

NEWS

MARÇO 2013 | REVISTANEWS.COM.BR | ANO XII | Nº 126 | R\$ 10,00

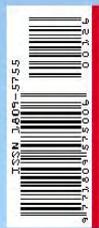
FENAC

FEIRA DA LOUCURA
POR SAPATOS VAI
ESTAR ABERTA TODOS OS DIAS
DE 04 A 14 DE ABRIL EM NH.



FRUMAR

Com 25 anos no mercado, a Frumar é referência em peixes e frutos do mar no Rio Grande do Sul.



ELEIÇÕES EM NOVO HAMBURGO

LUIS LAUERMANN É ELEITO PREFEITO COM MAIS DE 70 MIL VOTOS



FEIRA DA LOUCURA POR SAPATOS

2013

*Você vai adorar
ainda mais.*



**ABERTA
TODOS OS DIAS
04 A 14 ABRIL**

**10 ÀS 21H
FENAC
NOVO HAMBURGO**

FEIRADALOUCURAPORSAPATOS.COM.BR

Realização:

FENAC
CENTRO DE EVENTOS E NEGÓCIOS



MUNICÍPIO DE
NOVO HAMBURGO

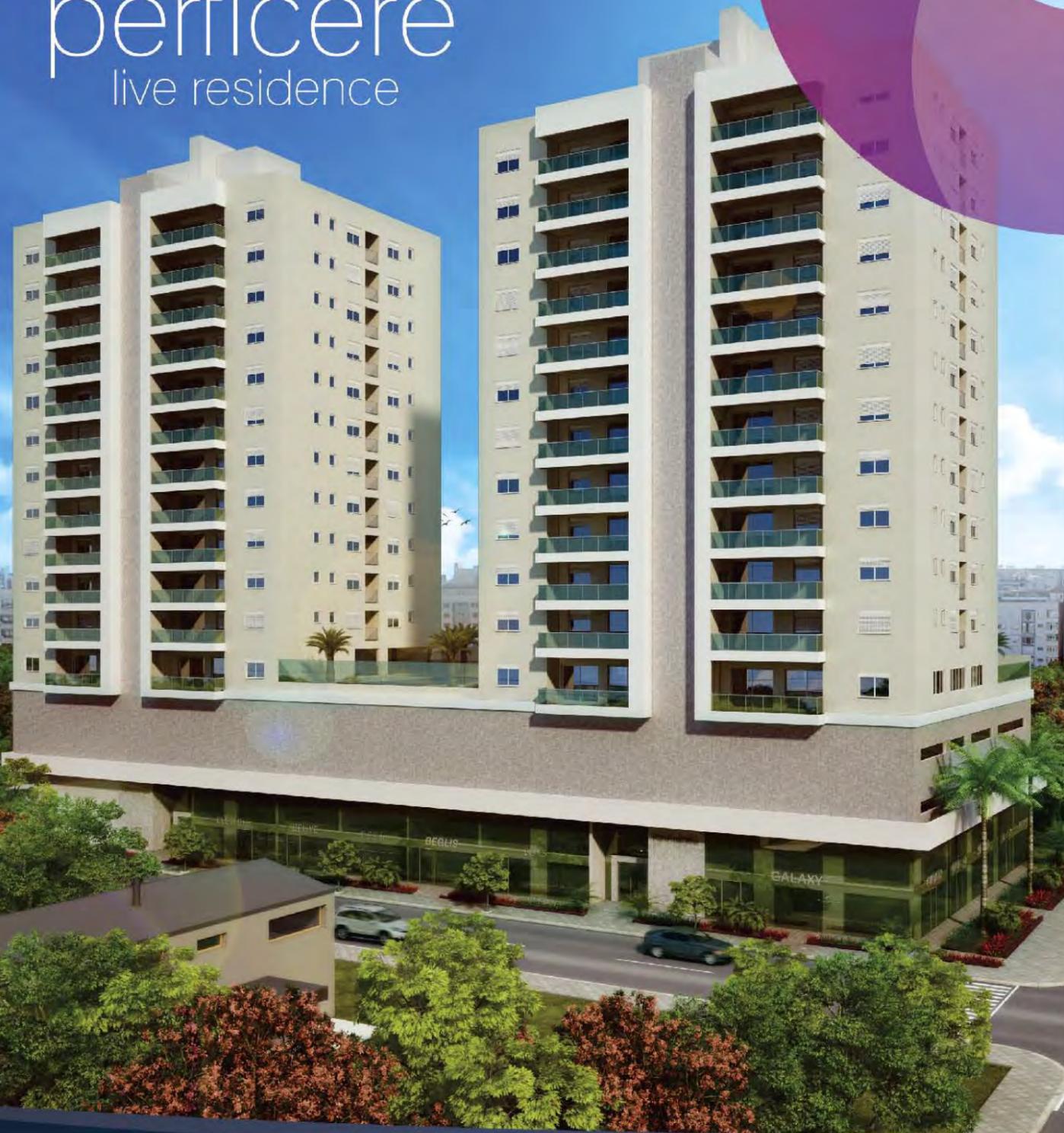
Apoio:



perficere

live residence

publinter

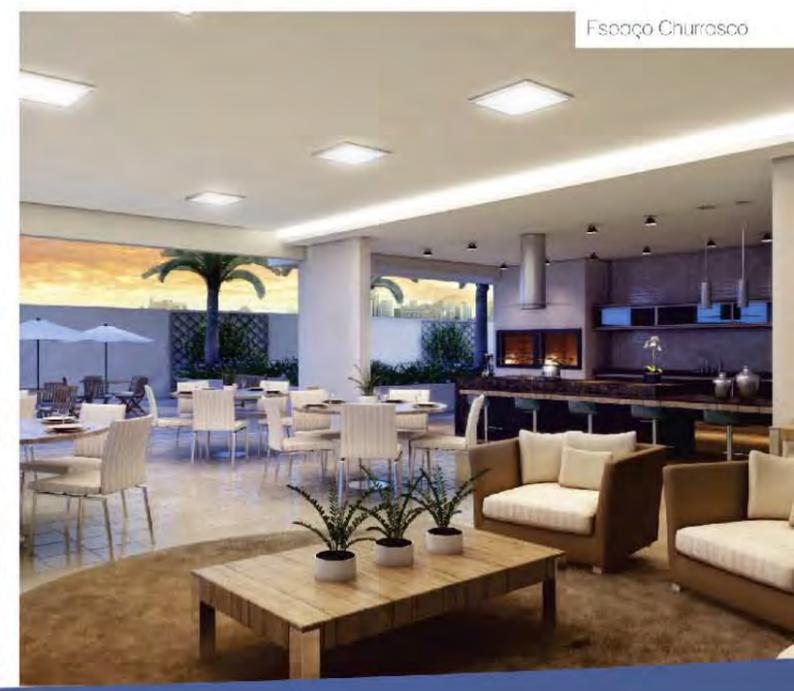


Estar do Chimorrão

Desfrute do espaço live com inúmeras opções de lazer e entretenimento, convide os amigos, reúna a família e venha viver, divertir-se ou apenas relaxar. Você conta com: Spa, Espaço Gourmet, Espaço Mulher, Fitness, Brinquedoteca e muito mais.



Varanda Gourmet



Espaço Churrasco

3 dormitórios
118,17m² e
100,37m² de privativo

2 ou 3 vagas
de garagem
No centro de São Leopoldo

W
WEISSHEIMER
CONSTRUÇÃO E INCORPORAÇÃO



 [facebook.com/
weissheimerengenharia](https://facebook.com/weissheimerengenharia)

(51) 3589.5202
www.weissheimer.com.br



perficere

live residence

O lugar perfeito e completo existe sim.

Mais de 1.800m² de lazer e total segurança no centro de São Leopoldo.



Salão de Jogos



Fitness



Brinquedoteca

Visite o Plantão de Vendas:
Rua São Joaquim esquina
com a Rua Brasil - Centro - SL

JUSTO
IMÓVEIS e negócios

CRECI 22.310/1

3591.8888 | justoimoveis.com.br



ISSN 1809-575

NEWS É UMA REVISTA DE VARIEDADES
COM CIRCULAÇÃO MENSAL NO VALE DO
SINOS, RIO GRANDE DO SUL

DIRETOR GERAL

Cleber Martin

cleber@revistanews.com.br

EDITORA

Débora Noschang

debora@revistanews.com.br

REDAÇÃO:

Rua Bento Gonçalves, 961/204 - Centro
CEP: 93010-220 - São Leopoldo - RS
Fone/Fax: (51) 3590.3510

E-MAIL REDAÇÃO

redacao@revistanews.com.br

Os artigos assinados ou conteúdos
publicados em entrevistas não representam
necessariamente a opinião da Revista
NEWS. Não é permitida a reprodução
parcial ou total dos artigos publicados na
Revista NEWS sem a autorização da editora.

DEPARTAMENTO COMERCIAL

comercial@revistanews.com.br

DIRETOR COMERCIAL

Cleber Martin

cleber@revistanews.com.br

COLABORADORES

Anamaria Cachapuz Cypriano
Angélica Nery
Edson Chiaramelli
Márcio Linck
Marcelo Buz

ASSINATURAS

Semestral: R\$ 65,00

Anual: R\$ 120,00

Bi-anual: R\$ 180,00

Fone: 3590.3510

Solicite sua assinatura por e-mail:

comercial@revistanews.com.br

IMPRESSÃO

Gráfica Pallotti

CONTATO

www.revistanews.com.br

news@revistanews.com.br

FONE/FAX GERAL

51 3590.35.10

EDITORIAL

A **LEOPOLDENSE FRUMAR** lidera o mercado de importação e distribuição de peixes e frutos do mar aqui no Rio Grande do Sul. Ao todo são vendidas cerca de 200 toneladas de peixes frescos, peixes congelados e frutos do mar todos os meses para mais de 800 clientes do RS e demais estados brasileiros. Sua principal clientela são os restaurantes, mas a Frumar também comercializa sua linha de pescados para supermercados, entre eles as redes Asun, Rissul e Macromix. Para o consumidor final a Frumar possui um showroom na Avenida Maurício Cardoso, em Novo Hamburgo, a Empório do Mar. A loja conta com toda a linha de produtos da empresa e ainda vinhos finos, massas, temperos, azeites e outras especiarias. Sem dúvida, tamanho empreendedorismo é motivo de orgulho para São Leopoldo.

Falar em peixe nesta época do ano remete naturalmente ao feriado cristão da Páscoa, por isso, reservamos algumas receitas especialmente para a Sexta-feira Santa. Mas como o chocolate também não pode faltar, Minibolo de Pão de mel, Colomba Pascal com Goiabada, Pavê de Chocolate com Nozes, Trufas Crocantes de Laranja, Cheesecake de Chocolate, Drageados de Chocolate e Italianinhos são as sugestões que propomos nesta edição. Muito colorida está a moda deste outono inverno, o que é ótimo para aproveitar roupas que já temos de anos passados e que novamente estão em alta. Entre as cores lindas que destacamos estão o bordô, o verde musgo, o verde esmeralda (que continua do verão), o laranja, a dupla P&B, entre outras. Detalhe: vale aproveitar as tendências no esmalte, na maquiagem, nas bijuterias, nos calçados e bolsas (estão arrasando) e nas muitas possibilidades de roupas. Só é preciso não exagerar nas composições, ou usar uma ou outra peça da cor de destaque escolhida. Use a criatividade, esta sim, faz cada vez mais sucesso e revela talentos quando se fala em moda.

Por falar em moda não dá para esquecer que a Festa da Loucura por Sapatos vai de 4 a 14 de abril na Fenac, em Novo Hamburgo. Assim como nos anos anteriores, as ofertas chegam a 70% de desconto, ou seja, é a chance de comprar todos aqueles sapatos e bolsas que ficaram apenas na vontade durante o verão. Mas é claro que, enquanto os esposos e namorados ficam no maridódromo, elas aproveitam e compram também os lançamentos outono inverno, que estão lindos! A Festa da Loucura por Sapatos tem ainda a multifeira, com utilidades domésticas, bijuterias, roupas, móveis, automóveis e muito mais. Não perca.

Feliz Páscoa a todos e até a próxima NEWS!

*Capa: Frumar,
empresa
localizada em São
Leopoldo que
comercializa cerca
de 200 toneladas
de peixes e frutos
do mar por mês*



FOTO: DIVULGAÇÃO



MINIBOLO DE PÃO DE MEL - ADES / FOTO: DIVULGAÇÃO

DESTAQUES

EVENTO

23 As presenças na inauguração do Hospital Dia e Pronto Atendimento da Unimed São Leopoldo

SAÚDE

30 O coração da mulher

ESTILO

40 As cores da moda outono inverno 2013

DECORAÇÃO

72 Novidades para construir, reformar ou decorar sua casa

Quem disse que em terra de churrasco não se come peixe? Tanto come que até em churrascarias encontramos sushi e sashimi no bufê. Acompanhando esta forte tendência, a Frumar, empresa líder no segmento atacadista de importação e distribuição de peixes e frutos do mar no Rio Grande do Sul (RS), adaptou-se a este mercado. A empresa ampliou sua sede em São Leopoldo, investiu em frota própria e está em constante pesquisa para agregar novas espécies de diferentes nacionalidades ao seu mix de produtos. Os restaurantes, hotéis, peixarias e cozinhas industriais formam a base da clientela da Frumar, que também comercializa sua linha de produtos para supermercados, entre eles as redes Rissul, Asun, Redefort, entre outros. Mensalmente são comercializadas cerca de 200 toneladas de produtos, entre peixes frescos, congelados, camarões e frutos do mar. A empresa conta com mais de 800 clientes distribuídos no RS, SC, SP e RJ. Para atender o varejo a Frumar conta com o Empório do Mar, showroom localizado em Novo Hamburgo. A loja disponibiliza toda a linha de produtos da empresa, vinhos finos, produtos para sushi, massas, temperos, azeites e outras especiarias, nacionais e importados.

O MELHOR DO MAR EM SUA MESA

COM MAIS DE 25 ANOS NO MERCADO, A FRUMAR É REFERÊNCIA EM PEIXES E FRUTOS DO MAR NO RIO GRANDE DO SUL

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Localizada em São Leopoldo, a Frumar tem uma área construída de 2.000 m² totalmente aproveitada

Fundada há mais de 25 anos por Sérgio Krummenauer, a Frumar vem se destacando em seu setor no país. Quem nos conta a história de sucesso da empresa é Éderson. Ele e os irmãos Robinson e Andreza conduzem a empresa em ascendente crescimento. Éderson é responsável pelas compras e pelo monitoramento das vendas. Robinson é responsável pelo recebimento das mercadorias, monitoração das frotas, expedição dos pedidos e parte do faturamento. A jovem Andreza é quem responde pelo departamento financeiro e RH. Hoje, Sérgio supervisiona todo o processo de industrialização e o bom desempenho dos herdeiros.

Revista NEWS — Hoje qual é o produto

mais vendido na Frumar?

Éderson Krummenauer — Um dos produtos mais comercializados é o salmão, que vem caindo cada vez mais no gosto do brasileiro, movido por uma grande oferta do produto no Chile, hoje o consumidor em sua maioria tem o acesso a esse produto que até pouco tempo atrás era pouco conhecido. Do Chile chega de dois a três carregamentos semanais de salmão aqui na Frumar, produto o qual é vendido para todo o Brasil. A partir desse ano, a Frumar conta com transporte próprio, diretamente do sul do Chile, onde encontrasse as fazendas produtoras de salmão, até nossa empresa. Assim podemos ter um melhor controle, monitorando a carga via satélite, podendo verificar a temperatura

e tempo de viagem até nosso depósito. Este controle faz muita diferença na qualidade final do produto, o que é uma segurança que poucas empresas disponibilizam para seus clientes. Toda a linha Food Service, que são produtos frescos ou congelados em embalagens especiais, tem muita saída, pois são econômicos e práticos. Contamos também com uma grande linha de produtos, que são de filés, camarão, frutos do mar, bacalhau, defumados, peixes inteiros, viscerados, lagostas e vegetais congelados (ver site www.frumar.com.br).

NEWS — Além do Chile, de quais outros países a Frumar importa seus produtos?

Éderson — Importamos de mais de

A Frumar terceiriza transporte e armazenagem frigorífica, e conta com uma frota de caminhões novos e equipados, que possibilitam maior tranquilidade para seus clientes



A Frumar possui 52 funcionários entre os setores de produção, administrativo e motoristas



indústria pesqueira brasileira deve-se aos altos custos para extração do pescado e anos de pesca predatória que a marcam até hoje. É pouca fiscalização para um litoral muito grande, onde, infelizmente, ainda se praticam modalidades de pesca proibida como arrastões, nos quais são descartados caranguejos, moluscos e peixes pequenos que comprometem a cadeia alimentar marinha. As frotas de barcos brasileiros em geral são ultrapassadas e sucateadas, sem contar o alto custo do diesel naval. Embarcações novas e modernas são muito caras para uma pescaria de pouco volume. Outro problema é quanto à mão de obra, que sofre com a falta de qualificação e profissionalização do setor, e isso incide na dificuldade em contratação de tripulantes. O inverno gaúcho e a proximidade com o Uruguai e a Argentina coloca o Rio Grande do Sul como um dos maiores pólos de captura de pescados do Brasil. Porém, a falta de modernização das indústrias, a distância com o Sudeste do país e a alta carga tributária inviabiliza que barcos de todo o Brasil façam a descarga ou mesmo industrialize seus produtos

20 países, como Argentina, Uruguai, Espanha, Portugal, Bélgica, Vietnã e principalmente da China, pois a Ásia hoje é um dos maiores produtores e exportadores de filé de peixe utilizados nos bufês e consumidos no dia a dia. O pangasius, mais conhecido como panga, é uma espécie que importamos do Vietnã, tem ótima aceitação por nossos clientes. É muito consumido na Europa e nos Estados Unidos e tem ótima relação custo-benefício. O panga é semelhante ao linguado pescado no Brasil, que chega a custar duas vezes mais. Com isso, o peixe nacional perde na competitividade. O Brasil não consegue acompanhar nem por volume de pesca, nem em custo-benefício os peixes importados como a merluza do Alasca, pescada nas águas geladas do Mar do Norte, perto da Noruega, assim como o próprio bacalhau natural sem ser salgado. Estes produtos hoje

são industrializados e exportados pela China, país para onde os peixes são levados após serem capturados. O baixo custo da mão de obra chinesa e a agilidade na logística para o mundo todo facilitam o processo. Por isso ouvimos que até o peixe agora é da China, mas neste caso apenas é industrializado naquele país. A China também tem muita tradição na captura e extração natural, contando com uma moderna frota de navios pesqueiros, assim como Japão e Coreia, inclusive com navios que são fábricas e entregam o produto processado e embalado direto para o despacho via containers.

NEWS — O Brasil consome muito peixe importado mesmo com 8 mil km de costa Atlântica?

Éderson — Exatamente. Mais de 70% do peixe que o brasileiro consome é de fora. A pouca expressividade da

em Rio Grande. Mesmo com os grandes investimentos que a cidade de Rio Grande vem recebendo nos últimos anos, o setor da pesca não acompanha esse desenvolvimento. A maior parte das indústrias de pesca que lá estão, sofrem com a pouca quantidade de pescados e o alto custo para manter grandes fábricas em funcionamento. Hoje, Navegantes e Itajaí, em Santa Catarina, são os grandes pólos industriais de peixes no Brasil. Buscamos o produto de sul a norte do país, acompanhando períodos de safras e defeso.

NEWS — Como a Frumar mantém o controle de qualidade apesar da procedência tão variada dos produtos?

Éderson — Trabalhamos somente com fornecedores e produtores reconhecidos que seguem a nossa política de garantir produtos da melhor qualidade e procedência. Nossa empresa conta com um veterinário e um engenheiro de alimentos responsável pela inspeção e recebimento da matéria prima, acompanhando todas as etapas de produção e industrialização. Contamos com uma equipe treinada e qualificada para garantir a segurança alimentar em todo o processo de fabricação. Ampliamos e modernizamos as nossas instalações, que comportam a industrialização de 10 toneladas/dia, com a capacidade de armazenagem de 300 toneladas de produtos congelados e resfriados. Também investimos em uma frota nova de caminhões frigoríficos, que possibilitam uma maior agilidade nos carregamentos em todo o Brasil e o MERCOSUL e um melhor controle de qualidade sob nossos produtos. Prestamos esse serviço de frete para diferentes empresas do Brasil, como a Sadia e a JBS.

NEWS — Toda esta metodologia de trabalho focada na qualidade resulta em um produto final com maior valor agregado?

Éderson — Não necessariamente, como temos um grande volume de compra, conseguimos um preço bem competitivo, mantendo todas as exigências e determinações

CÂMARAS FRIAS

A unidade possui quatro câmaras para produtos congelados, que somam 500m² de área de armazenagem a -18°, assim como túnel de congelamento rápido. As salas de manipulação de pescados congelados e frescos são climatizadas com temperatura entre 11° C e 16° C



do Ministério da Agricultura. Sempre trabalhamos focados na qualidade de nossos produtos, bom atendimento e transparência. Nosso pensamento é que a Frumar seja a extensão do estoque de nossos clientes, assim podemos assegurar tranquilidade no fornecimento regular de mais de 300 itens, independentemente da safra, época do ano e quantidade.

NEWS — O cliente pode vir comprar peixe diretamente aqui na Frumar?

Éderson — Como sempre foi muito comum a vinda de clientes para a compra a varejo aqui na empresa, sentimos a necessidade de criar um espaço para o consumidor conhecer toda a linha de produtos da Frumar e receber o atendimento adequado para a sua compra. Afinal, na empresa, todo o trabalho é direcionado para a venda de atacado. Então criamos a Empório do Mar em Novo Hamburgo, uma loja gourmet onde comercializamos tudo ligado a peixes e frutos do mar. O cliente também pode aproveitar para escolher vinhos que harmonizam com cada produto, azeites e especiarias de diversas regiões do mundo. ■



No Empório do Mar, você encontra peixes, camarões, bacalhau, lagostas e frutos do mar, frescos e congelados, vindos do mundo inteiro. Uma linha completa de produtos para sushi e culinária asiática. E para acompanhar, vinhos que harmonizam com cada produto, azeites e especiarias de diversas regiões do mundo. Tudo com a qualidade e garantia de quem há mais de 25 anos fornece aos clientes mais exigentes. O Empório do Mar fica na Av. Dr. Maurício Cardoso, 1770 - Loja 10 - Hamburgo Velho, Novo Hamburgo - RS Fone: (51) 3066.0300 (www.emporiodomar.com.br)

Frumar: Rua Paraná, 231
Bairro Scharlau | São Leopoldo - RS
www.frumar.com.br
(51) 3037.6969 | 3568.1424 | 8179.1513

*Para os “Chefs” mais exigentes.
Os melhores produtos.*

GBX

*Bacalhau / Camarão / Defumados
Empanados / Filês de Peixe
Frutos do Mar / Lagostas
Peixes Frescos / Eviscerados
Congelados: Batatas pré-fritas
e legumes.*

Consulte um de nossos representantes e saiba mais sobre nossos produtos.

