jornalperspectiva.com.br

PERSPECTIVA

TITAN Comunicação Ltda.
Ano 39 - Edição nº 344
Setembro de 2023

Produto atende diferentes estéticas na decoração de interiores

ULTRACOMPACTA

Pedra artificial de alta resistência é opção de revestimento com tecnologia

Big data proporciona vantagem às empresas

Poder de fornecer informações valiosas

Madeira prepara temporada de Natal

De 1º de dezembro a 7 de janeiro de 2024

Capa: *Quando se fala em alta tecnologia em revestimentos uma opção é a lâmina ultracompacta. Trata-se de uma pedra artificial, desenvolvida sem restrições de uso, que pode ser aplicada em bancadas de cozinhas, banheiros, pisos, lareiras e churrasqueiras.....Pág. 3.*

Fotos Capa: Sidney Doll, Francisco Correia e Divulgação.

Inovação

Aplicando inteligência de dados, a Hoff Analytics atua no mercado visando levar a tecnologia da big data para indústrias, construtoras e incorporadoras.....Pág. 4.

Francisco Correia/Divulgação

Madeira: pequeno paraíso português situado em meio à imensidão do Oceano Atlântico

Turismo

Temporada de Natal na Ilha da Madeira começa em 1º de dezembro e vai até 7 de janeiro de 2024, quando as luzes tomam conta da capital Funchal.....Pág. 6.

Gastronomia

Gelato Borelli completa 10 anos de atividades inaugurando mais uma unidade, desta vez em Ubatuba, no litoral Norte de São Paulo. .....Pág.10.

Divulgação

Convivência com pets reduz a sensação de solidão, ansiedade e depressão

PapoPET

O amor incondicional dos animais de estimação é essencial para o combate de diversas doenças, afirma o médico veterinário Eduardo Ribeiro Filetti.....Pág. 8.

Autoestima

Cigarro convencional, eletrônico, "paiero", narguilé..., indústria do tabaco é ativa na releitura para o vício que traz malefícios em todas as suas roupagens.....Pág. 8.

Opinião

Ora, a história!

Movimento em constante evolução, o que se escreve sobre a história da nação brasileira exige de tempos em tempos uma revisão, para que se garanta uma educação honesta a nossas crianças, afastando do senso comum versões fantasiosas que se repetem ao longo dos anos – desde meados do século XIX, exatamente, quando Francisco Adolfo de Varnhagen tornou-se o primeiro a escrever uma história nacional brasileira. Poderia até ter sido uma obra de valor, não fosse Varnhagen, além de militar e diplomata, "grande defensor da colonização portuguesa no Brasil" e que a aclamava como "um enorme feito que criava a possibilidade de sucesso para a recém criada nação brasileira". Ora! Após 200 anos de independência, e ainda sentindo os efeitos de um período de trevas que se abateu sobre a cultura nacional, este pode ser um excelente momento de a historiografia brasileira assumir a sua responsabilidade e, antes de tudo e de uma forma sistematizada, separar o joio do trigo, higienizando os livros didáticos, rejeitando narrativas poéticas ou feitas sob encomenda para atender interesses de poderosos, que vicejam em vários episódios da história do Brasil, muitos dos quais ainda sem a devida contestação – a exemplo das incursões realizadas na Bacia do Prata, nos séculos XVII e XVIII, denominadas Missões, e que envolveram também territórios do Paraguai, Argentina e Uruguai... É necessário incentivar que este movimento seja abastecido de estudos sérios sobre a evolução social dos habitantes desta terra, desde antes, durante e depois da chegada dos colonizadores. Estudos que deverão estar baseados no resgate da cultura primitiva e também em documentos da época, para sepultar de vez as mentiras que continuam sendo repetidas para mascarar a crueldade contra os povos pré-1500.

Exclusão do ISS da base de cálculo do PIS/Cofins

Alberto Murray Neto

As empresas, contribuintes do ISS, têm a oportunidade de reduzir a carga tributária, especificamente o PIS/Cofins – ao excluir o ISS de sua base de cálculo – e recuperar o que foi pago a maior nos últimos cinco anos. Os fundamentos da medida judicial se encontram abaixo explicados.

Uma empresa prestadora de serviço embute em seu preço de venda o ISS, mas, esse imposto será repassado ao fisco municipal. Portanto, não se incorpora ao patrimônio do contribuinte e, consequentemente, não deve compor a base de cálculo do PIS/Cofins.

Esse é o mesmo raciocínio da decisão do Supremo Tribunal Federal (STF), amplamente divulgado pela mídia, em relação a exclusão do ICMS da base de cálculo do PIS/Cofins, o que justifica a possibilidade de vitória das empresas prestadoras de serviço.

Em relação a exclusão do ISS, o tema já se encontra no STF, com voto favorável do ministro Celso de Mello e um pedido de análise do ministro Dias Toffoli, que, inclusive, já devolveu o processo para prosseguimento do julgamento.

Os contribuintes interessados em recuperar o valor pago a maior nos últimos cinco anos devem se apressar, pois, provavelmente, vai ocorrer a modulação da decisão. Ou seja, apenas quem ajuizou a ação até o término do julgamento no Supremo vai poder recuperar o citado valor.

Isso poderá representar uma significativa economia tributária para as empresas que recolhem ISS.

Murray

Alberto: "Recuperar o que foi pago a maior nos últimos cinco anos"

Alberto Murray Neto é advogado de Murray – Advogados, PLG International Lawyers, Haddock Offices, Alameda Santos, 2.326, 12º andar, São Paulo/SP, (11) 3132.9400, www.murray.adv.br

PERSPECTIVA Jornal PERSPECTIVA é publicação da TITAN Comunicação Ltda. CNPJ 02.546.886/0001-07 **PUBLICIDADE|REDAÇÃO|ADMINISTRAÇÃO** Tel. (13) 99147.6522 Matriculado nº 715 na Associação de Jornais do Interior do Estado de São Paulo (Adjori-SP) **IMPRESSÃO** Gráfica Printi (11) 4130.3799 **DIRETOR EDITOR** Luiz Carlos Ferraz MTb. 2045 **DIRETORA MKT** Sandra L. Netto MTb. 42562 Circula em Santos e cidades da Região Metropolitana da Baixada Santista Jornal PERSPECTIVA nº 344 Ano 39 setembro/2023. Sugestões de pauta podem ser enviadas para redacao@jornalperspectiva.com.br Artigo assinado é responsabilidade do autor. Todo o conteúdo está disponível em www.jornalperspectiva.com.br

Altamente resistente

Lâmina ultracompacta é opção para a arquitetura de interiores

Quando se fala em alta tecnologia em revestimentos uma opção é a lâmina ultracompacta. Trata-se de uma pedra artificial, desenvolvida sem restrições de uso, que pode ser aplicada em bancadas de cozinhas, banheiros, pisos, lareiras e churrasqueiras. O produto é fabricado por meio processo de sinterização, com a mistura de diversos minerais, sob extremas temperaturas, resultando em peças com estética única.

A chapa possui medidas de 3,20 x 1,60 m, espessura de 12 mm e texturas que variam entre o polido e o natural. A arquiteta Rosangela Pena, do escritório que leva o seu nome, ressalta a versatilidade para aplicação em superfície de áreas internas e externas. Além da alta resistência, por não ser poroso e resistente à água e ao manuseio de facas, o produto pode ser usado como tábua de corte. Temperaturas elevadas também não são problema, pois suporta um gradiente superior a 300 graus centígrados, comumente encontradas em lareiras e churrasqueiras.

