



REVISTA

NOTÍCIA — AO PONTO —

A INFORMAÇÃO BEM PASSADA

Ano I | Edição nº 012

Período:

05/09/26 a 11/09/26

O Olhar do Coração



O mundo não se apaga
Se os olhos não podem ver.

A vida pulsa e afaga
No tato de cada ser.

A ponta dos dedos lê
Histórias que o vento traz.

O som desenha o que é,
A alma enxerga muito mais.

Barreira é a calçada,
O degrau, a falta de som,
A mente fechada e travada
Que não vê o teu dom.

Incluir é abrir o caminho,
É o piso que guia o andar,
É a voz que não deixa sozinho
Quem veio para somar.



DIRETORIA E ADMINISTRAÇÃO

- Diretora Geral:
Nádhia Gonçalves Zaparolli
- Editor-Chefe:
Marco Aurelio Zaparolli
- Departamento Comercial
(14) 99691-1282 (Whatsapp)



REDAÇÃO

- Jornalista Responsável:
Marco Aurélio Zaparolli
- E-mail:
marcozaparolli@yahoo.com.br



PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

- Giovana Lorensseto Porto



3º Festival e Concurso de Sambas Autorais Lua&Rodrigo - Samba é Reza” homenageia o centenário de Bezerra da Silva, em Caraguatatuba

Com inscrições abertas a partir de 30 de agosto, evento promovido pelo grupo Lua & Rodrigo -Samba é Reza vai premiar os melhores sambas autorais e movimentar o Litoral Norte

Antecedendo as comemorações que homenageiam o Centenário do Mestre Bezerra da Silva, que será em 23 de fevereiro de 2027, o grupo “Lua & Rodrigo - Samba é Reza”, anuncia o lançamento do edital para o 3º Festival e Concurso de Sambas Autorais “Lua e Rodrigo - Samba é Reza”. O projeto, que exalta o samba de raiz na região desde 2024, convida compositores a apresentarem suas obras inéditas em uma grande festa da cultura popular.

As inscrições para pré-seleção abrem às 23 horas do dia 30 de agosto de 2026 e seguem até 30 de outubro (ou até ser atingido o limite de 25 inscritos). Cada compositor ou parceria poderá inscrever 1 (um) samba autoral preenchendo o formulário on-line. A lista de selecionados e a ordem das apresentações serão divulgadas em 10 de novembro.

O festival acontece entre os dias 27 e 29 de novembro de 2026 na cidade de Caraguatatuba-SP, com a etapa competitiva do concurso

concentrada no sábado, dia 28, que contará com a presença dos compositores do clássico “Compositores de Verdade”, lançado por Bezerra da Silva em 1986 no álbum Alô Malandragem, Maloca o Flagrante. Os três primeiros colocados receberão premiação em dinheiro: 1º Lugar: R\$ 2.000,00; 2º Lugar: R\$ 1.500,00 e 3º Lugar: R\$ 1.000,00. Mais informações podem ser obtidas nas redes sociais, através do Instagram @samba.e.reza e @lua-rodrigo19.

“Chegar à terceira edição do festival homenageando os 100 anos de Bezerra da Silva é uma honra enorme. O ‘Samba é Reza’ nasceu para manter viva a essência do samba de raiz e dar palco para quem cria. Queremos ouvir a voz dos compositores, fortalecer a nossa identidade cultural no Litoral Norte e fazer uma linda festa para a comunidade”, destaca Lua, idealizadora do evento.



O festival é uma realização do Grupo Samba é Reza (Lua & Rodrigo), com organização da SB Produções e conta com o apoio cultural do QG dos Compositores e dos Amigos do Bezerra da Silva.

Serviço:

3º Festival e Concurso de Sambas Autorais “Lua & Rodrigo – Samba é Reza”

Inscrições: 30/08/2026 a 30/10/2026 (ou até o limite de 25 inscritos)

Link de Inscrição: <https://forms.gle/xm32H2Vkn919iDKj6>

Divulgação dos Seleccionados: 10/11/2026

Data do Festival: 27 a 29/11/2026 (Concurso em 28/11/2026)

Informações e Edital: Instagram @samba.e.reza e @luarodrigo19

E-mail: sambaereza@gmail.com

| WhatsApp (SB Produções): (12) 98197-5338



Foto: Divulgação

Após 13 anos, Durval Lelys volta a Ribeirão Preto com show de três horas no RP Folia

Apresentação no dia 26 de setembro terá repertório com sucessos de diferentes fases da carreira do artista

O reencontro de Durval Lelys com o público de Ribeirão Preto será marcado por três horas de música na 4ª edição do RP Folia. No dia 26 de setembro, no Estádio Palma Travassos, o cantor sobe ao trio com um repertório que passa por diferentes momentos de sua história no axé e nas micaretas.

“Quebra Aê”, “Simbora”, “Manivela”, “Me Abraça, Me Beija”, “Leva Eu” e “Dança do Vampiro” estão entre as músicas previstas para o show.