Rua Paraná, 231 | Bairro Scharlau
CEP: 93120-020 | São Leopoldo | RS
Fone: (51) 3568.1424 | 3037.6969



Frutos do mar

Importação e Distribuição

www.frumar.com.br

SEU DIREITO É NOSSO DEVER

MUNARO ADVOGADOS ASSOCIADOS

Rua Primeiro de Março, 113/208
Centro - São Leopoldo - RS
Fone/Fax: 51. 3592.6622
www.munaroadvogados.com.br
www.facebook.com/
munaroadvogadosassociados



FOTO: DIVULGAÇÃO

Este é o emblema do escritório de advocacia Munaro Advogados Associados, que, administrado pelo advogado Franciel Munaro, completa, em agosto deste ano, dez anos de serviços prestados nas áreas de Direito Empresarial, Tributário, Cível e Trabalhista. Advogado formado pela Unisinos e mestre em Direito pela PUC-RS, ocupa a atual vice-presidência da Ordem dos Advogados do Brasil Subseção São Leopoldo. Conheça sua carreira profissional, novas necessidades empresariais e perspectivas futuras.

COMO E QUANDO SURTIU O INTERESSE PELO DIREITO?

Desde a infância, sempre gostei muito de ler bons livros, tinha curiosidade de saber como tudo funcionava. Também, era apaixonado pelo papel exercido pelos advogados, juizes e promotores, que me remetiam a ideia de justiça. Tudo isso contribuiu na hora da escolha. Hoje sou uma pessoa muito realizada e tenho na profissão, também, um ideal de felicidade.

O QUE DEMANDA, ATUALMENTE, UMA BOA ATUAÇÃO PROFISSIONAL?

O papel do advogado é promover com competência a defesa dos interesses de seu cliente e da sociedade, obrando para se chegar a uma solução justa dos conflitos apresentados à Justiça. Certamente que há ainda uma grande cultura em relação ao litígio, contencioso judicial, porém, um bom profissional não pode simplesmente dispensar a oportunidade de realizar uma

composição que favoreça seu cliente. Hoje em dia, uma boa atuação na advocacia corresponde a uma contínua especialização na área de desenvolvimento em que atua o escritório, pois as relações jurídicas estão cada vez mais complexas. Também, uma prestação de serviços que se pretenda eficiente e competente exige maiores investimentos tecnológicos e de comunicação. Com o novo processo eletrônico, ou o advogado se recicla, ou perderá espaço para profissionais melhor adaptados às atuais inovações do conhecimento. Por fim, as tradicionais qualidades de honestidade e competência ainda permanecem como as mais importantes na hora da contratação.

COMO É REALIZADO O ATENDIMENTO AO SEGMENTO EMPRESARIAL?

O segmento empresarial geralmente possui uma demanda contínua na área do Direito, resultado de sua

gênese legal, que é a fictícia criação da empresa como uma “pessoa” jurídica. Com isso, mostra-se importante o desenvolvimento de um permanente assessoramento preventivo e contencioso. Rápidas atitudes podem oportunizar rápidos e profícuos resultados, motivo pelo qual o advogado deve estar em grande sintonia com seu cliente. Hoje em dia, não se pode esperar para agir. A empresa que é dinâmica sobressai-se em relação às demais, porém, para isso, deve possuir também uma assessoria arrojada. É o que tentamos desenvolver na Munaro Advogados. Neste viés, estabelecemos um atendimento de emergência que funciona ininterruptamente, no intuito de atender todas as demandas que precisam de uma ação imediata.

QUAIS AS DIFICULDADES ENFRENTADAS PELO EMPRESÁRIO BRASILEIRO E DE QUE FORMA UMA BOA ASSESSORIA JURÍDICA PODE CONTRIBUIR PARA O CRESCIMENTO ECONÔMICO DA MESMA?

As maiores dificuldades para o desenvolvimento empresarial encontram-se na existência de uma elevada carga tributária e trabalhista que oneram demais a produção e reduzem a capacidade de realizar novos investimentos. Também, a concorrência

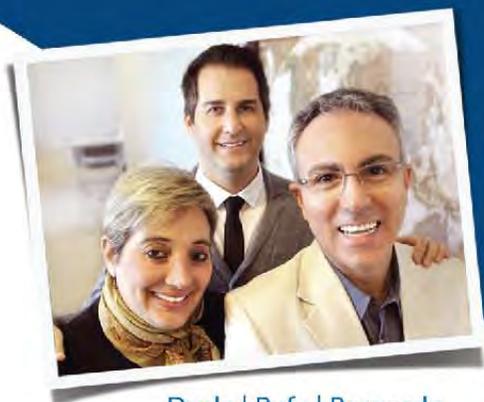
desleal e a pirataria têm enfraquecido todos os segmentos econômicos. Neste caso, o empresário precisa diversificar, inovar e investir em novas tecnologias que os diferencie no mercado consumidor. Na área jurídica, a escolha por uma assessoria preventiva cível, tributária e trabalhista, com um bom planejamento estratégico, pode ajudar na economia de impostos, na prevenção de litígios e na melhor rentabilidade econômica das empresas. Neste caso, cada empreendimento possui características peculiares que demandam uma atenção jurídica especial.

QUAL A LIÇÃO QUE TIRASTES NESTES QUASE DEZ ANOS DE ADVOCACIA?

A advocacia está intimamente ligada aos sentimentos humanos, o que a torna essencial, humanizada e indispensável. Como profissional do direito, aprendi a respeitar todas as pessoas e seus anseios e percebi a importância em proporcionar a devida atenção àqueles que estão passando por momentos de dificuldade. A lição que vivencio é que a vida é feita de erros e acertos, momentos felizes e tristes e que tudo isso serve, ao final, para o aprendizado e constante aperfeiçoamento da alma humana, pois o que fica mesmo é a lembrança do bom e do verdadeiro.

2013 opções de destinos esperando por você.

*Esse pode ser o ano da sua grande viagem.
Venha planejá-la com a gente.*



Duda | Rafa | Bernardo

zume
travel

Rua São Joaquim, 1299/602 - São Leopoldo
3037.4414 - [Facebook.com/ZumeTravel](https://www.facebook.com/ZumeTravel)
contato@zumetravel.com.br



Accredited
Agent

**EMPRESÁRIO,
PREPARE-SE
PARA FECHAR
MAIS UM
GRANDE NEGÓCIO!**

ALUGUE



Sede Empresarial PARA LOCAÇÃO em ótima conservação na melhor localização de São Leopoldo. Prédio de 1.800m² com elevador e transformador, Loja + 02 pavimentos e terraço com churrasqueira, junto ao antigo Centro Médico São Leopoldo, na Rua Conceição, 679.

51 3084.4797



Visite nosso site para maiores informações.
www.dallasanta.com.br
F.: 3084.4797 ou 8912.9888

NOVO HAMBURGO | ELEIÇÕES 2013



NOVO HAMBURGO

**LAUERMANN
É ELEITO PREFEITO**

PESQUISA ELEITORAL CONTRATADA PELA REVISTA NEWS ACERTA RESULTADO

A última pesquisa eleitoral sobre a eleição suplementar de Novo Hamburgo, realizada pelo instituto Studio Pesquisas e encomendada pela Revista NEWS, Portal novohamburgo.org e TVNH, acertou o resultado da eleição realizada em 3 de março no município.

A análise realizada entre sete e dez dias antes da eleição antecipou com exatidão a vitória do candidato do PT, Luís Lauermann, que concorreu pela coligação "O Trabalho Vai Continuar". Na oportunidade já era possível adiantar que mesmo que todos os indecisos migrassem seu voto para Paulo Kopschina (PMDB), da aliança "Nova Frente Que Faz Bem", o resultado da eleição seria a vitória do petista. Lauermann cresceu em 1,7% no resultado final na comparação com o resultado da pesquisa publicada em 26 de fevereiro. Houve aumento de 15,1% na votação de Kopschina (eram equivalentes a 22,7% os indecisos do levantamento), que contou com um sprint final nos últimos dias que antecederam a eleição.

FOTO: HOMERO SCHUCH

Lauermann foi ovacionado por seus eleitores, ainda no comitê de campanha, onde vestia a camiseta "Obrigado Tarcísio"



APÓS NOVE MESES ININTERRUPTOS DE CAMPANHA ELEITORAL, A POPULAÇÃO DE NOVO HAMBÚRGO ELEGU, NO DIA 3 DE MARÇO, O DEPUTADO ESTADUAL LUÍS LAUERMANN (PT) PARA GOVERNAR A CIDADE NOS PRÓXIMOS QUATRO ANOS. PESQUISA ENCOMENDADA PELA REVISTA NEWS, COM APOIO DO NOVOHAMBURGO.ORG E TVNH, ANTECIPOU RESULTADO DA ELEIÇÃO

RESULTADO FINAL DA ELEIÇÃO SUPLEMENTAR

PESQUISA DE INTENÇÃO DE VOTOS - 26/02

RESULTADO FINAL DA ELEIÇÃO SUPLEMENTAR	PESQUISA DE INTENÇÃO DE VOTOS - 26/02	
Luís Lauermann	48,9%	47,2%
Paulo Kopschina	38,6%	23,5%
Branco e Nulos	12,5%	6,7%
Indecisos		22,7%

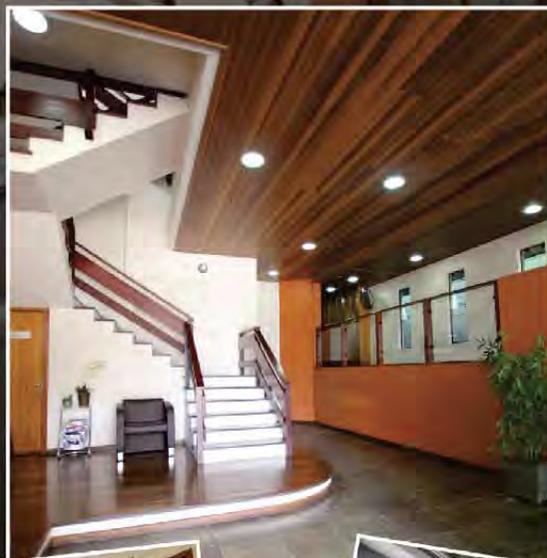
Merece destaque o aumento no número de votos brancos e nulos, dos previstos 6,7% para 12,5%, incrementando em 5,8 pontos percentuais o resultado final da eleição, conforme a tabela comparativa acima.

Comemoração

Pelo menos 3 mil pessoas compareceram em frente ao comitê petista para comemorar a vitória nas urnas. Em uma noite de muita chuva, foguetes e música, Luís Lauermann, Tarcísio Zimmermann e Roque Serpa festejaram junto a seus eleitores a reeleição petista na cidade, assim como o prefeito em exercício de Novo Hamburgo Antônio Lucas (PDT) e os vereadores Fufa Azevedo (PT), Roger Corrêa (PCdoB), Nassom Luciano (PT) e Patrícia Beck (PTB). "Os números reafirmam o desejo da comunidade. Vamos seguir o trabalho iniciado por Tarcísio. Hoje, Novo Hamburgo é uma cidade bem melhor cuidada e isso vai melhorar a cada dia com o nosso trabalho", disse Lauermann.

MÉDICO, ESSA GRANDE OPORTUNIDADE MERECE UM EXAME!

ALUGUE



Aproveite as últimas unidades PARA LOCAÇÃO, a melhor localização de São Leopoldo. São salas de 52m² e 66m² com possibilidade de integração ou andar inteiro de 500m², junto ao Centro Médico na Rua Bento Gonçalves, 806

51 3084.4797



Visite nosso site para maiores informações.

www.dallasanta.com.br

F.: 3084.4797 ou 8912.9888



O secretário de Obras, Rudimar Couto, o secretário de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico, Sandro Cassel, o presidente da Hyundai Elevadores Brasil, Jean Jung Ho, o presidente da Construtora Viero, Cirilo Viero, o presidente do Grupo Hyundai Brasil, Victor Park, o prefeito de São Leopoldo, Moacir da Silva, e o secretário de Meio Ambiente Henrique Prieto

INICIAM AS OBRAS DA HYUNDAI EM SÃO LEOPOLDO

OS INVESTIMENTOS ULTRAPASSARÃO OS US\$ 30 MILHÕES

A primeira etapa da tão aguardada instalação do complexo fabril da Hyundai Elevadores em São Leopoldo iniciou dia 5 de março com a terraplanagem do terreno de 80,79 mil m² localizado no Distrito Industrial da Zona Norte. A largada dos trabalhos de terraplanagem aconteceu quatro dias depois de os sul-coreanos receberem a licença, ocasião que reuniu o prefeito Moacir da Silva, o presidente do Grupo Hyundai Brasil, Victor Park e o presidente da Hyundai Elevadores Brasil, Jean Jung Ho. Assim como a liberação das licenças foi feita em tempo recorde pela administração municipal, as obras devem seguir o mesmo ritmo, antecipando o cronograma mapeado pela companhia sul-coreana. Exemplo disso é a terraplanagem, que pelo calendário oficial estava

prevista para ser concluída em 60 dias. No entanto, a empresa responsável pelo serviço garante que se as condições climáticas foram favoráveis, em 45 dias tudo estará pronto. De acordo com Cirilo Viero, presidente da Construtora Viero, de Erechim (RS), a construção do complexo acontecerá em uma única etapa. “A estrutura contará com cerca de oito unidades, apenas uma verticalizada”, comentou, referindo-se ao prédio administrativo, que contará com três andares. Segundo ele, a parte de construção civil deve ser iniciada em 60 dias. Inclusive, a Viero, que é responsável pela fiscalização da terraplanagem e execução da parte de engenharia, deve abrir escritório em São Leopoldo para monitorar o andamento do empreendimento e também contratar mão de obra local. “Vamos precisar em torno de

250 pessoas para levantar a estrutura. As contratações serão preferencialmente de moradores de São Leopoldo”, garantiu. Cirilo disse ainda que a construtora cumprirá a programação de entregar a planta fabril até o fim do ano. Obedecido todos esses prazos, a fábrica entra definitivamente em operação. Conforme o executivo Victor Park já tinha adiantado, o evento de inauguração deve contar com a presidente da Coreia do Sul, Park Geun-hye, e da presidente global do Grupo Hyundai, Hyun Jeong-Eun. O secretário de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico, Sandro Cassel, lembrou o esforço conjunto, envolvendo todas as secretarias e autarquias, para agilizar o investimento sul-coreano no Município. Também participaram os secretários do Meio Ambiente, Henrique Prieto, e o de Obras, Rudimar Couto.

VALE LEMBRAR:

O complexo fabril terá uma área útil de 19,09 mil m², sendo 13,23 mil m² de área construída no Distrito Industrial da Zona Norte, no bairro Arroio da Manteiga. Inicialmente a Hyundai Elevadores terá a capacidade de produzir 3 mil elevadores por ano, volume que aumentará conforme a demanda do mercado. Atualmente, a produção de elevadores da Hyundai é concentrada em duas fábricas, uma na cidade sul-coreana chamada Icheon e outra na China. Com a nova planta industrial, os produtos fabricados em São Leopoldo – tanto elevadores como escadas rolantes – serão destinados ao abastecimento do Brasil e da América do Sul. A produção será dividida – 50% dos equipamentos serão fabricados em solo leopoldense e o restante montado com peças vindas da Coreia do Sul.



20 anos

Este mês de março é especial, pois estamos em festa! Você, NOSSO CLIENTE, é nossa maior conquista. Obrigado por fazer parte da nossa história!



Rua Independência, 1520 - São Leopoldo
Esquina Frederico Wolfenbüttel
www.kakadecoracoes.com
Fone: 3037-1280 - kaka.dec@gmail.com





A maior rede de recuperação de crédito do Rio Grande do Sul

new PS



Carmen Flores

Informações seguras para o seu negócio em apenas um segundo.

Agilidade e facilidade a favor de lojistas e consumidores.

Procure a CDL de São Leopoldo e faça parte desta rede associativista.

(51) 3037 5433

cdl-sl@cdl-sl.com.br



FENAC APRESENTA LUCRO DE 27,83% MAIOR

FOTO: DIVULGAÇÃO



Para o diretor-presidente da Fenac, Elivir Desiam, o desafio agora é continuar superando as metas estabelecidas

A Fenac S/A obteve um lucro líquido (já descontado o Imposto de Renda) 27,83% maior no ano passado, em comparação com 2011. O resultado foi anunciado dia 21 de fevereiro, durante reunião do Conselho de Administração. O valor chegou a R\$ 1.365.559,10 em 2012, quase R\$ 300.000,00 a mais do que no ano anterior.

Na avaliação do diretor-presidente da Fenac, Elivir Desiam, o aumento no lucro é reflexo direto do modelo de administração implantado nos últimos anos, principalmente com relação à potencialização no uso dos pavilhões. "Otimizamos a utilização do espaço e agregamos novos eventos, próprios e também organizados por terceiros. Conseguimos manter praticamente a mesma equipe, que demonstrou muita competência e dedicação, superando todas as expectativas. Além disso, tivemos também o papel importantíssimo dos conselhos

Fiscal e de Administração, que vem acompanhando de perto o nosso trabalho. E o resultado positivo está aí. O desafio agora é continuar superando as metas estabelecidas", destacou Desiam.

O presidente do Conselho de Administração da Fenac, Francisco Alziro Gomes, considerou o resultado bastante positivo, em todos os sentidos. "Hoje a Fenac tem vários eventos e um resultado como este é muito bom. É importante lembrar que esta foi a opinião de todos os conselheiros, pois os números foram aprovados por unanimidade e também com voto de louvor", afirmou Gomes. O próximo evento organizado pela Fenac é a Festa da Loucura por Sapatos, que acontece de 4 a 14 de abril e é aberto ao público das 10h às 21h. O evento reúne centenas de marcas e expositores com ótimas ofertas de verão e lançamentos outono inverno.

CRECI J43



AUXILIADORA
PREDIAL



Os melhores imóveis
estão aqui!

Agência São Leopoldo
(51) 3099.4848
São Caetano, 410 - loja 03

Agência Novo Hamburgo
(51) 3035.3530
Rua Júlio de Castilhos, 424

APAIXONADAS POR SAPATOS

DE 4 A 14 DE ABRIL ACONTECE A 3ª FEIRA DA LOUCURA POR SAPATOS NA FENAC, EM NOVO HAMBURGO. OFERTAS DE ATÉ 70% ESTÃO ENTRE OS PRINCIPAIS ATRATIVOS DO EVENTO

FOTOS: FÁBIO WINTER/LU FREITAS/
DIVULGAÇÃO FENAC

As mulheres já estão marcando na agenda, combinando com as amigas e/ou com o marido a ida ao parque de exposições da Fenac para conferir as ofertas e novidades da 3ª edição da Feira da Loucura por Calçados, que acontece entre os dias 4 e 14 de abril. "A Feira da Loucura por Calçados é uma feira completa que conta com a participação das principais marcas de calçados e bolsas do Brasil, direta ou indiretamente, via fábrica, outlet ou lojista", explica o diretor-presidente da Fenac, Elivir Desiam. Segundo ele, este mix de produtos atrai um público crescente a cada edição do evento - em 2011 foram 50 mil visitantes; em

2012 a visitação foi de 75 mil pessoas; e para este ano a previsão é novamente de um público bem significativo durante o evento. Lançada em 2011 para fechar o calendário da Fenac de feiras ao consumidor, a Feira da Loucura por Sapatos tem a mulher como público-alvo. As mulheres adoram sapatos, muitos sapatos, por isso buscam promoções e não resistem aos lançamentos. "A Fenac já tinha a Festa Nacional do Calçado em setembro, que contempla as promoções de calçados e bolsas de outono inverno e os lançamentos da moda primavera verão. A Feira da Loucura por Sapatos atende a situação contrária, pois oportuniza uma super liquidação das

coleções primavera verão, ao mesmo tempo em que apresenta os lançamentos outono inverno em calçados e bolsas", explica Elivir. Além desta paixão das mulheres pelo sapato, o diretor-presidente da Fenac credita o sucesso do evento ao forte apelo da tradição de Novo Hamburgo como Capital Nacional do Calçado vinculada ao nome da Fenac em seus 50 anos de história fortemente ligada ao setor. Nos dez dias do evento o horário de funcionamento é das 10h às 21h, portanto, tem bastante tempo para visitar a feira, evitando os horários de pico e fins de semana. Mais informações sobre o evento no site www.feiradaloucuraporsapatos.com.br.



O diretor-presidente da Fenac, Elivir Desiam

NOVA OPÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO DE CONDOMÍNIOS

*sede própria



LMX³
C O N D O M Í N I O S

soluções inovadoras

PRIORIZE SEU TEMPO E TENHA UM SISTEMA
DE GESTÃO ÁGIL, FLEXÍVEL E SEGURO

Sistema de Assessoria:

GESTÃO ADMINISTRATIVA

GESTÃO DE SERVIÇOS

GESTÃO FINANCEIRA

GESTÃO EM RH

GESTÃO JURÍDICA

GESTÃO PATRIMONIAL

LMX EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA. | DIVISÃO CONDOMÍNIOS
Rua Bento Gonçalves, 592 | CEP 93010-220 | São Leopoldo/RS
Fone: 51. 3099.4040 | 9778.2734 | 9326.9855 | www.lmxcondominios.com.br

Desde 1º de janeiro a advogada Márcia Schwantes é a presidente da Ordem dos Advogados subseção de São Leopoldo (OAB-SL) para o triênio 2013/2015. A leopoldense foi eleita com 672 votos (88%) na eleição de 19 de novembro, quando esteve à frente da chapa Atitude e Transparência tendo como vice-presidente Franciel Munaro; secretária-geral Cristine Rückert; tesoureira Rita Pavoni; e secretário-geral adjunto Renê Engroff. Márcia tem ciência do importante papel da OAB como instituição, tanto que participa da subseção leopoldense desde 1995, quando foi conselheira da primeira gestão do advogado Sezefredo Fabrício. Em 2007 a advogada foi vice-presidente de Carlos Szulcsewski, e na gestão de João Cláudio da Silva ocupou o cargo de secretária-geral. Segundo ela, a experiência adquirida com esses cargos só aumenta sua responsabilidade e esforço para tornar a OAB-SL uma instituição cada vez mais representativa na sociedade. Por isso não abre mão de um trabalho conjunto e transparente em prol de uma Justiça de qualidade, e tem certeza de que sua diretoria está apta para esta função.