Sidney Doll/Divulgação

Material reveste a lareira da sala, do chão ao teto

Por conta da variabilidade de acabamentos, o revestimento atende diferentes estéticas, da monocrática à clássica, revelando ainda a sofisticação dos mármores nobres. No que diz respeito à aplicação, Rosangela aponta a viabilidade para construção de mobiliários e objetos decorativos. Também de fácil limpeza e manutenção, como qualquer revestimento demanda cuidados para a sua longevidade. Em contato com a superfície, a gordura pode ser removida com detergente ou solvente. Valendo para as tintas e manchas de café e vinho, a melhor solução é usar detergente alcalino.

Versatilidade em formas e tons

A Teto Vinílico traz uma nova categoria de produtos para o mercado de revestimentos e acabamentos, oferecendo a combinação entre design criativo, sustentabilidade e praticidade na aplicação. O produto já paginado, sem repetição entre as réguas de até seis metros, traz a beleza da madeira oferecendo durabilidade e resistência.

Leve e de fácil manutenção, as peças não propagam chamas e oferecem garantia de 10 anos. Com tons amadeirados e cimentícios, as coleções trazem o design em diferentes combinações que inspiram e proporcionam novas experiências em espaços residenciais, corporativos e comerciais.

Entre as aplicações do produto, a continuidade da coleção Teto Vinílico Origens Tauari, do teto a parede, trouxe uma estética singular ao projeto da Livraria Cepe Editora. Assinado pelo arquiteto Wagner Melo, o projeto destaca a naturalidade da curvatura das placas vinílicas inspiradas na madeira clássica.

Wagner Melo/Divulgação

Coleção Origens Tauari da Teto Vinílico, em projeto na Livraria Cepe Editora

Teto Vinílico é marca da Araforros. Criada em 1991 pelo empresário Leopoldo Beserra, a empresa é referência na fabricação de superfícies vinílicas, como forros, portas sanfonadas e telhas. Com unidade industrial em Arapiraca/AL, conta com mais 300 colaboradores, em parque fabril de 15 mil metros quadrados, dedicado à inovação e design em soluções voltadas para materiais de acabamento para construção civil, arquitetura e decoração.

Guilherme Pucci/Divulgação

Sala de estar projetada por Pietro Terlizzi

Elegância e funcionalidade

Estética, sensação de acolhimento e conforto termoacústico são algumas das características do forro de madeira na composição da arquitetura de interiores. Com estrutura formada pela combinação de ripas, com dimensões parecidas ou díspares, o material com aparência rústico-sofisticada é bem-vindo em projetos variados, do clássico ao moderno e contemporâneo.

Para o arquiteto Pietro Terlizzi, explorar as características do forro de madeira promove uma combinação única de elementos surpreendentes, elegantes e funcionais: "Embora as chapas de gesso sejam os materiais mais empregados em forros, é inegável a capacidade da madeira de valorizar, ainda mais, o projeto". É importante atentar para a madeira adequada e ter atenção redobrada na instalação e manutenção.

Além de criar um teto surpreendente, o forro ajuda na resolução de questões técnicas na obra, como ocultar as instalações elétricas, hidráulicas, a infraestrutura de ar-condicionado e outros sistemas comumente incluídos no vão do entreforro. "A avaliação das condições dos projetos é determinante para a decisão sobre o melhor tipo de forro para cada ambiente", detalha Pietro, ao frisar que a escolha do forro envolve a análise de vários fatores: "Quando nos referimos à aparência, acontece uma relação direta com o material selecionado para sua execução. Sem dúvida, essa decisão influencia na atmosfera que o espaço transmitirá".

Por se tratar de material de alto investimento, especialmente em relação ao gesso, tudo começa na busca por empresas idôneas, se a empresa usa madeiras certificadas. O conforto acústico é ponto forte, sendo interessante em ambientes como salas de TV ou estar. "Isso acontece, pois a madeira absorve e dissipa o som, propiciando locais mais serenos e uma experiência de interiores diferenciada". Para compor o forro podem ser usadas várias espécies, como Cedrinho, Cumaru, Jatobá, Ipê, Pinus, Peroba, entre outras. "É importante dar preferência aos tipos mais duros e, consequentemente, mais resistentes, sem dispensar, é claro, a proteção de verniz ou stain", comenta Pietro, ao observar sobre a durabilidade.

CONSUMIDOR & CIDADANIA

Por Luiz Carlos Ferraz

● *Levantamento do Instituto Foodservice Brasil (IFB) mostrou que, em 2022, brasileiros gastaram R$ 216,2 bilhões com alimentação fora de casa – embora nem sempre seja satisfatória a experiência do consumidor. Eduardo Ferreira, CCO da ACOM Sistemas, que desenvolve tecnologia para a gestão de negócios do food service, alerta: "A implementação de sistemas de gestão, menus virtuais e aplicativos para o controle de pedidos dentro e fora do estabelecimento facilitam a comunicação e a integração de processos dentro da operação do restaurante, garantindo uma experiência mais ágil e personalizada".*

● "Muitas empresas apostam no digital como se fosse mudar tudo, aumentar faturamento, ampliar a visibilidade. A matriz que trabalhamos na Lebbe é assertiva e considera todos os âmbitos do marketing, desde a identidade visual, experiência do cliente, público-alvo, gestão de recursos para impulsionamento e ações offline", frisou o CEO da Agência Lebbe, Fernando Corrêa, no painel "Porque as estratégias de marketing não geram resultados?", ministrado em parceria com o head de marketing da Doctoralia, Pedro Filizzola, no último dia do ID 360, no Expominas.

● Legião da Boa Vontade (LBV) comemorou o Dia da Árvore, em 21 de setembro, com diversas atividades voltadas à preservação ambiental, com destaque às programadas pelas meninas e meninos que integram o serviço "Criança: Futuro no Presente!". Todos puderam participar de passeios ecológicos para conhecer as diversas espécies de árvores e plantas nativas, com preferência de sementes e mudas de árvores frutíferas nos plantios realizados nos Centros Comunitários de Assistência Social da LBV. Mais informações em @LBVBrasil e www.lbv.org

● *Publicada em 12 de setembro, com prazo de 120 dias para viger, lei aprovada pela Assembleia Legislativa do estado de São Paulo determina ao Executivo a obrigação de dar publicidade à ordem de espera de pacientes que aguardam a realização de procedimentos ofertados pela Central de Regulação de Oferta de Serviço de Saúde (Cross) e por unidades do SUS (Sistema Único de Saúde). Legislação determina que, além da divulgação da ordem de espera por meio de um portal na internet, os pacientes poderão consultar a fila de maneira presencial em unidades de Saúde do estado. Outro ponto é a regionalização das filas, com a exceção para procedimentos altamente especializados. Iniciativa é de autoria conjunta dos deputados Clarice Ganem (Podemos), Ricardo França (Podemos) e Caio França (PSB).*

CARTAS para esta coluna: Jornal Perspectiva, Consumidor & Cidadania, e-mail: redacao@jornalperspectiva.com.br

Inovação

Big data gera vantagem

Poder de fornecer informações valiosas às empresas

Divulgação

Tecnologia causa revolução no mercado da construção civil

Aplicando inteligência de dados com foco no setor da construção civil, a Hoff Analytics atua no mercado visando levar a tecnologia da big data para indústrias, construtoras e incorporadoras. Com uma plataforma abrangente, a empresa atende algumas das maiores indústrias do setor, e segundo o fundador Wesley Bichoff, a inteligência de dados tem o poder de fornecer informações valiosas às empresas, incluindo todos os projetos disponíveis, as principais tendências de mercado e até mesmo prever a localização de futuras construções antes mesmo do início dos projetos, utilizando registros públicos relacionados com a cadeia construtiva.

