharam que impulsionando a produção para mais de 5 mil carros por semana iriam iniciar um ciclo virtuoso de custos declinantes e maiores volumes, o que de fato aconteceu.

A picape Cybertruck, da Tesla: para finalmente despontar no mercado americano

Fotos reais

Inteligência artificial da LAR

Decoração meramente ilustrativa feita pela Inteligência Artificial da LAR Imoveis*

Anuncie seu imóvel com o maximo potencia!

Com a tecnologia de **inteligência artificial** da LAR, transformamos seu anuncio e atraímos mais visitas para seu imóvel.

Siga a LAR nas redes sociais! @lar_imoveis lar_imoveis LAR imóveis

LAR

O crescimento continuado dos VEs depende da habilidade dos fabricantes tradicionais e seus fornecedores em fazer investimentos de risco antes de conhecer a demanda real. As fábricas precisam de novos ferramentais e de uma rede de fornecedores reconfigurada. Para se obter o máximo de economia, o veículo como um todo deve ser redesenhado tendo em mente a eletrificação. Os custos de transição podem ser sufocantes até a regularização das vendas.

Isso quer dizer que cada fabricante tem seu próprio ponto de inflexão: o limite após o qual as vendas de VEs se auto impulsionam. Na experiência europeia, a partir do momento em que 10 por cento das vendas trimestrais de um fabricante são de veículos com tomadas, essa participação triplicou em menos de dois anos, na média. Até agora, 90% das vendas mundiais de VEs estão nos EUA, China e Europa. Isso quer dizer que países responsáveis por cerca de um terço das vendas globais de automóveis ainda precisam passar pelo ponto de inflexão. Apenas quatro dos 20 países mais populosos atingiram o essa meta. Mesmo se os círculos de demanda continuarem a se expandir, não se sabe se as mineradoras conseguirão manter a extração e produção dos críticos insumos necessários para a produção das baterias.

O estudo informa que as vendas globais de novos motores a combustão atingiram seu ápice em 2017, e o crescimento em vendas de carros está agora totalmente direcionado nos VEs. Essa é uma tendência que a BloombergNEF sugere que irá continuar até que os automóveis movidos a gasolina se tornem peça de museu.

Os governos também colocam seus dedos nessas balanças. Nos EUA, onde a administração Biden trabalha para que VEs e híbridos representem metade da produção e venda de veículos novos até 2030, a Lei Bipartidária de Infraestrutura de 2021 e o Ato de Redução da Inflação de 2022 estão direcionando centenas de bilhões de dólares para fundos públicos e privados voltados para o setor, desde redes de eletro pontos nas rodovias a plantas industriais de reciclagem de baterias. Apenas no ano passado a oferta de pontos de carregamento de baterias nos EUA cresceu 67 porcento e já alcançou a europeia, de acordo com a consultoria Benchmark Materials.

Prever adoção de tecnologia é um negócio traiçoeiro. Até os mais cuidadosos cenários podem ser derrubados por quebras das redes de fornecedores, mudanças econômicas, política, falências e preferência de consumidores. A vantagem da abordagem de pontos de inflexão é que ela revela uma gama de curvas de adoção que são pelo menos conhecidas como possíveis, uma vez que elas já ocorreram em outros cenários. Ao aplicar essa estrutura para o planeta como um todo, o ponto de inflexão para os VEs foi determinado em 2021. Se as tendências se confirmarem, os anos que restam desta década serão lembrados por fazer pelo carro elétrico o que a década de 1980 fez pelo forno de micro-ondas. Com a diferença, nada sutil, que os micro-ondas não precisam de baterias e nem de eletro pontos de carregamento, o que torna o desafio do carro elétrico exponencialmente mais complexo.

Certificado pela Anvisa

Aroma Vibracional

Vitalidade

Promove vitalidade, motivação, autoestima e autoconfiança. Contém óleos com forte conexão com a Mãe Terra, que aterram (*grounding*) e estão ligados ao *chakra* básico.

- Alivia esgotamento fisico e psíquico.
- Auxilia removendo o medo que impede de agir.
- Conecta-nos com nossa sabedoria interna.
- Util para quem carrega sentimento de inferioridade e inadequação.
- Dá força para enxergar e remover a causa da baixa autoestima e angústia.

@bomcoracaoaromas

www bomcoracao.com.br

SOB NOVÍSSIMA DIREÇÃO

Criada em 1980 pelo médico José Salvador Silva, a rede Mater Dei apresenta seu novo comando, formado pela terceira geração da família

ALESSANDRO DUARTE E DANIELA COSTA

No início dos anos 1990, o empresário José Salvador Silva, fundador da rede Mater Dei, estava em uma festa de um outro hospital mineiro quando presenciou uma cena que lhe rendeu uma preocupação e tanto sobre o futuro de seu próprio negócio. Em determinado momento, o proprietário do tal centro de saúde – cujo nome, Doutor Salvador não revela – chamou os parentes mais jovens e perguntou: "Meninada, quem quer trabalhar no hospital?". Salvador lembra que todos levantaram as mãos, e pulavam animados. Imediatamente, virou-se para sua

JOSÉ HENRIQUE DIAS SALVADOR

37 ANOS, CEO (FILHO DE HENRIQUE SALVADOR)

FORMAÇÃO

Graduação em administração pelo IBMEC. MBA na Universidade de Columbia, em Nova York. Programa de Gestão Avançada, Fundação Dom Cabral. Owner President Management pela Harvard Business School

Terceiro neto de José Salvador Silva, desde cedo José Henrique (cujo nome é uma junção dos nomes do pai e do avô) sabia que queria seguir no negócio da família. Ao contrário de muitos de seus parentes, a medicina não era algo que o motivava. Seu dom estava voltado para a parte de administração de empresas, com foco no planejamento, organização e gerenciamento das atividades que fazem uma instituição funcionar. No hospital, não é diferente. As operações incluem finanças, contabilidade, marketing, comercial e vários outros departamentos. "Meu propósito era trabalhar para que o ambiente, de modo geral, fosse favorável para que todos os setores funcionassem de forma eficiente", diz. A paixão pelo hospital e o gosto por fazenda herdou do pai e do avô, onde, ainda criança, aprendeu a andar a cavalo e a vivenciar a lida do campo. "É lá que gosto de me reunir com a família e os amigos para relaxar e arejar a cabeça." Apesar de não ser médico, está sempre a postos para as urgências do trabalho. Com a rotina puxada, acorda sempre cedo e às 5h30 da manhã já está de pé para praticar corrida e musculação. Às 7h30 inicia sua rotina no hospital. Casado e pai de três filhos – Lygia, de 4 anos, Sylvia, de 3, e Henrique, 1 ano e meio –, faz questão de estar com a família no café da manhã e no jantar. "Sempre que posso, também dou um pulo em casa para almoçar." A carreira no Mater Dei começou em 2006, quando iniciou como estagiário e, durante um ano e meio, percorreu as principais áreas ligadas à administração e gestão para entender o funcionamento da empresa. Em 2008, transferiu a faculdade para São Paulo, já pensando em viabilizar outros estágios na área.

Trabalhou na DASA, uma das maiores empresas de diagnóstico da América Latina, na área de planejamento estra-

Paulo Márcio

mulher, a também médica ginecologista Norma, e decretou: "Não podemos deixar isso acontecer conosco". Pouco tempo depois, ele ingressou em um programa da Fundação Dom Cabral, o recém-criado Parceiros para Excelência (Paex), e ouviu que "somente 10% das empresas sobrevivem à terceira geração". Mais um alerta. Para garantir que o Mater Dei estaria nessa décima parte, elaborou um documento que estabelecia regras para a sucessão. "De maneira alguma, o que lutamos tanto para construir poderia se transformar em um cabide de emprego", afirma ele. O documento foi assinado por todos os membros da família.

Apesar da determinação inicial, nem em seus sonhos mais perfeitos, Doutor Salvador poderia imaginar um desfecho como o programado para ser anunciado no dia 1º de novembro. O que há mais de 25 anos era apenas um desejo de perenidade se transformou em um processo sucessório reconhecido como um dos mais bem sucedidos do país, não só no setor de saúde. Em 2011, ele passou o bastão para a segunda geração e assumiu a presidência do conselho administrativo. Seu filho Henrique (o primogênito) foi empossado como CEO e duas filhas, Márcia e Maria Norma, como

tégico; no Hospital Sírio-Libanes, onde permaneceu por seis meses na área de qualidade e segurança, voltada para processos assistenciais; e no Hospital Israelita Albert Einstein, onde atuou por cerca de um ano no setor de planejamento estratégico e expansão.

Em 2010, retornou para o Mater Dei para assumir a posição de gerente administrativo. "Tive a experiência riquíssima de trabalhar com o doutor José Helvécio, diretor administrativo desde a fundação do hospital", diz. Em 2014 fez uma pausa no trabalho para ir a Nova York fazer o MBA. Retornou em 2015 e assumiu a direção comercial do Mater Dei. Um ano depois, foi convidado para ser o diretor geral da unidade da Contorno, onde permaneceu até 2020, quando assumiu a diretoria de operação de toda a rede.

vice-presidentes – Doutor Salvador e Norma têm mais um filho, Renato, que preferiu seguir carreira na engenharia. Agora, quem vai para a presidência do conselho é Henrique, e Márcia e Maria Norma assumem vice-presidências no board. Para seus lugares vão netos de Doutor Salvador. José Henrique Salvador será o novo CEO; Felipe Salvador Ligório e Renata Salvador Grande, respectivamente, vice-presidentes de assistência e comercial e de marketing. Lara Salvador Geo, que também irá assumir um posto de gestão em breve, está terminando seu MBA na Universidade de Nova York. Todos os outros diretores são profissionais de mercado.