TRABALHANDO PELA CLASSE

Em entrevista a Revista NEWS, a presidente eleita da OAB-SL fala sobre o compromisso da entidade com a qualificação da Justiça

Revista NEWS — Como será a sua atuação à frente da OAB subseção São Leopoldo?

Márcia Schwantes — Será compartilhada entre a diretoria e as diversas comissões, buscando a transparência e a atitude em cada ato praticado pela subseção. A advocacia reclama hoje a existência de uma OAB que promova e eleve o aperfeiçoamento da Justiça e das suas instituições. Na ordem que almejamos não há espaço para protagonismos individuais, pois há necessidade de trabalharmos em grupo e o grupo eleito se compromete perante todos a fazer o melhor pela nossa classe no triênio vindouro – 2013 a 2015.

NEWS — Você já participou das diretorias anteriores da OAB/SL. Quais os trabalhos de destaque das gestões anteriores que devem ser continuados?

Márcia — Comecei na OAB como conselheira da primeira gestão do Dr. Sezefredo José Prado Fabrício – 1995/1997. Na gestão do Dr. Carlos Eduardo Szulcsewski assumi o cargo de vice-presidente e na gestão do Dr. João Cláudio da Silva ocupei o cargo de secretária-geral. Todos esses cargos somaram experiência e demonstraram a amplitude da responsabilidade em me candidatar e ser eleita presidente da OAB subseção de São Leopoldo. Temos que manter a defesa das prerrogativas do exercício da profissão, buscar a ampliação da sede, pleito este que já se buscou nas últimas duas gestões. Na última gestão a comissão do jovem advogado implantou os grupos de estudos quinzenais, o que trouxe um aumento de conhecimento para os advogados que se interessaram em participar. Colocamos à disposição nesses dois últimos mandatos os cursos telepresenciais e vamos manter e ampliar para a renovação constante de conhecimentos dos advogados. Manter e ampliar nossos eventos sociais para

uma maior integração de toda a categoria, sendo que desde já informamos que o Baile do Rubi – festa máxima da instituição, que reúne não só os advogados, pois já faz parte do calendário de eventos da cidade, está previamente agendado para o dia 09/08/2013.

NEWS — A OAB criou a Procuradoria Nacional de Defesa das Prerrogativas. Como vai funcionar este serviço em São Leopoldo?

Márcia — A recém-criada Procuradoria Nacional de Defesa das Prerrogativas está em pleno funcionamento e informa que irá lançar, em breve, uma cartilha destinada não apenas aos advogados, como também ao judiciário e órgãos que tratam diretamente com o direito. O conselheiro José Luis Wagner (AP) - procurador nacional informa que “é um trabalho educativo, necessário, de reafirmação de direitos essenciais ao exercício da defesa”. A expectativa da OAB Nacional é que ainda em março existam congêneres em praticamente todo o território nacional. Até a implantação, a procuradoria nacional, sediada em Brasília, disponibilizará uma estrutura de atendimento para dar efetividade a todos os processos que envolvam violação aos direitos da advocacia. A Procuradoria Nacional tem por objetivo dar efetividade aos encaminhamentos das ações envolvendo casos de violações dos direitos dos advogados movidas pelas Procuradorias e Comissões de Defesa das Prerrogativas nos Estados. Mas ainda há a necessidade de criar uma estrutura física na sede do Conselho Federal, com alguém disponível para atender sempre que o órgão for acionado. Da mesma maneira estará efetuando-se esse atendimento na OAB seccional Rio Grande do Sul. Após a implantação, caso seja necessário, a entidade prevê a contratação de advogados para atender os associados. Estamos aguardando a implantação de tal procuradoria aqui na OAB seccional Rio Grande do Sul, pois após serão repassadas

**“NÃO ABRO MÃO DE UM
TRABALHO CONJUNTO
E TRANSPARENTE EM
PROL DE UMA JUSTIÇA
DE QUALIDADE, E
TENHO CERTEZA DE
QUE MINHA DIRETORIA
ESTA APTA PARA ESTA
FUNÇÃO”.**

**(MÁRCIA SCHWANTES,
PRESIDENTE DA OAB-SL)**



Presidente eleita da OAB-SL Márcia Schwantes

instruções para todas as subseções.

NEWS — Quais os principais serviços oferecidos pela OAB-SL ao seu associado?

Márcia — A subseção disponibiliza em sua sede, aos advogados, estagiários e seus dependentes, serviços profissionais do cirurgião-dentista Rodrigo Pohlmann, através de consultas agendadas ao custo de R\$

40,00, mais raio x, no valor de 10,00 cada (se necessário). Os atendimentos ocorrem nas terças e quintas-feiras, das 9h às 11h e nas quartas-feiras, das 16h às 17h30. A subseção mantém convênio com diversas especialidades médicas, laboratórios e clínicas de recuperação/fisioterapia (estão relacionadas no site www.oabsaoleopoldo.org.br). Na sede da entidade recebemos as inscrições de estagiários e advogados, requerimentos de regularização do profissional com a OAB, todos encaminhados e efetuados na seccional. Também oferecemos os serviços de cópias no balcão, digitalizadas (no balcão ou por e-mail), por fax ou sedex; pagamento de guias; disponibilidade de microcomputadores com internet; e Wi-Fi. Todas as salas são refrigeradas e dispõem de cafezinho e água. Além disso, os funcionários auxiliam os advogados em suas dúvidas com o uso de computadores ou programas de consulta. A diretoria da subseção São Leopoldo, visando oferecer um serviço mais qualificado aos advogados, disponibiliza computadores com internet banda larga na sala da OAB da Justiça do Trabalho local e no fórum do município. No fórum de São Leopoldo a OAB disponibiliza togas para júri. Também na sala do fórum leopoldense, nas terças e quintas-feiras, a mesma fica aberta até as 20h para receber os advogados que atuam no JEC. Estes recursos, indispensáveis no dia a dia dos advogados, contribuem para agilizar os serviços jurídicos, o andamento processual, a elaboração de petições, etc.

NEWS — Como é a relação da subseção São Leopoldo com a OAB estadual?

Márcia — A relação com a OAB Estadual é muito estreita, sendo que no último dia sete de fevereiro a diretoria da subseção de São Leopoldo foi recebida pelo presidente da seccional Marcelo Bertoluci para a apresentação do nosso grupo. Aproveitamos a oportunidade para convidá-lo e a sua diretoria para a solenidade de posse que ocorrerá no dia 19 de março, às 19h30, na Sociedade Orpheu, sendo que ele prontamente confirmou sua presença. Também foram tratados assuntos referentes à nossa subseção.

NEWS — No mesmo período em que você assume a entidade, São Leopoldo também está sob nova administração. Como a sua diretoria identifica este novo momento para a cidade?

Márcia — São novos tempos, propostas, direções e encaminhamentos. Acredito que o empenho do Dr. Aníbal Moacir nesse começo de gestão venha trazer uma maior integração entre todos os setores da comunidade, sendo que a nossa instituição necessita ter eco dentro da administração

municipal, a fim de que sejam atendidos os pleitos que vem de encontro à advocacia. Também teremos um enorme papel fiscalizador, uma vez que nesta gestão, tanto na OAB como no poder público, encontram-se vários advogados que estão imbuídos de fazer o melhor pela cidade.

NEWS — Qual a representatividade da OAB dentro da comunidade leopoldense?

Márcia — A OAB se faz representar em todos os conselhos municipais dando sugestões, ideias e atuando firmemente na fiscalização de cada conselho a fim de proteger a sociedade, buscando para ela sempre os melhores benefícios.

NEWS — Dos 118 mil inscritos no último Exame de Ordem, 82% foram reprovados. Qual a sua opinião sobre estes altos índices de reprovação?

Márcia — Acreditamos que o grande índice de reprovação se dá pela má qualidade de parte dos cursos de direito. Das instituições de ensino superior participantes, 81 tiveram aprovação zero, de acordo com o secretário-geral da Ordem, Marcus Vinícius Furtado Coelho. O MEC registra 1.120 cursos superiores de direito no país. São cerca de 650 mil vagas, segundo a OAB Nacional. A questão da grande reprovação é um sinal de alerta para o MEC, que deverá ter critérios mais rígidos na fiscalização e credenciamento destes cursos de direito. A prova da OAB pode ser prestada por bacharel em direito, ainda que pendente apenas a sua colação de grau, e os estudantes do último ano do curso de graduação ou do nono e décimo semestres. A aprovação é requisito necessário para a inscrição nos quadros da OAB como advogado.

NEWS — Como avalia os processos eletrônicos?

Márcia — Há uma grande agilização nos processos, fazendo com que eles tenham um trâmite mais rápido, assim como a conclusão rápida do litígio, o que traz um retorno mais breve para o trabalhador e para seus procuradores. A dificuldade é a adaptação não só dos usuários, mas do próprio sistema. Deverá haver alguns ajustes para melhor utilização da ferramenta. Todos os advogados têm que passar por essa fase de transição, pois não há como fazer o caminho de volta, ao contrário, agora começou a ser implantado o processo eletrônico na Justiça do Trabalho, mas ele já foi implantado na Justiça Federal e, em breve, será a Justiça Estadual que estará implantando o sistema. O STJ (Superior Tribunal de Justiça) já está trabalhando em processos eletrônicos. Essa é a realidade a qual teremos todos que nos adaptar para não ficar à margem do mercado. Estamos acompanhando esses movimentos e proporcionando palestras para a inclusão digital dos advogados.



INAUGURAÇÃO HOSPITAL DIA E PRONTO ATENDIMENTO DA UNIMED DE SÃO LEOPOLDO

A diretoria da Unimed Vale do Sinos reuniu cooperados, colaboradores e convidados dia 28 de fevereiro para a inauguração do novo Hospital Dia e Pronto de Atendimento de São Leopoldo. Com estrutura moderna, o Hospital Dia e Pronto Atendimento contará com seis pavimentos, bloco cirúrgico, leitos de internação, centro de diagnóstico e pronto atendimento 24 horas. A obra terá continuidade com a modernização e a

ampliação da estrutura na qual hoje funciona o Pronto Atendimento 24h.

Em seu discurso o presidente da Unimed VS, Dr. Luis Carlos Melo, ressaltou que o novo complexo é o resultado do esforço de todos aqueles que trabalham para promover a saúde com satisfação plena dos clientes da Unimed VS. “Esta obra, em conjunto com o novo Hospital de Novo Hamburgo, fará do Vale do Sinos referência em saúde no Rio Grande do Sul”, disse o médico.



A diretoria da Unimed VS descerrou a placa inaugural na companhia do prefeito de São Leopoldo, Moacir da Silva, que é médico e também integra a cooperativa



Dr. Luis Carlos Melo, presidente da Unimed VS



Dr. José Antônio Albrecht, coordenador médico do Pronto Atendimento de São Leopoldo



O prefeito Moacir da Silva



Márcia Schwantes e Franciel Munaro



Dr. Ronaldo Scherer, diretor administrativo da Unimed VS e Moacir da Silva, prefeito



O médico Ivo Leuck, secretário de Saúde de São Leopoldo e Carlos Melo



Ronaldo Scherer, Jorge Siebel, Norberto Conte Vasconcellos, Liliane Goulart Centeno, Luis Carlos Melo, Ademar Edgar Trein, Ledo José Pinto e José Antônio Albrecht



Moacir da Silva e a primeira-dama Tatiana Capovilla da Silva

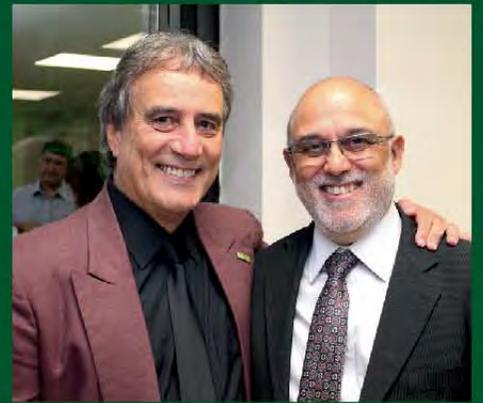


Carlos Melo e Francisco Pilla, ex-presidente da cooperativa



Anelise Cornelius, coordenadora de marketing da Unimed VS e seu esposo Paulo











O CORAÇÃO DA MULHER

O coração feminino é um dos órgãos mais afetados por alguns hábitos da vida moderna

O atual estilo de vida das mulheres exige muito de sua saúde física e mental. Hoje as mulheres quebram o rótulo de "sexo frágil" e carregam enormes e variadas responsabilidades, como cuidar da casa, dos filhos e do casamento, tudo isso aliado à pressão da rotina profissional e da correria das grandes cidades. Mesmo com inúmeras tarefas, as mulheres reconhecem a necessidade de cuidar da saúde, o que é imprescindível para que suas vidas tão aceleradas não sejam prejudicadas por qualquer tipo de problema. Apesar disso, existe um importante órgão que não tem a devida atenção do sexo feminino: o coração. O que muitas mulheres não sabem

é que seus corações têm seu funcionamento afetado por alguns aspectos estritamente femininos como, por exemplo, a menopausa. "Nesse período ocorre a perda acentuada da quantidade de estrogênio, hormônio feminino responsável pela manutenção do revestimento dos vasos sanguíneos. Com isso, os vasos ficam mais dilatados, ocasionando queda de pressão sanguínea, o que diminui o ritmo do coração", explica o Dr. Marcelo Queiroga, presidente da Sociedade Brasileira de Hemodinâmica e Cardiologia Intervencionista (SBHCI). Além da menopausa, tratamentos comuns entre as mulheres, como pílulas anticoncepcionais e reposição hormonal também influenciam

negativamente o coração. "No caso da ingestão de anticoncepcionais, o risco de trombose – formação de grandes coágulos que impedem a passagem sanguínea – ocorre devido ao excesso de estrogênio presente no medicamento", salienta Dr. Queiroga. Felizmente esse quadro vem se modificando ao longo dos anos, com a diminuição da quantidade do hormônio nas pílulas mais modernas. Segundo dados divulgados na França no ano passado, entre as pessoas que sofreram um infarto abaixo dos 60 anos, 25,5% delas foram mulheres. O médico confirma que realmente o maior risco de infarto está entre mulheres. "Estima-se que o risco delas desenvolverem doença

coronária seja de 32% em mulheres acima dos 40 anos de idade. O risco da ocorrência de infarto é proporcional ao número de fatores de risco que a mulher apresenta, sendo que a entrada na menopausa dobra ou triplica este risco". Outros fatores de risco para a saúde do coração feminino encontram-se em hábitos presentes na vida de muitas mulheres como o tabagismo, excesso de peso, colesterol alto, hipertensão, sedentarismo e dieta alimentar inadequada. Há 20 anos a proporção de mulheres infartadas era de uma a cada dez pessoas acometidas pelo infarto. Hoje o quadro aumentou para três mulheres a cada dez casos de infarto, devido aos hábitos de vida da mulher moderna.

DOENÇAS CARDIOVASCULARES

CUIDADOS PREVENTIVOS QUE
CONTRIBUEM COM O BEM-ESTAR:

- Faça, pelo menos uma vez por ano, um check-up;
- Não fume e nem use drogas;
- Se tiver antecedentes familiares para doenças crônicas, como diabetes, hipertensão e problemas cardíacos, fique mais atento;
- Tenha uma alimentação mais saudável;
- Beba água regularmente;
- Pratique atividade física orientada;
- Não deixe de ir ao ginecologista regularmente;
- Caso tenha dor no peito ou no tórax acima do umbigo vá rapidamente ao hospital mais próximo;
- A maioria dos casos de entupimentos das artérias coronárias, que levam ao risco maior de causar infarto, pode ser tratada com angioplastias e stent;
- O tratamento mais efetivo para o infarto é o desentupimento da artéria coronária, por trombolíticos ou angioplastia, desde que realizado dentro das primeiras duas horas do início do quadro;
- Fique atento ao peso;
- Evite o estresse;
- Cheque sua pressão arterial;
- Monitore o colesterol.



CAMPANHA CORAÇÃO ALERTA

A SBHC e a SBC – Sociedade Brasileira de Cardiologia – uniram-se para promover a Campanha Coração Alerta. No site (www.coracaoalerta.com.br), a população tem acesso às matérias e vídeos que, de maneira informativa, abordam temas relacionados à saúde do coração e os riscos das doenças cardíacas



NOVO HOSPITAL DIA E PRONTO ATENDIMENTO DE SÃO LEOPOLDO

A Unimed VS está entregando à comunidade uma unidade de atendimento moderna, com 6 pavimentos, bloco cirúrgico, leitos de internação, centro de diagnóstico e pronto atendimento 24h.

É o novo Pronto Atendimento e Hospital Dia de São Leopoldo, que vem reafirmar a busca constante da Unimed VS em ser referência em saúde em nosso estado.

Em breve, iniciaremos as obras do novo Hospital Unimed em Novo Hamburgo e novos projetos já estão em estudo.

Atender cada vez melhor é nosso objetivo.



Crefito 5/108.074



Luana de Paula
Pilates & Fisioterapia

Fones: (51) 3107-7299 / 9894.2299
E-mail: luanadepaula.pilates@gmail.com
Rua Primeiro de Março, nº 330, sala 50
Ed. Valentina Center - Centro - São Leopoldo

*Fisioterapeuta
Esp. em Saúde do
Trabalhador
Instrutora de Pilates*

- ESTÚDIO DE PILATES
- QUIROPRAXIA
- NUTRIÇÃO
- FISIOTERAPIA TRAUMATO ORTOPÉDICA
- MASSOTERAPIA ESTÉTICA E RELAXANTE



odontologia

DR. VINÍCIUS MARONI
CRO/RS 18276

IMPLANTES DENTÁRIOS - CIRURGIA ORAL - PRÓTESE DENTÁRIA

| 51 | 3592.8455
Av. Thomas Edison, 2960 - Scharlau - São Leopoldo - RS
www.viniciusmaroni.com.br

Dra. Rosani Frantz Predabon

Fisioterapeuta - Crefito 5/9564 F
Especialista em Fisioterapia **Osteopática**
e formação em **Podoposturologia**



- Palmilhas Proprioceptivas Posturais para: Fascite plantar, Esporão de calcâneo, Metatarsalgias, Pés planos e cavos, Dores nos joelhos e quadril.
- Palmilhas Termomoldáveis Esportivas com componentes para absorção de impacto e impulsão para: Tênis, Voleibol, Corrida, Basquete e Futebol.

rosanifp@brturbo.com.br

Rua Bento Gonçalves, 806/201 São Leopoldo - RS (51) 8463.5551 / 3589.5843
Rua Felipe Camarão, 632/101 e 302 Porto Alegre - RS (51) 3312.5377




DRA. BIANCA HECK
CLÍNICA GERAL E ORTODONTIA
CRO/RS 19.812

- Aparelhos Ortodônticos
- Clínica Geral (restaurações, clareamento, etc)

(51) 3566.1460
drbiancaheck@yahoo.com.br
Rua João Neves da Fontoura, 520 - sl.01 - Centro São Leopoldo (ao lado do cartório Castellan)

Anna Bárbara Pedroso
FISIOTERAPEUTA
CREFITO 5/127.897-F

Pós Graduada em Cinesiologia - UFRGS
Formação no Método RPG e Pilates
Fisioterapia traumatólica, neurológica e cardiorespiratória
Aulas de Pilates personalizadas!
Atendimento clínico e domiciliar
Consultório com estúdio de Pilates (solo e aparelhos)

(51) 9647.7321- 3107.8410 | babipedroso@hotmail.com
Rua São Caetano, 410 | sala 804 | Centro | São Leopoldo
Ed. Centro Profissional 1º de Março



Especialista em Ortodontia



Clínica Geral e Ortodontia

Dra. Patrícia Reschke
Cirurgiã-Dentista
CRO/RS 15.257

patriciareeschke@gmail.com

3568-6302

Rua José Bonifácio, 801 - Centro | SL (Próximo ao INSS)



CLINIFISIO
Clínica de Fisioterapia e Reabilitação Ltda.

PODLOGIA - RPG (REDUÇÃO POSTURAL GLOBAL)
FISIOTERAPIA DERMATO FUNCIONAL - PILATES - QUIROPRAXIA
ACUPUNTURA - FONODILOGIA - APARELHOS AUDITIVOS
NUTRIÇÃO ESPORTIVA E PRESCRIÇÃO DE SUPLEMENTOS
VIDA E VIGOR PRODUTOS NATURAIS E SUPLEMENTOS - PALMILHAS
MASSOTERAPIA - FISIOTERAPIA UROGINECOLÓGICA
NATAÇÃO INFANTIL, HIDROGINÁSTICA E HIDROTERAPIA

Dra. Fabrícia L. Jaeger
CREFITO - 5/8269-F

Dra. Margot R. Eltz
CREFITO - 5/8272-F

Fones: (51) 3592-9708 | (51) 3591- 0523
Av. Wilhelm Rotermund, 96 - Morro do Espelho - São Leopoldo -RS

Dra. Tenille Dal Bosco
CRO/RS 14.872

Ortodontia e ortopedia facial.
Aparelhos fixos e removíveis,
autoligados e convencionais



Dal Pizzol
CENTRO ODONTOLÓGICO

CENTRO ODONTOLÓGICO DAL PIZZOL
1º de Março, 792 - sala 11 - Centro - São Leopoldo
51 3592.6006 - www.clinicadalpizzol.com.br



LÚPUS

Estudo realizado aqui no Rio Grande do Sul aponta que óleos de peixe com linhaça ajudam na diminuição dos sintomas do lúpus. Pacientes submetidos ao consumo diário de ômega-3 e dieta isenta de glúten, leite de vaca e derivados, obtiveram uma melhora significativa dos principais sintomas da doença, obtendo uma diminuição de sintomas de até 94%

Com sintomas e tratamento ainda pouco conhecidos no Brasil, o lúpus é uma doença autoimune, resultado de um desequilíbrio do sistema imunológico, que acomete principalmente as mulheres. A doença foi objeto de estudo de uma pesquisa realizada por nutricionistas do curso de especialização em nutrição funcional da VP-UNICSUL em parceria com o Departamento de Ciência e Tecnologia dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), que comprovou os efeitos benéficos da suplementação com ômega-3 nos pacientes. Sob coordenação da doutora Gilberti Hübscher, nutricionista e professora do Departamento de Ciência e Tecnologia dos Alimentos da UFSM, a pesquisa avaliou pacientes com Lúpus Eritematoso Sistêmico (LES), com variações da doença. Entre os principais sintomas apresentados pelos portadores de LES estavam erupções cutâneas, artrite reumatoide, comprometimento renal, alterações oftalmológicas entre elas secura do olho, trombose. O objetivo do trabalho foi avaliar o quadro de sintomas em pacientes submetidos a diferentes intervenções dietéticas.