“Voltar a Ribeirão Preto depois de 13 anos é um daqueles momentos que fazem a gente parar e lembrar de tanta coisa boa que viveu na música. Tenho um carinho enorme por essa cidade e pelo público que sempre recebeu o meu trabalho com muito amor e energia. Agora, poder reencontrar essa galera no RP Folia, em cima do trio, durante três horas de show, vai ser uma festa daquelas! Vou levar um repertório cheio de sucessos, histórias e muita alegria. Estou contando os dias para matar essa saudade e viver mais uma noite inesquecível”, comenta o artista.

Durval Lelys esteve à frente do Asa de Águia por mais de duas décadas, período em que se tornou um dos nomes ligados à popularização das micaretas no Brasil. Conhecido como “Rei da Folia”, desde 2014 o artista segue carreira solo e mantém em seus shows sucessos que marcaram sua passagem pela banda.

“Durval tem uma ligação muito forte com as micaretas e com quem acompanha o axé. A presença dele reforça uma característica que está na essência do RP Folia, que é reunir artistas que têm identificação com esse formato e levar para o trio músicas que permanecem na memória de muita gente”, destaca Cristiano Rezende, organizador do evento.

Além de Durval Lelys, a 4ª edição do RP Folia terá Banda Eva e Tomate. Integrante do circuito Folianópolis, a micareta tem expectativa de reunir mais de 7 mil foliões de todo o país. Os ingressos estão à venda pela plataforma Blueticket e na Bodytech do Shopping Iguatemi Ribeirão Preto.

RP Folia 2026

Data : 26 de setembro

Local : Estádio Palma Travassos

Ingressos : : www.blueticket.com.br/evento/40708?c=bio e Bodytech do Shopping Iguatemi Ribeirão Preto



Durval Lelys sobe ao trio com um repertório que passa por diferentes momentos de sua história no axé e nas micaretas | Créditos: Divulgação

Sedecon e Comtur reforçam convite a empresas para renovar e adquirir a certificação do Sanduíche Bauru

O Sanduíche Bauru foi criado na década de 1930, no Restaurante Ponto Chic, em São Paulo. Um dia, o estudante bauruense Casimiro Pinto Neto, conhecido como 'Bauru', estava atrasado para um compromisso. Para agilizar sua refeição, pediu para o sanduicheiro pegar um pão francês, tirar o miolo e rechear com queijo mussarela derretido na água, rosbife, tomate em rodela, picles, orégano e sal. Depois de pronto, um amigo de Casimiro pediu um pedaço do sanduíche. Ele gostou muito, falou bem alto para o sanduicheiro fazer mais um lanche daquele igual do 'Bauru'. Foi assim que o lanche foi ganhando essa denominação, levando o nome do município para todo o País e até no exterior.

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
PREFEITURA DE BAURU

A Prefeitura de Bauru, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação (Sedecon), e o Conselho Municipal de Turismo de Bauru (Comtur) reforçam o convite para estabelecimentos interessados em adquirir ou renovar a outorga do selo de Certificação do Sanduíche Bauru.

O selo tem como objetivo salvaguardar a tradição, preservar a identidade e valorizar a iniciativa dos empresários do setor de bares e restaurantes que priorizam a qualidade na prestação de seus serviços.

Estão aptos a receber o certificado do Comtur os estabelecimentos que assumirem os compromissos a seguir.

- **Garantia com a tradição e originalidade da receita, conforme Lei Municipal 4.314/1998, que caracteriza o Sanduíche Bauru como patrimônio imaterial**
- **Contribuição com o Conselho no sentido de resgatar o sanduíche como patrimônio imaterial**
- **Manutenção da qualidade do produto, tanto na questão dos ingredientes como na forma de atendimento aos clientes**
- **Participação durante eventos para divulgação do produto, incentivando seu consumo**
- **Colaboração com o Comtur para sempre valorizar o sanduíche como um produto do turismo no município**
- **Comunicação permanente com as partes interessadas, para o sucesso das políticas de certificação**



Prefeitura vai ampliar coleta seletiva em Marília a partir de setembro

Governo municipal implanta nova fase de cuidado com a limpeza urbana e com o meio ambiente.

A Prefeitura de Marília, por meio da Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Serviços Públicos, vai ampliar a operação da coleta seletiva a partir de 1º de setembro.

Os serviços, que atualmente são executados por empresa terceirizada, passarão ser feitos com equipes da própria Secretaria. “Além de economizarmos recursos públicos, também vamos ampliar a coleta seletiva para mais bairros da cidade”, explica o secretário do Meio Ambiente e Serviços Públicos, Mário Rui Andrade de Moura, que diz ainda:

“Com o serviço executado diretamente pela Secretaria, o objetivo é atender toda a cidade. Há fakenews dizendo que a coleta será encerrada, mas é mentira. Vamos elaborar um novo cronograma, que será amplamente divulgado, com os roteiros dessa nova fase. Agradeço o apoio de toda a população pela adesão à coleta seletiva e por confiar no governo do prefeito Vinicius Camarinha.”