O documento elaborado por José Salvador Silva, com o apoio da Fundação Dom Cabral, trazia regras claras para a sucessão. Entre as determinações estava a de que apenas um descendente de cada um de seus quatro filhos poderia ter cargo de direção na rede. Antes, teriam de fazer uma faculdade compatível com a área de negócios em que iriam atuar; trabalhar em algum outro hospital de mesmo porte ou superior ao Mater Dei; e fazer um MBA em alguma das principais escolas de negócios do mundo. "Desde muito cedo o Mater Dei deixou claro que para ser diretor da empresa não bastava ser da família", diz Henrique.

Duduas Profeta/divulgação

José Salvador Silva, fundador da rede Mater Dei, sobre os rumos da sucessão: "De maneira alguma, o que lutamos tanto para construir poderia se transformar em um cabide de emprego"

RENATA SALVADOR GRANDE

VICE-PRESIDENTE COMERCIAL E DE MARKETING (FILHA DE RENATO SALVADOR)

FORMAÇÃO

Graduada em direito pela Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo. MBA em Administração e Master em Marketing Advanced Certificate for Executives no Instituto de Tecnologia de Massachusetts (MIT)

Triatleta (já completou dois Ironman 70.3), ela acorda às 4h30 da madrugada, pratica corrida, natação e ainda pedala. Para ter energia e dar conta das múltiplas tarefas, Renata não economiza esforços. Disciplinada, consegue conciliar o tempo para tomar café da manhã e jantar com o marido, Daniel, e os filhos Maria, de 7 anos, e João Pedro, de 3. A certeza de trabalhar no negócio da família veio só mais tarde, quando já tinha 18 anos. "O meu avô sempre pediu aos netos que lessem um livro e falassem sobre o tema no dia de seu aniversário, diante de toda a família. Em uma dessas ocasiões, eu acabei ficando nervosa e travei, não conseguia falar", lembra ela. Foi quando doutor Salvador a convidou para passar um tempo no hospital e desenvolver suas habilidades. Na época, ela cursava administração de manhã, trabalhava no Tribunal de Justiça à tarde e ainda fazia faculdade de direito à noite. "Fui passar as férias no Mater Dei e acabei descobrindo que era aquilo que eu queria para minha vida". Começou como estagiária no setor de compras, passou para o setor de custos estratégicos, cuidando da parte financeira do hospital, e depois para a auditoria de processos. "Queria entender como tudo aquilo funcionava". Em 2010, casou e foi morar em São Paulo, já com o objetivo de seguir no processo sucessório. Trabalhou por quase quatro anos no HCor. "Comecei na área de analista de custos e depois fui para a área comercial." De volta a BH, assumiu o cargo de gerente administrativa do Mater Dei por três anos, quando o primo José Henrique foi cursar seu MBA em Nova York.

Quando sua primeira filha, Maria, contava com 1 ano e meio, em 2017,

Paulo Márcio

"Exigimos um padrão de formação e preparo muito elevado. Não é nada fácil passar por todas essas etapas." O fato de os netos do Doutor Salvador ainda estarem no ensino fundamental quando as regras de sucessão foram definidas é visto como uma mostra de que elas não foram feitas para privilegiar nenhum familiar em especial. "Na época, nenhum de nós tinha capacidade crítica para avaliarmos como isso nos impactaria", afirma Renata. "E nosso avô sempre nos incentivou todos da mesma forma", diz Felipe. Aos 92 anos, Doutor Salvador vai ocupar o cargo de presidente honorário do conselho e Norma, presidente honorária do conselho de família.

A escolha dos quatro netos que comandarão o hospital (dentre os 10 existentes) foi feita sem conflitos. Cada núcleo familiar identificou quem teria interesse – e vocação – em seguir a carreira executiva. Uma condição era clara: a dedicação tinha de ser integral à gestão. "Não é porque assumimos essas posições que teremos vida fácil de agora em diante. Muito pelo contrário", diz Renata. "Se não estivermos performando, tenho certeza que podemos ser demitidos." Além da formação teórica e da experiência em outros hospitais, todos os novos executivos tiveram longa estrada dentro do Mater Dei, sempre

uma mudança radical: foi para os Estados Unidos para fazer MBA em administração. "Fomos só eu, ela e meu marido. Um período bem difícil, longe do suporte familiar que tínhamos aqui." Lá permaneceu por dois anos e aproveitou para fazer também o curso de Master em Marketing Advanced Certificate for Executives no Instituto de Tecnologia de Massachusetts (MIT). Em 2019, retornou ao Brasil e assumiu a diretoria comercial do hospital. Um ano depois, nasceu João Pedro, em pleno processo de abertura de capital da empresa. "Meus filhos são tudo para mim. Doutor Salvador diz que eu tenho de ter o terceiro e que, se não tiver, vou me arrepender. Mas eu digo: 'Já tenho três, a Maria, o João e o Mater Dei. E o terceiro dá muito trabalho."

acompanhados de perto pelos membros da segunda geração. "Eles nos colocavam à frente de negociações e situações que serviam para moldar nosso futuro", diz José Henrique. "Depois da minha experiência em São Paulo (ele passou pela rede de laboratórios Dasa e pelos hospitais Einstein e Sírio Libanês), na segunda semana aqui, me deram a tarefa de demitir um gestor que estava aqui há 10 anos e havia deixado de performar. Foi duro, mas uma grande oportunidade de, em um ambiente seguro, ser testado diante de um desafio." Segundo ele, experiências assim o prepararam para o movimento que está vivendo agora.

Doutor Salvador costuma repetir que, na vida, é preciso sonhar. Quando criança, ele sonhava em se formar em medicina – até se aposentar, em 1996, aos 40 anos de profissão, realizou mais de 20 mil partos. Depois, sonhou em construir um hospital. Construiu muito mais, uma rede de saúde admirada Brasil afora. Mas qual a tática de José Salvador para envolver a família em seus sonhos? O neto José Henrique tem uma explicação: "Em suas palestras, nosso avô diz uma frase que simboliza seu método: 'você só gosta daquilo que conhece'." Por isso, ele sempre procurou incluir filhos e netos nos momentos mais importantes da empresa. Quando comprou o terreno em que construiria a primeira unidade do Mater Dei, no

Pedro Vilela/divulgação

Henrique Salvador deixa o cargo de CEO para ocupar a presidência do conselho de administração: "Desde muito cedo o Mater Dei deixou claro que para ser diretor da empresa não bastava ser da família. Exigimos um padrão de formação e preparo muito elevado"

FELIPE SALVADOR LIGÓRIO

35 ANOS, VICE-PRESIDENTE ASISTENCIAL (FILHO DE MARIA NORMA)

FORMAÇÃO

Graduação em medicina pela UNI-BH, pós graduação em Gestão de Negócios em Saúde pela Unisinos (Porto Alegre), MBA na London Business School, Summer Job na International Consortium for Health Outcomes Measurement, em Boston (EUA)

Estudante de medicina, Felipe teve sua experiência profissional no Mater Dei em 2009, como estagiário. Passou pelo centro de terapia intensiva (CTI), pelo centro cirúrgico e pelas unidades de internação, diagnóstico, radiologia e de imagem. No final da graduação, outro estágio, agora na parte de gestão, ampliou ainda mais sua visão de negócio. "Foi nesse período que realmente decidi seguir carreira na área de gestão hospitalar", conta. Para ir adiante dentro do Mater Dei, precisaria primeiro buscar mais conhecimento fora. Em 2012 mudou-se para Porto Alegre (RS) onde teve a oportunidade de trabalhar no Hospital Mãe de Deus. "Lá passei pelos setores de gestão, comercial, faturamento e de suprimentos. Conheci um pouco mais as interfaces de um hospital", diz. No mesmo período, fez pós-graduação em Gestão de Negócios em Saúde, na Unisinos. De volta a Belo Horizonte, em 2015, já se sentia preparado para assumir como gerente médico na diretoria técnica, tornando-se responsável por toda a gestão assistencial e de relacionamento com o corpo clínico. As idas e vindas não pararam por aí. Um ano depois, rumou para Londres, onde permaneceu por dois anos, para fazer MBA na London

Samuel Gê/divulgação

Santo Agostinho, levou seu filho Henrique para participar do leilão. O rapaz acompanhou as obras e, em 1980, na inauguração, estava lá, ao lado do pai. Henrique, aliás, lembra que trabalhou no primeiro plantão do Mater Dei. Era 1º de junho de 1980, data da segunda partida da final do Campeonato Brasileiro entre o Galo (seu clube do coração e também de seu pai) e o Flamengo. "Todos os meus amigos foram para o Rio de Janeiro, acompanhar o jogo no Maracanã, mas eu tinha uma missão por aqui", conta. "Sempre tivemos muito claro que o Mater Dei era prioridade." Como se sabe, o time de Reinaldo, Palhinha, Toninho Cerezo, Eder e João Leite perdeu por 3 a 2 para o escrete rubro-negro e voltou para a capital mineira como vice-campeão.