Entre os participantes da pesquisa estava a presidente da Associação de Lúpus do Vale do Sinos, que conta com mais de 400 membros portadores da doença, Izabel Oliveira. "O consumo do óleo de peixe e linhaça em cápsulas foi fundamental para a diminuição dos sintomas da doença. O alívio nas dores foi percebido imediatamente. Aliado à dieta sugerida pelos pesquisadores, hoje sabemos que o ômega-3 é indispensável para nós. Por isso continuamos com o consumo", afirma a presidente da associação.

PESQUISA

Durante 30 dias, pacientes portadores de LES foram divididos em três grupos e tiveram sinais e sintomas avaliados semanalmente - com ou sem acompanhamento dietético e quando recebiam as cápsulas. O primeiro grupo, grupo controle, recebeu cápsula de placebo, sem intervenção dietética. O segundo grupo recebeu suplementação com duas gramas por dia de ômega-3 em cápsulas (óleo de peixe com linhaça). E o terceiro grupo recebeu a mesma quantidade de ômega-3 que o segundo grupo, mais intervenção dietética com restrição de alimentos com maior susceptibilidade a incompatibilidade alimentar (glúten, leite de vaca e derivados). O segundo e terceiro grupos obtiveram melhoras significativas dos sintomas da doença. Quando comparado ao grupo de controle, o terceiro grupo (suplementação com ômega-3 mais dieta) dos pacientes acompanhados: 94% referiram melhora da dor na boca e garganta, 47% das dores nas articulações, 82% da cefaleia, 79% da diminuição da azia, 77% da redução da distensão abdominal e 85% da diminuição de muco na boca. Em sua conclusão, Dra. Gilberti Hübscher afirma que o estudo comprova a importância em associar um suplemento com características anti-inflamatórias, como os óleos de peixe com linhaça, à intervenção

DISTÚRBIOS DA ATM E BRUXISMO

O QUE É A ARTICULAÇÃO TEMPORO-MANDIBULAR (ATM)?

A ATM é a articulação que permite a abertura e o fechamento da boca, localizada diante do ouvido em cada lado da cabeça.

DISFUNÇÃO TEMPORO-MANDIBULAR

É como se denomina atualmente a função dolorosa ou defeituosa da ATM, também chamada Síndrome de Costen.

A QUEM AFETA?

Atinge a população acima de trinta anos, sendo cerca de três mulheres para cada homem.

QUAIS OS SINTOMAS?

1. DOR - Dentro ou diante de um ou dos dois ouvidos. Esta dor pode ir para a cabeça, nuca e ombros.
2. RUIDOS - Escutar um *click*, *ploc* ou um barulho que lembra papel seco sendo amassado.
3. FUNCIONAIS - Dificuldade para abrir a boca, bruxismo (ato de ranger os dentes à noite), sensação de ouvido entupido, zumbidos e até tonturas.

QUAIS AS CAUSAS?

São causados geralmente pela mastigação de um lado só, devido ao desequilíbrio da mordida, ocasionado pela falta de algum dente, cárie, fratura, dente de siso mal posicionado, prótese ou restauração desgastada.

COMO TRATAR?

O tratamento consiste em equilibrar a mordida. Quando fechamos a boca, todos os dentes devem se tocar de uma só vez, cessando o deslocamento da mandíbula. Para tanto realiza-se o ajuste da mordida através de pequeníssimos desgastes nos dentes, substituição de prótese ou utilização de aparelho ortodôntico para movimentar algum dente.

André Justo Matzenbacher

especialista em ortodontia e ortopedia funcional dos maxilares

(51) 3592.8341

www.dentistaandre.com.br



dietética. "Todos os pacientes pesquisados apresentaram melhora significativa, considerando a importância do ômega-3 para o organismo. É recomendado que o uso do óleo fonte de ômega-3 seja seguido em caráter contínuo, visto que esse nutriente, por ser essencial, é importante para a manutenção da saúde. Em pacientes com lúpus o óleo tem uma ação de prevenção por suas características anti-inflamatórias", conclui.



VACINAÇÃO CONTRA O HPV

A VACINAÇÃO É DEFENDIDA PELA OMS COMO A PRINCIPAL FORMA DE PREVENÇÃO CONTRA O HPV, JÁ QUE O USO DA CAMISINHA AJUDA, MAS NÃO GARANTE PROTEÇÃO TOTAL CONTRA O CONTÁGIO

Considerada por especialistas a “epidemia do século 21”, a infecção pelo HPV atinge mais de 630 milhões de homens e mulheres (uma em cada 10 pessoas) no mundo, segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS). No Brasil, estima-se que entre nove e 10 milhões de pessoas sejam portadoras do vírus e que se registrem 700 mil novos casos a cada ano. O uso da camisinha, tão importante para a prevenção de doenças sexualmente transmissíveis (DSTs), ajuda, mas não garante proteção total contra o contágio, já que o vírus se aloja na pele e permanece em toda a região genital. Em função disso, a vacinação é defendida pela OMS como a principal forma de prevenção contra o HPV. Associada às demais formas de prevenção, a vacinação já se mostrou eficaz no combate ao contágio pelos principais tipos de HPV e na prevenção das doenças relacionadas ao vírus. Por isso, o governo brasileiro estuda a inclusão de uma das vacinas disponíveis contra o HPV no calendário vacinal.



**ENTENDA A
INDICAÇÃO DAS
DUAS VACINAS
CONTRA O HPV:**

PROTEÇÃO CRUZADA

É a proteção conferida contra outros tipos de HPV, além dos existentes na bivalente (tipos 16 e 18) e na quadrivalente (tipos 6, 11, 16 e 18). De acordo com a OMS, apesar de haver evidências de proteção cruzada para ambas as vacinas, os estudos existentes ainda não conseguiram determinar a relevância clínica, tampouco a duração da proteção. “A escolha da vacina por autoridades de saúde para imunização nacional não pode se basear no resultado da proteção cruzada por ele não estar totalmente demonstrado”, esclarece Luísa Villa, coordenadora do Instituto do HPV da Santa Casa de São Paulo e professora da FMUSP-SP. A especialista, que também é pesquisadora do Instituto do Câncer do Estado de São Paulo (ICESP), observa que o principal benefício da vacina contra o HPV é a proteção direta contra doenças associadas aos tipos de HPV contidos na vacina.

VACINA BIVALENTE

Protege contra o HPV dos tipos 16 e 18, e deve ser tomada em três doses. É indicada para meninas e mulheres de 10 a 25 anos, por oferecer cobertura preventiva contra:

- 70% dos casos de câncer e lesões pré-cancerosas de colo do útero.

VACINA QUADRIVALENTE

Protege contra o HPV dos tipos 6, 11, 16 e 18, e também deve ser tomada em três doses. É a única indicada para uso em ambos os sexos, na faixa etária de 9 a 26 anos, por oferecer cobertura preventiva contra:

- 70% de cânceres e lesões pré-cancerosas de colo do útero;
- 87% de cânceres e lesões pré-cancerosas de ânus;
- 44% de cânceres e lesões pré-cancerosas de vulva;
- 56% de cânceres e lesões pré-cancerosas de vagina;
- 90% de casos de verrugas genitais.



O uso de preservativo diminui a possibilidade de transmissão na relação sexual

HPV EM NÚMEROS

CÂNCER DE COLO DO ÚTERO:

Segundo a OMS, o câncer de colo do útero é o terceiro tipo de câncer mais frequente no mundo, subindo para a segunda posição quando se consideram mulheres em idade reprodutiva (15 a 44 anos). Estima-se que 530 mil novos casos acontecerão em 2013 no mundo. Ao todo, 275 mil mulheres morrem anualmente da doença.

No Brasil, o câncer de colo do útero é o segundo tipo mais incidente na população feminina e estima-se que 17 mil novos casos serão registrados em 2013 no país e que cerca de 5 mil mulheres morrerão da doença. As vacinas bivalente e quadrivalente previnem aproximadamente 70% dos casos da doença, aqueles causados pelos HPV's 16 e 18. Isso não elimina, porém, a necessidade de as mulheres passarem por consultas de rotina ao ginecologista para a realização do exame Papanicolaou.

VERRUGAS GENITAIS:

Mundialmente, estimam-se 32 milhões de novos casos de verrugas genitais a cada ano; desse total, por volta de 1,9 milhão de casos/ano ocorre no Brasil, sendo a grande maioria associada aos tipos 6 e 11 do HPV.

CÂNCER DE ÂNUS:

Apesar de ser considerado não muito comum (1,5 caso a cada 100 mil pessoas), o número de casos de câncer anal tem crescido entre homens e mulheres. Os especialistas alertam que mesmo as pessoas que nunca fizeram sexo anal podem desenvolver a doença, já que o vírus do HPV pode ser transmitido à região por meio do contato com áreas infectadas (dedos, mãos, boca) e também por contaminação de lesões próximas aos genitais. Homens e mulheres que já tiveram lesões pré-cancerosas relacionadas ao HPV nas áreas genital e anal ou que mantêm relações sexuais anais são considerados grupos de risco e devem realizar o Papanicolaou de ânus.

CUIDANDO DA PELE



DR. DAITON DA SILVA MELO
CREMERS 5276

A Clínica Dr. Daiton Melo encontra-se instalada no Vale do Sinos desde 1972.

Suas especialidades são a Dermatologia e a Medicina Estética. Dentro da Dermatologia, presta serviço em diagnóstico e tratamento de doenças da pele, estando apta à realização de biópsia, dermatovideoscopia, mesoterapia, cirurgia dermatológica, entre outros. Na Estética a Clínica presta serviços em limpeza de pele, aplicação de toxina botulínica, preenchimento, peelings, tratamento definitivo da celulite, tratamentos com laser, inclusive depilações e luz pulsada. Tratamentos de unhas, cabelos e dos diferentes tipos de pele também são realizados, principalmente com assessoria para realização em casa.



CLÍNICA DR. DAITON MELO

São Leopoldo:
Rua Santo Antônio, 915
(51) 3592-2750

Novo Hamburgo:
Avenida Nações Unidas, 2390
sala 701 - (51) 3595-1595



Dr. Daiton da Silva Melo
CREMERS 5276

dermatologia
medicina estética

pellings - luz pulsada - cirurgias dermatológicas - toxina botulínica
laser - preenchimentos - depilação a laser
tratamento definitivo da celulite

SL: Rua Santo Antônio, 915 - (51) 3592.2750 - NH: Av. Nações Unidas, 2390, sl. 701 - (51) 3595.1595



SHAPE
academia
São Leopoldo - RS

- NATAÇÃO
- MUSCULAÇÃO
- HIDROGINÁSTICA
- GINÁSTICA

www.academiashape.com | Fone: 51-3590.1988

COACHING DE CARREIRA

Indicado para profissionais que buscam:

- Crescimento ou mudança na carreira;
- Foco e direcionamento dentro de uma área específica;
- Fortalecimento da autoconfiança;
- Superação de limites e obstáculos;
- Desenvolvimento de habilidades;
- Recolocação no mercado de trabalho;
- Melhoria da imagem pessoal;
- Qualidade de vida;
- Transformação de sonhos em realidade.

Andréia A. Silveira
(51) 8488-5003
andreaia.coaching@gmail.com

Agafarma 

Sinta-se bem, sinta-se em casa.

TELE-ENTREGA
51 3590.1031



Rua Lindolfo Collor, 651 - loja 03
esq. R. Bento Gonçalves - Centro - São Leopoldo

CONSULTÓRIO juliana rech

Fisioterapia dermato-funcional, acupuntura estética e acupuntura dry needling

ESPECIALIZADO EM TRATAMENTOS ESTÉTICOS CORPORAIS E FACIAIS

ANTES 	ANTES 
DEPOIS 	DEPOIS 

- Manthus;
- Carboxiterapia;
- Plataforma Vibratória;
- Eletrolipólise;
- Luz Intensa Pulsada;
- LED;
- Limpeza de pele profunda com hidratação;
- Ultrassom;
- Eletrolifting;
- Tratamento para alongamento de cílios.

*Atendimento com hora marcada.

Dra. Juliana Rech Wasem / CREFITO 5; 46886-F
Rua Primeiro de Março, 330 - sala 203 - Centro
São Leopoldo - (51) 8510-7415 e 9153-8482
consultorio@julianarech.net - julianarech.com.br

DR. JOÃO DEODATO LUNARDI
CRM - 10263 | MET - 16384



Pneumologista
Médico do Trabalho

Rua São Joaquim, 1011 - Sala 903
e-mail: j.lunardi2@yahoo.com.br
Ed. Las Palmas - São Leopoldo | (51) 3590-1923
Atendemos Unimed e Particulares

INTEGRALE

CENTRO DE MULTIESPECIALIDADES
E-2034-RS

MARISTELA SCHMIDT
psicóloga | CRP 07/17088

51. 3588.3580 - 9922.6496
Rua João Neves da Fontoura, 298 | Centro | São Leopoldo

fisioterapia
pilates
fonoaudiologia
nutrição
quiropaxia
tratamentos faciais
maquiagem definitiva

Bi-rythmo Academia



BOXE

Rua Lindolfo Collor, 509. Centro - São Leopoldo/RS
Contato: (51) 3589-3544 / e-mail biorythmo@gmail.com

QUANDO A GRAVIDA ESTARÁ EM TRABALHO DE PARTO?



Tem gestante que sente exatamente quando a hora de dar à luz está chegando. No entanto, há quem confunda o estágio inicial do trabalho de parto com sintomas como gases, azia, dor lombar ou indigestão. Por isso, compreender as diversas mudanças que ocorrem no corpo de uma grávida e os sinais que indicam a proximidade do nascimento do bebê pode ajudar a mulher a se preparar para o parto e ter uma experiência saudável. Segundo Erica Mantelli, ginecologista e obstetra, o trabalho de parto ocorre gradualmente, podendo levar horas e até dias para que a gestante perceba as sensações características do início do nascimento. O trabalho de parto é diferente em cada mulher. Algumas gestantes notam os sintomas rapidamente, enquanto outras demoram a sentir contrações. Para aquelas que estão passando pela situação pela primeira vez, o trabalho de parto costuma durar até 16 horas. Já na segunda gestação esse período fica em torno de 7h ou 8h. "A dor e o cansaço sentido no trabalho de parto também variam entre as gestantes. Por isso, é importante a futura mamãe não criar expectativas a partir de comentários de outras gestantes", diz a médica. Identificar os principais sinais do trabalho de parto serve de alerta e ajuda a grávida a perceber se é o momento de ir para o hospital. A seguir, as características que indicam o início do trabalho de parto:

COLO DO ÚTERO

O colo torna-se cada vez mais fino, amolecido, e dilata em até dez centímetros. "Essa mudança do colo do útero pode ser comprovada por meio do exame de toque feito pelo obstetra", ressalta a ginecologista. Para diagnosticar o trabalho de parto o colo tem que estar mais fino e acima de três - quatro centímetros de dilatação. Durante o trabalho de parto a dilatação aumenta um centímetro por hora.

CONTRAÇÕES

Elas acontecem em intervalos regulares e cada vez menores, tornando-se mais longas e intensas. A gestante deve ficar atenta para não confundir as contrações de trabalho de parto com as de Braxton Hicks. "É normal sentir dificuldade na hora de diferenciar uma contração verdadeira do alarme falso. As contrações que não dilatam o colo uterino são conhecidas como trabalho de parto 'falso'. Já as verdadeiras são mais demoradas, fortes e têm intervalos menores entre elas", diz Erica Mantelli. Durante o trabalho de parto as contrações duram em média 30-40 segundos, com frequência de 2-3 a cada 10 minutos.

DORES NO CORPO

A gestante sente uma dor constante na parte inferior das costas ou no abdome, que se intensifica conforme a dilatação.

SAÍDA DO TAMPÃO MUCOSO

No final da gestação, o colo começa a dilatar e a ficar fino, causando a perda do tampão mucoso. A partir disso, a mulher notará a saída de uma secreção de muco amarronzado ou avermelhado. "Isso mostra que o trabalho de parto está se aproximando. Geralmente, a gestante entra em trabalho de parto após ocorrer a saída dessa secreção", afirma Erica.

A BOLSA ROMPEU

Isso indica a ruptura das membranas conhecidas como bolsa d'água, onde fica o líquido amniótico. "Quando a bolsa se rompe, a gestante não sente dor, apenas a sensação de uma água morna escorrendo pelas pernas, comumente confundida com urina. O líquido amniótico é transparente como água, mas pode estar esverdeado (se o bebê tiver evacuado, podendo ser sinal de sofrimento fetal). Normalmente, a mulher perde meio litro de água, mas a quantidade depende se a bolsa rompeu por completo. Em casos de rupturas altas, a perda de líquido pode ser pequena, apenas suficiente para umedecer a calcinha, sem escorrer", explica a ginecologista. Qualquer perda de líquido deve ser avaliada, para identificar se não é líquido amniótico ou corrimento vaginal. A coloração do líquido amniótico é muito importante para demonstrar se o bebê está bem ou não, então procure o médico. Vale destacar que nas últimas semanas de gestação é comum ocorrerem contrações irregulares e indolores, mas isso não significa o início do trabalho de parto.

QUAL É A HORA DE LIGAR PARA O MÉDICO?

Não hesite em ligar para o obstetra ao notar qualquer mudança, contração frequente, perda de líquido ou sangramento, principalmente se for antes de completar a 37ª semana de gestação. É importante tirar todas as dúvidas em relação às contrações para identificar se a hora do parto está próxima. "Alerte seu médico ao sentir um aumento na pressão pélvica, apresentar sangramento vaginal e/ou secreção abundante ou notar diminuição acentuada no nível de atividade do bebê", alerta a médica.

A gestante deve ir ao hospital quando as contrações durarem 30 segundos ou mais, com cinco minutos de intervalo entre elas por, pelo menos, uma hora.

SETE ESPECIALIDADES CONCENTRAM MAIS DA METADE DOS MÉDICOS

**BRASIL
TEM 180 MIL
MÉDICOS SEM
TÍTULO DE
ESPECIALISTA**



Um total de sete especialidades médicas concentram 53% dos profissionais com títulos dentre as 53 áreas reconhecidas no Brasil. A pediatria é a área mais procurada entre os médicos brasileiros, reunindo 30.112 titulados, ou 11,23% do total de especialistas no país. A ela se juntam ginecologia e obstetrícia, cirurgia geral, clínica médica, anestesiologia, medicina do trabalho e cardiologia no topo desse ranking. As quatro primeiras especialidades, que somam 37%, pertencem às chamadas áreas básicas da medicina. Além das primeiras da classificação, também se destacam a ortopedia e traumatologia, oftalmologia, radiologia e diagnóstico por imagem, psiquiatria, dermatologia, otorrinolaringologia, cirurgia plástica e medicina intensiva. Assim, as 15 especialidades do topo concentram 74% do total de médicos titulados (197.718). Na posição oposta, outras dez especialidades agregam 5.937 profissionais, o que representa 2,21% do total. Entre elas, aparecem: genética médica, cirurgia de mão, radioterapia, dentre outras. As três últimas deste grupo contabilizam em todo o país um total de apenas 908 médicos titulados. A radioterapia possui 497 profissionais (0,19% do total); a cirurgia da mão outros 411 (0,15%); e a genética médica um montante de 200 (0,07%).

De acordo com os registros do Conselho Federal de Medicina (CFM) apontados no estudo Demografia Médica – volume 2, o Rio Grande do Sul é o estado com maior proporção de especialistas

IDADE DOS PROFISSIONAIS

Outra constatação do estudo é que médicos mais jovens e mulheres - grupos que apresentam tendência de crescimento consistente - tem concentrado suas escolhas nas especialidades básicas. A presença expressiva desses grupos em áreas básicas fragiliza a tese de que as novas gerações de médicos estariam concentradas ou procurando formação em especialidades consideradas "mais rentáveis", embora elas possam ter maior proporção de candidatos por vaga nas provas de residência

Esta especialidade odontológica age no tratamento corretivo dos dentes e dos ossos maxilares posicionados de maneira inadequada. O tratamento ortodôntico torna a boca mais saudável, proporciona uma aparência mais agradável e dentes com possibilidade de durabilidade para a vida toda. Atualmente, além do público jovem, este tipo de tratamento tem tido uma grande procura também por adultos, a fim de corrigirem falhas dentárias com o que há de mais moderno. Além do aparelho metálico comum, no qual são trocadas as borrachinhas coloridas, estão disponíveis outras opções mais estéticas, como os aparelhos autoligáveis e os cerâmicos.



aparelho autoligável

Este aparelho apresenta um dispositivo semelhante a uma "porta de garagem", que é aberto para inserir o fio e fechado para mantê-lo dentro do bracket. A grande vantagem desse mecanismo é que o contato do fio se dá somente com a superfície do bracket, reduzindo significativamente o atrito em todo o sistema, o que faz com que o tratamento seja mais rápida e os ajustes necessários reduzidos. Além disso, são mais fáceis de ser mantidos limpos pois não necessitam das borrachinhas coloridas.

aparelhos estéticos



São aparelhos ortodônticos com a mesma função dos aparelhos fixos convencionais metálicos porém com cor semelhante à do dente. Podem ser cerâmicos ou de safira.

Mas lembre-se, independente de utilizar ou não aparelho, e do tipo, caso utilize, as consultas periódicas para manutenção de uma boa saúde bucal são sempre de extrema importância! Visite seu dentista regularmente.



CLÍNICA GERAL E
ORTODONTIA
DRA. BIANCA HECK

(51) 3566.1460

drabiancaheck@yahoo.com.br

João Neves da Fontoura, 520
sl.01 - Centro - São Leopoldo
(ao lado do cartório Castellan)

médica. O estudo sugere ainda que o futuro número de especialistas poderá sofrer influência da oferta de postos de trabalho e de políticas de abertura de vagas de residência médica em determinadas especialidades. Esta tendência revela um cenário desafiador para o governo: atrair estes profissionais para atuarem no sistema público de saúde e nas regiões de difícil provimento de profissionais.