O prefeito Vinicius Camarinha afirmou que é preciso avançar na questão de serviços públicos. “Cuidar da cidade e das pessoas foi compromisso que assumimos com a população. E cuidar da limpeza pública com coleta seletiva é parte do cuidado com nossa população e com a cidade, além de gerar renda para quem trabalha com recicláveis e ajudar o meio ambiente”.

Ainda de acordo com o secretário municipal do Meio Ambiente e Serviços Públicos, Mário Rui Andrade de Moura, essa ação mostra a preocupação da Prefeitura em mudar o paradigma de serviços públicos do município. “Já atendemos 40% dos bairros da cidade, e queremos que Marília seja uma cidade mais limpa e mais sustentável. Agora vamos ampliar a coleta seletiva para mais bairros.”

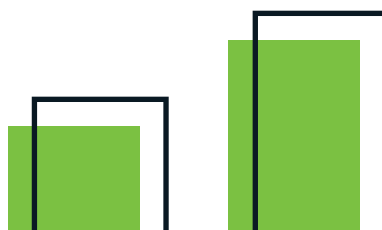
Os materiais recolhidos pela coleta seletiva são separados e encaminhados para reciclagem por uma cooperativa cadastrada.

São recolhidos os seguintes materiais:

- papel (inclusive papelão)
- plástico
- vidro
- metal
- óleo de cozinha (colocar em garrafa PET)

A recomendação é que os materiais recicláveis sejam colocados todos juntos, que serão separados posteriormente. Porém, os recicláveis não devem ser colocados junto com materiais orgânicos, como o lixo comum – este permanece com o mesmo cronograma de coleta já existente.

Não são recolhidos móveis e entulhos, que podem ser descartados nos Ecopontos. (Saiba mais sobre os Ecopontos em: <https://www.marilia.sp.gov.br/onde-descartar>).



EM MARÍLIA, **LIXO TEM LUGAR CERTO**



Esse serviço de coleta seletiva se soma aos já existentes na área de limpeza pública: Marília já conta com 3 Ecopontos fixos e com o Cata-Treco itinerante – este último implementado no início de 2025 por determinação do prefeito Vinicius Camarinha e que segue ativo percorrendo todos os bairros da cidade.

Sedecon e Instituto Federal oferecem cursos gratuitos de extensão em Bauru

A Prefeitura de Bauru, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação (Sedecon) e seu Centro de Inovação Tecnológica (CIT), oferece cursos gratuitos de extensão de Inclusão Digital para a população com 40 anos ou mais, Inclusão Digital Móvel para a Terceira Idade, e Arbitragem de Futebol de Campo, em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Campus Bauru.

O curso de Inclusão Digital 40+ será realizado na Sedecon, terá carga horária de 20 horas e acontecerá de 15 de setembro a 24 de novembro, com aulas às terças-feiras das 15h às 17h. Serão selecionados 16 estudantes, com reserva de quatro vagas para candidatos Pretos, Pardos, Indígenas ou Quilombolas (PPIQ) e uma vaga para Pessoa com Deficiência (PCD). A escolaridade mínima exigida é de Ensino Fundamental I completo.

Já para a turma de Inclusão Digital Móvel para a Terceira Idade, a carga horária é de 40 horas e não há pré-requisito escolar. As aulas também serão realizadas na Sedecon, de 10 de setembro a 10 de dezembro, com aulas às quintas-feiras das 13h às 16h. Serão selecionados 16 estudantes, com reserva de quatro vagas para candidatos Pretos, Pardos, Indígenas ou Quilombolas (PPIQ) e uma vaga para Pessoa com Deficiência (PCD). Os alunos devem ter idade mínima de 40 anos e possuir celular Android para fazer o curso. do Posto Triângulo.

Por fim, será ofertado o curso de Arbitragem de Futebol de Campo, com a carga horária de 40 horas. As aulas serão no IFSP, de 16 de setembro a 9 de dezembro, com aulas às quintas-feiras das 19h às 22h. Serão selecionados 40 estudantes, com reserva de dez vagas para candidatos Pretos, Pardos, Indígenas ou Quilombolas (PPIQ) e duas vagas para Pessoa com Deficiência (PCD). Os alunos devem ter idade mínima de 18 anos e Ensino Médio completo.

As inscrições devem ser feitas pelo formulário em <https://forms.gle/gEyu0S-D3P8aaJckHA>, até o dia 8 de setembro. A Sedecon oferece plantão presencial para auxílio às inscrições, na avenida Duque de Caxias, 16-55, com funcionamento das 8h às 17h de segunda a sexta-feira.

CURSOS DE EXTENSÃO
PARTICIPE. APRENDA. TRANSFORME.

CURSOS GRATUITOS DO IFSP PARA TODAS AS IDADES.

PERÍODO DE INSCRIÇÕES
28/08/2026 a 08/09/2026

RESULTADO PRELIMINAR
09/09/2026

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- INSCRIÇÕES**
De 28/08/2026 a 08/09/2026
- RESULTADO PRELIMINAR**
09/09/2026
- MATRÍCULA**
Na primeira aula de cada curso.

