

Correio do Papagaio

Veículo de Integração Regional 30 ANOS de Seriedade e Compromisso

Circulação Bissemanal

Diretor Presidente: Márcio Muniz

jornalcp@correiodopapagaio.com.br

ANO XXXI - Nº 1865 - R\$ 5,00

São Lourenço, sábado, 15 de junho de 2024

Telefone: 35 9.9965-4038

I Festbeer de Andrelândia: Uma Celebração da Cerveja Artesanal

Entre os dias 07 e 09 de junho, a Praça Visconde de Arantes, em Andrelândia, foi palco do primeiro festival de chopp artesanal do município. O evento proporcionou aos andrelândenses e visitantes um final de semana repleto de atividades culturais, musicais, empreendedoras, gastronômicas e turísticas.

O festival trouxe para este evento os mais renomados mestres cervejeiros do Brasil e as melhores cervejarias artesanais do Sul de Minas, Zona da Mata e Campos das Vertentes.

Veja nas páginas 6, 7, 8 e 9.



Chamadas

UltraCheese reinaugura fábrica de laticínios em Cruzília

Página 03

1ª Virada Cultural das Montanhas Mágicas da Mantiqueira em Liberdade

Página 05

Festival de Férias em Carvalhos

Páginas 05

5º Encontro de Motociclista de Bom Jardim de Minas

Página 05

Fundação Guairá de Andrelândia

Página 10

Projeto Nascentes Criativas promove ações culturais em Itamonte

Página 11

São Lourenço estabelece o Protocolo de Atendimento às Vítimas de Violência

Página 16

ANUNCIE AQUI

(35) 99965-4038

WWW.CORREIODOPAPAGAIO.COM.BR

JORNAL IMPRESSO E ON-LINE - SITE OFICIAL - REDES SOCIAIS

Loja Bodevan

Na Loja Bodevan você encontra embalagens, descartáveis, artigos para festa, bomboniere, produtos de confeitaria e muito mais.

PÁSCOA É NA BODEVAN

Tudo que você precisa para sua PÁSCOA você encontra aqui...

Entregamos em toda a região

Estamos na Rua Dr. Olavo Gomes Pinto, 38, Centro, São Lourenço - MG

☎ 35 3332-4257

☎ 35 9 9812-6859

Apec São Lourenço

35 3341-5152

Rua Marechal Floriano, 57 - São Lourenço-MG

SEJA PROPRIETÁRIO DE UMA LINDA POUSADA EM SÃO THOMÉ DAS LETRAS - MG

Valor do Investimento: R\$ 4.300.000,00

18 apartamentos, piscina, sauna, garagem, etc.

Compra e venda de hotéis é com Luiz Fernando Moreira de Azevedo - Consultor Imobiliário - CRECI/SP 121.418

✉ luizfernando@compraevendadehotéis.com.br

☎ (11) 99102-5332 🌐 www.compraevendadehotéis.com.br

Uma dupla pra lá de premiada

Ranking Cúpula da Cachaça*

JEQUITIBA 40% vol.

PRATA 42% vol.

2022 2018 • 2020 • 2022

*No Ranking Cúpula da Cachaça, premiação mais importante da categoria

CACHACATIE.COM.BR

f /CACHACATIE

@CACHACA_TIE

Estratégias práticas para o desenvolvimento infantil

Por Luciana Brites

O desenvolvimento infantil é um processo repleto de marcos importantes que influenciam a aprendizagem e o futuro das crianças. Os pais devem proporcionar para as crianças estímulos, além de inseri-las em um ambiente que as ajudem a se desenvolver.

As neurociências apontam que os primeiros três anos de vida são cruciais para o desenvolvimento infantil. Este período, referido como primeira infância, é caracterizado pelo intenso desenvolvimento cerebral, uma época em que ocorrem 90% do

desenvolvimento do cérebro.

Portanto, podemos afirmar que as crianças têm maiores probabilidades de prosperar quando têm acesso a cuidados de saúde, nutrição, educação e serviços de assistência social de qualidade durante os primeiros anos, assim como a estímulos adequados.

Uma forma de fazer isso é a estimulação de habilidades que precisam ser adquiridas em cada faixa etária, como linguagem ou habilidades motoras em crianças bem pequenas, por exemplo.

Também devemos estimular a leitura desde cedo através do

exemplo. Os pais devem ensinar o hábito da leitura mesmo antes da criança começar a falar. Isso pode ser feito à noite com a contação de histórias por meio de livros infantis. Também é uma forma de estimular a imaginação do pequeno e conforme for crescendo se tornará um leitor assíduo e com excelente desempenho escolar.