BRASIL TEM 180 MIL MÉDICOS SEM TÍTULO DE ESPECIALISTA

Dos 388.015 médicos em atividade no Brasil, 54% têm uma ou mais especialidade. Os outros 180.136 profissionais (46%) do total, não têm título de especialista emitido por sociedade de especialidade ou obtido após conclusão de residência médica. De acordo com o estudo Demografia Médica - volume 2, este dado insere um elemento preocupante para a assistência levando-se em conta a deterioração da qualidade do ensino médico e a falta de vagas nas residências médicas para os egressos dos cursos de graduação. Excluindo-se os médicos mais jovens, que ainda não ingressaram ou não concluíram seus cursos de especialização, e os mais velhos, que desistiram de tentar vagas em residência ou não se submeteram aos atuais mecanismos de especialização, restam 88.000 médicos sem título. Este contingente, com idades que variam de 30 a 60 anos, são os mais prejudicados pelas deficiências no acesso à residência médica. "Cabe ao governo proporcionar um sistema formador em condições de atender essa demanda reprimida e os futuros egressos das escolas. Todos devem ter a possibilidade de aperfeiçoar sua formação, o que resultará em benefícios diretos para o paciente e a sociedade", lembra o presidente do CFM, Roberto Luiz d'Ávila. Para ele, não adianta apenas criar vagas em cursos de medicina, mas se deve assegurar uma estrutura de pós-graduação em número e qualidade suficientes, concordando com as conclusões apresentadas.

Ao terem acesso ao aprimoramento e atualização, por meio de uma política de educação continuada dirigida a eles, ou mesmo à especialização tardia, estes profissionais poderiam suprir carências localizadas do sistema de saúde, inclusive na atenção primária, revela o estudo. No cenário atual, como inexistem vagas de residência médica para todos, parte desses jovens médicos poderá permanecer por muito tempo ou por toda a vida profissional sem especialização.

DISTRIBUIÇÃO DESIGUAL

A distribuição de profissionais por grandes regiões do país, em números absolutos, mostra que onde se concentram mais médicos, em geral, também há mais especialistas. Vice-versa, as regiões com menor número de médicos também contam com menor quantidade de profissionais titulados. No Sudeste, por exemplo, estão 56,04% dos médicos e 54,51% dos profissionais titulados. Por outro lado, o Norte tem a menor porcentagem de médicos - 4,26% -, e a menor também de especialistas, 3,57%. No Sul, a porcentagem de médicos em relação ao país é de 14,91%, enquanto a dos profissionais titulados sobe para 18,06%. De um modo geral, os moradores das áreas com melhores indicadores socioeconômicos têm não só o maior número de médicos à disposição, como também o maior número de especialistas entre eles. O Rio Grande do Sul é o estado com maior proporção de especialistas. Dos 25.541 profissionais gaúchos em atividade, 66,29% são titulados. Seguem o Distrito Federal, com 65,82%, e o Espírito Santo, com 65,12%. Outros três estados (Santa Catarina, Paraná e Mato Grosso do Sul) contam com 60% ou mais de especialistas. Em contrapartida, a situação é menos favorável em alguns estados, a maioria do Norte e do Nordeste. Nestes locais há mais generalistas do que especialistas. No Maranhão, apenas 37,4% dos médicos em atividade possuem algum título de especialização. Rio Grande do Norte, Pernambuco, Roraima, Acre e outros sete estados também contam com mais "generalistas" do que especialistas.

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Tendências Outono Inverno 2013

Calça C&A Collection 284



Laranja



Bolsa Felipe Krein



Brinco Marré Infinito

Corante
para lábios e
bochechas



Lilly's Closet

Verde Esmeralda



Anel da coleção Taj,
de Emar Batalha



Linha Rita
Cristófoli

Para a alegria das adoradoras da moda, a época é de mudança de estação. As vitrines já ganham nova roupagem e o interesse é saber o que é tendência neste outono inverno. Como sempre acontece na moda, muita coisa que se usou no verão continua, outras se repetem a cada inverno e outras surgem como novidade. Vamos começar pelas cores que se destacam, como laranja, vermelho, amarelo, verde esmeralda, azul e bordô. Mas as variações ainda são muitas, como azul marinho, azul claro, mostarda, verde musgo, cinza, os vários tons de nude, marrom, rosa, turquesa... Como se vê as tendências estão cada vez mais integradas entre as estações, o que é a cara de uma moda com estilo. Escolhemos alguns tons para mostrar as novidades, lembrando que o look preto e branco voltou com tudo, o que é ótimo, pois a combinação é sinônimo de elegância e dificilmente dá errado.

Vermelha



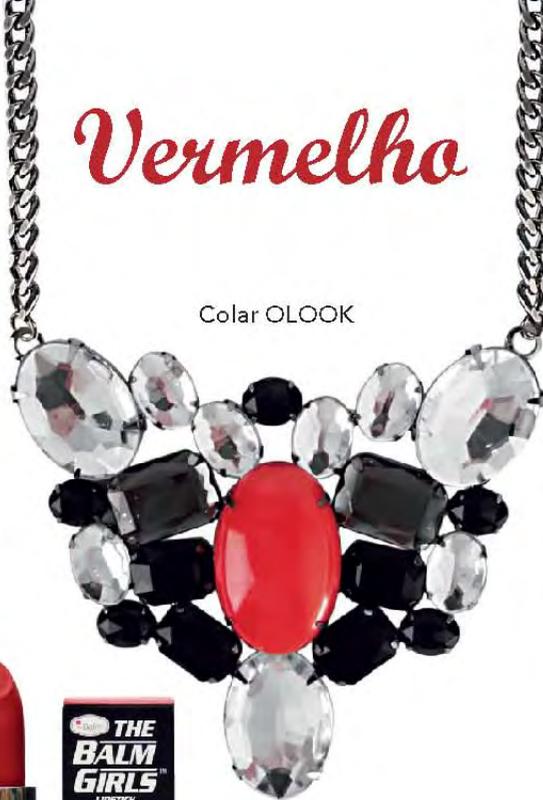
Bolsa Carolina Martori



Bota de cano curto com bico dourado Mariotta



Batom The Balm Mia Moore



Colar OLOOK



Christopher Kane

Amarelo



Dakota

Bolsa em material sintético com matelasse Renner



Dona Florinda



Desfile Michael Kors

Bordô



T-shirt de pantera com tachas na gola da Mamô

Cravo&Canela



Saia em material sintético Renner



Brincos Camila Klein



Lika



Bolsa Colcci

Preto & Branco



Blazer boyfriend Checklist



Capodarte



Bolsa Loucos e Santos

UMA Raquel Davidowicz inverno 2013





Julianne Moore no desfile da coleção feminina de Tommy Hilfiger/ outono 2013

Azul



Para raio



Colar com pedras e strass Renner



Linha Kristine Cristófoli

Jorge Bischoff



Calvin Klein



Kit Super-pérola Top Mix Oceano



Bolsa Felipe Krein



multifoto

A imagem dos melhores momentos

site: www.multifotoestudio.com.br

e-mail: multifoto@multifotoestudio.com.br

Rua Osvaldo Aranha, 697 - Centro - São Leopoldo Fone: 3592 8700

Look Hair
Studio de Beleza

Rose Baiana e Equipe
3588.8839 | 9798.3341

Rua Bento Gonçalves, 819
Centro - São Leopoldo
belezalookhair@hotmail.com

Verde Musgo



Siberian



Para raio



Sombra
The Balm

Esmalte Nati
Coleção "Te
Contei?" -
cor Babado



Carteira Olook



Vestido
com laço
Memove



Alexandre
Herchovitch



Qual seu estilo?

NEWS

anuncie

www.revistanews.com.br

(51) 3590.3510

Marrrom

FOTO: MÁRCIA FASOLI



C&A Collection - Carina Duek



Blusa de tricô Maria Valentina

OUTONO INVERNO 2013



Clutch de lurex M Missoni



Picadilly



Relógio DKNY



Kit Brows a go-go Benefit

Lançamentos

Outono Inverno



DIMAZZO

www.dimazzo.com.br

São Leopoldo = R. Pres. Roosevelt, 608 - 3037.4844 / Portão = Av. Brasil, 898 - 3562.6452

GASTRONOMIA

ESPECIAL RECEITAS DE PÁSCOA

Nesta edição reunimos deliciosas receitas para a sua Páscoa, com opções doces e salgadas que contêm os ingredientes tradicionais desta importante data do calendário cristão: peixe e chocolate. Para a Sexta-feira Santa temos três receitas com peixe - Lasanha de Bacalhau com Farofa de Biscoito e Ervas, Batata com Bacalhau Gratinado e Peixe de Forno -, todas elas bem fáceis de preparar. Mais delicioso do que nunca, o chocolate aparece em sete receitas - Minibolo de Pão de Mel, Colomba Pascal com Goiabada, Pavê de Chocolate com Nozes, Trufas Crocantes de Laranja, Cheesecake de Chocolate, Drageados de Chocolate e Italianinhos. Então mão na massa e boa Páscoa!



FOTO: DIVULGAÇÃO

DICA

Experimente decorar este bolo com uma cobertura de açúcar de confeiteiro com água e cubra com confeitos coloridos à gosto.

MINIBOLO DE PÃO DE MEL

➔ Sugestão: ADES

Ingredientes:

1 xícara (chá) farinha de trigo
6 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (chá) canela em pó
1 pitada de cravo em pó
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 ovo batido
4 colheres (sopa) de óleo
meia xícara (chá) de ADES
sabor cereais com mel
Óleo e farinha de trigo para forrar, untar e enfarinhar

Modo de preparo:

Unte e enfarinhe 35 fôrmas

para empadas pequenas (5 cm de diâmetro). Reserve. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Em uma tigela, coloque a farinha, o açúcar, a canela, o cravo, o bicarbonato, o chocolate, o ovo, o óleo e o ADES. Misture até que a

massa fique homogênea. Distribua a massa entre as fôrmas reservadas. Leve ao forno por 15 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Sirva em seguida.

Rendimento: 35 unidades

COLOMBA PASCAL COM GOIABADA

➤ Sugestão: ADES

Ingredientes:

1 tablete de fermento biológico (15 g)
5 colheres (sopa) de açúcar
1/2 xícara (chá) de Ades original
1 ovo batido
3 colheres (sopa) de creme vegetal Becel
2 xícaras (chá) e meia de farinha de trigo
100 g de goiabada picada

Modo de preparo:

Em uma tigela esfarele o fermento e misture uma colher (sopa) de açúcar até ficar líquido. Acrescente o Ades original, o ovo, o creme vegetal, o

restante do açúcar, a farinha e amasse até soltar das mãos. Cubra e deixe crescer por 45 minutos ou até dobrar de volume. Enfarinhe uma superfície seca, coloque a massa e utilize um rolo para abri-la. Espalhe a goiabada

e enrole formando um rocambole. Divida a massa em três partes, sendo uma maior e duas menores. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C). Coloque as três partes de massa em uma fôrma

descartável para Colomba Pascal (500 g), deixe crescer por mais 30 minutos. Pincele com a gema e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Sirva a seguir.

Rendimento: 8 porções



FOTO: DIVULGAÇÃO



Di Carol

Fazendo parte da sua família.

Um ambiente moderno e integrado, discretamente acolhedor, com um serviço atencioso e eficiente... Assim é o DiCarol

Rua Ernesto Silva, 60 - Lj 12/13 | São Leopoldo

(ao lado do Corpo de Bombeiros) Fone: (51) 3590.3309



➔ Sugestão: ADES

PAVÊ DE CHOCOLATE COM NOZES

Ingredientes:

Creme

6 colheres (sopa) de amido de milho
1 litro de leite de soja original
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
1/2 xícara (chá) de nozes trituradas
4 colheres (sopa) de creme vegetal

Massa

4 ovos
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de farinha de

trigo

Montagem

1/2 xícara (chá) de cerejas ao marasquino cortadas
Nozes trituradas

Modo de preparo:

Creme

Em uma panela média, dissolva o amido de milho no leite de soja original. Junte o chocolate em pó, as nozes e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Retire do fogo, acrescente o creme vegetal e misture

rapidamente. Reserve.

Massa

Unte e forre com o papel-manteiga uma assadeira média (33 x 23cm). Reserve. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Bata na batedeira os ovos e o açúcar até obter um creme fofo e claro. Retire da batedeira, peneire a farinha de trigo e misture delicadamente até que a massa fique homogênea. Espalhe a massa na

assadeira reservada e leve ao forno por 15 minutos ou até dourar levemente. Deixe esfriar e corte a massa em tiras de dois cm de largura.

Montagem:

Corte cada cereja em quatro partes e reserve. Em um refratário oval médio (29 x 20cm), vá formando camadas alternadas de massa, creme e cerejas. Finalize com creme.

Rendimento: 8 porções

TRUFAS CROCANTES DE LARANJA

➔ **Sugestão:** Isabela

Ingredientes:

- 1 embalagem de Biscoito
- Maizena
- 500g de cobertura de chocolate meio amargo picada
- 1 ½ xícara (chá) de creme de leite sem soro
- Raspas de 1 laranja
- 4 colheres (sopa) de Cointreau

Modo de Preparo:

Em um refratário bem seco coloque o chocolate e leve ao micro-ondas em potência



Dica:
Para deixar a trufa mais saborosa acrescente frutas secas de sua preferência.

média por três minutos. Junte o creme de leite e mexa com uma espátula até formar um creme liso e reserve. Leve ao processador o biscoito e bata até obter uma farofa. Junte ao creme de chocolate

1 ½ xícara (chá) da farofa de biscoito, as raspas de laranja, o licor e misture bem. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de quatro horas. Modele as trufas e passe-as no restante

da farofa de biscoito. Coloque-as em forminhas de papel e sirva a seguir.

Rendimento:
60 unidades

VERDADEIRO COMIDA SABORDA BRASILEIRA, DIVERSA EM CORES, SABORES E SENTIMENTOS.

sequências de massas - combo p/ 1 pessoa - prato executivo

RODÍZIO DE MASSAS E FILÉS E A LA CARTE

Bossanova RESTAURANTE

Rua Bento Gonçalves, 503 - Centro - São Leopoldo
Fone: (51) 3037-1852 - bossanovarestaurante.com.br



CHEESECAKE DE CHOCOLATE

➤ Sugestão: Cozinha Nestlé

Ingredientes:

Massa

1 pacote de biscoito
NEGRESCO®
2 colheres (sopa) de
manteiga

Recheio

1 pacote de gelatina em pó
sem sabor
2 peças de ricota (800 g)
2 latas de leite condensado
5 colheres (sopa) de suco de
limão
1 tablete de chocolate meio
amargo picado (170 g)
1/2 lata de creme de leite

Cobertura

1/2 lata de creme de leite
1/2 tablete de chocolate meio
amargo picado (85g)

Modo de preparo:

Massa

Em um liquidificador, bata
o biscoito NEGRESCO®
até obter uma farofa úmida.
Transfira para uma tigela
e misture com a manteiga
até ficar homogêneo. Forre
o fundo de uma forma alta
de aro removível (20cm de
diâmetro x 5cm de altura).

Recheio

Em uma tigela pequena,
coloque a gelatina e três
colheres (sopa) de água e
leve ao banho-maria até
derreter completamente. Em
um liquidificador, coloque a
ricota, o leite condensado,
o suco de limão e a gelatina
e bata até ficar homogêneo.
Separe o creme em duas
tigelas. A uma delas, adicione
o chocolate já derretido e
misture até ficar homogêneo.
Ao creme restante, misture
o creme de leite. Cubra a

massa reservada com o
creme de chocolate e faça
outra camada com o creme
branco. Leve à geladeira e
deixe até firmar.

Cobertura

Em uma tigela, coloque o
creme de leite e leve ao
banho-maria para aquecer.
Junte o chocolate e misture
bem até obter um creme
liso. Deixe esfriar e cubra a
cheesecake. Sirva gelada.

Rendimento:

12 porções

ITALIANINHOS

Ingredientes:

Massa

2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

½ xícara (chá) de açúcar

1 ovo

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 colher (chá) de raspas de limão

3 colheres (sopa) de cacau em pó

¼ de xícara (chá) de amêndoas laminadas

¼ de xícara (chá) de pistache sem casca

Banho

150 g de cobertura de chocolate ao leite

Modo de preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme esbranquiçado.

Em seguida, misture o ovo.

À parte, misture a farinha com o fermento, o sal, as raspas de limão e o cacau em pó. Aos poucos, junte essa mistura ao creme de manteiga e açúcar e mexa bem até obter uma massa homogênea. Por último, incorpore as amêndoas e o pistache à massa. Em uma superfície enfarinhada, modele com as mãos dois rolos de massa levemente achatados (20 cm de comprimento por 3 cm de largura). Acomode-os em uma assadeira untada e forrada com papel-manteiga e asse em forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos. A massa deve estar firme, resistindo ao toque. Deixe esfriar sobre uma grade por cerca de 10 minutos. Com uma faca de serra, corte fatias diagonais de 1 cm dos rolos. Coloque essas fatias de volta na assadeira e asse por mais 20 minutos, virando-as na metade do tempo. Retire do forno



FOTO: DIVULGAÇÃO

➔ **Sugestão:** Chocolates Garoto

e deixe esfriar. Derreta e tempere o chocolate ao leite. Banhe cada biscoito pela metade, escorra o excesso e acomode-os em uma superfície forrada com papel-manteiga. Leve à geladeira por cerca de 10 minutos para secar. Armazene-os em um recipiente com tampa para que fiquem crocantes por até 25 dias.

Rendimento: 25 biscoitos



FOTO: DIVULGAÇÃO

Dica:

Para obter camadas mais grossas de chocolate, utilize mais 100 g ou 200 g de chocolate e repita a operação de adicionar mais uma ou duas vezes. Experimente mesclar camadas de diferentes chocolates. Por exemplo, faça a primeira camada com 100 g de chocolate branco temperado e as duas últimas com 200 g de chocolate meio amargo temperado (100 g em cada aplicação). Para sabor e crocância maiores, experimente usar castanhas caramelizadas.

➔ **Sugestão:** Chocolates Garoto

DRAGEADOS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

400 g de castanhas torradas (amêndoas, avelãs, castanhas-do-pará, pistache)
300 g de cobertura de chocolate (meio amargo, ao leite ou branco)
½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro ou chocolate em pó

Modo de preparo:

Coloque as castanhas em uma tigela grande e deixe-a dentro da geladeira. Enquanto isso, derreta e tempere o chocolate. Retire a tigela da geladeira

e despeje o chocolate sobre as castanhas. Mexa vigorosamente até as castanhas ficarem cobertas e soltas, e o chocolate endurecer. Volte a tigela para a geladeira por mais 5 minutos e repita a ação por mais duas vezes, até o chocolate acabar. Para finalizar, passe os drageados no açúcar de confeiteiro ou no chocolate em pó e retire o excesso com a ajuda de uma peneira. Guarde em pote fechado até o momento do consumo.

Rendimento: 700 unidades

GASTRONOMIA

sinoscap
Restaurante - Grelhados e Lancheria

bufê a kg e livre com grelhados - almoço e janta pratos à la carte - lanches em geral

**almoço das 11:00hrs às 14:30hrs - sábados domingos e feriados, das 11:00hrs às 15:00hrs*
**janta das 19:00hrs às 23:30hrs*
**fazemos reservas p/ noite*

Rua Independência, 931
Centro - São Leopoldo
Fone: (51) 3589-4656

10 ANOS COM VOCÊ...

Cia do LANCHE

51. 3590.3071 - 3037.7130 - 9117.6488
www.ciadolanchesl.com.br

FG

FOGUINHO GÁS E ÁGUA

LIQUIGÁS
BR PETROBRAS

0800 704 4913
3592 4913
foguinhogas@lbest.com.br

uma páscoa mais saborosa pra você

Capilé
RESTAURANTE

Há 16 anos com Você

Peixes e Frutos do Mar

ACEITAMOS RESERVAS PARA FESTAS
(51) 3592.3242

Horário de Atendimento:
terça a domingo e feriados,
das 11h às 14h30

Rua João Neves da Fontoura, 330 - esquina com a José Bonifácio | São Leopoldo

Venha Conhecer o **Boteco do Villa**

...O CHOPP É BRAHMA
...A ANTARTICA É ORIGINAL
...A BOHEMIA JÁ É TRADIÇÃO

Av. João Correa 896 - 2º andar
Centro | São Leopoldo

Villa D'Assisi

Horários de Atendimento :
De terça à sábado, a partir das 18 horas até o último cliente!

(51) 3037.3370
www.villadassisi.com.br

LASANHA DE BACALHAU COM FAROFA DE BISCOITO E ERVAS

➔ Sugestão: Isabela

Dica:

Para a lasanha ficar perfeita, coloque as tiras sempre entre os molhos e não se esqueça de utilizá-los ainda quentes. Para cada 500g de massa utilize no mínimo 3 ½ litros de molho. Querendo reduzir o tempo de preparo, deixe a lasanha montada por 10 minutos antes de levá-la ao forno.

Ingredientes:

1 embalagem de 500g lasanha festonada
1kg de bacalhau
10 dentes de alho picados
1 pimentão vermelho grande, em cubinhos
5 colheres (sopa) de manteiga
2 litros de leite
10 tomates sem pele e sem sementes picados
400g de mussarela em fatias
A gosto sal, pimenta-do-reino, noz-moscada, alecrim, manjeriço, salsa, orégano fresco e tomilho
1 embalagem de Cream Cracker
12 colheres (sopa) de azeite
1 pimentão verde grande, em cubinhos
300g de azeitonas pretas sem caroços e picadas
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 cebola, picada
1 litro de polpa de tomate
5 ovos cozidos picados

Modo de preparo:

Coloque o bacalhau de molho na véspera, na geladeira, e troque a água pelo menos quatro vezes. No dia seguinte ferva o bacalhau e faça lascas. Em uma panela grande aqueça seis colheres (sopa) de azeite, refogue seis dentes de alho, acrescente as lascas de bacalhau, um pimentão verde, um pimentão vermelho, 300g de azeitonas pretas, refogue bem e reserve.

Molho branco

Em uma panela média aqueça cinco colheres (sopa) de manteiga ou margarina e doure cinco colheres (sopa) de farinha de trigo. Junte dois litros de leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar. Acerte o sal e tempere com a pimenta-do-reino e a noz-moscada. Retire do fogo e reserve.

Molho de tomate

Em uma panela média

aqueça quatro colheres (sopa) de azeite, refogue uma cebola e dois dentes de alho, junte os 10 tomates, um litro de polpa de tomate e duas xícaras (chá) de água. Deixe apurar, acerte o sal e tempere com a pimenta-do-reino e o orégano. Retire do fogo e reserve.

Farofa de biscoitos e ervas

Coloque no processador o biscoito e bata até obter uma farofa. Numa frigideira média aqueça duas colheres (sopa) de azeite, refogue dois dentes de alho, junte a farofa de biscoito, as ervas picadas, mexa delicadamente.