"Estamos revolucionando a forma como a indústria da construção civil toma decisões estratégicas", afirmou Bichoff: "Nossa plataforma de inteligência de dados fornece insights fundamentais, possibilitando que as empresas tenham uma vantagem competitiva significativa ao tomar decisões informadas e assertivas".

A CEO da Hoff Analytics, Janaine Nascimento, enfatizou o crescimento do uso da tecnologia no setor: "Estamos liderando uma mudança no mercado da construção civil, ao utilizar a inteligência de dados para melhorar a eficiência, a produtividade e a competitividade. É uma tecnologia que está mudando a forma como trabalhamos nessa indústria e o próximo passo é levar essa visão também para outros mercados".

Future 50 anuncia líderes em ascensão

Divulgação

Project Management Institute

O Project Management Institute (PMI) anunciou a lista 2023 Future 50, que apresenta 50 líderes em ascensão e que estão transformando o mundo e remodelando o futuro por meio de seus projetos. Esses 50 indivíduos representam um grupo de profissionais que impulsionam a transformação em todas as regiões de atuação do PMI e em diferentes setores.

Entre os 50 homenageados está o brasileiro Gabriel Liguori, cofundador da startup de biotecnologia TissueLabs. Nomeado nas listas Forbes Under 30 e MIT Innovator Under 35, Gabriel direciona as suas energias para a medicina regenerativa, onde ele cria órgãos e tecidos cultivados em laboratórios. O objetivo é desenvolver órgãos artificiais para enfrentar a escassez de órgãos necessários para transplante, uma paixão que surgiu quando ele enfrentou uma anomalia cardíaca na infância que exigiu um procedimento cirúrgico.

"Ao aproveitar o poder do gerenciamento estratégico de projetos, não apenas ampliamos a inovação, mas também promovemos a colaboração contínua", comenta Ricardo Triana, diretor geral do PMI América Latina: "Isso permite que uma equipe de alto calibre, como a de Gabriel, atinja marcos consistentemente e transforme o sonho de órgãos regenerativos em uma realidade alcançável".

Além de Gabriel, estão entre os homenageados na América Latina: Felipe Lara Leyva (México), Fred Camus Yeomans (Chile), Scarlin Marcelina Gómez Tejada (República Dominicana), Lëmnec Tiller (Colômbia) e Tomás Giovanetti, CEO e fundador de entretenimento TGA, da Argentina. "O PMI continua comprometido em elevar as vozes dos profissionais de projetos que almejam mais alto, geram impacto na sociedade e transformam o mundo", disse Pierre Le Manh, presidente e CEO de PMI.

Design de mesa recebe premiação

Arquiteta Analis Valverde foi premiada na 13ª edição do Design Tank Brasil com a Bella, uma mesa de jantar que combina diferentes materiais e funções, além de possuir um design orgânico e elegante. Ela afirma que se inspirou na natureza para a criação, buscando trazer poesia e arte para o ambiente. A mesa é composta por dois pés de multilaminado com lâmina de carvalho natural, que dão sustentação ao tampo de mdf com pedra industrializada. O tampo tem um formato ovalado e uma abertura lateral, onde fica a champanheira de inox, que pode ser prata ou dourada. A champanheira tem uma tampa que se encaixa perfeitamente no tampo da mesa, podendo ficar oculta quando não for usada.

A peça tem conceito orgânico, com duas bases – uma mais densa e tamanho maior e nela é embutida a champanheira e outra, formando duas partes mais finas e leves.

Novas soluções de engenharia

Tecnologia em 3D reduz erros de projeto, acelera o fechamento de negócios...

A realidade virtual e aumentada desempenha um papel cada vez mais importante no setor da construção civil, oferecendo uma variedade de benefícios que melhoram a eficiência, a qualidade e a segurança das atividades relacionadas ao setor. Entre as principais vantagens do recurso está a possibilidade de que arquitetos, engenheiros e clientes visualizem projetos em 3D de maneira imersiva, contribuindo na compreensão das dimensões e proporções do projeto e permitindo ajustes antes do início da construção física.

"Essa tecnologia reduz a probabilidade de erros de projeto e retrabalho posterior, além acelerar o fechamento do negócio por parte dos clientes", afirma a gerente geral de Engenharia de Aplicação da Orguel, Adriane Camargos Pereira. A empresa, um dos principais players do mercado nacional de soluções de engenharia para a construção civil, investe na realidade virtual e aumentada continuamente e aplica a tecnologia nos seus produtos – andaimes, fôrmas de concreto, plataformas móveis e escoramentos de laje, entre outros.

"Além de criar o projeto em 3D, onde é possível ver como o produto será aplicado na obra, podemos utilizar um avatar do cliente, permitindo que ele 'caminhe' dentro do andaime ou da plataforma, visualizando a solução de forma imersiva", explica a gerente da Orguel, ao detalhar que o uso da inovação tem dado retorno positivo por parte dos clientes, pois a simulação permite a eles ter uma visualização da montagem das peças na obra e possíveis interferências, percebendo melhor os detalhes da sua aplicação e fazendo com que tomem a decisão de fechar o negócio de forma mais rápida, reduzindo, assim, tempo de cronograma.

"A utilização da realidade virtual e aumentada faz parte da estratégia de inovação e tecnologia da Orguel, voltada a propiciar soluções completas de engenharia e uma experiência diferenciada aos nossos clientes. Já estamos com a tecnologia na linha de estruturas e em breve ampliaremos a experiência imersiva para a linha de máquinas", acrescenta Adriane.

Divulgação

Orguel investe na realidade virtual e aumentada e aplica a tecnologia nos seus produtos – andaimes, fôrmas de concreto, plataformas móveis e escoramentos de laje, entre outros

Otimismo no segundo semestre

A indústria da construção civil está otimista neste segundo semestre do ano, prevendo um impulso significativo nas atividades e um aumento na demanda por projetos residenciais, comerciais e de infraestrutura. Com base nas perspectivas promissoras de investimentos em infraestrutura, demanda imobiliária sustentada e inovações contínuas, o setor está pronto para enfrentar o período com a confiança renovada. Segundo a Confederação Nacional da Indústria (CNI), o índice de intenção de investimento da indústria da construção subiu 5,6 pontos entre abril e maio. Os dados mostram que o setor está prestes a se aquecer, após um começo de ano relativamente fraco. "Diante da redução da Selic, podemos esperar um incentivo maior dentro do mercado imobiliário que impactará diretamente o nosso segmento", comentou Juliana Carsoni, CEO da Juntos Somos Mais, joint venture da Votorantim Cimentos, Gerdau e Tigre: "Se a taxa continuar nessa tendência de queda, já sinalizada na última reunião do Copom em junho, esse novo ciclo da economia será benéfico para o setor de construção civil, principalmente, no médio e longo prazo".