LOCAL
IFSP Campus Bauru
Avenida Nações Unidas Norte, 16-100
(Os cursos realizados em instituições parceiras e EAD terão seus respectivos locais informados no edital.)

FAÇA SUA INSCRIÇÃO!
Acesse o formulário:
forms.gle/gEyu0S-D3P8aaJckHA

CURSOS OFERTADOS:

- INCLUSÃO DIGITAL 40+**
Aprenda a usar o computador e a internet com total autonomia e segurança.
- INCLUSÃO DIGITAL MÓVEL PARA TERCEIRA IDADE**
Use o celular para facilitar o dia a dia, comunicar-se e acessar serviços.
- ARBITRAGEM DE FUTEBOL DE CAMPO**
Formação básica para atuar como árbitro assistente em partidas de futebol de campo.

MAIS INFORMAÇÕES:
bru.ifsp.edu.br

APÓIO:
PREFEITURA DE BAURU | Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico

O surto de ciclosporíase e o papel do diagnóstico sintromico na saúde pública



O grave surto de *Cyclospora cayetanensis* registrado nos EUA em julho de 2026 acendeu um alerta global sobre a segurança alimentar. Com mais de 2.800 casos confirmados em 31 estados, a crise mobilizou o CDC e a FDA. A principal suspeita recai sobre o consumo de alface e folhas verdes cruas, evidenciando como esse parasita microscópico pode impactar milhares de pessoas rapidamente.

A infecção causa a ciclosporíase, cujo sintoma marcante é uma diarreia aquosa abrupta e “explosiva”, acompanhada de fadiga, perda de apetite, cólicas abdominais, náuseas e febre baixa. Sem o tratamento adequado, os sintomas podem persistir por semanas ou meses, alternando entre melhoras e recaídas.

No cenário clínico tradicional, identificar a *Cyclospora* é um desafio. Os exames parasitológicos de fezes convencionais exigem colorações especiais e microscopistas treinados, pois o parasita é eliminado de forma intermitente. Esse processo lento atrasa a medicação correta e dificulta o rastreamento do surto.

Nesse contexto, a biologia molecular do Painel Gastrointestinal (GI) BioFire® FilmArray®, da bioMérieux, destaca-se como um divisor de águas.

O equipamento opera via diagnóstico sintromico: analisa um conjunto de patógenos que causam diarreia a partir de uma única amostra de fezes. O sistema automatizado realiza extração, purificação e amplificação do material genético via PCR multiplex, entregando resultados precisos em apenas uma hora.

O Painel GI BioFire® testa simultaneamente 22 patógenos comuns em gastroenterites, incluindo 4 parasitas (*Cyclospora cayetanensis*, *Cryptosporidium*, *Giardia lamblia* e *Entamoeba histolytica*), 13 bactérias (*Salmonella*, *Campylobacter*, cepas de *E. coli*) e 5 vírus (Norovírus e Rotavírus). Com 98,5% de sensibilidade e 99,2% de especificidade, o painel elimina o método de tentativa e erro.

A relação entre o surto de 2026 e a adoção do BioFire® é direta. Em crises de saúde pública, o diagnóstico rápido é essencial. Ao fornecer um resultado em 60 minutos, a tecnologia permite que médicos iniciem a terapia correta imediatamente e auxilia autoridades sanitárias a rastrear a origem do surto, recolhendo alimentos contaminados antes que a infecção se alastre.

Celular na hora das refeições: um aliado para os pais ou um obstáculo para a alimentação infantil?

Quem nunca viu uma criança comendo enquanto assiste seu desenho favorito? O uso de celulares, tablets e televisão durante as refeições é cada vez mais comum na rotina das famílias brasileiras.

Embora muitos pais recorram às telas para manter a criança sentada à mesa ou facilitar a aceitação dos alimentos, especialistas alertam que essa prática pode trazer impactos negativos para o comportamento alimentar e para o desenvolvimento infantil.

Segundo a nutricionista infantil e especialista em Terapia Alimentar da Hapvida, Anne Letícia Dias, a alimentação vai muito além da ingestão de alimentos.

“Quando a criança está totalmente concentrada na tela, ela deixa de prestar atenção aos sinais naturais de fome e saciedade, reduz a interação com a família e participa menos da experiência alimentar. Comer também é aprender, explorar, observar e desenvolver autonomia”, explica.

Uma revisão sistemática publicada em 2024 na revista científica JAMA Pediatrics aponta que a exposição frequente às telas em momentos importantes da rotina, como as refeições, pode prejudicar a interação entre pais e

Nutricionista da Hapvida explica como o uso de telas durante as refeições interfere na percepção de fome e saciedade, reduz a interação familiar e pode provocar hábitos alimentares inadequados na infância



filhos, reduzir oportunidades de aprendizagem e favorecer comportamentos alimentares menos saudáveis.

As recomendações de órgãos de saúde seguem a mesma linha. O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, do Ministério da Saúde, orienta que as refeições aconteçam em ambientes tranquilos, livres de televisão, celulares e outras distrações, para favorecer a interação entre a criança e seus cuidadores.

A Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) também recomenda que dispositivos eletrônicos não façam parte da rotina alimentar infantil.

Outro estudo, publicado na revista científica *Appetite*, identificou que crianças que utilizam telas durante as refeições apresentam maior consumo de alimentos ultraprocessados, menor ingestão de frutas e vegetais e pior qualidade geral da alimentação. Além disso, a distração provocada pelos dispositivos dificulta a percepção da saciedade, aumentando o risco de hábitos alimentares inadequados ao longo da infância.

O desafio da culpa

A Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Sociedade Brasileira de Pediatria reforçam a importância da chamada alimentação responsável, prática em que pais e filhos conseguem reconhecer os sinais de fome, saciedade e interesse pelos alimentos, fortalecendo uma relação mais saudável com a comida.

Apesar das recomendações, Anne Letícia destaca que o uso eventual das telas não deve ser motivo de culpa para os pais. “A rotina das famílias mudou muito e sabemos que o momento da refeição para crianças pode ser difícil. O importante é que o celular não se torne uma estratégia permanente para alimentar a criança. Pequenas mudanças, como desligar a televisão durante uma refeição por dia ou incentivar conversas à mesa, já representam um passo importante”, afirma.

Segundo a especialista, os primeiros anos de vida são fundamentais para a construção da relação da criança com os alimentos. É nessa fase que ela aprende utilizando todos os sentidos, observando cores, percebendo aromas, explorando texturas, temperaturas e sabores. São essas experiências que contribuem para ampliar a aceitação alimentar e prevenir a seletividade.

“Cada refeição é uma oportunidade para a criança construir uma relação positiva com os alimentos. Quanto mais presente ela estiver nesse momento, maiores são as oportunidades de aprendizado e desenvolvimento”, ressalta.

Orientações para as famílias

Mais do que simplesmente retirar o celular da mesa, especialistas destacam que é fundamental transformar a hora da refeição em um momento de convivência e aprendizado.

Para isso, orientam que as famílias evitem o uso de celulares, tablets e televisão durante as refeições, procurem compartilhar ao menos uma refeição por dia, conversem sobre os alimentos e respeitem os sinais de fome e saciedade da criança, além de incentivá-la a participar da rotina alimentar, ajudando a servir ou escolher alguns alimentos.

Do livro de receitas da avó, massa amanteigada carrega afetividade nas criações da marca cearense Sóbolo

O aroma do bolo saindo do forno, a partir das receitas batidas individualmente, tem endereço certo em Fortaleza. Com três unidades em operação, na Aldeota, na Cidade dos Funcionários e na Parquelândia, a marca cearense Sóbolo chega aos oito anos no próximo dia 28 de agosto com muitas novidades ao longo de 2026 e o desejo de abrir franquias pelo país a partir de 2028. A receita do sucesso, cujo crescimento anual gira em torno de 27%, é produzir bolos como se fossem feitos na cozinha de casa. São mais de 60 sabores, com fornadas a cada 30 minutos, o que permite chegar ao cliente ou mesmo na retirada no balcão ainda quentinho.



E para dar conta da demanda da produção e demais processos internos, a Sóbolo conta com uma equipe de 64 colaboradores e se orgulha de ser uma empresa inclusiva em todos os setores. Por falar em produção, cujas marcas e produtores locais são priorizados, a quantidade de insumos mensalmente impressiona. São cinco toneladas de farinha e de açúcar (cada); meia tonelada de fermento; uma tonelada de manteiga; mais de 20 mil ovos; e muito chocolate belga em barra (nobre), 50% e 100% cacau, além de outros ingredientes que não podem faltar, a exemplo do pistache, que é bolo de maior valor agregado e exige o mínimo de duas horas para ficar pronto sob encomenda.

Por trás desse empreendedorismo estão a fundadora Nara Pinheiro Bastos e o CEO João Pedro Paes Galvão de Melo, um casal que trocou suas formações como designer de moda e advogado e apostou na gastronomia com afetividade. Eles contam com um sócio investidor desde o início da empresa, em 2018, Elias Bastos, e com outra sócia que entrou em 2025, mas apenas para o segmento de delivery, Marcela Thaís Aguiar. Atualmente, os pedidos por aplicativos representam 30% das vendas, com 70% dos consumidores preferindo a compra diretamente no balcão, olhando e se encantando com a variedade de sabores ao vivo.



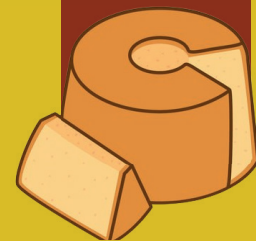
A base do negócio, que é o livro de receitas escritas à mão pela avó materna de Nara, Maria Iêda Tabosa de Andrade Braga, falecida em 2020, permanece intacta e com valor afetivo muito forte. Mas, para acrescentar novidades na Sóbolo, Nara e João Pedro têm buscado inspirações em viagens pelo Brasil. “Uma sobremesa diferente e de outra cultura em uma cafeteria, por exemplo, nos faz pensar como adaptá-la em um novo sabor de bolo”, destaca Nara Bastos. Desta forma, com ou sem recheio ou cobertura, a marca cearense consegue atender quem deseja comer um bolo no café da tarde, em uma reunião familiar ou de amigos e até mesmo em celebrações de aniversário, por exemplo.