Montagem:

Em um refratário grande e fundo. Divida o molho branco e o molho de tomate em três partes, as tiras de lasanha em quatro e as fatias de mussarela, o recheio de bacalhau e os ovos em dois. Alterne as camadas de

molho e massa da seguinte forma: molho branco, fatias de mussarela, tiras de lasanha, molho de tomate, recheio de bacalhau, ovos cozidos, tiras de lasanha, molho branco, fatias de mussarela, tiras de lasanha, molho de tomate, recheio de bacalhau, ovos cozidos, tiras de lasanha, molho branco e molho de tomate. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (200°C) por 40 minutos. Retire o papel-alumínio, acomode por cima a farofa de biscoito com ervas e leve ao forno por mais 10 minutos. Retire do forno e espere cinco minutos antes de servir.

Rendimento: 15 porções

BATATA COM BACALHAU GRATINADO

GASTRONOMIA

FOTO: DIVULGAÇÃO

Ingredientes:

1/2 quilo de bacalhau
1 cubo de caldo de legumes
2 xícaras (chá) de água fervente
5 batatas médias cortadas em rodelas
1 xícara (chá) de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
100 g de queijo parmesão

Modo de preparo:

Em uma tigela média, coloque o bacalhau e cubra com água. Deixe de molho por 12 horas, trocando a água de vez em quando. Escorra e reserve. Em uma panela média, dissolva o cubo do caldo de legumes na água

fervente e junte o bacalhau e a batata. Cozinhe em fogo médio por 10 minutos ou até as batatas ficarem macias e restar um pouco do caldo. Reserve os ingredientes e o caldo separadamente. Em uma tigela pequena,

dissolva o amido de milho no leite e junte ao caldo reservado. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Reserve. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Em um refratário médio (31 x

19 cm), coloque o bacalhau e as batatas. Cubra com o molho reservado, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por 10 minutos ou até gratinar. Sirva em seguida.

Rendimento: 6 porções

➤ Sugestão: Cozinha Knorr



PEIXE DE FORNO

Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de água
1 cubo de caldo de legumes
2 batatas médias
1/2 quilo de filé de merluza
2 tomates médios
1 cebola pequena
1 ovo cozido
Azeitonas pretas picadas

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Em uma panela, ferva a água e dissolva os cubos de caldo de legumes. Reserve. Em um refratário retangular médio (33 x 23 cm), coloque as batatas, o peixe, os tomates e a cebola, tudo cortado em rodelas. Regue com o caldo reservado e misture.

➤ Sugestão: Cozinha Knorr



FOTO: DIVULGAÇÃO

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos. Retire o papel alumínio e deixe por mais 15 minutos ou até as batatas ficarem macias. Decore com o ovo e as azeitonas. Regue com azeite e sirva com arroz. Se preferir decore com buquês de brócolis cozidos e refogados com azeite e alho. Outra dica é temperar com ervas como tomilho fresco, manjeriçã fresco picado ou endro antes de levar ao forno.

Rendimento: 6 porções

A mesa está posta.
Seja bem vindo.
Sente-se conosco
para dividirmos lembranças,
contarmos histórias e,
é claro, saborearmos
aromas e sabores...
brindarmos a vida.
Queremos festejar esses 30 anos
celebrando o que é
a razão de nossa existência,
mas também, tempero essencial
na vida de cada um:

o apetite.

Mais do que aguçar o teu apetite
com a qualidade de nosso delicioso buffet,
em um ambiente aconchegante e familiar
e o atendimento carinhoso,
queremos que este apetite se estenda
em todos os momentos do teu dia a dia.
Desejamos que tenhas apetite pela vida...
Apetite para buscar teu sonhos,
para realizar as coisas que te fazem bem.
Para estar com a família e amigos.
Apetite para amar, trabalhar, divertir.
Que nunca te falte apetite.
Mais do que isso...
Um bom apetite.



GASTRONOMIA

- PRATOS QUENTES
- SOPAS
- RODÍZIO DE FILÉS E MASSA
- MAIS DE 30 TIPOS DE SALADAS

servimos
Almoço executivo
de Segunda à Sexta

ambiente climatizado e estacionamento próprio!



Cândido Valduga
cantina

(51) 3588-9800 www.ccvalduga.com.br
contato@ccvalduga.com.br

Rua Coelho Neto, 78 - Bairro Rio Branco - São Leopoldo

BRASÃO GAÚCHO
CHURRASCARIA

PROMOÇÃO IMPERDÍVEL
De terça à sábado - à noite -
em grupos de 02 à 10 pessoas
mulher acompanhada
paga só 50%




BR 116, Nº 2301
Vicentina - São Leopoldo **(51) 3590.1854**

EVENTOS À NOITE
RESERVE O ESPAÇO PARA SUA FESTA

Restaurante
Almoço Fazenda São Borja

Sopa de Capeletti Todos os Dias
Feijoada aos Sábados
Domingo Rodízio de Grelhados

AMBIENTE CLIMATIZADO
ESTACIONAMENTO AMPLO



SOCIEDADE DE CANTO FAZENDA SÃO BORJA

HOLDING GASTRONÔMICO DO SUDOESTE

BANRI COMPRAS **VISA** **Mastercard** **Refei** **Good Card**

Green Card Alimentação e Green Card Refeição
VISA VALE SIOREDI AMERICAN EXPRESS TICKET RESTAURANTE

www.restaurantesaoborja.com.br
Av. São Borja, 2140, São Leopoldo **3588-3991**

Buffet Pessin

Tradição & Qualidade

Almoço de Segunda à Sexta e Domingos

Restaurante da Sociedade Orpheu
de Pessin & Cia. Ltda.

Aceitamos os Cartões:
Visa - Visa Vale - Mastercard
Ticket Restaurante - Sodexo

Fone/Fax:
(51) 3592.2091

Rua Brasil, 506 - Centro - São Leopoldo - RS
www.restaurantesociedadeorpheu.com.br

CIA DO LANCHE AGORA NA SCHARLAU

FOTOS: REVISTA NEWS



Localizada na Av. Thomas Edison, a nova sede da lancheria na Scharlau é de fácil acesso pela RS 240

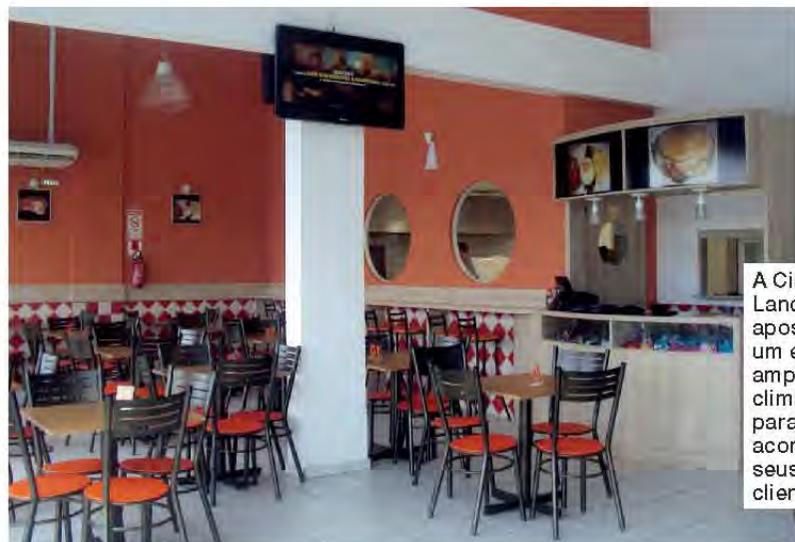
Conhecida como uma das melhores opções em lanches da região há 10 anos, a Cia do Lanche, localizada em um dos principais pontos no centro de São Leopoldo – Rua Bento Gonçalves, 995, atrás do shopping -, tem um cardápio recheado de coisas boas, a começar pela super batata, uma irresistível “montanha” de batata frita coberta com queijo derretido, que faz o maior sucesso. Entre as várias opções de xis se destaca o xis elefante, o preferido daqueles que tem uma fome prá lá de grande. Mas se o apetite não é tão grande assim, o mini x também faz parte do cardápio, além de cachorro quente, k-churrasco, torrada, várias porções de petiscos e bebidas. Para deixar melhor o que já era bom, a Cia do Lanche acrescentou o A La Minuta (arroz, batata frita, salada e bife) ao seu cardápio, uma refeição clássica que agrada crianças e adultos. Outro diferencial da Cia do Lanche no centro é o seu estacionamento seguro, que garante tranquilidade aos clientes durante o dia e à noite. Os telefones da tele-entrega do centro são 3590.3071 e 3037.7130.

Os deliciosos lanches que fazem sucesso na lancheria do centro de São Leopoldo também estão sendo servidos no endereço da Avenida Thomas Edison



SCHARLAU

A novidade da Cia do Lanche é a abertura da filial no bairro Scharlau, em sua principal via de acesso - Avenida Thomas Edison, 1760. De acordo com o proprietário da empresa, Jaime Bueno, o objetivo desta nova loja foi melhor atender os moradores da Zona Norte de São Leopoldo. Além da fácil localização, a Cia do Lanche da Scharlau é mais moderna e climatizada, ideal para saborear um lanche em família ou curtir um happy hour entre amigos. Jaime também lembra que tanto na lancheria do centro quanto na Scharlau serão transmitidos jogos de futebol durante o ano. A loja da Scharlau funciona de terça a sábado das 11h às 14h30 e das 18h às 23h30. Aos domingos e feriados abre das 18h às 23h30. Os telefones da tele-entrega da Scharlau são 3091.3332 e 3091.3339



A Cia do Lanche apostou em um espaço amplo e climatizado para acomodar seus clientes

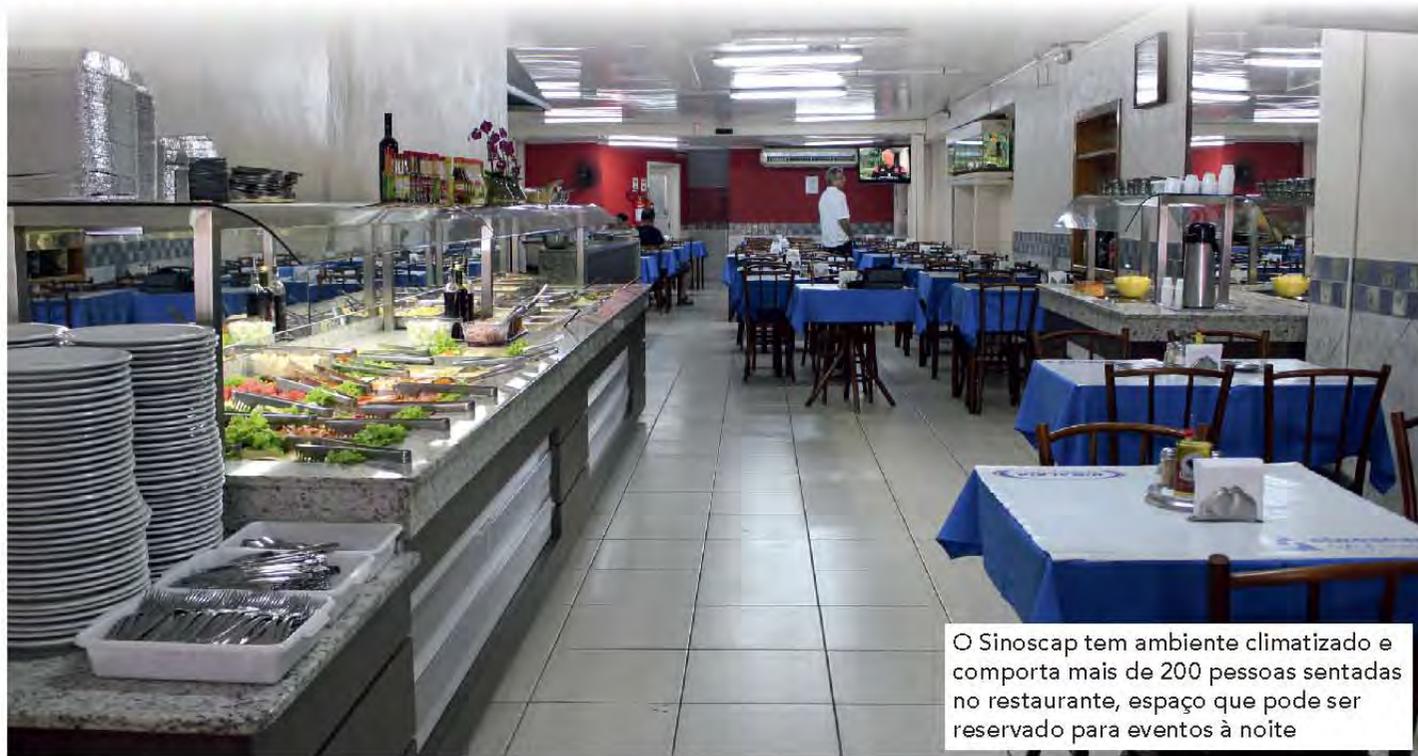


A Cia do Lanche acrescentou o A La Minuta ao seu cardápio, uma refeição clássica que agrada crianças e adultos

RESTAURANTE SINOSCAP

AGORA TEM GRELHADOS ASSADOS NA BRASA

FOTOS: REVISTA NEWS



○ Sinoscap tem ambiente climatizado e comporta mais de 200 pessoas sentadas no restaurante, espaço que pode ser reservado para eventos à noite

A carne de churrasco sempre fez sucesso no bufê do Sinoscap, por isso, a novidade é que agora a carne é grelhada na hora, do jeito que o cliente quiser. E o melhor é que o gosto do churrasco continua, pois é assado na brasa. Há mais de 60 anos o Restaurante Sinoscap está de portas abertas no centro de São Leopoldo, sempre no mesmo endereço – Independência, 931 – servindo clientes novos e antigos que apreciam a qualidade da tradicional lancheria e restaurante. Para o proprietário do Sinoscap, Vanderlei Domingos Mello, a tradição do seu restaurante foi construída com muito trabalho e dedicação. “Todos os dias nossa preocupação é com o cliente, que queremos ver satisfeito e no outro dia de volta”, diz Vanderlei, que recebe, em média, 250 pessoas para o almoço diariamente.

GRELHADOS FEITOS NA HORA

A carne de churrasco sempre foi o principal atrativo do bufê servido pelo Sinoscap, diferencial em comparação aos demais restaurantes do centro da cidade. “A carne assada na brasa tem um gosto especial, e o cliente Sinoscap se acostumou a comer churrasco”, diz Vanderlei. Pensando em ter a carne sempre fresquinha e bem ao gosto do cliente, a novidade do Sinoscap é a nova churrasqueira construída especialmente para grelhados. “O cliente escolhe o pedaço e seu churrasco grelhado é feito na hora”, explica ele.



○ grelhado assado na brasa permite que a carne seja fresca tanto na hora do almoço quanto na janta e tenha o gosto inconfundível do churrasco

Saúde na mesa: saladas frescas e bem variadas – depois dos grelhados, as saladas são as preferidas dos clientes



ACOMPANHAMENTOS VARIADOS EM TRÊS BUFÊS

Como para o gaúcho a carne é o prato principal, o que vem depois são os acompanhamentos, e isso é o que não falta nos bufês do Sinoscap. No bufê das saladas tem mais de dez opções, entre folhas verdes, picles, legumes cozidos, maionese com batatas - todas frescas e bem apetitosas. Entre elas são servidas as frutas, naturalmente saborosas. No bufê de pratos quentes há bastante variedade, como massas, o tradicional feijão e arroz, iguarias fritas e muito mais, sempre com gosto de comida caseira e tempero que agrada a clientela. Também tem o bufê de sobremesas, com as preferidas dos gaúchos: pudim de leite, creme de chocolate, ambrosia, sagu, chico balanceado e torta de bolacha. É possível optar pelo bufê livre ou a quilo servido de segunda a sexta-feira, das 11h às 14h30. Nos sábados, domingos e feriados o bufê funciona das 11h às 15h. À noite ele é servido das 19h às 23h30, diariamente. A lancheria serve a partir das 10h30 e não tem hora para fechar. São servidos desde lanches rápidos, café passado e cerveja até pratos a la carte conforme cardápio.



Para encerrar a refeição nada melhor que uma boa sobremesa



INDEPENDÊNCIA, 931 - CENTRO
SÃO LEOPOLDO - (51) 3589.4656

DESTINOS

Edison Chiamelli

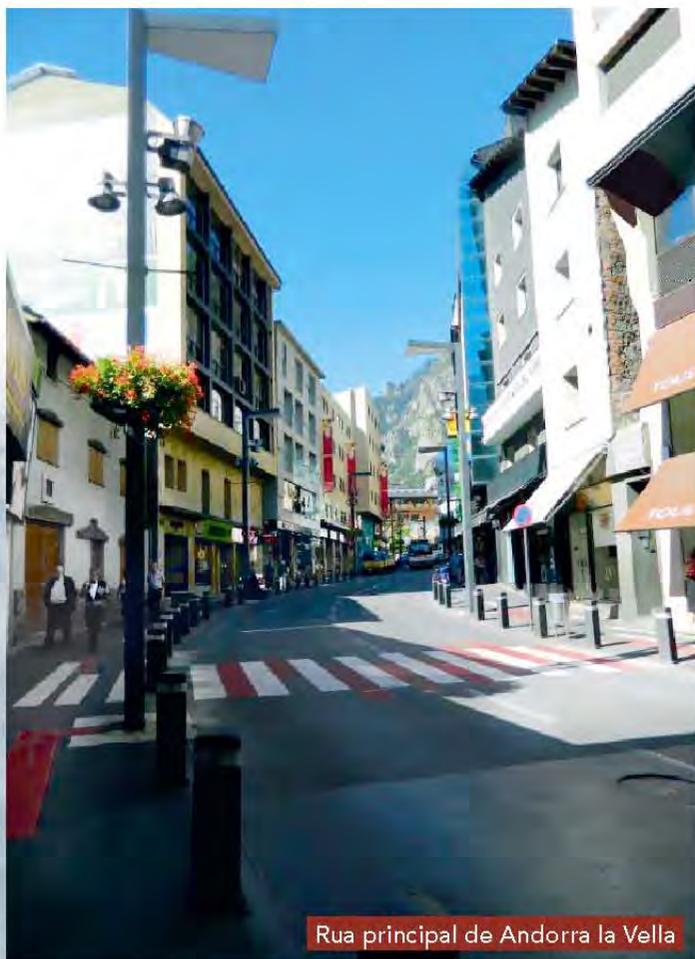
chiamelli@gmail.com
Paulista radicado em São Leopoldo, é
consultor e construtor.
Formado em Engenharia e Economia, já
foi professor universitário



PRINCIPADO DE ANDORRA

Descemos no aeroporto de Barcelona vindos de Paris, alugamos um carro e, duas horas depois, chegamos ao Principado de Andorra, ou melhor, na sua capital Andorra la Vella. Com seus 19.000 habitantes, é a capital mais alta da Europa - 1.023 metros de altura. O Principado de Andorra é um dos paraísos fiscais da Europa e tem 85 mil habitantes e recebe mais de 10 milhões de turistas por ano. Não faz parte da União Europeia, porém, o euro é a sua moeda. E o catalão o seu idioma. Está localizado entre a Espanha e a França. Já foi o melhor lugar de compras de eletro/eletrônicos da Europa - um Paraguai de luxo. Hoje ainda vale a pena comprar perfumes, roupas, relógios, joias, charutos, bebidas. A rede hoteleira é vasta e barata, assim como os restaurantes. No inverno Andorra tem mais de 100 estações de esqui. Vale a pena ficar em Andorra e fazer passeios pela França, vendo as cidades de Foix com seu castelo. Carcassonne, Albi (cidade natal de Toulouse Lautrec) tem museu, a cidade de Toulouse, maior quantidade de universidades na França, etc. Além de se iniciar o passeio por Barcelona, na volta vale passar por Montserrat (nossa próxima matéria). Enfim, Andorra vale a pena até para descansar, curtir, comer, beber e fazer umas comprinhas sem impostos.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



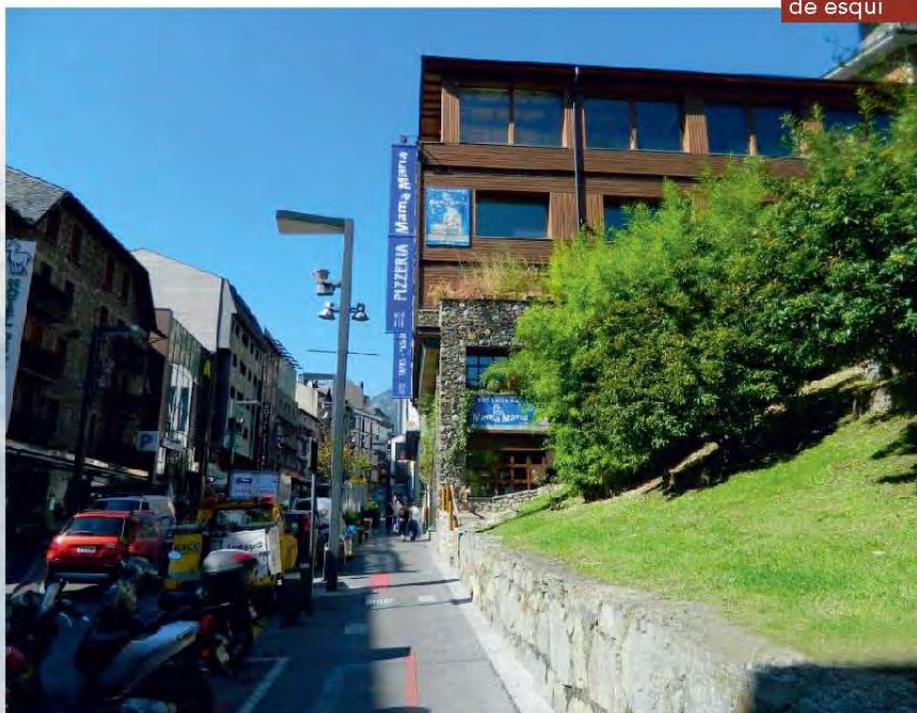
Rua principal de Andorra la Vella



Ponto mais alto de Andorra na divisa com a França



Hotéis típicos de estações de esqui



O imóvel perfeito pra **VOCÊ!**



Entre em contato com a Strack e confira!