Em 2010, antes do leilão para a compra do terreno da avenida do Contorno em que seria construída a segunda unidade, reuniu os filhos e os quatro netos que já estavam se preparando para assumir a gestão com o objetivo de ouvir a opinião de todos acerca da quantia que deveriam pagar. Na inauguração, todos estavam juntos novamente. Foi assim também na construção e inauguração da terceira unidade, localizada em Betim. Em 2021, mais uma oportunidade para primeira, segunda e terceira gerações passarem juntas por um momento crucial da rede: a abertura de capital na B3,

Business School. Pouco depois, fez um 'summer job' na International Consortium for Health Outcomes Measurement (ICHOM). "Lá me aprofundei no conceito do que realmente importa para o paciente, para além da assistência médica. O paciente precisa estar ciente das alternativas, dos possíveis desfechos e participar de todo o processo de um tratamento." Em 2018 retornou mais uma vez à capital mineira, agora como diretor técnico da rede. Casado e sem filhos, em 2020 deu mais um passo, assumindo como diretor-médico. "Faz parte do meu guarda-chuva responder assistencialmente pelo relacionamento médico em todas as unidades da rede."

a bolsa de valores brasileira. Só no IPO, a empresa levantou 1,4 bilhão de reais com a venda de 23% da empresa. Hoje, a família Salvador tem cerca de 72% do total de ações. Com a abertura da companhia, foi dado início a um forte movimento de expansão. Até então, a rede era formada por três unidades: Santo Agostinho, Contorno e Betim-Contagem. As divisas de Minas foram rompidas com a inauguração do Mater Dei Salvador, em maio de 2022. De lá para cá foram adquiridas outras seis operações: CDI Imagem, Santa Genoveva e Santa Clara, em Uberlândia; Emec, em Feira de Santana (BA); Premium, em Goiânia; e Porto Dias, em Belém; além de investir em uma empresa especializada em dados e inteligência artificial. Essas aquisições fizeram com que o faturamento da rede desse um salto e passasse de 1 bilhão de reais em 2021, para 1,76 bilhão em 2022. Para o ano que vem, está prevista a inauguração da unidade de Nova Lima, no prédio de 18 mil metros quadrados que abrigava o campus II das Faculdades Milton Campos, na esquina da Alameda Oscar Niemeyer com a Rua da Paisagem. Mas a expansão não deve parar por aí. "Estamos identificando oportunidades para levar os diferenciais da rede Mater Dei para outras praças. Nossa meta não é

ALGUNS NÚMEROS DA REDE MATER DEI

Centros de saúde:
10
(o 11º, em Nova Lima, será inaugurado em 2024)

Colaboradores:
10 mil

Médicos cadastrados:
10 mil

Leitos:
2,5 mil

Faturamento em 2022:
1,76 bilhão
de reais (aumento de 76% em relação a 2021)

AS MUDANÇAS NA GESTÃO DA REDE

1980
Fundada a unidade Santo Agostinho, por José Salvador Silva

2011
Doutor Salvador deixa a presidência executiva do Mater Dei e vai para a presidência do recém-criado conselho de administração. Henrique assume como CEO e suas irmãs Maria Norma e Márcia, como vice-presidentes

2023
Henrique vai para a presidência do conselho de administração. Maria Norma e Márcia, para a vice-presidência. No comando da rede assume a terceira geração da família Salvador: José Henrique (CEO), Renata (vice-presidente comercial e de marketing) e Felipe (vice-presidente assistencial). Lara, que está terminando seu MBA na Universidade de Nova York, chega no primeiro semestre de 2024 e irá cuidar da área de inovação

LARA SALVADOR GEO

30 ANOS, RETORNA AO BRASIL NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2024, PARA ASSUMIR A ÁREA DE INOVAÇÃO DO MATER DEI (FILHA DE MÁRCIA SALVADOR)

FORMAÇÃO

Graduação em medicina na PUC Minas, fez cursos na Harvard Summer School e atualmente cursa MBA na Universidade de Nova York

Desde pequena, quando visitava a mãe, a ginecologista Márcia Salvador Geo, no hospital, Lara já mostrava interesse pelo negócio da família. Queria seguir os passos da mãe. "Era algo que me fazia brilhar os olhos", diz ela. O tempo foi passando e uma pequena mudança de percurso fez com que seus planos fossem alterados. "No oitavo período de medicina, eu tive uma aula sobre gestão em saúde e achei aquilo fascinante." Desde então, a família perdeu uma obstetra, mas ganhou reforço na parte de inovação. Interessada pela logística do hospital, Lara, que se formou em medicina em 2009, resolveu estudar mais o negócio de saúde. Trabalhou por quase dois anos como assessora técnica da diretoria e gerente médica do Mater Dei. Conforme dita a cartilha da família e seguindo os passos dos primos mais velhos, em 2020 foi buscar conhecimento fora e atuou por dois anos na área de inovação do Hospital Israelita Albert Einstein, em São Paulo. Em 2022, iniciou o MBA na Universidade de Nova York, com subespecialização em assistência médica, estratégia e liderança. A previsão de término é em maio de 2024. Em junho deste ano, trabalhou na Mayo Clinic, referência em inovação na área de saúde nos Estados Unidos.

Para Lara, o hospital é como se fosse uma cidade, composto por vários departamentos e processos. "Eu sabia que seguir no negócio da família exigiria mais comprometimento e que não seria fácil, mas é o que me motiva. Hoje não consigo me imaginar na ginecologia", diz ela. Ao final do MBA, ela retorna ao Mater Dei, para assumir a área de inovação. "Nosso objetivo é melhorar a jornada e experiência do paciente

Pedro Vilela/divulgação

sermos os maiores, mas, com crescimento sustentável, continuarmos a ser os melhores", afirma José Henrique.

São raras as empresas brasileiras que planejam a sucessão com tamanha antecedência. Essa certamente é um dos motivos pelos quais a trajetória da rede Mater Dei vem sendo trilhada com tamanho sucesso. Afinal, vale para os negócios a mesma máxima bastante usada na medicina: prevenir é sempre melhor que remediar.

A previsão inicial era de que a nova geração assumiria o comando da rede no primeiro semestre de 2024. Mas a transição vinha correndo tão bem que todos os envolvidos optaram por antecipar a mudança. "Vimos que estava na hora de fechar um ciclo e abrir um novo, para benefício do negócio", diz Henrique Salvador. "A primeira regra de uma boa sucessão é, claro, que o sucessor tem de estar preparado. E eles estão. A segunda, é que o sucedido também precisa estar disposto a deixar as funções do dia a dia para oferecer o que tem de melhor, que é uma visão estratégica do negócio. E nós estamos." A limitação de membros da família em posições chaves é vista também como uma forma de mostrar ao mercado que a rede Mater Dei tem boas posições para profissionais que não contam com o sobrenome Salvador.

dentro do hospital." Recém-casada, tenta conciliar os estudos com a vida pessoal, sem nunca se esquecer da importância do lazer e do esporte. No Brasil, era praticante assídua de tênis. Já nos Estados Unidos, pratica pilates quatro vezes por semana e boxe, três. Como hobby, adora viajar e frequentar bons restaurantes. Disposição que herdou do pai, dono de uma empresa de turismo. "Já estive em mais de 30 países e adoro conhecer culturas e gastronomias diferentes". Quando perguntada qual seria sua máxima, lança mão de uma das frases do avô, para quem para se ter sucesso é preciso de três coisas: trabalho, trabalho e trabalho.

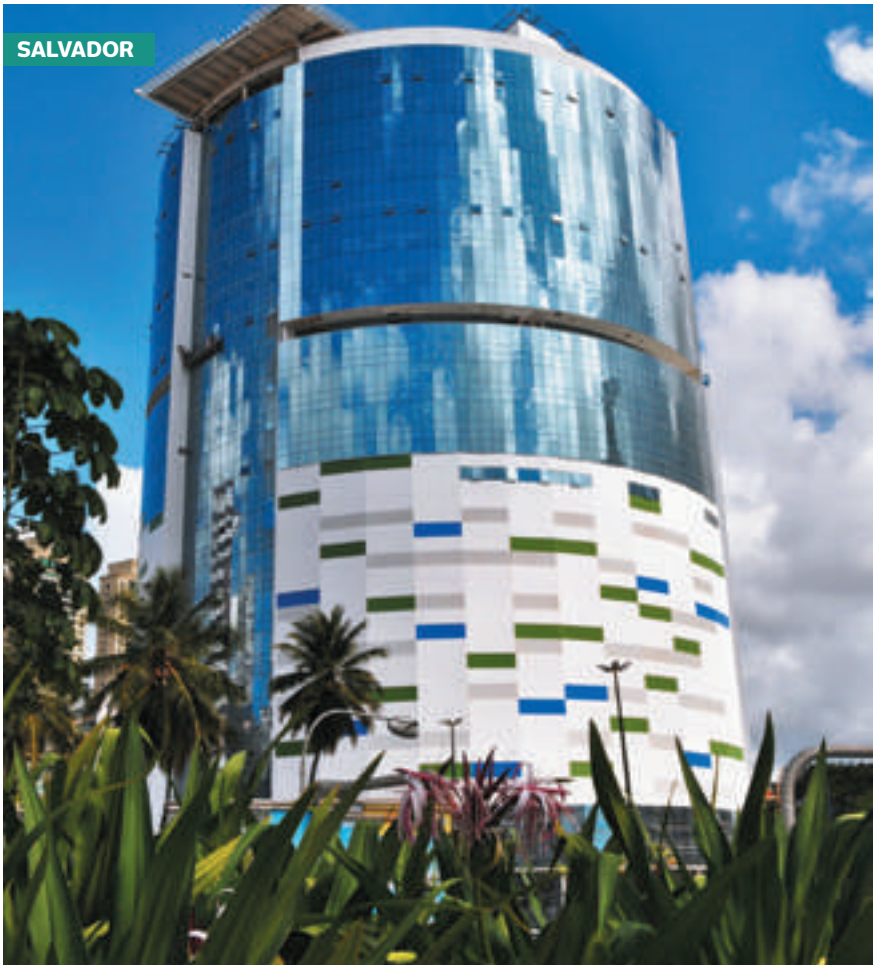
Fotos: Divulgação

SANTO AGOSTINHO

AVENIDA DO CONTORNO

BETIM

Samuel Gê



Alguns dos prédios da rede Mater Dei: a unidade Santo Agostinho, pioneira, inaugurada em 1980; o edifício da Avenida do Contorno, que marcou a primeira expansão da rede, em 2014; o Mater Dei Betim-Contagem, aberto em 2019; e o Mater Dei Salvador, primeiro fora das divisas de Minas, de 2022

"A forma como o processo foi estruturado é muito importante na hora de captar diretores no mercado", afirma José Henrique. "Talvez, se não tivéssemos essa limitação, muita gente não viria para cá por achar que só alguém da família iria ascender na casa." Segundo Henrique, a empresa tem tido bastante sucesso em recrutar executivos que entendem o que é o modo Mater Dei de ser. "Nosso segredo de sucesso é termos familiares que trabalham como profissionais de mercado e profissionais que trabalham como se fossem da família", afirma. Uma fórmula capaz de fazer a empresa sobreviver a muitas gerações mais.