Impermeabilização para a saúde de moradores e imóveis

Movimento Construção Saudável

Etapa vital no processo construtivo, a impermeabilização assegura a resistência de uma estrutura – desde a fase de construção até a ocupação – contra os efeitos adversos da água, líquidos diversos, mofo, fungos e bactérias. O Movimento Construção Saudável, empenhado em ampliar a conscientização acerca da importância da impermeabilização, ressalta que a falta desse cuidado pode acarretar danos significativos à saúde.

Um dos principais alertas é que a ausência de uma impermeabilização adequada pode desencadear problemas de saúde tanto para os ocupantes do imóvel quanto para a própria edificação. Alergias e crises respiratórias são riscos reais, com dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), divulgados pelo Ministério da Saúde, indicando que 300 milhões de pessoas sofrem de asma e 400 milhões de rinite em todo o mundo.

O mofo é alergênico e pode causar, ou piorar, as doenças alérgicas, como rinite, bronquite e asma. É considerado um fator de risco importante para contrair doenças respiratórias, pois ao inalar os esporos do mofo, as pessoas alérgicas desencadeiam a reação pelo organismo, o que pode causar espirros, obstrução nasal, tosse, falta de ar, olho avermelhado, lacrimejamento e inchaço nos olhos. Pessoas não alérgicas, ao inalar o fungo, podem até desenvolver pneumonia.

Além dos riscos à saúde humana, a falta de impermeabilização pode comprometer a longevidade de uma construção. Fazer a impermeabilização correta durante a obra evita os problemas futuros, por isso a importância da conscientização. O custo inicial da impermeabilização, previsto numa obra residencial, varia de 1% a 3% do orçamento total, enquanto os gastos futuros, decorrentes da má impermeabilização, ou da falta dela, podem superar os 12%.

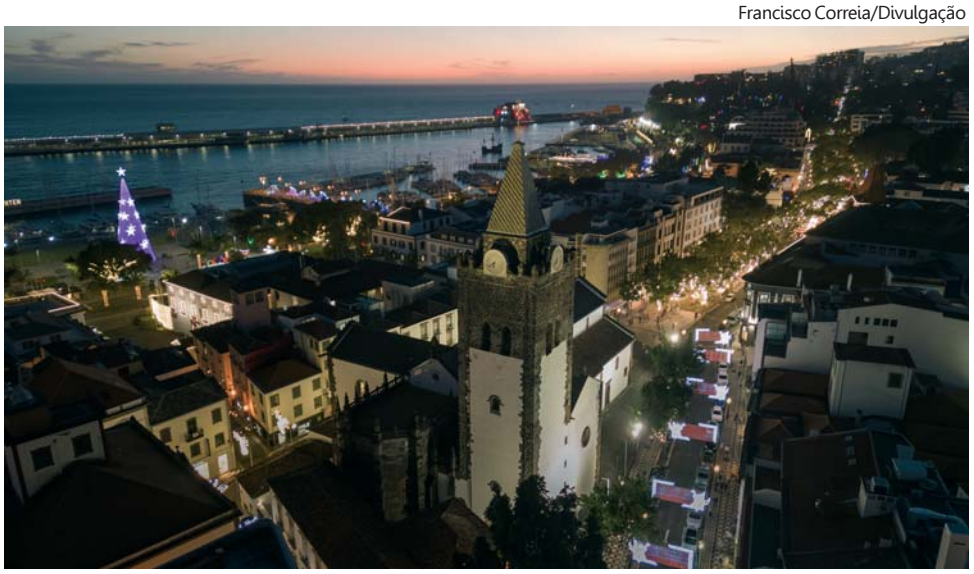
A impermeabilização de uma superfície, seja laje, parede, piscina, reservatório, piso, jardineira, ou qualquer área que tenha contato com água ou umidade, aumenta a longevidade do imóvel, favorece a sustentabilidade e aumenta a qualidade de vida das pessoas. Por isso, a conscientização das pessoas sobre a importância da impermeabilização correta não só para o imóvel, mas para a vida da família é fundamental.

O Movimento Construção Saudável reúne as principais empresas do mercado de impermeabilização – Mactra, Sika, Vedacit e Viapol – com o objetivo de conscientizar a população sobre a importância de cuidar da saúde das habitações e das pessoas. Criada em 2019, a iniciativa discute os benefícios de impermeabilizar de forma correta e as consequências que o processo traz para a saúde das pessoas. O Movimento promove ações em eventos, revendas, home centers e demais pontos de venda.

Mais informações em www.construcaosaudavel.org

Por Luiz Carlos Ferraz
redacao@jornalperspectiva.com.br

Francisco Correia/Divulgação



Madeira: festejos natalinos acontecerão de 1º de dezembro a 7 de janeiro

Natal na Ilha da Madeira

Madeira e Porto Santo são as únicas ilhas habitadas do arquipélago

A temporada de Natal na Ilha da Madeira começa em 1º de dezembro e vai até 7 de janeiro de 2024, quando as luzes tomam conta da capital Funchal, atraindo a atenção para a decoração natalina. Durante o período, também acontece o tradicional Mercadinho de Natal, com artigos alusivos. Um dos melhores destinos insulares do mundo, a Madeira é um pequeno paraíso português situado em meio à imensidão do Oceano Atlântico. De origem vulcânica, sua localização privilegiada proporciona clima ameno e mar com temperatura agradável o ano inteiro, além de impressionantes cenários de montanhas, vales e penhascos, todos cobertos pela exuberante vegetação Laurissilva, nomeada Patrimônio Natural da Humanidade pela Unesco.

Na época natalina os viajantes encontram flores, frutas, doces, comidas e bebidas típicas, aproveitando o delicioso aroma da culinária madeirense. O prato típico natalino é a carne de vinha-d'alhos, feita com carne de porco marinada em vinho branco, vinagre, alhos e louro, servida em sandes de pão ou bolo de caco. Entre outras tradições, os presépios de proporções reais e as decorações alusivas ao nascimento de Jesus, se espalham pelas ruas madeirenses. Outro momento importante da temporada é a festa de Réveillon.

O arquipélago é formado por um conjunto de ilhas, sendo Madeira e Porto Santo as principais e únicas habitadas. Há excelentes opções em balneários, monumentos históricos e ótimos hotéis e restaurantes, onde se pode provar a deliciosa gastronomia e os premiados vinhos madeirenses. Mais informações em www.madeiraallyear.com

Reservas por meio de NFTs

Divulgação

Hotel Solar do Imperador, localizado em Porto Seguro/BA, aceita reservas através de NFTs (token não fungíveis) com o lançamento da coleção "Brasil e suas Belezas do Nordeste". O projeto reúne obras de Agman Duarte e retratam a essência das paisagens, tradições e riquezas culturais da região. A iniciativa destina parte dos lucros das vendas para apoiar projetos em comunidades locais que estimulam a cultura, a arte e a tecnologia.

Os tokens não fungíveis (NFT) são representações digitais de um bem, moeda, imagem ou qualquer outro ativo único e insubstituível, que ao ser comprado, passa a ser propriedade de quem o adquiriu. No caso da coleção, ao comprar uma obra de arte em versão digital e única, apoia projetos que preservam a herança cultural do Nordeste. E mais: o comprador terá benefícios especiais, entre eles a possibilidade de utilizar os tokens para desfrutar de hospedagens no Hotel Solar do Imperador e a participação em campanhas exclusivas.