Ao estimular o desenvolvimento de determinadas habilidades específicas, os pais oferecem incentivo positivo e criam um ambiente familiar seguro. Ainda impulsionam as habilidades cognitivas, emocionais e sociais das crianças.



UNIMED SÃO LOURENÇO COOPERATIVA DE TRABALHO MÉDICO, CNPJ 25.471.574/0001-79, Registro ANS nº 370088, com sede na Av. Antônio Junqueira de Souza, 476, Centro, em São Lourenço (MG), em conformidade com o art. 13, parágrafo único, inciso II, da Lei 9.656/98, e súmula normativa nº 28 da ANS, **notifica os beneficiários abaixo identificados a existência de débito do plano de saúde**, nas seguintes competências e valores, atualizados até a data da emissão desta notificação, ficando cientes desde já que o não pagamento da mensalidade por período superior a 60 (sessenta) dias, consecutivos ou não, nos últimos 12 (doze) meses de vigência do contrato, poderá ensejar a suspensão ou rescisão unilateral do contrato de plano de saúde, e, conforme § 2º, do art. 43, do CDC, a inclusão do nome do contratante nos órgãos de restrição ao crédito, sem prejuízo das demais medidas administrativas e judiciais cabíveis.

CPF	Código Unimed	Registro do Plano na ANS	Competências em aberto	Dias em aberto	Valor total atualizado do débito
193.089.987	0156.1300.001398	477.765/17-4	20/08/23 à 20/05/24	285	R\$ 2.522,06
068.369.046	0156.5528.000110	447.269/03-1	15/04/23 à 15/05/23 e 15/07/23 à 15/05/24	412	R\$ 445,11
194.725.276	0156.6000.005408	421.977/99-5	31/07/23, 31/10/23, 20/02/24, 20/04/24 e 20/05/24	305	R\$ 833,04
165.752.276	0156.1300.000800	477.765/17-4	20/07/23 à 20/05/24	316	R\$ 2.071,68
153.759.756	0156.8000.001296	477.250/03-1	31/10/23 à 10/05/24	213	R\$ 3.353,43
193.090.117	0156.1300.001399	477.765/17-4	20/08/23 à 20/05/24	285	R\$ 2.098,31
134.731.486	0156.6000.005584	421.977/99-5	20/12/23 à 20/05/24	163	R\$ 1.503,40
195.815.926	0156.1300.001589	477.765/17-4	31/12/23 à 10/05/24	152	R\$ 952,75
176.358.986-20	0156.1300.000456	477.765/17-4	10/04/23, 10/12/23 à 10/05/24	417	R\$ 1.311,59
309.735.386	0156.3308.000012	447.269/03-1	15/02/24 à 15/05/24	106	R\$ 145,24
183.358.656	0156.1300.001628	477.765/17-4	20/09/23 à 10/05/24	254	R\$ 1.507,12
048.996.576	0156.5500.001313	447.269/03-1	15/10/23, 15/02/24 à 15/05/24	229	R\$ 166,74
163.282.346	0156.6000.005618	421.977/99-5	29/12/23 à 20/05/24	154	R\$ 1.055,03
467.588.178	0156.1300.001320	477.765/17-4	20/09/23 à 20/05/24	254	R\$ 1.598,98
189.330.316	0156.1300.001319	477.763/17-8	20/01/24 à 20/05/24	132	R\$ 1.315,48
090.016.006	0156.8000.001790	447.250/03-1	20/08/23 à 20/05/24	285	R\$ 6.999,30
189.607.216-03	0156.6000.005558	421.978/99-3	05/01/24 à 05/06/24	153	R\$ 1.814,77
188.868.826	0156.1300.001393	477.765/17-4	10/10/23 à 31/10/23 e 10/12/23 à 10/05/24	234	R\$ 1.426,82
287.026.116	0156.1300.000930	477.765/17-4	20/07/23 à 20/05/24	316	R\$ 11.913,22
177.160.116	0156.6000.005462	421.977/99-5	31/10/23 à 10/05/24	213	R\$ 1.778,86
058.180.536	0156.5500.001608	447.269/03-1	15/02/24 à 15/05/24	106	R\$ 145,24
115.018.407	0156.6000.005086	421.977/99-5	30/06/23 à 10/05/24	336	R\$ 4.529,33
244.315.778	0156.1300.001400	477.763/17-8	20/07/23 à 31/08/23 e 20/10/23 à 20/05/24	316	R\$ 2.431,63

É importante ressaltar que os contratos acima identificados não estão sendo cancelados neste momento, e que a UNIMED está aguardando vosso contato dentro dos próximos 10 (dez) dias para regularização, a contar da publicação deste edital, colocando-se à disposição para esclarecimentos adicionais pelos telefones (35)3695-8544 ou (35) 3695-8500.