**Nutricionista e personal chef*
@nutrichef_pamsarkis

PROTEÍNAS 2

Qual o melhor tipo e horário para você?

Na edição anterior, falamos sobre a variedade de proteínas mais comuns que temos no mercado. Mas, para cada pessoa, as proteínas atuam do mesmo jeito e com o mesmo objetivo? Não.

Primeiramente, devemos saber sobre condição social e intolerâncias. Se tem intolerância à lactose ou APLV (alergia à proteina do leite), se é vegano, se sua condição social permite uma proteína mais em conta ou mais cara...

Definido isso, vamos aos melhores horários para o consumo de proteínas. De maneira geral, é ideal que consumamos um pouco em todas as refeições, em proporções diferentes dependendo da rotina e treinos de cada indivíduo.

Antes do treino: devemos priorizar o consumo de carboidratos, mas dependendo de quanto tempo antes do treino estamos falando, podemos introduzir uma quantidade pequena de proteínas, para reduzir o índice glicêmico da refeição. Para uma ou duas horas antes do treino, você pode consumir por volta de 10g de proteínas junto com o lanche, seja a fonte de sua preferência. Já se for imediatamente antes do treino, e você quer uma digestão rápid a e uso rápido de energia, pode ficar só com os carboidratos mesmo.

Durante o treino: tudo vai depender também do tipo de treino, intensidade e duração. Treinos pouco intensos e de até 1h, se seu objetivo é emagrecer, não há necessidade de ingerir nada, somente água e eletrólitos talvez, sem açúcar. Já se o treino é muito intenso, e você pretende ganhar massa magra, pode ver uma orientação individual para ingestão de aminoácidos específicos, como creatina, BCAA, lisina... vai depender de alguns fatores mas durante o treino em geral não ingerimos proteínas, e sim aminoácidos, que tem a absorção mais rápida.

Freepik

Após o treino, imediatamente após, você pode ingerir de 25 a 50g de proteínas em pó, e se seu objetivo é ganho de massa magra, as melhores são whey isolado e hidrolisado.

DICAS:

Em receitas, troque o açúcar por proteínas! As sem sabor são ideais para receitas salgadas ou doces. Além de reduzir o índice glicêmico do seu lanche, você também fornece aminoácidos para seu corpo manter saudável a sua massa muscular.

Marcelo Fraga

WAFFE PROTÉICO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES:

- 2 colheres de sopa de farinha de arroz
- 2 colheres de sopa de farelo de aveia
- 1 ovo
- 50ml de leite de castanhas
- 1 scoop de whey sabor baunilha
- 1 colher de chá de óleo de coco
- 1 colher de chá de physillium
- 1/2 colher de chá de fermento em pó

PREPARO:

- Coloque todos os ingredientes em um bowl, misturando com fuê, primeiro o ovo e leite, em seguida os secos e óleo de coco, até ficar bem homogêneo.
- Aqueça a máquina de waffle e coloque a mistura por cerca de 3 minutos, na temperatura máxima. Deixe dourar e sirva puro, com mel, geléia, cremes de queijos ou manteiga.

cdaher@editoraencontro.com.br

Matheus Andrés/divulgação

GOSTINHO DE PRAIA

Pode ir de chinelo. Até porque a ideia do Odoyá é levar o belo-horizontino para pertinho do mar. Em um ambiente descontraído, o restaurante – novo empreendimento do chef **Yves Saliba**, do festejado Per Lui, – é para quem quer apreciar uma boa refeição sem grandes complicações. E o cardápio segue a mesma onda. "Trazemos uma comida cheia de cores e sabores, com técnica e apresentação, mas também de um jeito informal", explica Yves, que divide a sociedade com os irmãos Victor Hugo e Giovanni Barcelos. Os pratos principais, aparecem como "da água" e "da terra". No primeiro time, tem o peixe na brasa com cuscuz de coco tostado, dashi de tomate e mix de folhas (R$ 68) e, no segundo, o arroz bomba de camarão com colágeno de leitão, copa laqueada no teriaki e couve manteiga (R$ 60). De sobremesa, o tropical crème brulée de coco com gelato de manga feito na casa (R$22) é de comer rezando.

TUDO POR AQUI É VEGANO

Três marcas se uniram para criar a Casa Umbigo: a Doce Gêmea, a Lila Vegui e a Luvitá, comandadas por **Karim Amaral**, **Lilian Borges** e **Diego Viana**, respectivamente. "O cardápio é assinado por nós três. Trouxemos os produtos de nossas marcas para compor o menu, além de outros que criamos depois que a empresa nasceu", explica Diego. Localizada em um imóvel tombado, de 1936, na boêmia Santa Tereza, a Casa Umbigo aposta em receitas que tenham o vegetal como protagonista. O prato mais pedido é o Pão de Beijo Recheado, preparado com batata doce, azeite, polvilho, gergelim, castanha de caju, cogumelo ostra, e chimichuri (R$ 49, com 4 unidades). Dá também para fazer encomendas de bolos decorados. O Rafaello é feito de baunilha e recheado com coco e amêndoas (a partir de R$ 190, para 15 pessoas). O espaço é aberto para receber pequenos eventos, como aniversários, casamentos e batizados.

Lissa Pontes Fotografia/divulgação

Divulgação

SANDUBA DE GRIFE

O novo hambúrguer da cidade tem como sobrenome Troisgros. O T. T. Burger é uma rede carioca comandada pelo chef **Thomas Troisgros**, filho do também chef e apresentador Claude Troisgros. Depois de abrir unidades em São Paulo e no Espírito Santo, a sanduicheria se instalou na Savassi. "Sou fã declarado da comida mineira, além da hospitalidade do seu povo. O mineiro acolhe você como se fosse da família", diz Thomas. "E o T. T. tem isso, a cultura do encantamento. Por isso, acredito que foi um casamento de tanto sucesso em tão pouco tempo." O cardápio é o mesmo das lojas cariocas. O carro-chefe é o hambúrguer que leva o nome da casa, preparado com um blend de 180 g de angus premium, queijo Minas meia cura, alface, tomate, picles de cebola roxa e molho da casa no pão de batata (R$ 54). O Siriju é a proposta vegana e vem com burguer feito com carne de fibra de caju temperado com dendê, mix de pimentas, cebola e coentro (R$ 54). Para acompanhar, Batatas do Thomas (R$ 22): chips marinados em vinagre antes de serem fritos.

UM VERDADEIRO PATRIMÔNIO

Foi lá no século passado, mais precisamente em 1907, que o casal Dolores e Miguel abriu um pequeno comércio em Lagoa Dourada, a 153 quilômetros da capital. Entre os muitos pratos servidos estava o rocambole, receita que eles trouxeram do Líbano, seu país de origem. E logo o tal rocambole caiu na boca do povo. Virou a estrela da casa, que foi rebatizada como O Legitimo Rocambole. Com duas unidades no Campo das Vertentes, o estabelecimento acaba de chegar a BH, com uma loja na Savassi. "Era um sonho antigo vir para cá", diz o sócio **André Youssef Carazza** do Líbano. Por aqui, os clientes encontram mais de 30 tipos de recheios, entre tradicionais e especiais. "Mais de 90% das vendas é o de doce de leite", diz. Os preços variam, mas o recheado (com muito!) doce de leite pode ser comprado inteiro (R$ 62), meio (R$ 31,50) e fatia (R$ 16). Ah! E lembrando: o modo de fazer do doce é tombado como patrimônio imaterial municipal e Lagoa Dourada é, por lei, a Capital Nacional do Rocambole.

Pádua de Carvalho

Arquivo pessoal

CAFÉ E ARTE

A Galeria de Arte Mama Cadela, que existe desde 2004, em Santa Tereza, agora tem um brunch para chamar de seu. O Mama Café funciona aos finais de semana, das 9h30 às 15h, em um charmoso jardim. O menu é assinado pela chef baiana Nanda Andrade e é recheado de comidinhas inspiradas em viagens e memórias. Como é o caso do Cuscuz Eu Vim da Bahia, acompanhado de banana-da-terra grelhada, ovo caipira e leite de coco (R$ 24). O cliente ainda pode acrescentar queijo coalho e legumes assados. "Com o tempo, conhecendo melhor o público, a ideia é incorporar outras receitas da minha terra", diz a chef. Dá para provar também clássicos de outros continentes. O Croque Madame Caipira é uma versão do tradicional prato francês preparado com pão de milho recheado com queijo e lombo defumado, coberto com molho bechamel de milho e ovo com gema mole (R$ 37).

POR RODRIGO A. FONSECA

rfonseca@revistaencontro.com.br

Vinhedos extremos no hemisfério norte

Em artigo anterior abordamos o avanço da vitivinicultura em direção ao sul do hemisfério sul (S), em busca de climas mais frios, mais propícios à produção de vinhos frescos e delicados, e com teores alcoólicos menores. O mesmo fenômeno ocorre em direção oposta no hemisfério norte (N). É necessário lembrar que uma mesma latitude norte pode ter climas diferentes, pois estes sofrem a influência da continentalidade, da corrente do Golfo e do clima do Ártico. Além disso, em hemisférios diferentes a mesma latitude não implica em clima idêntico, por exemplo 45°S pode ser tão frio quanto 50°N.