(51) 3575.4912

(51) 8479.9999





Assim como na Itália, em Andorra também se come pizza ao meio dia



O preço das joias é muito bom em Andorra



Em Andorra muitas lojas vendem de tudo, de motos caras a sapatos e bolsas

Centro comercial



Tapas em um fim de tarde super barato

HORARI COMERCIAL

De DILLUNS a DIJOURS:	Mall de: 10,00h a 13,30h
	Tarda de: 16,00h a 20,00h
DIVENDRES i DISSABTE:	Mall de: 10,00h a 13,30h
	Tarda de: 16,00h a 20,30h
DIUMENGE:	Mall de: 10,00h a 13,30h
	Tarda: TANCAT

PREFEITO MOACIR RECEBE NOVA DIRETORIA DA OAB/SL

Liderados pela presidente Márcia Schwantes, que comanda a Ordem dos Advogados do Brasil – subseção São Leopoldo desde o começo do ano, integrantes da nova diretoria da OAB – gestão 2013/2015 se reuniram com o prefeito de São Leopoldo, Moacir da Silva, e a procuradora-geral do município, Rosângela Herzer dos Santos. O objetivo do encontro, que ocorreu dia 6 de março, foi a entrega do convite para a sessão de posse, dia 19 de março, às 19h30, na Sociedade Orpheu.

FOTO: NILSON WINTER



Além de Márcia, também estiveram no gabinete do prefeito o vice-presidente Franciel Munaro, o secretário-geral adjunto, Renê Engraff, a tesoureira Rita Pavoni e os ouvidores Janine Febrônio e Cláudio Seibel

FOTO: DIVULGAÇÃO



Professoras se reuniram com o secretário e vice-prefeito Daniel para tratar do programa de alfabetização na cidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DEFINE AÇÕES DO PNAIC

O vice-prefeito e secretário de Educação de São Leopoldo, Daniel Daudt Schaefer, participou de reunião que tratou da operação do PNAIC (Pacto Nacional de Alfabetização na Idade Certa). No encontro ficou definida a estrutura do programa em São Leopoldo, que terá 13 professores orientadores de estudos e 326 alfabetizadores.



DANIEL VON HOHENDORFF

OAB/RS 32.150
Advogado sócio do escritório de advocacia DVH Advogados Associados

PRECATÓRIOS, A HORA DA DECISÃO

Precatório é a forma como o Estado Brasileiro, a União, os estados e os municípios, pagam as suas dívidas. Ingressado o precatório em até 31/07 de um ano ele é pago no ano seguinte, até 31/12, isto em tese. Os estados e municípios não pagam suas dívidas, mas exigem que os contribuintes as paguem, sendo que desde 1998 o Rio Grande do Sul não paga precatórios. O STF julga a PEC 62 que prorroga por mais 15 anos o pagamento dos precatórios atrasados. Os autos dos processos estavam com o ministro Luis Fux há mais de um ano, desde 10/2011 (ver o andamento da *adin* 4357 no site do STF, www.STF.jus.br) e após a petição firmada pelo escritório DANIEL VON HOHENDORFF E ADVOGADOS ASSOCIADOS em nome de uma cliente, a qual teve a numeração de CM53, o Sr. presidente Joaquim Barbosa, deferiu a tramitação preferencial e notificou o ministro Fux, que em fevereiro de 2013 devolveu o processo que está em julgamento. Provavelmente, a dívida dos precatórios será federalizada e compensada via fundo de participação dos municípios. Mas a questão é: e daqui para a frente, como fica? Defendo a aprovação do projeto de emenda constitucional que dispõe: (PEC 27/2012 de 30/05/2012) - Ementa: Altera o § 10 do art. 100 da Constituição da República, que prevê que as dotações orçamentárias para pagamentos devidos pela Fazenda Pública em virtude de sentença judiciária são impositivas, podendo ser contingenciados apenas por autorização do Congresso Nacional, sob pena de crime de responsabilidade (autor: senador Pedro Taques e outros). Assim, se tal não paga precatórios é cassado e os valores sequestrados, NÃO É LÓGICO QUE O ESTADO BRASILEIRO EXIJA QUE SEUS CIDADÃOS CUMPRAM AS LEIS SE ELE NÃO AS CUMPRE? O QUE VOCE ACHA DISSO? Visite nosso site e blog sobre as matérias: www.dvh.adv.br

DVH

Daniel Von Hohendorff
e Advogados Associados
OAB/RS 1.732
Direito do Trabalho, Cível,
Funcionalismo Público e INSS



Dr. Armino João Hohendorff
OAB/RS 3824
Direito do Trabalho

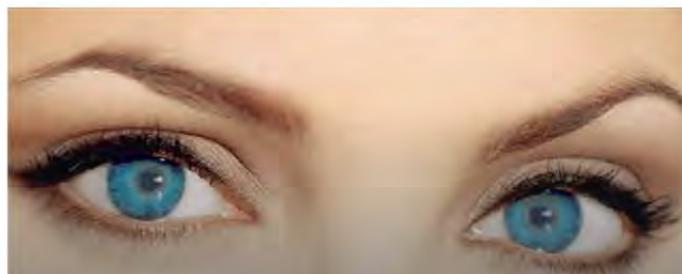
Rua João Neves
da Fontoura, 532
Sala 103 - Centro
São Leopoldo - RS
Fone: (51) 3590.3003

1920 2013

Há 93 anos
um grupo de empreendedores
uniu ideias para
o fortalecimento da sua comunidade.

Reforçando ideais, fazem
de São Leopoldo uma cidade
cada vez melhor.

Venha fazer parte deste grupo.
Afinal, Juntos Somos Mais.



um novo
conceito
em saúde
visual

Óptica Dias



Rua Primeiro de Março, 792
Loja 09 - Galeria Berlim
Centro - São Leopoldo

Fone: 51 3566 3357
opticadias.sl@gmail.com
facebook.com/optica.dias1



Estação 1457 Grill

o espaço certo
para sua festa!

SÃO 3 SALAS
CLIMATIZADAS
PARA EVENTOS:

CONVIDADOS:
250
120
60

Sã Eventos

Formaturas - Casamentos - Aniversários - Coquetês - Coffee Break



contato@betopilatti.com.br (51) 3591.3952 Rua São Joaquim, 1457
www.estacaogrill.com.br (51) 9978.3540 Centro - São Leopoldo



ICARAI AUTO CENTER

☎ **3037.6162**

SERVIÇOS:
SURDINAS - CATALISADORES
GEOMETRIA - BATERIAS
BALANCEAMENTO - FREIOS
PNEUS - SUSPENSÃO
TROCA DE ÓLEO E FILTRO

**TUDO PARA
SEU CARRO**

**A ICARAI PEGA E ENTREGA
SEU CARRO NO FINAL DO DIA**

A solução perfeita para você
que está sem tempo para levar
seu carro até o auto center



**Av. Theodomiro Porto da Fonseca,
740 - São Leopoldo - RS**

Anamaria Cachapuz Cypriano

Anamaria

anamariaopm@gmail.com
professora aposentada



VERGONHA E TRISTEZA DE SER BRASILEIRA

Ainda indignada pela eleição de renan calheiros para a presidência do senado, sinto-me humilhada com a volta ao poder desse desclassificado nos mesmos moldes de anos atrás, num total desprezo por nós. Segundo uma amiga que me escreve, definitivamente ele está no lugar certo: no meio dos seus pares protegidos pelo voto secreto, dando mais um voto para descrédito e indiferença à honra do povo. Os senadores venderam sua alma ao diabo, são todos engomadinhos que degradaram para sempre a expressão com que se tratam - "Sua excelência".

A oposição não existe mais neste país... O povo se sente roubado, os que pensam, é claro, roubados nos seus bens, na sua saúde, na sua educação, nas crenças por um futuro melhor e, o que é pior, na sua esperança. E tudo nos faz falta: estradas, pontes, médicos, hospitais, equipamentos, moradia, segurança. As bolsas proliferam. Fico indignada principalmente com a bolsa reclusão. Os presidiários ganham tudo o que se nega em recursos aos que vivem de salário mínimo. Li agora que está sendo noticiada, pasmem, uma bolsa novela! O povo é mantido no cabresto, nos moldes do falido regime comunista da Rússia. E que triste herança essa política sórdida deixa para seus filhos e netos, os filhos e netos de todos nós brasileiros: um país sem honra, ridicularizado no exterior, sem limites, entregue às mãos do crime organizado e dos políticos sem moral e sem vergonha. E enquanto tudo isso, os condenados do mensalão percorrem o país com sua

versão dos fatos e assumem posições e cargos. Cadeia pra todos eles! Senhor Joaquim Barbosa, onde está a sua autoridade tão apreciada e valorizada pelos brasileiros? José Dirceu, José Genóino e tantos outros, principalmente o ex-presidente que fazem nova propaganda eleitoral visando as eleições de 2014 são uma afronta para a minoria que pensa. Está na hora de fazerem calar esses que não merecem nem um tipo de respeito.

Encontrei outro dia, uma colocação publicada no livro do General Mourão Filho que morreu em 1972 e, portanto, não conheceu Lula, mas como foi profético quando escreveu seu livro: " Ponha na presidência qualquer medíocre, louco, ou semi-analfabeto e vinte e quatro horas depois a horda de aduladores estará a sua volta, brandindo o elogio como arma, convencendo-o de que é um gênio político e um grande homem, e de que tudo o que faz está certo. Em pouco tempo transforma-se um ignorante em um sábio, um louco em um gênio equilibrado, um primário em um estadista. E um homem nesta posição empunhando as rédeas de um poder praticamente sem limites, embriagado pela bajulação, transforma-se num monstro perigoso.

(Os nomes próprios iniciados com letra minúscula foram intencionalmente escritos dessa forma. Não merecem outro tratamento.)

ABERTAS INSCRIÇÕES PARA CURSOS GRATUITOS EM SÃO LEOPOLDO

O ciclo de cursos para inserção no mercado de trabalho prossegue no mês de abril em São Leopoldo, que foi contemplado com mais de 2.778 mil vagas no Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Destinados principalmente para pessoas listadas no Cadastro Único. O curso é gratuito e ainda cobre as despesas com transporte e lanche. Conforme a Secretaria de Integração Social, as inscrições devem ser feitas nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), de segunda a quinta-feira, das 8h30 às 17 horas, e sexta-feira, das 13 às 17 horas. Também o FGTAS – Sine São Leopoldo recebe inscrições, de segunda a sexta-feira, das 8 às 11 horas.

OS CURSOS

Início das aulas em 1 de abril: Armador de Ferragem, Operador de Computador, Operador de Linha de Montagem de Equipamento Eletrônico, Pedreiro e Pintor de Imóveis.

Início das aulas em 6 de abril: Ajustador Mecânico

Início das aulas em 15 de abril: Ajustador Mecânico, Eletricista de Rede de Distribuição Elétrica, Eletricista de Automóveis, Almoxarife, Auxiliar Administrativo, Costureira e Operador de Máquina de Usinagem Comando Numérico.

LOCAIS DE INSCRIÇÕES

CRAS CENTRO – Rua Osvaldo Aranha, 56, Centro (3566-1555)

CRAS OESTE – Rua Paulo Couto, 125, Vicentina (3592-8467)

CRAS NORDESTE – Avenida Mauá, 2141, Santos Dumont (3591-4606)

CRAS NORTE – Av. Henrique Bier, 2.709, Campina (3572-3196)

FGTAS/Sine – Rua Independência, 490, Centro

SOCIAL

FOTOS: DIVULGAÇÃO



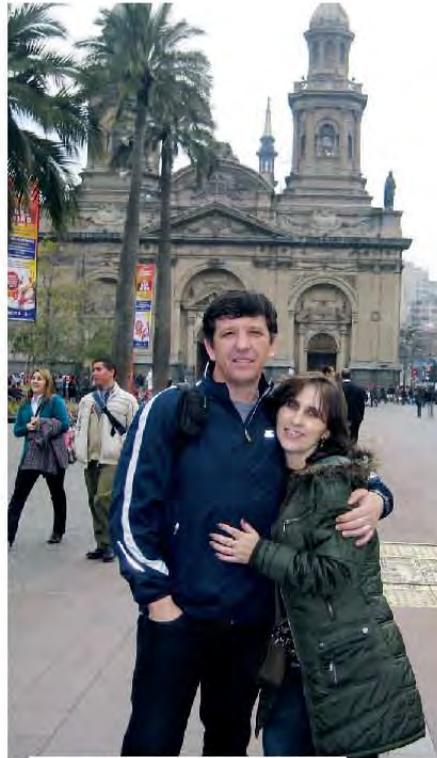
Dr. Mauricio Pereira e sua esposa Luciene em congresso internacional na cidade de Nova Iorque, EUA, atualizando seus conhecimentos em implantes dentários



Roberto Caldera, sua namorada Izabelle Mello Fernandes e a filha Camille Dal Alba Caldera em recente viagem à Floripa



Bernardo Becker, diretor da agência Prod3 Comunicação



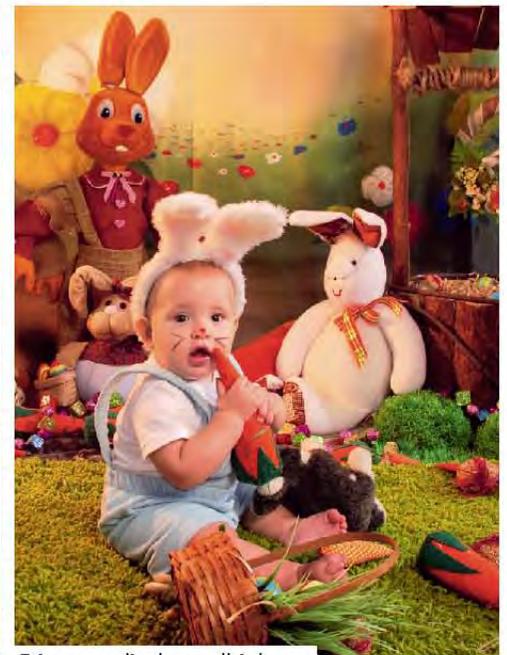
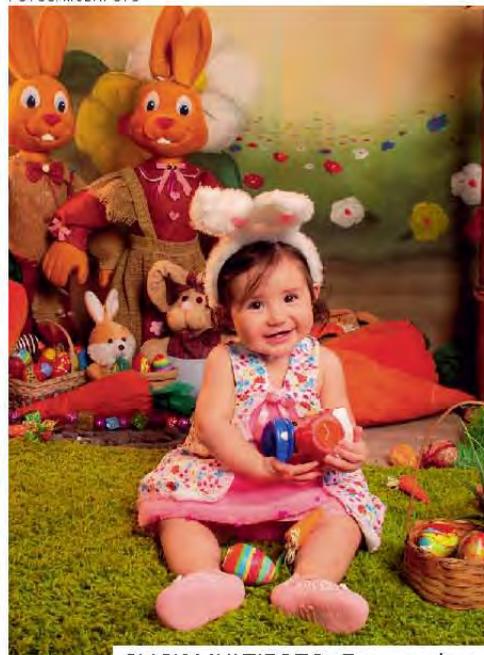
Fernando e Maristela Penz, da Kaká Decorações, em Santiago, Chile



FOTO: MULTIFOTO

Henrique Thomé e Aline da Silva Moura se uniram em matrimônio dia 5 de janeiro na Igreja do Relógio. Após receberem seus convidados em uma bela festa na Sociedade Fazenda São Borja

FOTOS: MULTIFOTO



CLICK MULTIFOTO: Esperando pela Páscoa, a linda coelhinha Luiza Soares Gomes dos Santos, filha de Elaine Beatriz Soares e Tiago Gomes dos Santos, e também o lindo coelhinho Eduardo Verbist Schmitt, filho de Cíntia e Rafael Schmitt



Casamentos | Formaturas | Bodas | 15 anos | Kids | Corporativos



Villa Petit. Único.

Conforto | Segurança | Requinte | Versatilidade



- :: Localização central, fácil acesso a 5min da Unisinos.
- :: Amplo salão com mais de 400m2 de área livre com pé direito elevado.
- :: Ambientes com acabamento padrão A.
- :: Espaço anexo multiuso.
- :: Ambiente interno climatizado – quente e frio.
- :: Edificação integrada ao jardim.
- :: Espaço aberto integrado ao salão principal para eventos ao ar livre.
- :: Estacionamento próprio.
- :: Áreas de serviço com acesso exclusivo.
- :: Áreas de suporte independente (vestiários e banheiros para funcionários).
- :: Cozinha industrial.
- :: Iluminação cênica externa.
- :: Sistema de som ambiente para apresentações.

- :: Sistema Wi-fi.
- :: Acesso a cadeirantes em todos ambientes.
- :: Mesas exclusivas e cadeiras Tiffany.
- :: Banheiros masculino, feminino e infantil.
- :: Cabine para DJ independente e integrada ao ambiente.
- :: Espaço Kids com 100 m2 com projeto customizado e integrado ao salão principal.
- :: Escolha de fornecedores totalmente livre: economato, bebidas, móveis, som, luz, dj, organização, decoração e outros itens que desejar para seu evento – se preferir, possuímos rede de parceiros terceirizados.

Av. Frederico Wolffembüttel, nº 242
 São Leopoldo | RS
 Fones: (51)3572.87.48 e (51) 9777.27.39
 Horário de Atendimento
 Segunda a Sexta das 13:30h as 18h.
contato@villapetiteventos.com.br
<http://www.villapetiteventos.com.br>
facebook.com/VillaPetit

villapetit
 ESPAÇO MULTIEVENTOS



FOTO: THOMAS RODRIGUES

FOTOS: MARLON Z. SOARES

Foto 1 – Em clima tropical, com decoração de flores coloridas assinada por Patrícia Rosa, Inez da Rocha Lima reuniu amigos para festejar a passagem de seu aniversário

Foto 2 – Com os filhos Mateus e Maria Eduarda, a aniversariante recebeu a todos com alegria e fidalguia

Foto 3 – Em noite de balada as amigas Elidiane Both, Karine Lesing, Amanda Jorge, Yasmin Oliveira, Eliana Both e Lucia Oliveira

Foto 4 – Foi aberto oficialmente o Carnaval em São Leopoldo com a Muamba 2013. No registro a corte do Carnaval, Rei Momo José Aurélio Lucas, a rainha Maria Janilce e a princesa Ana Silva com o presidente da Associação Carnavalesca Evandro dos Santos, o Dinho

Foto 5 – Prestigiando a Muamba, o vereador Brasil com a esposa Bianca e o filho Lucas

Foto 6 – O locutor oficial do Carnaval 2013 Jorge Neves da Cruz, o Sassá, com a esposa Elisabete e a filha Luara

Foto 7 – Nos bastidores da folia, Marcelo Soares, Valdir Grana, Catia Kupssinskü e Cintia Carvalho

Foto 8 – O vice-prefeito e secretário de educação Daniel Daudt Schaeffer e sua esposa Magali com o secretário de Cultura Alessandro Almeida e sua esposa



NA PIZZARIA BUCADISANTANTONIO - O secretário municipal de desenvolvimento, Sandro Cassel, o diretor jurídico do HIGIEGROUP, André de Alexandri e Léo Porciúncula, diretor-presidente do HIGIEGROUP





PROFISSIONAL



De um toque especial a sua Festa

sonorização - cantores - violino
casamentos - recepções
formaturas - jantares festivos
nupcias - música ambiental
com teclado eletrônico
e música ao vivo

Organista

Rejane T. Casacurta Rothmann

Rua Lindolfo Collor, 138 - esquina Rua São Paulo
Centro - São Leopoldo - (51) 3592-1291 / 9976-0850
e-mail: rejane.musica@globo.com

SPAZIO



PARK

Estacionamento Rotativo e Mensalista

51 3592-4422 | 9957.5459

Rua Bento Gonçalves, 1001 - São Leopoldo/RS

RITA PAVONI

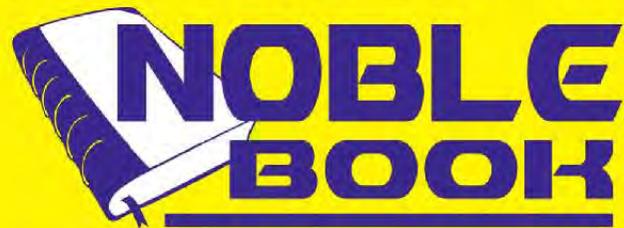
Advogados Associados

Direito Imobiliário | Direito Trabalhista
Família e Sucessões | Assessoria a Empresas

(51) 3037-5503 | (51) 9234.0765 | rita@ritapavoni.com.br

Rua Bento Gonçalves, 961 / 303 - Centro - São Leopoldo - RS

LIVROS DIVERSOS PARA MENTES DIVERSAS



(51) 3037-1370 www.noblebook.com.br

Rua São Caetano, 350 / Loja 01 - Centro - São Leopoldo / RS

Eliane Tonello

OAB/RS 28.789

Luciana Cassabone

OAB/RS 71.930

José Augusto T. Schneider

OAB/RS 65.593

Eunice Teresinha Werlang

OAB/RS 66.917

Eliane
Tonello

Advogados Associados

SÃO LEOPOLDO

Rua Bento Gonçalves

961 - Centro - RS

51 3592-1882 - 3568-6911

CANOAS

Rua Fioravante Milanez,

85 - sala 13 - Centro - RS

51 3059.5682

*trabalhista
*cível
*previdenciária

eliane.tonello@terra.com.br | www.tonelloadvogados.com.br

Padilha
Advogados

(51) 3592.3991

(51) 3091.3736

www.jpadihaadvogados.com.br

Dr. João Eclair M. Padilha OAB/RS 29.349

Dra. Cristina Dahmer Ilhosa OAB/RS 66.319

Dr. Marcelo Stival Bosini OAB/RS 63.308

Av. João Correa, 933 - Centro - sala 701 | São Leopoldo

Av. Henrique Bier, 1365 - Campina | São Leopoldo

Luiza Bijuterias

semi-joias - bolsas
cintos - acessórios

(51) 3572.3109

Rua Lindolfo Collor, 483
Centro | São Leopoldo



Gráfica Expressa A1 Digital Center
(Xerox - Off-set - Plotter de Imagem e Recorte)

Impressões e Cópias P&B e Coloridas

IMPRESSORA DE CRACHÁ PVC

A1 Digital Center

XEROX BUSCA E ENTREGA
Fone/Fax: (51) 3037-4142
www.a1digitalcenter.net
a1@a1digitalcenter.net

Cartão de Visitas a partir de R\$ 80,00 (o milheiro)

Rua Osvaldo Aranha, 461 - Centro - SL
- Em frente a Igreja do Relógio -

Xerox & Off-set
Apostilas / Manuais / Livros
Encadernações
Plastificações / Laminagens
Banners, Lonas, Adesivos, Placas,
Tecido, Etiquetas, Vitrines, Fachadas
Crachás, Carteirinhas e Cartões em PVC
Brindes (Camisetas, Canecas, Canelas e Bonés)

Marcelo Buz

marcelobuz@hotmail.com
Administrador de empresas pela ESPM, com pós-graduação pela UFRGS, é empresário e consultor de empresas na área de marketing. Também é comunicador da Rádio Tchê Progresso



MALANDRO É MALANDRO, MANÉ É MANÉ. E VOCÊ O QUE QUE É?