“Ser pioneiro é apenas o começo. Na Sóbolo, nosso diferencial está em transformar tradição em valor, mantendo um padrão de qualidade que gera confiança, fideliza clientes e sustenta o crescimento da marca de forma responsável e profissional”
João Pedro Galvão

Para além da parte comercial e das obrigações, os empresários Nara Bastos e João Pedro Galvão têm uma preocupação com o social. Com os bolos vendidos até 24 horas de fabricação, mesmo com a validade até cinco dias corridos, após esse prazo a Sóbolo faz doações para diversas instituições filantrópicas, a exemplo do Hospital Infantil Filantrópico SOPAI, do Lar Três Irmãs e do Shalom. Outras instituições que tenham interesse em receber as doações dos bolos caseiros dessa marca cearense, segundo explica João Pedro, podem encaminhar um ofício para a empresa, que terá o maior prazer em contemplá-las.

Indo para a mão na massa, a paixão e a expertise de Nara Bastos contagiam toda a equipe da produção, que conta hoje com 18 fornos distribuídos nas três unidades da Sóbolo. O seu xodó e onde tudo começou é o bolo da “Vovó Iêda”, uma massa fofinha e molhadinha, com muita manteiga, podendo sair nas opções com cobertura de brigadeiro belga ou doce de leite e sem cobertura. “Esse bolo remete à minha infância. É uma receita que a minha avó fazia e guardo até hoje as melhores lembranças dessa época”, conta Nara Bastos. Já a melhor referência de João Pedro é a receita do bolo brownie, crocante por fora e molhadinho por dentro.

E dentro desse clima de afetividade e comemorações, a Sóbolo preparou uma semana com muitas ações para os clientes. Entre 24 e 28 de agosto, segunda à sexta-feira, terão dois dias inteiros de degustações; raspadinhas para clientes do balcão e no delivery; promoção de um bolo; uma “coberturinha” de brinde, com um QRCode para incentivar avaliações no IFood a partir de adesivos nas embalagens; e o primeiro pedaço é seu. A data de cada ação poderá ser acompanhada nas redes sociais da marca (@sobolo_ce), lembrando que os queridinhos e de maior saída são, além do amanteigado, de nata, brownie, cookie, chocolate e laranja. “Para a alegria de todos, aquela velha frase de nossos avós e pais de que bolo quente dá dor de barriga, é mentira. Na verdade, a mensagem era para a criança não comer antes da hora”, finaliza João Pedro.



- Serviço:
Sóbolo
- Unidade Aldeota
Endereço: Avenida Santos Dumont, nº 1825
- Unidade Cidade dos Funcionários
Endereço: Avenida Oliveira Paiva, nº 1940
- Unidade Parque-lândia
Endereço: Avenida Bezerra de Menezes, nº 2407
Horário de Funcionamento:
Segunda à sexta-feira: 8 às 18:30
Sábado: 8 às 17 horas
Domingo: fechado
Instagram: @sobolo_ce

Pare de esperar que descubram o seu valor

Direitos precisam ser cobrados. Potência, porém, precisa ser exercida.

Há uma conversa incômoda que ainda falta no debate sobre deficiência. É legítimo cobrar acessibilidade, respeito, oportunidades e representatividade. Isso é direito. Mas existe outra responsabilidade, menos confortável: não entregar a terceiros o governo da própria capacidade.

O mundo precisa mudar. A sua vida, porém, não pode ficar em suspensão até que essa mudança aconteça. É justamente aqui que a conversa fica interessante.

Reconhecimento não deveria ser ponto de partida. Deveria ser consequência de algo que já está sendo desenvolvido. Quem sabe onde quer chegar entende que preparo não acontece diante do aplauso. Acontece quando ninguém está prestando atenção. Há uma diferença enorme entre esperar uma oportunidade e estar pronto para ela.

Comunicação é parte desse preparo. Não basta possuir uma boa ideia; é preciso saber sustentá-la. A linguagem ganha força com leitura, repertório, prática e refinamento. Não existe atalho para aquilo que precisa amadurecer. A fotografia também pode deslocar fronteiras. Por muito tempo, a pessoa com deficiência foi fotografada pela observação da falta ou da superação. Os dois extremos são limitadores. Ela pode simplesmente ocupar a imagem como pessoa: com beleza, desejo, vaidade, estilo, inteligência e personalidade. Isso não é detalhe estético. É cultura.

Quem decide como alguém é representado também participa da construção do imaginário coletivo. Há ainda a fé, que para milhões de pessoas é fundamento, não ornamento.