As obras que compõem a coleção são de Agman Duarte, que carrega a herança criativa do pai, o artista Agadman Alves Benvindo. Em suas obras, a presença dos detalhes e da tridimensionalidade destacam os contornos de cenas e personagens em movimento. "O detalhe é o principal, nele mora a surpresa, nele mora a riqueza, nele mora algo mais", sintetiza Duarte.

Tecnologia no Airbus A350

Air France utiliza novos padrões de conforto e tecnologia em viagens com o Airbus A350. As inovações estão disponíveis no Boeing 777-300ER. As novas aeronaves apresentam inovações tecnológicas, como a mais larga tela de toda a frota Air France e o maior touchpad, para facilitar a navegação na área de assento na classe Business, bem como novas opções de pareamento para conexão de aparelhos pessoais em todas as classes. No total, a companhia encomendou 41 Airbus A350-900s. Até o momento, já recebeu 20 destas aeronaves. O 21º A350, chamado "Aix-en-Provence", será o primeiro a apresentar a nova configuração de cabine.

HOTÉIS POUSADAS ROTEIROS...

Divulgação

Porto de Galinhas: opção nos feriados nacionais do segundo semestre

Destinos em alta em viagens curtas

Muita gente de olho nos feriados do segundo semestre – 12 de outubro, Nossa Senhora Aparecida; 2 de novembro, Finados; e 15 de novembro, Proclamação da República – pois são uma ótima oportunidade de prolongar o final de semana e visitar destinos próximos de carro ou investir em um pacote que inclui passagens aéreas. "É muito mais vantajoso elaborar tudo com antecedência para conseguir aproveitar promoções e valores mais em conta", sugere Adriana Boeckh, diretora de marketing da Abreu no Brasil. De acordo com a Abreu, as viagens dentro do Brasil permanecem em alta para esses feriados e o destaque é para os resorts *all inclusive* no Nordeste. Destinos como Lençóis Maranhenses, Porto de Galinhas e a Rota das Emoções também são excelentes opções para quem busca belas paisagens e aventura. Por outro lado, a região Sul do Brasil tem ganhado protagonismo a cada ano, com destinos como Gramado, Serra Gaúcha e Foz do Iguaçu.

Para aqueles que preferem curtir os dias de folga em grandes centros urbanos, com suas variedades de shows, exposições, museus e experiências gastronômicas, a Abreu indica as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo como destinos perfeitos. Com a possibilidade de esticar o período de viagem por alguns dias, os turistas podem optar ainda por destinos na América do Sul.

Ampliando operações gastronômicas

Divulgação

Costao: investe na experiência

Apostando no *food experience*, tendência que desperta emoções e sentimentos através das percepções de sensações, aromas e sabores, o Costao do Santinho, em Florianópolis/SC, inaugurou espaço que amplia suas opções gastronômicas, unindo arquitetura moderna, minimalista e com projeto que se integra às belezas naturais do empreendimento.

O novo restaurante japonês Kaigan integra o Espaco Gastronômico Sambaqui, um complexo gastronômico e modular, com vista para o mar e que conta com uma das cozinhas mais modernas do segmento hoteleiro. O equipamento qualifica a experiência para os hóspedes e se soma a outros investimentos, como a reforma do Espaço das Águas, onde ficam as piscinas aquecidas, a nova academia, e o parque aquático infantil, destaca Cleiton Tabalipa, copresidente do Costao. Os investimentos acompanham as obras de modernização dos apartamentos, que esse ano agregará mais 100 unidades categoria Luxo, de 1, 2 e 3 dormitórios, nas Vilas Açorianas.

Justiça condena Petrobras

Estatal não registra exposição de funcionários a agentes tóxicos

Divulgação

Conduta omissiva da Refinaria Presidente Bernardes, em Cubatão, prejudica direitos trabalhistas

A Petrobras deverá implementar seu Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e emitir Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) constando os riscos químicos e físicos aos quais seus trabalhadores estão expostos, além de estabelecer medidas para eliminação, redução ou controle desses riscos, a fim de preservar a integridade física e mental de seus trabalhadores. Como pagamento por danos morais à sociedade, a empresa deverá multa no valor de R$ 50 milhões, a ser depositado ao Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT).

Essa foi a decisão da juíza da 2ª Vara do Trabalho de Cubatão em Ação Civil Pública ajuizada pelo Ministério Público do Trabalho em Santos contra a Petrobras, após denúncia comprovada pelo órgão, de que a empresa não inclui no Laudo Técnico das Condições do Ambiente de Trabalho (Ltcat) e no Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP), as substâncias cancerígenas e os agentes químicos a que os trabalhadores estão expostos, em especial aqueles que atuam na refinaria de Presidente Bernardes.

O Ltcat tem o objetivo de avaliar e determinar as condições ambientais no ambiente de trabalho que um determinado trabalhador atua e, com base nisto, definir se existem enquadramentos para situações futuras de aposentadoria especial. Já o PPP é um histórico laboral do trabalhador e tem o objetivo de identificar as exposições aos agentes de risco em potencial ao longo dos anos.

A ação ajuizada pelo procurador do Trabalho Rodrigo Lestrade Pedroso é baseada em provas como relatórios de fiscalização e laudos técnicos de centros de referência, como o Cerest-SesMT, elementos fornecidos pela própria empresa, tais como, PPP, PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), atas de reuniões da CIPA, e dados coletados em diligências *in loco*.

O que se concluiu é que "a Refinaria Presidente Bernardes - Cubatão (RPBC) refina o petróleo bruto, obtendo produtos como Gasolina Podium, Gasolina de Aviação, Óleo Diesel, Nafta Petroquímica, Butano, Benzeno, Xilenos, Hexano, Resíduos Aromáticos, entre outros. Estes, são produtos e substâncias químicas que emitem vapores atingido toda planta, com trabalhadores expostos. Os Atestados de Saúde Ocupacionais (ASOs) são incompletos quanto aos riscos químicos (principal mente o benzeno), e o PPP omite por completo os riscos químicos, sendo registrado apenas risco físico 'Ruído'".

Entre as obrigações a que a empresa deve providenciar, de acordo com o pedido do MPT, acolhido pelo juízo, estão: o reconhecimento dos riscos químicos e físicos apontados no relatório do Cerest na implementação do Pcmso e Atestados de Saúde Ocupacional, na elaboração do PPRA, bem como na emissão dos PPP dos empregados que desenvolvem atividades junto à Refinaria Presidentes Bernardes de Cubatão – RPBC, além de indenização pela prática de dano social no montante de 50 milhões de reais, valores reversíveis ao Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT) ou a entidade beneficente ou de assistência social.

Ciclo de debates aborda eficiência tributária

Comemorando o avanço das exportações portuárias pelo Rio Grande do Sul, a Becomex, empresa brasileira de tecnologia e negócios que utiliza inovação para lidar com desafios tributários, realizou série de encontros "De Olho no Futuro" para debater potenciais impactos aduaneiros na Reforma Tributária. Os eventos aconteceram em setembro, em Caxias do Sul, Porto Alegre e Passo Fundo, destacando também como os regimes aduaneiros especiais podem ser importantes ferramentas para reduzir custos tributários e financeiros na cadeira. Os portos do Rio Grande do Sul registraram, no primeiro semestre de 2023, variação positiva em diversos números referentes à movimentação de produtos. No período, foram mais de 20 milhões de toneladas de itens e mais de 1.800 embarcações recebidas.