Segundo o Dicionário Aurélio, malandro é o indivíduo velho, patife, preguiçoso, vivo e astuto, enquanto mané é o sujeito inepto, desleixado, tolo e bobo. Você é malandro ou mané? Desculpem-me se eu for muito agressivo, mas enquanto viver no Brasil afirmo, sem querer ofender ninguém, que todos nós somos um ou outro. Tudo devido ao famoso jeitinho brasileiro. É uma furada na fila, é um bom advogado que nunca deixa de achar uma brecha na lei, é a tão orgulhosa criatividade brasileira que sempre inventa algo diferente que substitui o que realmente se precisava e assim vai. Até chegarmos ao malandro que lota a casa noturna, somado ao mané

que acende um sputnik (fogo de artifício) e aponta para um teto, que algum "malandroné" – sim, este consegue ser os dois, malandro e mané, um "malandroné" – instalou de forma inconsequente. Emoldurando tudo isso, a incompetência de nossas instituições e de nosso sistema, repleto de agentes "malandronés" que fingem ser malandros, enquanto nós, manés, fazemos de conta que está tudo certo, nos achando os malandros já que, quando for a nossa vez, teremos a oportunidade de sermos malandros. Baita mané! Mas, e agora? De quem é a culpa? E existe UM culpado? Adianta achá-lo? Eu sou jovem, tenho 29 anos, sou noctívago, trabalho à noite e saio na noite. Por diversas vezes entrei em

recintos e pensei: "Se isto pega fogo, tô ralado", ou melhor, queimado... O que aconteceu em Santa Maria foi algo que poderia ter acontecido em São Leopoldo, Novo Hamburgo, Porto Alegre ou em qualquer outra cidade do Brasil. Isso é um triste fato. Que bom que agora estamos prevenindo e remediando ao mesmo tempo, pois ainda dá tempo de evitar outras tragédias deste tipo. Entretanto, não existe espaço para que esta tragédia seja esquecida por nós. Não podemos deixar que estas cicatrizes permaneçam exclusivas das famílias e dos amigos das vítimas. Esta dor intensa precisa refletir na nossa cultura. E referencio a cultura, por que é ela que efetivamente pode fazer com que não aceitemos mais

malandros e manés. Só uma mudança cultural nos salva. Relembro o caso da van escolar de um malandro que passou pela vistoria, obviamente realizada por um mané, liberando-a para transportar crianças sem as mínimas condições de rodagem. Logicamente, a tragédia premeditada ocorreu. Fechou-se o cerco às vistorias das vans. Por quanto tempo? Pouco, já não se ouve mais falar disso e as vans estão aí novamente, causando acidentes quase que diariamente, basta jogar no Google para confirmar. Tenho a expectativa de que o cerco às casas noturnas não se encerre nos próximos atos. Tenho a esperança de que passemos a repugnar os malandros, porque estou cansado de ser mané.

EVITE PREOCUPAÇÕES

FAÇA UM CONTRATO DE LOCAÇÃO



- Tecnologia Laser - equipamentos 100% novos
- Mensalidades a partir de R\$125,00
- Recursos: REDE, DUPLEX, 32 páginas por minuto
- Incluso: suprimentos reserva, peças e assistência técnica
- Qualidade, comodidade e redução de custos

51.3525.2139
www.lasernh.com.br



DECORAÇÃO

DISCO PARA MADEIRA

FOTO: DIVULGAÇÃO

Cortar madeira utilizando uma serra mármore é considerada uma prática perigosa e proibida em todos os canteiros de obras, pois pode provocar acidentes ou até colocar em perigo a vida dos operários. Atenta a isso, a divisão de Ferramentas Elétrica da Bosch abre uma nova categoria de produto e lança no mercado o Disco de Serra Mármore especial para corte em madeira, o que torna agora a tarefa possível e segura. “A incidência de acidentes pela utilização de discos inapropriados na serra mármore é grande. Pensando na necessidade dos profissionais que precisam de agilidade, mas que não abrem mão da segurança, a Bosch sai na frente e insere no mercado o disco que maximizará o uso da serra mármore”, explica Thiago Chagas, Regional Brand Manager da Linha de Acessórios da Robert Bosch. De acordo com Chagas, a geometria do novo disco é diferente dos discos diamantados utilizados para cortar pedras, piso, mármore, granito, entre outros materiais, o que o torna mais seguro e garante que não haja deformação e nem travamento no momento do corte. “Além disso, o novo formato contribui para a refrigeração do disco durante o uso. Ou seja, a Bosch



Além da diversidade de uso e da segurança, o disco da Bosch permite o alto desempenho nos cortes em madeira dura mesmo com resíduos de cimento e pregos

BOSCH LANÇA PRIMEIRO DISCO DE SERRA MÁRMORE ESPECIAL PARA USO EM MADEIRA

adaptou o acessório à serra mármore e agora é possível utilizar a ferramenta sem medo e com a certeza de um bom resultado”. O novo disco é produzido com material e tecnologia de ponta, o que garante mais resistência. Ele assegura, por exemplo, uma durabilidade duas vezes superior ao disco de vídea (metal duro) quando exposto à condição extrema

de corte em madeira coberta com chapa de aço meio milímetro. O operador ainda ganhará em conforto - já que o novo disco possui borda contínua, evitando trancos ou vibrações - e em agilidade, pois o acessório opera em alta velocidade, até quando corta madeira dura com resíduos de cimento ou pregos.

“Manusear uma única ferramenta em diversas tarefas, facilita o dia a dia pesado de quem está nos canteiros de obras. A Bosch reuniu os conceitos de praticidade e conforto para suprir uma necessidade do mercado da construção e colaborar com a segurança de quem trabalha com as suas ferramentas”, finaliza Thiago Chagas.

FOTO: CAROL SANTOS

CONSTRUÇÃO CIVIL

PROJETO CIMENTO E BATOM CAPACITA 43 MULHERES PARA A CONSTRUÇÃO CIVIL

Pegar tijolos, passar a argamassa e levantar paredes são tarefas que, sim, podem ser feitas por mulheres. O projeto Cimento e Batom fez parte da programação da 5ª Semana da Mulher em Novo Hamburgo e formou 43 mulheres interessadas em trabalhar na construção civil. Em aulas práticas e teóricas, as alunas aprenderam a assentar tijolos, a instalar contramarcos, entre outras funções necessárias na rotina de uma obra. Algumas alunas pretendem aplicar os conhecimentos obtidos no curso em casa, para dar andamento na construção que estava parada por falta de mão de obra. O projeto é da Secretaria de Políticas para as Mulheres do Estado (SPM), com apoio da Prefeitura de Novo Hamburgo, por meio da Coordenadoria de Políticas Públicas para as Mulheres (CMulher), da Organização Não Governamental (ONG) Mulheres em Construção, do Sinduscon-NH, da Betonex e da Kimarco. A parceria entre SPM, prefeitura e demais entidades será mantida para o segundo semestre, quando um curso de aperfeiçoamento será realizado.



Mulheres aprenderam a sentar tijolos durante projeto Cimento e Batom

CHAPAS



LAMINADOS

TUBOS



VERGALHÃO

GRADES E
PORTÕES

FERRAMENTAS

TELAS

PERFIS



FECHADURAS

ACESSÓRIOS
EM GERAL

Arte, Beleza e Segurança
Para toda a vida

www.portosulcomercial.com.br

Rua Câmara Municipal, 100
Bairro Rio dos Sinos - São Leopoldo

(51) 3590.1518

PORTOSUL
Comercial de Aços Ltda.

DECORAÇÃO

TAPEÇARIA THOMAS



Rua São Joaquim, 700 - Centro / São Leopoldo
www.tapecariathomas.com.br (51) 3592 7721
TAPETES IMPORTADOS E NACIONAIS (51) 3037 7721

LISIANE MARQUES LEONI ALINE SCHROEDER MARONI
 ARQUITETA ARQUITETA



LEONI & MARONI
 ARQUITETURA

51 3037.3974
 51 8203.4750
 51 8151.5628
CONTATO@LEONIMARONI.COM.BR

AV. JOÃO CORREA, 991-SALA 201
 CENTRO - SÃO LEOPOLDO / RS
WWW.LEONIMARONI.COM.BR



PROTESINOS[®] EQUIPAMENTOS PARA PROTEÇÃO INDIVIDUAL

LiderSue[®] Desde 1980

- Cinturão de segurança paraquedista com regulagem e 3 argolas
- Talabarte elástico com absorvedor de energia
- Tiracolo em lona Medidas 30 X 35 X 08
- Balde em lona impermeável
- Bolsa em lona Medidas 50 X 40 X 20

www.protesinos.com.br
[vendas@protesinos.com.br](mailto: vendas@protesinos.com.br)

Fábrica: rua Ida Joana Roth, 147 - Bairro Rio Branco - São Leopoldo - RS - Fone: (51) 3588-4113



Pinte seu estilo de vida

PICCOLO
 TINTAS

- Tintas látex PVA
- Tintas acrílicas
- Esmaltes sintéticos
- Vernizes
- Texturas
- Tintas pediais
- Tintas automotivas
- Tintas Industriais e serigráficas
- Variedades em complementos

Rua Rubem Berta, 168 - Centro - Sapucaia - 3034.1025
 Av. 1º de Março, 718 - Centro - Novo Hamburgo - 3066.8870
 Av. João Correa, 1099 - Centro - São Leopoldo, 285 - 3590.2037
 Av. São Leopoldo, 285 - Campo Bom - 3597.3436





BIO QUALITY
 IMUNIZADORA

TRABALHANDO PELA SUA QUALIDADE DE VIDA

DESINFESTAÇÃO
 LIMPEZA DE RESERVATÓRIOS
 DESINFESTAÇÃO
 EXPURGO DE POMBOS E MORCEGOS

Cartão fidelidade: após o quinto serviço realizado o quinto com 50% de desconto!!!

ORÇAMENTO GRATUITO : CONTATO
 (51) 3554-2212 / (51) 3554-2223 / (51) 9134-7521
bioqualityimunizadora@hotmail.com



ESTOFADOS
Classe A

Conforto e bem estar são detalhes fundamentais para sua qualidade de vida.

TAPETES e DECORAÇÕES | MÓVEIS RUDNICK | DIFERENTES MODELOS e CORES
 ESTOFADOS PERSONALIZADOS E SOB-MEDIDA | FABRICAÇÃO PRÓPRIA | FRETE GRÁTIS

Avenida Brasil, 400 - sala 01 - Centro - Portão
lojaportao@estofadosclassea.com.br
www.estofadosclassea.com.br (51) 3562.7119



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Armentano no estande da Duo Design, na Gift Fair, feira de decoração que movimentou o setor

Perfumeiro Transparenza



Vaso Brezza



Vaso Desidero

DUO Design by João Armentano

O arquiteto João Armentano assina a primeira coleção da Duo Design, nova marca apresentada na Gift Fair, em São Paulo. A DUO Design by João Armentano traz 11 linhas de peças decorativas para áreas externas e internas com toque de modernidade e requinte caracterizadas pela utilização de materiais como vidro, porcelana, madeira e cristais. Vasos, centros de mesa, castiçais, perfumeiros, lamparinas, bandejas, revisteiros e mesas de madeira estão entre as peças desenvolvidas por Armentano, que aliou alta qualidade aos conceitos de decoração em alta no Brasil e no exterior.



Revisteiro Prima



Vaso Espressione



Centro de mesa Orientale



Vaso Ovvio



Centro de mesa Fuoco



FOTOS: DIVULGAÇÃO

ROMERO BRITTO NA SUA CASA

Ilustrações vibrantes e coloridas do artista plástico Romero Britto viram revestimentos cerâmicos com a linha Pamesa by Britto



O artista plástico Romero Britto apresentou as cerâmicas na Expo Revestir 2013



Os coloridos desenhos de animais, crianças e corações representam opções perfeitas para inspirar crianças e adultos



As imagens divertidas de Britto tornam o ambiente original e com visual único

A arte de Romero Britto, que costumava ficar restrita aos grandes colecionadores, personalidades ou museus, agora atingirá um número maior de pessoas, já que poderá estar presente em ambientes residenciais e corporativos.

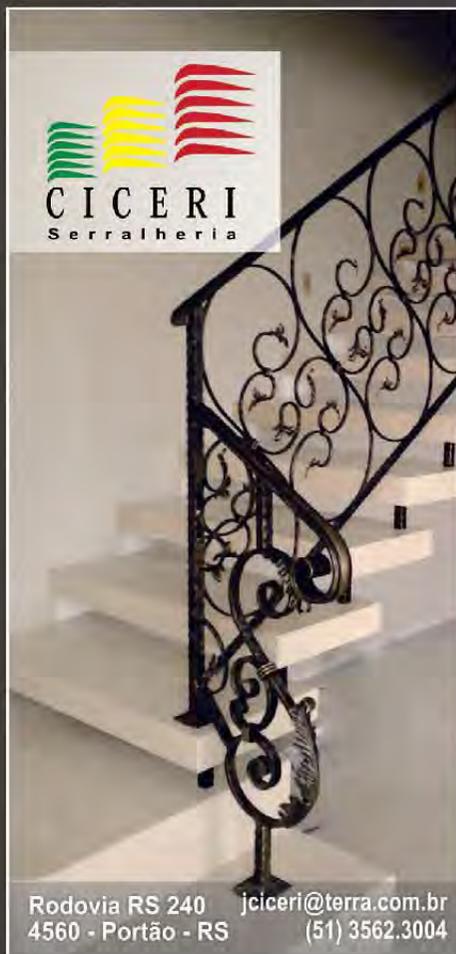
A Pamesa do Brasil, empresa de revestimentos cerâmicos e porcelanato, lançou na Expo Revestir 2013, a linha exclusiva Pamesa by Britto, com peças decorativas nos formatos 34 x 34 cm e 34 x 50 cm nas linhas Kitchen, Pop, Kids, Teen e Pool. Seus desenhos, que inspiram bom humor com ar de jovialidade, podem ser combinados com elementos sóbrios ou contemporâneos, tornando o ambiente original com um visual único.

Reconhecido mundialmente por utilizar cores vibrantes e estampas fortes, Britto destacou que a iniciativa permitiu que a arte dele se propagasse para a casa das pessoas. "Este trabalho me deu a oportunidade de democratizar a minha obra fazendo com que ela chegue a um número cada vez maior de pessoas", definiu o artista recifense.



*Contando com uma
equipe especializada
e sempre pronta para
lhe atender, a Lustres
oferece novidades
e tendências em
iluminação para
seus projetos.*

Av. São Borja, 433 - São Leopoldo-RS
vendas@durantiluminacao.com.br
www.durantiluminacao.com.br
Fone: (51) 3588-9169



CICERI
Serralheria

Rodovia RS 240 jciceri@terra.com.br
4560 - Portão - RS (51) 3562.3004

REFLEXOS DA CASA BRASILEIRA:

Design nacional na mostra BRAZIL S/A

DESIGNERS CONFIRMADOS:

- Bernardo Senna
- Em2 Design
- Estúdio B
- Estúdiobola
- Fix Design e Flávia Pagotti Silva
- Gallina & Visentini
- Girona Design
- Luiz Pedrazzi
- Projeto 3 Design
- Quadrante Design
- Regis Padilha
- Sollos
- Studio Zanini
- UNT Design
- Llussa Marcenaria

Para o Sindicato das Indústrias do Mobiliário de Bento Gonçalves (Sindmóveis), o design é a principal ferramenta de competitividade e diferenciação no mercado global.

Por acreditar no potencial criativo de seus profissionais e no grau de inovação do mobiliário por eles concebido, a entidade vem investindo maciçamente em iniciativas de fortalecimento da imagem do design nacional no exterior. Através do Projeto Orchestra Brasil de incentivo às exportações, o Sindmóveis viabilizará a participação de 15 estúdios de design na exposição Reflexos da Casa Brasileira no lounge Brazil S.A, evento paralelo ao Salão do Móvel de Milão, de 9 a 14 de abril. Os produtos que serão expostos no Palazzo Giureconsulti, região central de Milão, foram selecionados pela curadoria da Casa Brasil, a maior feira de móveis e decoração de alto padrão da América Latina. Seguindo o tema "Reflexos", escolhido para a segunda edição da mostra de design, os móveis propõem uma experiência multissensorial que envolva tanto o público quanto os expositores em um contexto narrativo de referência cultural e emocional brasileira.



Quadrante Design



Sollos

Anuncie aqui sua marca.

revista

NEWS

espaço decor

projetos & decoração



(51) 3590.3510

www.revistanews.com.br



Zanini



Bernardo Senna

Llusa
Marcenaria



Gallina e Visentini



Bernardo Senna
Cadeira Antena



Flavia Pagotti

O melhor em papéis de parede a partir de R\$ 220,00* o rolo.

O melhor em persianas a partir de R\$ 79,00** o m².

DAMASCUS
DECOR

Rua Lindolfo Collor | 915 | 51 3199.1768
atendimento@damascusdecor.com.br

Não inclusa instalação | *Papel bobinex Harmonia
**Persiana horizontal Standard 25mm 100% alumínio

SUAS HORAS DE LAZER MUITO MAIS AGRADÁVEIS



A MAIS COMPLETA
LINHA DE PISCINAS
E MÓVEIS DE JARDIM

SERVIÇOS

- Manutenção e Limpeza de Piscinas -
- Tratamento de Choque -
- Aquecimento -
- Instalação de Piscinas e Acessórios -
- Troca de Areia para Filtros -
- Assistência Técnica para Filtros e Motobombas -



51 3592.6110

aguaesol@aguaesolpiscinas.com.br
www.aguaesolpiscinas.com.br

Av. Getúlio Vargas, 1710 - Fiação - São Leopoldo/RS



SENTANDO EM CORES

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Grafismos, retalhos multicoloridos, estampas divertidas. Seguindo este padrão, um pufe, cadeira ou poltrona são opção marcante em um ambiente de poucos móveis. Ou ainda a peça de cor que falta naquela sala neutra que necessita de mais alegria. Mas se a sua casa já é cheia de objetos coloridos e estilosos, você vai adorar ter um destes também.



Pufes com grafismos da Coloricos
www.coloricos.com



Pufe Cheig
Jader Almeida
www.clami.com.br

NOVA ROUPAGEM

Estampas coloridas dão vida nova aos móveis repaginados da Bem Dito Canto Artes em Móveis (www.bemditocanto.com.br)

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Cadeiras restauradas



Sofá Van Gogh

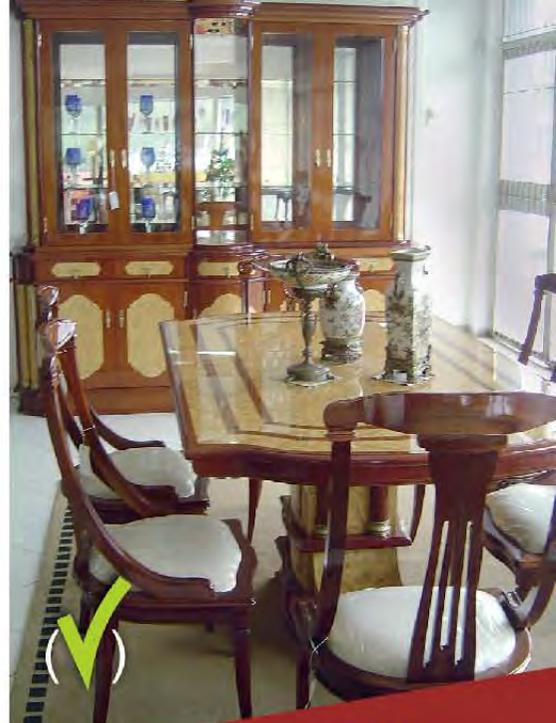


Poltrona Love

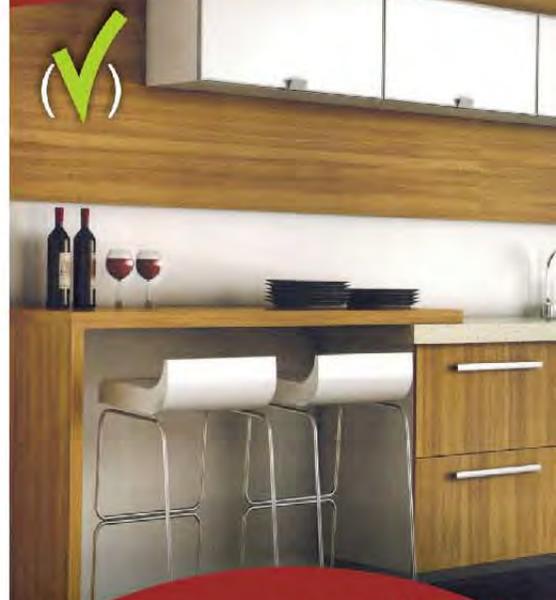


Cadeiras restauradas

FOTO: ANDRESSA BONIN



clássico? **OU** contemporâneo?



Nós temos o estilo da sua casa! **Projetos Grátis**

MÓVEIS

LÍDER

Shopping Center de Decoração

Fone: 3587.1101
www.moveislíder.com.br
vendas@moveislíder.com.br
Rua Alvear, 291 | Santo Afonso
Novo Hamburgo





Assine NEWS e jante por nossa conta

PROMOÇÃO

Assinando a Revista NEWS por 12 edições, com valor de R\$ 120,00, você ganha de brinde um jantar para duas pessoas*. Escolha entre os restaurantes participantes da promoção e faça sua reserva.

*Consulte o regulamento.**

Bon appétit!!!

revista de variedades

NEWS

3590.3510

www.revistanews.com.br

Rossini Martins

Advogados Associados



Qualificação constante para estar sempre à frente

uplay

No mercado desde 1997, o escritório de advocacia Rossini Martins atua nos principais ramos do direito empresarial, com foco na prestação de soluções personalizadas e atendimento diferenciado.

Transparência absoluta e responsabilidade total são pontos fortes do escritório, que busca a especialização constante de seus membros e tem à disposição uma equipe dedicada a oferecer soluções preventivas no meio corporativo.

Áreas de Atuação

- Direito do Trabalho
- Suporte ao Setor de Pessoal e RH
- Direito da Empresa
- Negociações Empresariais
- Direito das Obrigações
- Direito de Família e Sucessões
- Responsabilidade Civil
- Relações de Consumo
- Práticas Comerciais Desleais
- Direito Previdenciário e Fiscal