Com séculos de tradição na produção de vinhos, a exploração de maiores latitudes no Velho Mundo ocorreu faz tempo, e levou à implantação de vinhedos em climas bem frios, como os de Champagne, a 49°30', e do Mosel, a 50°. Restaram regiões com climas muito mais difíceis para o cultivo da vinha. Na América do Norte, regiões antes consideradas não propícias para vinhos de qualidade demonstraram, nos últimos 20-30 anos, que são capazes de produzir qualidade e quantidade, já ocupando lugar importante entre os consumidores mais atentos.

Na Inglaterra há registros de plantações de vinhedos desde o século XI, mas devido às chuvas e baixas temperaturas as áreas cultivadas sempre foram muito limitadas. Em 1975 havia 196 ha, e em 2022 já somavam 4.100 ha; projetam-se 7.600 ha em 2032. O país é destaque na produção de espumantes, que rivalizam com ótimos champanhes e perfazem 68% da produção. Os vinhedos situam-se principalmente no sul e no sudeste (51 a 52°N). Produtores tradicionais de espumantes, de Champagne e dos Estados Unidos, lá estão estabelecidos. Chardonnay e Pinot Noir representam 60% da área plantada. Há pequena área cultivada no País de Gales. São mais de 200 produtores, e as exportações somam 7% da produção.

Ainda na Europa, os nórdicos Dinamarca e Suécia, e até a Noruega, já têm áreas cultivadas com vinhas, geralmente de variedades híbridas altamente resistentes a baixas temperaturas e a fungos. Existem regiões já demarcadas e outras em demarcação. Áreas consideradas potencialmente propícias também têm sido identificadas, principalmente no sul da Suécia.

No Canadá a mudança de cenário foi intensa. O primeiro vinho canadense a atrair atenção internacional, durante a década de 1980, foi o Icewine, vinho de sobremesa produzido principalmente na península de Niágara (43°N), a oeste de Toronto, com uvas colhidas a menos 8° C e prensadas de modo a reter cristais de gelo para aumentar o teor de açúcar no mosto. A principal variedade que amadurecia e resistia às temperaturas invernais era a híbrida Vidal. Esta península tem clima especial por estar entre dois lagos, que moderam as temperaturas locais. Seu desenvolvimento a partir de meados de 1990 trouxe para o centro das atenções vinhos de alta qualidade produzidos com viníferas, como Riesling (secos e Icewine), Chardonnay e Pinot Noir, com algum espaço também para Gamay e Cabernets, que substituíram gradativamente as híbridas. Outras regiões produtoras de Ontário, sempre próximas a um lago, são Prince Edward County e a margem norte do lago Erie e ilhas vizinhas. Atualmente a região é a mais importante do país e tem cerca de 6.000 ha de vinhas.

"Ainda na Europa, os nórdicos Dinamarca e Suécia, e até a Noruega, já têm áreas cultivadas com vinhas, geralmente de variedades híbridas altamente resistentes a baixas temperaturas e a fungos"

A outra região importante do Canadá é Okanagan Valley (49 a 50°N), em British Columbia (BC), 320 quilômetros a oeste de Vancouver. Situada às margens do lago Okanagan, que ameniza as temperaturas, aqui também as variedades de clima frio se destacam, mas Syrah, Merlot e outras variedades tintas têm peso semelhante ao das brancas. Okanagan tem 4.400 ha de vinhas, cerca de 86% das plantações em BC. Somando-se os vinhedos do vizinho Similkameen Valley e da região de Vancouver completam-se os mais de 5.000 ha de vinhas em BC. Se acrescentarmos as áreas de outras províncias produtoras (Quebec, Nova Scotia), chega-se a um total de 12.500 ha de vinhas e mais de 600 vinícolas no Canadá. Os canadenses amam seus vinhos, e pouco resta para exportação.

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

sabores que contam histórias

botecar botecar

É apaixonado(a) pelos sabores autênticos de BH? Então prepare-se para **BOTECAR!**

31/10 a 30/11

CERVEJA OFICIAL: PETRA ORIGEM

REALIZAÇÃO: encontro TV Alterosa

PROMOÇÃO: itatiaia 95 Estado de Minas Light FM 103,9

APOIO: Jogano Bet Cachaça Decisão Sabinópolis - MG

PATROCÍNIO

Del Maipo Wines and Gourmet · PETRA ORIGEM · BIENAL DA GASTRONOMIA EVENTO PARCEIRO · BELO HORIZONTE SURPREENDENTE · Belotur · PREFEITURA BELO HORIZONTE

Entrando numa fria (ainda bem!)

Com os termômetros subindo a quase 40 graus, os belo-horizontinos recorreram ao sorvete e ao picolé para enfrentarem a onda de calor que tomou conta da cidade. Fizemos uma lista de seis lugares para que você comece, desde já, a se preparar para o verão

CAROLINA DAHER

Liga o ar! Preciso de um sorvete... Me traz um picolé? Que calor é esse! Duvido que você não tenha ouvido essas frases nos últimos tempos. A Primavera nem bem deu o ar da graça e os termômetros dispararam em Belo Horizonte. Nunca, em toda a história, tivemos um dia tão quente quanto o 25 de setembro, em que os termômetros chegaram a 38,6 graus. O jeito foi recorrer aos sorvetes e picolés em busca de refresco.

Minas Gerais é o terceiro maior mercado de produção de gelados comestíveis no Brasil, segundo o Sindicato Intermunicipal da Indústria de Sorvetes (Sindsorvetes). O estado é responsável por 13,6% do mercado nacional, com cerca de 387 indústrias. Os principais atores são as micro e pequenas empresas, que representam cerca de 98% do total.

Divulgação

Easy Ice

Com quase 3 décadas no mercado, a Easy Ice aposta em sabores que têm a cara de Minas Gerais. Inclusive, o mais pedido em qualquer época do ano é o de doce de leite. Para se ter uma ideia, no mês de setembro foram produzidas 5 toneladas só desse sabor! Com três lojas na capital, uma em Lagoa Santa e outra em Divinópolis, os clientes também encontram os sorvetes da marca em supermercados e em cerca de 200 pontos de venda na região metropolitana. Em um sistema self-service (9,90 reais, 100 gramas), os consumidores podem escolher entre 45 sabores, incluindo alguns sem açúcar como os recém-lançados de chocolate e creme. Os sorbets – sem adição de leite – de tangerina, manga Ubá e jabuticaba saem muito durante os dias mais quentes. "Setembro e outubro tendem ser os melhores meses do ano, pois além da temperatura, o tempo é bastante seco", explica o sócio-diretor Francisco Melo. "O resultado de setembro, se comparado a julho, é três vezes melhor. No final de semana de 29 de setembro, batemos recorde de vendas: cerca de 50 mil potes somando todos os clientes que atendemos", completa. Na linha de picolés (de 6,90 a 12,90 reais) é possível escolher entre 20 opções que são divididas entre clássicos, recheados, sorvete no palito e bombom no palito.

O calor também aqueceu o mercado. Muitas empresas viram seus números dispararem. O tradicional Picolé do Amado, no Anchieta, acabou com o estoque de uma semana em apenas um dia. "Batemos o recorde. Foram mais de 4 mil picolés vendidos em um domingo", diz o proprietário Luciano Machado Gomes. Só para se ter uma ideia, a Lullo Gelato vendeu cerca de 30% a mais em setembro se comparado com o mesmo período do ano passado. E não são só os humanos que estão tomando mais sorvete. "Nosso gelato para pets teve um crescimento de 101% nos primeiros 26 dias de setembro", diz a sócia Cristiane Temporão. O calor não está fácil para ninguém.

Veja uma lista com seis sorveterias em BH para você entrar uma fria – e na maior felicidade.

Divulgação

Inventiva

Com 13 anos de mercado, a Inventiva – como o nome mesmo sugere – aposta em combinações inusitadas e divertidas. Ao todo, são 45 sabores diariamente. Os últimos lançamentos são o crocante, sorvete de coco queimado com castanha de caju caramelada; e o pina colada, de coco com geleia de abacaxi e rum. "Nos dias mais quentes, os clientes abusam dos cítricos como limão e maracujá. Sempre temos as opções de sorbet, totalmente veganos", explica o proprietário Carlos Sia, que garante que, com o aumento da temperatura, as vendas crescem em até 60%. Outros que refrescam e estão na lista dos mais pedidos são o de limão siciliano e o de chá de hortelã. "Os bebês podem se refrescar com os picolés adoçados apenas com tâmaras", diz Carlos. Na categoria picolés, são treze opções. Entre eles, os snacks, batizados assim porque servem como um pequeno lanche. Eles são feitos com biomassa de banana verde, não levam adição de açúcar e são encontrados nos sabores manga e açaí. O preço do sorvete é de 94,90 reais, o quilo. Já os picolés variam entre 7 e 9 reais.

Divulgação

Lullo Gelato

Aqui, ninguém passa calor! Tem sorvete até para os pets nos sabores morango com banana e manga com cenoura. Com três unidades na cidade, a produção dos sorvetes é diária. Nas vitrines, há sempre uma variedade de 25 sabores, incluindo aí opções sem leite, glúten e açúcar. Seguindo a receita da forma de fazer dos gelatos italianos sem corantes, emulsificantes, gorduras trans e conservantes. Os sorvetes cremosos são produzidos com leite fresco e frutas de pequenos produtores e ingredientes regionais como o doce de leite Viçosa e o queijo do Serro. Sempre em busca de novidades, o cardápio varia entre centenas de receitas. Acabam de chegar o bombom de morango; o Stupendo, combinação de chocolate branco com frutas silvestres e calda de pistache; e o Magnifico, chocolates ao leite e meio amargo, caramelo, flor de sal e caramelos crocantes. Para os dias mais quentes, vale investir nos sorbets de frutas como o pitaya limonade, o de maracujá e o de manga. Os preços variam de 17,90 a 33,90 reais, dependendo do tamanho da porção. A casquinha artesanal pode ainda ser recheada com chocolate ao leite ou meio amargo por mais 7,90 reais.