Kica de Castro é publicitária, fotógrafa, produtora de TV, apresentadora do Viver Eficiente, palestrante, Comendadora Cultural e coautora de livro sobre empreendedorismo feminino. Entre a imagem e a palavra, construiu uma trajetória dedicada à cultura, à dignidade e aos direitos humanos. Na fotografia, encontrou uma forma de afirmar o que ainda precisa ser dito: “Beleza e deficiência não são palavras opostas.” Com fé em Deus, ética e humanidade, escolhe não ocupar o centro da cena. Prefere deixar que seu trabalho permaneça com os holofotes.

Texto e imagens:
Kica de Castro

Colocar Deus no centro não significa esperar que o céu faça aquilo que cabe às mãos humanas. A Bíblia relaciona fé, sabedoria, trabalho e responsabilidade. Crer não elimina o empenho; dá direção a ele. O mesmo cuidado vale para aquilo que alimentamos dentro da mente.

Palavras repetidas ganham força. Pensamentos recorrentes podem ampliar horizontes ou estreitá-los. Não se trata de imaginar que desejar algo basta para obtê-lo. Trata-se de compreender que ninguém constrói uma realidade maior cultivando diariamente uma imagem menor de si. Então talvez a pergunta decisiva seja outra.

Não “quem vai me dar uma oportunidade?”, mas, “O que estou fazendo com a capacidade que já tenho?”



Texto e imagem: Kica de Castro : Este conteúdo faz parte da coluna Viver Eficiente. Fica expressamente vedada sua reprodução, total ou parcial, por qualquer meio ou finalidade, sem a prévia e expressa autorização da autora e da Revista Notícia ao Ponto.

Essa pergunta não absolve uma sociedade das barreiras que criou. Apenas impede que essas barreiras tenham a última palavra. Porque há uma diferença entre esperar justiça e esperar que alguém viva por você.

A primeira é um direito. A segunda é uma escolha. E talvez prosperidade comece exatamente quando essa diferença fica ressaltada: quando a fé deixa de ser espera, a capacidade encontra disciplina e o desejo ganha forma através da ação individual. Reconhecimento pode chegar depois. O que não pode esperar até amanhã é a decisão de começar.

“A verdadeira soberania sobre a própria vida não se submete ao olhar alheio, nem depende da aprovação das telas. Ela nasce quando reconhecemos nosso valor, construímos alianças genuínas e assumimos, com coragem, a responsabilidade de criar o futuro que desejamos”.
— Arthur Bastos (Imagem: Kica de Castro)



Atacadão abre mais de 370 vagas no interior de São Paulo

O Atacadão, rede atacadista do Grupo Carrefour Brasil presente em todos os estados brasileiros, está com mais de 370 vagas de emprego abertas em três cidades do interior de São Paulo: Ribeirão Preto, Campinas e São Carlos. As oportunidades contemplam diferentes áreas de atuação e estão disponíveis tanto nas lojas da rede quanto no Centro de Distribuição da empresa em Ribeirão Preto.

Para as vagas operacionais, não é necessário ter experiência anterior, o que torna as oportunidades uma alternativa para quem busca o primeiro emprego ou deseja se recolocar no mercado de trabalho. Além disso, a empresa oferece plano de carreira e programas de desenvolvimento voltados ao crescimento profissional de seus colaboradores.

As oportunidades contemplam um pacote de benefícios que inclui assistência médica e odontológica, vale-transporte ou estacionamento gratuito, restaurante interno, seguro de vida, participação nos lucros e resultados (PLR), Cesta de Boas Festas, Cartão Atacadão, TotalPass e Cooperativa de Crédito (Cooperata), de adesão opcional. Para colaboradores com filhos, a empresa também disponibiliza auxílio-creche, kit enxoval para recém-nascidos e licenças-maternidade e paternidade estendidas.

Ribeirão Preto

Ribeirão Preto concentra o maior número de oportunidades, com mais de 220 vagas. Desse total, 54 são para atuação nas lojas da rede, com destaque para os cargos de operador de caixa (18 vagas), açougueiro (16), repositor de frios (4) e auxiliar de frente de caixa (3).

A rede também oferece oportunidades no Centro de Distribuição (CD). São 169 vagas para as funções de auxiliar de armazém, operador de empilhadeira, conferente, liderança operacional e operador de transpaleteira. A maior concentração está no cargo de auxiliar de armazém, que reúne mais de 100 posições.

Campinas

Em Campinas, o Atacadão oferece mais de 139 oportunidades, com vagas em diferentes áreas da operação, incluindo caixa, açougue, cozinha, depósito, manutenção e informática, além de posições de liderança operacional, distribuídas por diferentes setores.

São Carlos

Já em São Carlos, são 11 vagas abertas para cargos como auxiliar de depósito, auxiliar de trocas, empacotador, operador de caixa, repositor e líder de setor.

Como se candidatar

- Centro de Distribuição (Ribeirão Preto): O processo seletivo acontece presencialmente de segunda a sexta-feira, em dois horários, às 8h30 e às 14h, na Via José Luiz Galvão, nº 1905, Bom Jesus. Os interessados devem comparecer em um desses horários para participar do processo.

- Lojas Atacadão (Ribeirão Preto, Campinas e São Carlos): Presencialmente no setor de RH de qualquer unidade da rede nas cidades, de segunda a sexta, das 9h às 16h (levar RG e currículo).