Dicas para ampliar vendas on-line de automóveis

Pequenas mudanças na forma de anunciar um veículo na Internet, visando encantar o comprador e negociar mais rapidamente, fazem a diferença entre vender mais e de forma mais rápida para qualquer tipo de público. É o que mostra a pesquisa do Instituto AAV que buscou responder quais características de um anúncio influenciam na venda. O levantamento abrangeu 3 milhões de anúncios de carros anunciados na plataforma AutoAvaliar e considerou só carros fabricados a partir de 1998, estudando 30 características para chegar a algumas dicas sobre como anunciar melhor o seu veículo.

Entre as dicas para alavancar a venda, seja detalhista. Evite ser sucinto na descrição do anúncio. O ideal é que ela tenha o maior número de informações. Se for muito curta, saiba que você terá uma chance 34% menor de venda. Portanto, não deixe de colocar informações como o status da documentação, a garantia, forma de pagamento, prazo de entrega, IPVA, situação do manual, chave reserva e tudo o que possa impactar na decisão do comprador. "Um ponto interessante é sempre acrescentar uma pequena história para tornar o carro único. Algo como para que ele era usado, se era basicamente para ir ao trabalho e pequenos percursos ou algo assim", afirma. Nilson Caldeira, consultor responsável pela pesquisa do Instituto AAV.

Quanto mais itens do veículo, como motor, câmbio, pneus, lataria e pintura, para somente citar alguns, maiores são as chances de sucesso. Este detalhamento leva a uma taxa de conversão 8% maior. A quantidade de fotos também faz a diferença. Não seja econômico nas imagens, pois a maior taxa de conversão é de anúncios com entre 25 e 30 fotos. Se você colocar entre 10 e 25 fotos terá 6,7% mais chances de venda quando comparado a anúncios com até 10.

Se a plataforma permitir anúncios com fotos 360º não deixe de publicar. Este tipo de mídia vai aumentar a chance de conversão em 23%. Já os áudios ampliam este percentual em 47%. "O comprador quer ouvir o carro funcionando, o barulho do motor e isso é importante para seu convencimento", lembra Caldeira. O uso de áudio chega a até ser mais essencial que o vídeo, que aumenta a probabilidade de venda em 14%.

Autoestima

Divulgação

Disparidade em relação à idade de crianças e adolescentes

Desafio contínuo

A adoção de crianças mais velhas e adolescentes, rotulada como adoção tardia, ainda é um tema desafiador, que revela preconceitos e necessidades que clamam por atenção, especialmente no Brasil, onde cerca de 5.000 crianças e adolescentes estão atualmente em situação de acolhimento institucional ou familiar. Há, no entanto, uma significativa disparidade em relação à faixa etária dos candidatos, considerando que mais de 77% são de crianças acima de oito anos de idade e adolescentes, de acordo com os dados do Sistema Nacional de Adoção e Acolhimento (SNA), coordenado pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ).

Mais de 35 mil pessoas e/ou casais estão habilitados, à espera de terem filhos adotivos. "Ainda existe uma crença de que crianças mais novas vêm como uma 'folha em branco', como pessoas ainda livres de vícios de personalidade, que poderão ser moldadas desde o início pelos pais", afirma Jussara Marra, presidente da Associação Brasileira de Grupos de Apoio à Adoção (Angaad): "Há duas décadas, quando grande parte dos pretendentes optava por crianças até dois anos, a adoção de crianças de três anos já era considerada tardia". Hoje, crianças acima de oito anos de idade são consideradas dentro do espectro tardio e, entre os pretendentes, prevalece a busca por crianças de até cinco anos, brancas, sem doenças graves e/ou deficiências, sem grupos de irmãos, com predileção por meninas.

A Angaad congrega e apoia os inúmeros grupos de apoio à adoção existentes no país. Ela trabalha pela convivência familiar de crianças e adolescentes e atua, desde 1999, de forma voluntária. A organização segue as diretrizes do ECA e representa os grupos junto aos poderes públicos e às organizações da sociedade civil, em ações que desenvolvem e fortalecem a cultura da adoção.

Versões diferentes para mal semelhante

Fumar quatro cigarros de palha/dia equivale a um maço de industrializado

Divulgação

Vapes: falsa promessa de causar menos prejuízo à saúde

Cigarro convencional, eletrônico, "paiero", narguilé..., a indústria do tabaco é ativa na releitura para o vício que traz malefícios em todas as suas roupagens. Pelo menos 40% dos óbitos por doenças em todo o mundo estão relacionados ao tabagismo. "Se olhar especificamente para o câncer, o tabaco é o agente causal mais importante", afirma André Moraes, oncologista clínico do Centro de Oncologia Campinas: "O produto está associado a uma série de tumores, não só de pulmão, mas do trato aéreo digestivo alto, pâncreas, rim, colo de útero em mulheres, bexiga. Talvez seja mais importante a interferência do tabaco nas doenças de bexiga do que nas de pulmão".

Os vapes (cigarros eletrônicos) e os "paieros" (de palha) são responsáveis por disseminar entre os jovens a falsa ideia de acarretarem menor risco à saúde em comparação ao cigarro industrializado. Segundo o oncologista, o discurso se resume a marketing da indústria do tabago para recuperar terreno no mercado de consumo: "Um indivíduo que fuma quatro cigarros de palha por dia, na verdade está fumando um maço de cigarro industrializado pela proporção das toxinas. O cigarro de palha tem uma potência tabágica cinco vezes maior que a do cigarro de papel. Do ponto de vista da dosagem de alcatrão e nicotina, as concentrações são maiores".

Alerta ao terapeuta antiético

Divulgação

Denúncia ao Conselho Regional

Conexa identificou aumento de 35,4% nos atendimentos de telepsicologia na plataforma da healthtech no primeiro semestre do ano em relação a igual período de 2022. Foram 989.459 de janeiro a junho deste ano, em face a 730.040 nos primeiros seis meses de 2022. Segundo a psicóloga Monica Machado, muitas pessoas enfrentam os estragos que a pandemia gerou na saúde mental. Ela alerta para condutas irregulares do psicólogo: ultrapassa o limite da relação paciente/pessoa, atende casos que não são de sua especialidade, não responde às perguntas, fala muito sobre si mesmo, julga ou critica o paciente, a terapia nunca termina. Denúncias devem ser feitas no Conselho Regional de Psicologia do Estado.

Papo PET com Dr. Filetti

Pets fazem bem à saúde

Eduardo Ribeiro Filetti

Divulgação

Benefícios comprovados pela ciência

PESQUISADORES da Universidade de Uppsala, na Suécia, terminaram estudo de 12 anos que mostrou que, para pessoas que vivem sozinhas, a presença de cães diminui em 33% as chances de morte e em 36% o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. A possibilidade de infarto cai 11%. Já para quem mora com mais pessoas, os benefícios são um pouco menores: risco de morte reduzido em 11% e de doenças do coração por volta de 15%.