Pádua de Carvalho

Picolé do Amado

Localizada no bairro Anchieta, uma loja pequenina carrega uma história e tanto. A marca nasceu em 1965, em São João Del Rei, pelas mãos de Seu Amado. Hoje, com uma unidade em Tiradentes e uma em Belo Horizonte, os picolés mantêm as receitas originais e são servidos como antigamente, sem embalagens de papel ou plástico. "Trabalhamos com ingredientes frescos e não usamos nenhum aditivo químico", explica o proprietário Luciano Machado Gomes, neto de Amado. São mais de 20 sabores, com alguns clássicos como o coco queimado, amendoim, abacate e goiaba. O mais pedido da casa é o de doce de leite, mas nos dias mais quentes, a clientela prefere os mais refrescantes como limão, laranja com morango ou abacaxi. Todos custam 5 reais a unidade, com exceção do de caipirinha, que sai por 6,50 reais e do de pistache a 8 reais.

Mi Garba!

Com seis unidades na capital e 9 anos de história, a italianíssima Mi Garba oferece 20 sabores diariamente em suas vitrines. E não para por aí: em novembro está prevista a abertura de mais uma loja no Belvedere, além de ter sido inaugurado um setor para atender eventos corporativos e particulares. O pistache, que aparece até mesmo na logomarca, é ingrediente que sempre dá o ar da graça nas receitas. Recentemente entraram no cardápio o Stracciatella de Pistache, creme de fiordilatte com flocos de chocolate branco e pistache; e um brownie de pistache com gelato de creme, creme e pedacinhos de pistache (29 reais). "Mesmo nos dias mais quentes, os clientes continuam optando pelos sabores tradicionais da casa, como o Mi Garba!, creme de baunilha com cookies", diz o sócio-fundador Luca Lenzi. Outro produto muito procurado é o semifreddo, uma torta gelada italiana em diversos sabores. Em busca de um refresco a mais, a de limão siciliano caiu no gosto da clientela (28 reais). Os gelatos, servidos no copo ou em casquinhas feitas na hora, variam de 18 a 24 reais.

Divulgação

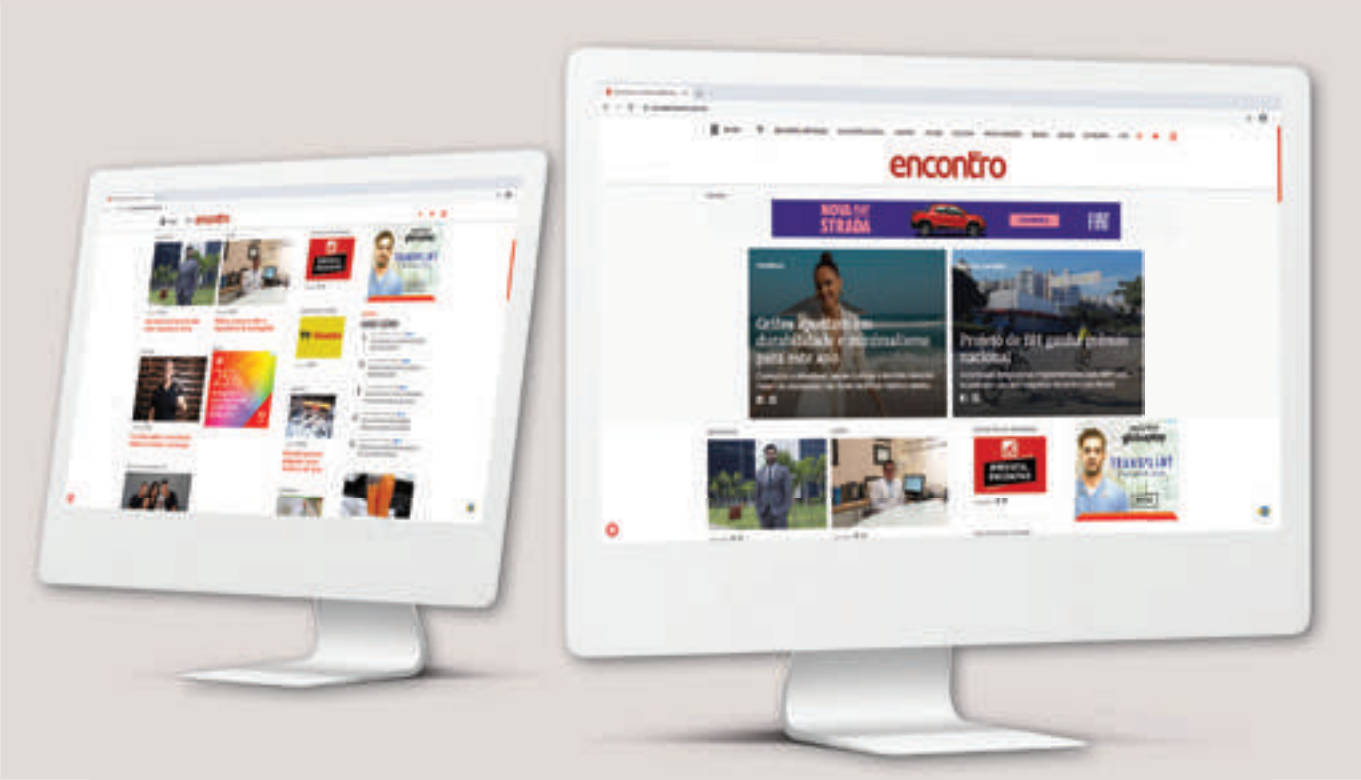
Divulgação

Alento

A casquinha artesanal de baunilha atrai a turma que adora um croc-croc. Com duas unidades em Belo Horizonte e pontos de vendas em Bichinho e Tiradentes, no Campo das Vertentes, a marca existe desde 2015. São 15 sabores diários, alguns fixos e outros que variam de acordo com as estações do ano. O último a chegar à vitrine é o de manga. "Ele é à base de água e, como dizem os clientes, tem mais gosto de manga que a própria fruta", diz a proprietária Talita Viza. Os campeões de venda são o de bolo búlgaro; doce de leite; e pistache, mas Talita conta que os seus preferidos são os de manjericão; e castanha de caju. Quando os termômetros disparam, a Alento vende cerca de 350 bolas em um único dia, que são vendidas no copo (12 reais, 1 bola; 18 reais, 2 bolas) ou na casquinha (16 reais, 1 bola; 22 reais, 2 bolas). Já os picolés aparecem em 15 sabores e os queridinhos são os de maracujá; e limão com mirtilo e hortelã (8 reais).

O SITE E AS REDES SOCIAIS DA **ENCONTRO** DEIXAM VOCÊ POR DENTRO DO QUE DE MAIS RELEVANTE ACONTECE EM MINAS GERAIS

CONFIRA ALGUNS NÚMEROS DE NOSSA AUDIÊNCIA EM 2022



1 MILHÃO DE VISUALIZAÇÕES POR MÊS*

37,7 MIL INSCRITOS EM NOSSO CANAL DO YOUTUBE

49,2 MIL SEGUIDORES NO INSTAGRAM

* Média de janeiro a dezembro de 2022

encontro BH

WWW.REVISTAENCONTRO.COM.BR
YOUTUBE.COM/REVISTAENCONTROBH
INSTAGRAM.COM/REVISTA_ENCONTRO

Fotos: Pádua de Carvalho

Os sócios Thales Campomizzi, Fabio Quick, Rafael Quick e Guilherme Costa: "É um projeto art déco com eclético, de um período em que tudo era muito grandioso, imponente. Tentamos resgatar ao máximo a identidade do imóvel, que tem muita personalidade", diz Rafael

Para beber café e cachaça

Localizada em um imóvel de 1932 totalmente reformado, a Casa Alvorada faz um resgate da cultura popular mineira com comidas e bebidas com gostinho de roça

CAROLINA DAHER

Uma casa que reúne dois pilares importantes da gastronomia mineira. "Essas duas bebidas ninguém faz melhor do que a gente no mundo", afirma Rafael Quick, um dos sócios da Casa Alvorada. O lugar é uma lindeza daquelas de encher os olhos. Fica localizado em uma esquina da Avenida do Contorno, no Santa Efigênia, e funciona em um casarão de 1932. O espaço, que foi construído para abrigar uma barbearia, ganhou uma reforma daquelas. Para se chegar ao ladrilho original, foram preciso duas raspagens até que o velho desenho geométrico em diagonal com uma delicada moldura ganhasse vida novamente. Os ornamentos das paredes foram todos repintados. "É um projeto art déco com eclético, de um período em que tudo era muito grandioso, imponente. Tentamos resgatar ao máximo a identidade do imóvel, que tem muita personalidade", diz Rafael. Uma joia.