- Online: Pelo link **<https://atacado.panda-pe.infojobs.com.br/Detail?id=3638234>**

Sobre o Atacadão

O Atacadão é uma empresa do Grupo Carrefour Brasil, com 388 unidades de autoserviço e 37 atacados de entrega e centros de distribuição, que garantem o abastecimento de comerciantes, transformadores e consumidores finais, e está em contínua expansão.

Com base nos pilares estratégicos de combate à fome e às desigualdades, diversidade e inclusão e proteção ao planeta e à biodiversidade, o Atacadão tem o compromisso de oferecer produtos de qualidade a preços justos aos seus clientes.

Com 64 anos de história, mais de 76 mil colaboradores e presença em mais de 220 municípios, também atua no e-commerce com o seu próprio canal de vendas online. O Atacadão está entre as 25 empresas da lista das Marcas Brasileiras Mais Valiosas da Interbrand.



Projeto Vivanzza VIVA+ chega aos condomínios de Fortaleza com atividades cognitivas em grupos

O número de moradores vivendo em apartamentos no país cresceu 36,1%, entre os anos de 2016 e 2025, conforme mostra a série histórica da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (Pnad). São 32 milhões de pessoas que optaram pelas residências verticais. De olho nesse público e nos mais diferentes perfis, chega em Fortaleza o projeto Vivanzza VIVA+, com uma equipe capacitada para trabalhar atividades em grupos dentro dos condomínios. Cada aula tem duração de 90 minutos e visa a melhora da função cognitiva; a promoção do bem-estar social; o aumento da socialização; o estímulo ao equilíbrio emocional; mais autonomia e independência; convivência e novas amizades.

Segundo o coordenador do projeto, Umberto Nanni, os encontros são semanais e o têm o período mínimo de três meses. “Quem deseja viver mais, ter autonomia e saúde, já está se envolvendo em algum tipo de atividade. No entanto, ainda há uma boa parcela da população que se acomodou ou tem se isolado até mesmo dentro do núcleo familiar. O que elas precisam é de estímulo e disposição para aprender, reaprender e se reinserir na sociedade, pois a longevidade já é uma realidade”, descreve o professor de Tecnologia da Informação.

Entre as vantagens que ele vê de ir até os condomínios estão a falta de tempo, a distância até uma escola ou academia, a preguiça e o medo das pessoas da violência nas ruas.

O projeto Vivanzza VIVA+ não é um curso tradicional. Ele foi desenvolvido cuidadosamente com atividades para estimular o corpo, a mente, as emoções e as conexões sociais. Umberto Nanni destaca que “a maturidade traz histórias, conhecimentos e experiências que merecem ser valorizadas. Ao mesmo tempo, a mente, assim como o corpo, precisa de estímulos frequentes. Aprender algo novo, conversar, movimentar-se, utilizar a tecnologia e conviver com outras pessoas são formas de manter a rotina mais ativa, participativa e significativa”, resume o coordenador. A primeira experiência nesse projeto é gratuita e pode ser agendada com antecedência.

Ao todo, são quatro pilares que formam o VIVA+: mente ativa e aguçada (manter o cérebro em movimento, fortalecendo a atenção, a memória, o raciocínio e a linguagem, de forma leve e prazerosa); fortalecimento de vínculos e interações (aprofundar os estímulos cognitivos de forma mais lúdica, criando um ambiente de convivência, riso e cooperação); tecnologia descomplicada (desenvolver a autonomia digital aos participantes,

fazendo com que se sintam seguros, confiantes e capazes de usar a tecnologia a seu favor); e equilíbrio emocional, nutrição e bem-estar (trabalhar alimentação e hábitos de forma prática, focando em saúde e prevenção. Promover a longevidade com qualidade de vida).

No mercado imobiliário, essa tendência de envelhecer com independência e segurança na própria residência vem sendo chamada de “aging in place”. O resultado, são cada vez mais imóveis sendo construídos com áreas comuns de lazer, como academias, piscinas, salões multiuso e espaços de convivência. O olhar também tem se voltado para o público a partir dos 50 anos, que, ou vivem só ou já criaram os filhos, e a prioridade passou a ser condomínios com uma estrutura que permita a socialização e diversas atividades físicas. Umberto Nanni explica que essa é a tendência e o futuro já começou. “A demanda por espaços coletivos é um caminho sem volta, mas, é preciso que se tenha o cuidado de ter um acompanhamento com profissionais capacitados”, conclui.

Como funciona o VIVA+?

Os encontros são conduzidos de forma prática e acolhedora.

Método sem pressão

Estruturado com base em estudos neuropedagógicos, o programa estimula a neuroplasticidade para manter a mente ativa, curiosa e em constante aprendizado.

Ambiente acolhedor

Aqui, cada encontro é uma oportunidade de aprender, rir, compartilhar a vida e construir novos vínculos. Você não precisa acompanhar as mudanças sozinho

REVISTA



NOTÍCIA
— **AO PÔNTO** —
A INFORMAÇÃO BEM PASSADA