O amor incondicional que os animais de estimação têm por seus tutores e vice-versa é essencial para o combate de diversas doenças, principalmente os males emocionais. Chamado de pet terapia ou Terapia Assistida por Animais, o uso de bichos domésticos para fins terapêuticos já é reconhecido pelo Conselho Federal de Medicina e pelo Conselho Federal de Fisioterapia e Terapia Ocupacional. Em alguns estados brasileiros, leis foram sancionadas para permitir a presença de animais de estimação em hospitais públicos e privados, como forma de auxílio terapêutico.

As pesquisadoras Andreia Maria Heins Vaccari e Fabiane de Amorim Almeida, do Hospital Albert Einstein, constataram que a visita dos animais para crianças doentes descontrai o ambiente, propicia maior interação do paciente com os profissionais e demais crianças. Contribui também para que a criança se torne mais cooperativa nos procedimentos hospitalares, além de atuar como estratégia alternativa no alívio da dor e do desconforto.

Estudo feito pela Universidade de Nova York, mostrou que os pets são uma das melhores maneiras de combater o estresse. A pesquisa testou níveis de estresse nas pessoas em situações sozinhas, com seu parceiro, com seu animal e com seu parceiro e animal. Eles notaram que a ocasião de maior relaxamento e tranquilidade foi quando estava com seu animal.

Está claro que esta convivência reduz a sensação de solidão, a ansiedade e a depressão. O contato com os animais, faz os seres humanos produzirem mais hormônios, como a ocitocina, prolactina e a serotonina, que melhoram o humor.

Muitas famílias escolhem ter um cão para brincar com os filhos, outras preferem não ter animais pois acreditam que os filhos possam desenvolver alergias. Porém, a chance de a criança ter este tipo de problema são 40% menores tendo um animal de estimação. Isto porque a convivência com eles desenvolve um sistema imunológico mais forte. Segundo cientistas da Universidade de Melbourne, animais de estimação podem fazer bem para a saúde das crianças. Depois de fazer uma pesquisa com aproximadamente 8.500 adultos, eles descobriram que as crianças que foram expostas a animais até os cinco anos tiveram menores taxas de alergia nasal na adolescência.

Criar um bicho em casa ajuda a reduzir a pressão sanguínea, colesterol e o triglicérides, melhorando a função cardíaca e prevenindo doenças cardiovasculares. Passear com cachorro é uma boa maneira de perder peso, pois as caminhadas serão mais frequentes do que se a pessoa não tiver animal de estimação.

Eduardo Ribeiro Filetti é médico veterinário, professor universitário, pós-graduado em Clínica Veterinária de Pequenos Animais, pós-graduado em Cirurgia de Pequenos Animais, Fitoterapeuta, mestre em Saúde Pública e membro da Academia Santista de Letras.

Por Sandra Netto
www.blogcomsandranetto.blogspot.com.br
sandranetto@jornalperspectiva.com.br

■ Entre 27 de setembro e 1º de outubro, acontece a quarta edição do Organic Festival Trancoso, idealizado pelo Uxua Casa Hotel & Spa e o chef Charles Piriou, com o objetivo de promover o destino baiano como referência em turismo sustentável no Brasil e no mundo.

■ *Após 22 anos desde a última individual de Franz Weismann (1911-2005), a Casa França-Brasil, na Rua Visconde de Itaboraí, 78, Centro, no Rio de Janeiro, realiza até 19 de novembro a mostra "Franz Weissmann: Ritmo e Movimento".*

■ 11ª Tattoo Week acontece de 20 a 22 de outubro, no Expo Center Norte, na capital paulista, com 3.500 expositores, 5 mil tatuadores e piercers do mundo todo, estimando realizar 200 mil tatuagens.

■ *Grupo Pereira reuniu convidados para almoço e visita guiada em setembro, dia antes da inauguração oficial de sua primeira loja Fort Atacadista (Atacarejo) na Baixada Santista, na Areia Branca, em Santos, recepcionando com Paulo Nogueira, gerente nacional de Operações e Vendas Fort Atacadista, Gustavo Custódio, diretor de Marketing do Fort Atacadista, e Adriana Maisel Camargo, gerente de Marketing e Marca do Vuon Card (private label do Grupo Pereira).*

■ Com investimento de R$ 600 milhões, o primeiro hotel W do Brasil, que inclui em sua torre o W Residences, em contagem regressiva para definir as grifes que assumirão o espaço dos três restaurantes que ocuparão a torre localizada na Vila Olímpia, na capital paulista, com negociações avançadas, segundo revela o diretor de Operações da HBR Realty, Alexandre Nakano.

■ *BrazilFoundation recebeu em setembro, em seu famoso gala no Plaza Hotel, em Nova Yorque, as quatro lideranças femininas indígenas do Projeto Yacy, do Instituto Por Elas: Daru Tikuna (Amazonas), Kandara Pataxo (Bahia), Ana Luiza Oliveira (Pernambuco) e Mukani Shanenawa (Acre), que expressaram preocupações e aspirações, destacando a necessidade de reconhecer e respeitar os direitos ancestrais das comunidades indígenas.*

Marilda Serrano/Divulgação

Colunistas sociais filiados à Apacos conheceram as atrações de Brotas, famosa pela excelência no Turismo de Aventura

Marilda Serrano/Divulgação

Sessão no Auditório Municipal abriu os trabalhos do Congresso: Ovadia Saadia, presidente de honra da Apacos, secretário de Turismo Fabio Pontes, prefeito Leandro Corrêa, Anna Dennz, presidente da Apacos, Eduardo Esteves, presidente da Câmara, e Cléo Furquim, presidente do Conselho de Ética da Apacos.

Apacos incentiva Turismo

Reconhecida pela excelência do Turismo de Aventura, Brotas sediou de 22 a 24 de setembro o 28º Congresso da Apacos, a Associação dos Colunistas Sociais do Estado de São Paulo – com a presença desta colunista, ao lado de pares de diferentes recantos do estado, sob a presidência da atuante Anna Dennz. Evento teve total apoio do prefeito Leandro Corrêa, do secretário de Turismo Fabio Pontes e do colunista local, presidente do Legislativo, Eduardo Esteves. O bem bolado programa combinou palestras sobre temas de interesse, passeios e muita confraternização, no reencontro com pessoas queridas. Destaque para o carinho de Brotas, cidade do cantor Daniel, por meio de seu povo acolhedor, riqueza cultural e Natureza deslumbrante – que garantiram três dias inesquecíveis, repletos de arte, gastronomia e muita aventura.