A operação do estabelecimento é dividida entre o Café Jetiboca, comandado por Rafael e seu irmão Fábio Quick, e a Cachaçaria Lamparina, dos sócios Guilherme Costa e Thales Campomizzi, ambas com unidades no Mercado Novo. Durante o dia, impera a cafeteria, que tem como principal objetivo contar a história de como a cultura popular mineira se relaciona com o café. ''Renunciamos a verdades absolutas de como são as formas certas de tomar café e, ao mesmo tempo, damos uma cutucada em um mercado que muitas vezes é muito prepotente", diz Rafael. Por exemplo, logo de entrada o cliente pode pedir um Como se bebe na roça (R$ 3). "É um café mais ralo e doce que todo mundo na roça toma. E quem

A fachada do casarão de 1932: espaço construído para abrigar uma barbearia ganhou uma reforma completa, com o objetivo de resgatar o ladrilho original e os ornamentos das paredes

Café especial e pão de queijo recheado com pernil e queijo: uma das delícias servidas na casa

somos nós para dizer que eles, que trabalharam a vida inteira com café, estão errados?", questiona. Logo depois, vem o Beira de estrada (R$ 3), mais funcional e forte, ou seja, "aquela paulada para despertar", como está escrito no próprio menu. "Fazemos a nossa versão, claro que respeitando os ingredientes", completa.

Ainda passeando pelo cardápio de cafés – que apresenta oito opções – aparece o Antiga torra mineira (R$ 8), receita retirada do Doceiro Nacional, de 1890, e é feita no tacho de cobre com rapadura para depois ser moído. Do mesmo livro, veio o modo de preparo do Com leite à moda antiga (R$ 8), em que o leite é derramado diretamente sobre o café, o que deixa a bebida extremamente cremosa. Para acompanhar, o cardápio traz comidinhas da roça tratadas com uma dose de sutileza, afinal os protagonistas por aqui são o café e a cachaça. No período da manhã e tarde, são servidos quitutes mineiros como Broinha do Seu Pedro (R$ 4), pão de queijo recheado com pernil e queijo (R$ 13) e angu com queijo e melado (R$ 9).

Já quando anoitece, entram em cena os famosos drinques da Cachaçaria Lamparina. No total, são dez opções, além das bebidas servidas em dose. O Marvadeza (maracujá, aperol e pimenta); o Bombeirinho (limão, beterraba e hibisco); e o Calma nervo (pequi, limão e tônica) são os queridinhos e podem ser adquiridos em garrafas (R$ 56, qualquer um dos três), ideal para serem compartilhados. "Aqui alargamos o leque de produtores de cachaça com que trabalhamos", diz Guilherme. Lembrando que a Lamparina só tem em sua carta produtores mineiros que fabricam no máximo 40 mil litros por ano. Os petiscos também são pensados de forma a harmonizar com os coquetéis. As carnes e outros assados são preparados no forno de biscoito, em estilo iglu, construído dentro do restaurante. Saem de lá, por exemplo, a carne assada, servida com vinagrete e farofa (R$ 58) e a Barriga de porco caramelizada (R$ 48). Para esquentar, o Puxão de orelha é um caldo colagenoso de porco com folhas e sai por 9 reais. ▮

Largada

Zuleika Sampaio e Valéria Pessutti

Raquel Duarte, Maria Cristina Fleury e Maria Antonieta

Tatiana Ribeiro, Barbara de Araújo, Denise Martins, Mariana Cecilia e Eliara de Araújo Pires

A CORRIDA MAIS CHARMOSA DA CIDADE

A Lagoa Seca, no bairro Belvedere, foi mais uma vez palco da corrida mais charmosa da cidade, a Encontro Delas, que chegou à sua 24ª edição. Nem o calorão, com temperatura próxima dos 35º, foi capaz de desanimar as atletas. No sábado, elas curtiram o tradicional Day Care, com atividades como apresentações musicais, tratamento de pele, relaxamento, degustação de produtos e espaço kids. No domingo, as corredoras largaram para os circuitos de 5 e 10 quilômetros. No percurso menor, quem venceu a prova foi Fidelande Xavier, seguida de Josy Castro e Renata Andrade. Já no maior, a medalha de ouro ficou com Paty Otoni, seguida de Alessandra Carvalho e Camila Chaves. Fotos: Caio Leme, Gláucia Rodrigues e Pádua de Carvalho.

Núbia Pereira e Annie Pereira

Flávia Pinheiro, Fernanda Paiva e o cão-guia Gal

Paula Rosaes, Gyovanna Rosaes e Vithoria Rosa

Nathália Mozon e Rafaela Moura

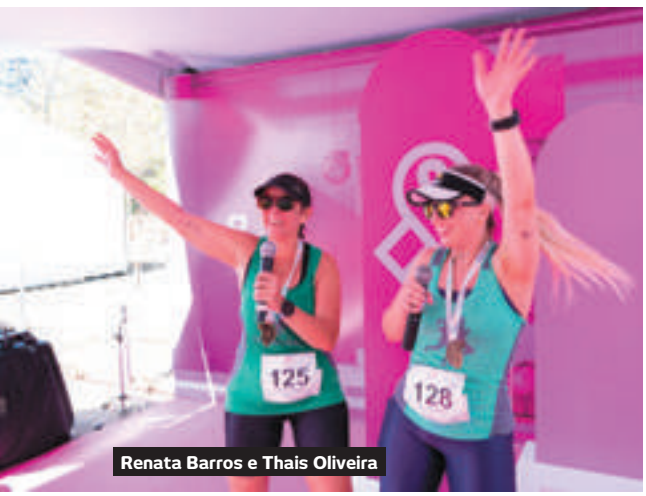
Kawara e Rodrigo Nascimento

Palco

Entrega de prêmios

Nely Fonseca e Mika Fonseca

Zuleica Sampaio e Simone Lima

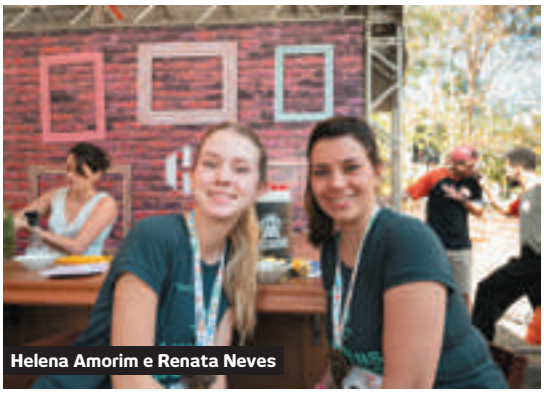


Renata Barros e Thais Oliveira

Renata Andrade, Fidelande Xavier e Josy Castro

Adriana Medeiros, Diana Junqueira, Grazi Vidal, Andreia Teixeira, Luciana Soares

Camila Chaves, Paty Otoni e Alessandra Carvalho


Helena Amorim e Renata Neves

Gustavo Horbelt, Cibele Fatima Horbelt, Larissa Fernandes e Maria Eduarda

Caio Corradi e Lucas Lavarini

Laila Soares e Ágata Utsch

Paty Otoni

Valeria Vale e Carol Lara

Lisandra Oliveira e Marcela Cintia

Luciana Soares, Helder Guimaraes, Grazzi Vidal e Karlos Ronielly

Janine Caroline e Fabiana Mota

Estande Tia Vânia

Rosângela Silva

Espaço Danone

Alessandra Bastos e Patricia Camilo do Carmo

Roberta Gomes

Estande Virtuosa

Estande Light FM

Nara Tavares

Cláudia Lara, Gustavo Coelho, Camila Lara e Otávio Lara

Gustavo Coelho, Camila Lara, Maria Cecília Lara, Camila Tavares e Bernardo Lara

Camila Lara e Gustavo Coelho

UNIÃO NA MATRIZ DE SANTO ANTÔNIO

Em cerimônia na Igreja Matriz de Santo Antônio, em Tiradentes, Camila Teixeira Lara e Gustavo Melo Coelho trocaram alianças no início de setembro. Os pais da noiva, Cláudia Teixeira Santos Lara e Otávio Antônio Rodrigues Lara; e os pais do noivo, Sérgio Coelho e Maria Alice Coelho, receberam os 500 convidados em festa na charmosa pousada Villa Paolucci, localizada no centro da cidade histórica. O cerimonial ficou a cargo da Formato Produções; a decoração, da VDesign; e o bufê, do Bravo Catering. A noite foi animada pelo DJ Maurício Maoli e pelo cantor Bruno Cabral. Fotos: Mylene Valim Fotografia.

Luisa Aguiar e Camila Lara

Noivo e padrinhos

Gustavo Carneiro, Breno Maia, Gustavo Coelho e Henrique Giannetti

Matheus Rios, Gustavo Coelho, Camila Lara e Marília Damaceno

Sérgio Coelho e Fábio Rangel

Patrícia Muzzi, Sérgio Melo, Maria Alice Coelho, Gustavo Coelho, Camila Lara, Sérgio Coelho, Giulia Machado, Paulo Rotsen e Pedro Coelho

Fabíola Lara, Camila Lara e Luciana Lara

Paulo Meijon, Gustavo Coelho, Camila Lara e Mariana Valle

Maria Rita Freitas e Cláudia Lara

João Otávio Lara e Camila Lara

Pedro Tavares e Gustavo Coelho

Hélio Lopes, Camila Lara e Maria Marta Lopes

Padrinhos e madrinhas

Mario Campos e Antonio Carlos Arantes

Raul Belem e Marcos de Delta

Ze Vitor, Juninho de Melo, Geraldo Otacilio, Bruno Soares

Lucas Fonseca, Walter freitas, Angela Campos, Mario Campos, Roberto Holanda Filho, Tiago Ulisses e Luis Custodio

Suzana Vieira, Elisa Araujo e Angela Campos

Fernando Passalio, Elisa Araujo, José Francisco dos Santos e André Lamounier

HOMENAGEM À SIAMIG

A Assembleia Legislativa de Minas Gerais realizou reunião especial para homenagear a Associação das Indústrias Sucroenergéticas de Minas Gerais (Siamig), pelos serviços prestados na defesa do setor e no impulsionamento da sustentabilidade. O autor do requerimento para realização da homenagem foi o deputado Raul Belém. O presidente da Slamig, Mário Campos, destacou a importância do setor para a economia do estado e ressaltou o fato de que a safra 2023/2024 será a maior da história. "Nosso estado está prestes a se tornar o maior produtor e exportador de cana-de-açúcar do Brasil", disse. Após a cerimônia, Mário Campos recebeu convidados em uma festa na Casa Bernardi. Fotos: Pádua de Carvalho.