Sandra Netto

Presidente da Apacos, Anna Dennz, Rodrigo Braga Saldanha, do Recanto das Cachoeiras, e o colunista de Brotas, Eduardo Esteves

Sandra Netto

Maria Clara e Cristina, na Adega Casarão: do tradicional Hotel Casarão, de Frederico José de Camargo Cardoso

Divulgação

Rafting nas corredeiras do rio Jacaré Pepira: entre os passeios imperdíveis oferecidos pela Ecoação

Sandra Netto

Marília e Antonio Augusto Rabello, dínamos do Grupo Peraltas: Acampamento Peraltas, Brotas Eco Hotel, Fundação CEU e Domo Ciência

Congresso da Apacos contou com a efetiva parceria da Associação das Empresas de Turismo de Brotas e Região (Abrotur), que proporcionou hospedagens nos seguintes estabelecimentos: Areia que canta @areiaquecanta, Caminho das Águas @hpcaminhodasaguas, Casarão Hotel @casaraohotelbrotas, Frangipani Hotel @hotelfrangipani, Fazenda Jacauna @hotelfazendajacauna, Hotel Fazenda Roseira @hotelfazendaroseira, Miragua Refúgios @pousadamiraguarefugios, Pousada Alvorada @pousadalvorada1181, Pousada do Lago @pousadadolago, Vila Poção (Rural) @pocaobrotas, Villa do Conde @pousadavilladoconde e Viva Brotas @vivabrotassp; entretenimento e ecoparques: Brotas Beer @brotasbeer, Fundação Ceu Acampamento @centrodeestudosdouniverso, Peraltas @peraltasacampamento e Recanto das Cachoeiras @recantodascachoeiras; através das agências: Alaya @alaya.brotas, Brotas Rafting @brotasrafting e Ecoação @brotasecoacao

Borelli em Ubatuba

Primeira unidade Gelato Borelli no litoral Norte paulista

Divulgação

Marca premium tem produção artesanal

Com DNA italiano em sua produção, a Gelato Borelli completa 10 anos de atividades inaugurando mais uma unidade, desta vez em Ubatuba, no litoral Norte de São Paulo. Ela está localizada na Rua Tamoios, 5, loja 1, Bairro Barra da Lagoa, e se junta a mais de 150 que estão espalhadas pelo território nacional.

O ambiente amplo com áreas interna e externa traz a essência da marca, em promover um espaço acolhedor e singular que remete aos melhores pontos turísticos da Itália, trazendo particularidades e a ambiência da terra natal do produto. Além dos gelatos, a loja terá cafés e cremes de produção própria para ofertar alegria nos sabores e aromas que ali serão sentidos.

O franqueado da unidade de Ubatuba, Leonardo Tavares, comentou que a escolha pela marca foi a pouca oferta de produto premium na região: "Tem muita sorveteria, mas não gelateria. Com a Gelato Borelli vi uma ótima oportunidade de suprir isso".

Tavares acrescentou que é sua primeira ação empreendedora, seu primeiro negócio e para isso contou com todo o suporte da Borelli. "A expectativa de adesão do público é muito positiva, por ser a primeira unidade no litoral Norte e por estarmos em uma cidade turística. E muita gente vem para cá já conhecendo a marca".

Marmitas feitas na hora

Divulgação

Mita: para atender consumidores por meio do delivery

Criada pelo fundador e presidente do Grupo Habib's, Alberto Saraiva, a Mita foi desenvolvida para o segmento de marmitas feitas na hora. A marca opera com 28 lojas, atende mais de 2 milhões de domicílios e tem a expectativa de dobrar as operações até o final do ano, com foco nas regiões Sul e Sudeste. Com o objetivo de ganhar escala nos negócios e atingir capilaridade com rapidez, Mita utiliza *ghost kitchens* em suas operações e atende os clientes exclusivamente por delivery.

"Além de aproveitar a popularidade do segmento de marmitas no Brasil, a Mita se apoia no diferencial de oferecer uma experiência de restaurante dentro de uma caixa, com refeições diferenciadas, de alta qualidade, e que podem estar todos os dias na mesa dos brasileiros", diz Saraiva. O cardápio está disponível para encomendas no iFood em www.mitaerepita.com.br

Fotos Divulgação

Restaurante Namazônia, na Vila Mariana: imersão na cultura e gastronomia

Como nos estados do Norte

Para os amantes da culinária amazônica, o restaurante Namazônia, na Vila Mariana, promete uma experiência única e imersiva, transportando seus visitantes para a majestosa floresta amazônica sem sair da capital paulista. Com uma decoração meticulosamente elaborada, o Namazônia traz à vida os encantos e mistérios dos estados do Norte do Brasil. Os ambientes são adornados com desenhos indígenas, remetendo à cultura das tribos amazônicas, e as paredes são ornamentadas com plantas, criando uma atmosfera envolvente.

Mas não é apenas a decoração que faz do Namazônia um lugar especial. O cardápio do restaurante é um deleite para os paladares mais exigentes. As estrelas da casa são os peixes, pirarucu, dourada e tambaqui, preparados de maneiras que valorizam seus sabores e texturas. O restaurante também oferece pratos com caranguejo, camarão, pato e carne de porco.

Entre as iguarias que mais chamam a atenção dos clientes está o famoso Tacacá, um caldo quente feito com tucupi, jambu (uma planta que causa formigamento na boca) e camarão seco, proporcionando uma experiência sensorial. Os apaixonados pela culinária paraense também podem desfrutar do açaí, servido com farinha de mandioca e farinha d'água. Oferece ainda seleção de sobremesas, como o delicioso creme de cupuaçu, uma fruta típica da região, e o famoso bolo Maria Isabel, trazendo um toque de doçura à experiência.

O Namazônia está localizado na Rua Áurea 361, e atende de terça-feira à sábado, das 12 às 22 horas; aos domingos, das 12 às 18 horas. Instagram @namazoniaoficiall

Croasonho inova e incorpora marca de strogonoffs

Divulgação

Loja no Shopping Center Norte, na capital paulista

A Croasonho, especializada em croissants recheados, passa a oferecer um novo atrativo para os franqueados: a possibilidade de agregar à operação a nova marca da holding Halipar, a Santo Strogonoff. O objetivo é aumentar o leque de opções no cardápio, principalmente no almoço e jantar, tornando a loja mais competitiva nas praças de alimentação. Segundo a holding, o incremento no faturamento chega a 25%. Já são 12 lojas da Croasonho com a nova marca.

A incorporação é opcional e tem como principais atrativos o incremento de vendas sem acréscimo de equipe e estrutura física, mantendo o investimento inicial na franquia: a partir de R$ 250 mil. Idealizada em junho de 2020, no auge da pandemia, como uma *dark kitchen* e alternativa de vendas para os franqueados da Croasonho, a Santo Strogonoff operava, então, apenas no delivery. No segundo semestre de 2022, a Halipar passou a implantar a marca no balcão. "Apesar de opcional, os franqueados da Croasonho têm aderido à novidade. Isso se deve não apenas às vantagens de investimento e estrutura da Halipar, mas também aos números de vendas, incentivando a incorporação", comenta Rodrigo D'Agostino, gestor da Croasonho.

A Santo Strogonoff traz seis alternativas do prato, originário da Rússia, mas com um toque bem brasileiro: carne, frango, frango com catupiry, camarão, fricassê de frango e uma opção vegetariana, com legumes. Todos são servidos com arroz branco e batata palha. "Nós, brasileiros, amamos gastronomia, e estamos acostumados a adaptar receitas estrangeiras com um toque só nosso. O strogonoff é um grande exemplo, sendo hoje um prato muito consumido no país", acrescentou D'Agostino.

Além das opções da Santo Strogonoff, o cardápio da Croasonho conta com uma grande variedade. Fora os conhecidos e deliciosos croissants doces e salgados, ele também possui diversos tipos de saladas, milk-shakes, bebidas, pratos executivos e sobremesas. Outra opção é o Croaburger, uma saborosa combinação de hambúrguer bovino com massa de croissant, vendido em duas versões: barbecue e clássico, ambos acompanhados de batatas chips.