Tiago Ulisses, Suzana Vieira, Antonio Carlos Arantes e Wesley Arantes

Iara Souza e Silas Canedo, Carla Soares, Rodrigo Fernandes, Mariana Ramos e Pedro Ribeiro

Pedro Ribeiro, Mariana Maia, Iara Souza, Renato La Guardia, Mariana Ramos, Raul Belem, Rodrigo Fernandes e Silas Canedo

Raul Belem, José Francisco dos Santos e Zé Vitor

Fernando Andrade, Jean de Oliveira, Antonio Carlos Arantes e Itamar Guilherme

José Francisco dos Santos e Mario Campos

Jaqueline Pereira e Rodrigo Fernandes

Calazans, Renato La Guardia, Mariana Maia e Camila Rita

Monica Santos, Mara Pinheiro, Suzana Vieira e Angela Campos

Robert Lira e Camila Rocha

Mario Campos

Luis Gustavo, Eustaquio Passarini, Tiago Rocha, Karina Ferreira e Silvia Xavier

Levi Fernandes Pinto, Mateus Simões, Modesto de Araújo Neto e Nadim Donato

Nadim Donato e Gerson Camarotti

Gerson Camarotti e Raquel Brandão

Camila Farani

Fred Rocha

Ernesto Di Renzo

JORNADA DE CONHECIMENTO

Cerca de 2 mil pessoas acompanharam a 1ª edição do Inova Varejo BH, promovido pela Fecomércio MG com o apoio do Sebrae MG. Além do presidente da Fecomércio, Nadin Donato, e do superintendente do Sebrae, Afonso Rocha, o evento contou com as presenças do governador de Minas Gerais, Romeu Zema; da influencer Isa Domingues; da empresária Camila Farani; e do ator e diretor Miguel Falabella, entre outros. Vinte e um empresários mineiros foram homenageados com o Prêmio Mercúrio. O diretor-presidente da Drogaria Araújo, Modesto de Araújo Neto, recebeu a medalha do Mérito Comercial de Minas Gerais. Fotos: Tadeu Menezes.

Isa Domingues

Luciano Pádua

Miguel Falabella

Reginaldo Lopes e Fábio Bentes

/contreioficial

Mantenha sua equipe profissional saudável com a Contrei

Conte com quem é referência em Medicina, Segurança e Ergonomia do Trabalho há mais de 40 anos.

A Contrei resolve o E-social, integrando os dados do seu RH com as áreas de medicina e segurança do trabalho, utilizando as melhores plataformas de softwares, completamente on-line.

Com uma equipe altamente qualificada e composta por médicos, engenheiros e ergonomistas do trabalho, a Contrei realiza a implantação de serviços como **PCMSO, Exames, AET, PGR, PPRA, Gestão Ambulatorial, Treinamentos, Laudos, Pericias e muito mais.**

Tudo isso com a comodidade do atendimento padronizado em Medicina do Trabalho em todo o Brasil.

CONTREI
INTELIGÊNCIA EM SAÚDE, SEGURANÇA E ERGONOMIA DO TRABALHO

Conheça todos os nossos serviços pelo site:

www.contrei.com
e fale com um de nossos consultores.

ppimenta@revistaencontro.com.br

Sonho de fã

Quando eu tinha 7 anos, conheci meu primeiro ídolo: o Mauricio de Sousa. Minha mãe lia para mim as revistinhas da Mônica desde que eu era bem novinha, e, depois que aprendi a ler, ganhei até uma assinatura das revistas, pois a Mônica, a Magali, o Cascão e o Cebolinha se tornaram meus melhores amigos, eu não me desgrudava deles, queria ler o tempo inteiro.

Por isso, quando no começo dos anos 1980 minha mãe soube que o Mauricio vinha a Belo Horizonte para uma sessão de autógrafos em uma livraria, fez questão de me levar. Apesar da pouca idade, me lembro daquele dia até hoje. Ele escreveu "Oi, Paula", desenhou uma Mônica e assinou. E aquele papelzinho passou a ser a minha relíquia.

Fui crescendo e meu amor por aqueles personagens continuou. Ainda guardo a minha coleção (que conta com gibis dos anos 1970 até o começo dos anos 2000), e é exatamente por causa deles que outra história começou.

A Mabel, ainda bebê se interessou por aquelas revistinhas. Pedia para ver, queria folhear... E então uma vez quando fomos à casa da minha avó e ela descobriu que a minha tia tinha uma boneca da Mônica, se apaixonou e não a largou por nada! Minha tia acabou dando a boneca para ela e até hoje, uns quatro anos depois, a Mabel ainda é louca por esse brinquedo.

O envolvimento dela com a Turma da Mônica aumentou mais ainda quando descobriu que podia vê-la na TV. Vários desenhos estão disponíveis em plataformas de streaming, a Mabel já assistiu a todos, e, assim que ficou um pouco maior, mostrei para ela que existiam filmes também, com personagens "de carne e osso". Assistimos juntas aos live-action Laços e Lições, e qual foi a minha surpresa quando ao final ela perguntou se se podia conhecer a Mônica?

Eu ri, comecei a explicar que a Mônica era uma personagem, que só existia nos desenhos, mas ela apontou para a TV e disse que queria falar com a Mônica "de verdade".

Fiquei pensando se devia explicar que aquela garota era uma atriz, mas a Mabel tem apenas 5 anos. Ela já foi várias vezes à Disney e conheceu muitas princesas. Para ela, conversar com os personagens é algo natural... Por isso, se ela queria falar com a Mônica, eu tentaria dar um jeito.

Eu já conhecia a Giulia Benite, a atriz que interpreta a Mônica nesses filmes, por isso planejei que na nossa próxima viagem a São Paulo eu tentaria promover um encontro entre a Mabel e sua personagem do coração. Eu só não imaginei que isso aconteceria tão rápido...

Alguns dias atrás, viajei para o Rio para participar da Bienal do Livro e soube que a Giulia também estaria lá em um evento próximo ao horário da minha sessão de autógrafos. Mandei uma mensagem para ela contando que minha filhinha queria muito conhecê-la e ela foi extremamente fofa e receptiva. E assim conseguimos uma forma daquele sonho se realizar.

"A Mabel, ao vê-la, inicialmente ficou tímida, mas minutos depois já começou a se achar amiga da Giulia (ou melhor, da Mônica), queria mostrar os brinquedos, conversar... E eu me senti totalmente na pele das mães das minhas leitoras, tirando 500 fotos, preocupada de tudo dar certo, toda nervosa!"

A Mabel, ao vê-la, inicialmente ficou tímida, mas minutos depois já começou a se achar amiga da Giulia (ou melhor, da Mônica), queria mostrar os brinquedos, conversar... E eu me senti totalmente na pele das mães das minhas leitoras, tirando 500 fotos, preocupada de tudo dar certo, toda nervosa!

Acho que a Mabel também vai se lembrar da realização desse primeiro sonho de fã dela por muito tempo. Tenho certeza de que EU nunca vou esquecer... ▮

Paula Pimenta é escritora

Nem sempre uma nuvem acima da cidade **é sinal de chuva.**

Em um momento em que segurança e tecnologia andam cada vez mais unidas, contar com arquivos físicos e/ou de difícil acesso é uma atitude cada vez mais arriscada.

Sempre atenta a novas tendências e tecnologias, a EMIVE investe em um sistema de segurança que disponibiliza seu acesso aos registros em nuvem, de forma ágil e estável.

Este mesmo sistema, que segue vinculado ao projeto **BH + Segura**, possui características como: backup seguro, formato de recuperação de dados, redução de custos e até compartilhamento com as autoridades locais, em casos de ocorrências.

Afinal, tranquilidade de verdade é fazer uso da tecnologia **a seu favor**.

#VivaATranquilidade

emive.com.br **0800 004 2828**

EMIVE
SEGURANÇA ELETRÔNICA

Centro Médico Biocor

Especialidades Centro Médico

Biocor INSTITUTO
CENTRO MÉDICO

Reconhecido pela sua excelência, o Biocor Instituto amplia o cuidado com você por meio do seu Centro Médico. Além de possuir um corpo clínico altamente qualificado e instalações modernas, a unidade atende aos principais convênios.

- Angiologia e escleroterapia
- Arritmia cardíaca
- Cardiologia
- Cardiologia intervencionista
- Cardiopediatria
- Cirurgia geral e bariátrica
- Cirurgia cardiovascular
- Cirurgia de cabeça e pescoço
- Cirurgia geral
- Cirurgia oncológica
- Cirurgia plástica
- Cirurgia torácica
- Cirurgia vascular
- Clínica médica
- Coloproctologia
- Dermatologia
- Endocrinologia
- Endocrinologia pediátrica
- Gastro-hepatologia
- Geriatria
- Ginecologia
- Hematologia
- Infectologia
- Mastologia
- Nefrologia
- Neurocirurgia
- Neurologia
- Neurovascular
- Oftalmologia
- Oncologia
- Ortopedia
- Otorrinolaringologia
- Pneumologia
- Reumatologia
- Tricologia
- Urologia

AGENDE SUA CONSULTA:

@biocor instituto | @biocor_instituto | Hospital Biocor Instituto

(31) 3289-5040 / 3003-3230

Horário: 7h às 19h, de segunda a sexta-feira.
Alameda Oscar Niemeyer, 217 - Bairro Vila da Serra - Nova Lima (MG).

Acesse o site:
www.**biocor**.com.br
ou aponte a câmera para o QR Code