Atenciosamente,

Cláudia Jara Geraldino
Gestora de Controle
CRCMG: 079.532
Unimed Circuito das Águas

Unimed São Lourenço



Postado pelo Presbítero André Sanchez

Pão da Santa Ceia precisa ser sem fermento?

(1) Na Páscoa judaica, que foi a Páscoa que Jesus celebrou com seus apóstolos, logo antes de sua morte, existia a exigência de que o pão comido fosse asmo, ou seja, sem fermento:

“Sete dias comereis pães asmos. Logo ao primeiro dia, tirareis o fermento das vossas casas, pois qualquer que comer coisa levedada, desde o primeiro dia até ao sétimo dia, essa pessoa será eliminada de Israel” (Êxodo 12:15).

Jesus, evidentemente, cumpriu toda a lei, inclusive essa, quando partiu o pão com os apóstolos exatamente por ocasião da festa da Páscoa:

“Enquanto comiam, tomou Jesus um pão, e, abençoando-o, o partiu, e o deu aos discípulos, dizendo: Tomai, comei; isto é o meu corpo” (Mateus 26:26).

(2) Sabemos que Jesus ordenou que esse memorial fosse feito para que os crentes se lembrassem do sacrifício que ele fez, com o uso do pão e suco da videira como símbolos. Paulo explica isso aos coríntios:

- Estude a Bíblia inteira, de Gênesis a Apocalipse com minha ajuda (clique aqui)

“Porque, todas as vezes que comerdes este pão e beberdes o cálice, anunciais a morte do Senhor, até que ele venha” (1 Coríntios 11:26).

Diante de tudo isso, onde temos na Bíblia que o pão usado na Ceia do Senhor deveria ser sem fermento? Simplesmente isso não consta em nenhum texto!

Alguns vão dizer que não consta porque as pessoas estavam familiarizadas com a Páscoa judaica, então era algo totalmente natural fazer essa ceia com pão sem fermento! Isso pode até fazer sentido se falarmos somente de judeus convertidos!

Porém, isso não parece fazer sentido quando falamos de gentios (não judeus), pois

estes não estavam familiarizados com práticas judaicas e, certamente, se existisse uma obrigatoriedade de uso de pão sem fermento na Ceia do Senhor, eles precisariam ser instruídos quanto a isso!

(3) Mas, no que se refere ao pão, o que vemos nos escritos que falam da Santa Ceia são apenas citações que mencionam “pão” e nenhum outro detalhamento:

“Porque eu recebi do Senhor o que também vos entreguei: que o Senhor Jesus, na noite em que foi traído, tomou o pão; e, tendo dado graças, o partiu e disse: Isto é o meu corpo, que é dado por vós; fazei isto em memória de mim” (1 Coríntios 11:23-24).

Conforme se vê, Paulo não usa nenhuma linha para restringir o tipo de pão a ser usado. Seria, no mínimo, esperado que uma igreja de gentios como a igreja de Corinto, caso o pão a ser usado fosse obrigatoriamente somente o sem fermento, tivesse problemas e precisasse de instruções quanto a essa questão.

Mas não vemos qualquer problema ou orientação quanto a isso!

(4) Sendo assim, parece-me claro que o Senhor Jesus não impôs essa obrigatoriedade de seguir um padrão que havia na Páscoa judaica à sua ceia ordenada aos seus discípulos!

Os simbolismos da retirada do fermento aos israelitas estavam muito ligados ao que a Páscoa judaica significava, mostrando o povo apressado para sair do Egito, onde Deus, por poderosa mão, os libertou.

Na nova aliança de Cristo, o uso de fermento no pão não indica nada, assim como o uso do pão sem fermento. O símbolo está no pão (de qualquer tipo) representando o corpo de Jesus, despedaçado para nos dar vida, recebendo todo o castigo por nossos pecados!

Correio do Papagaio

O Jornal Correio do Papagaio é uma publicação de: JCP Edições de Jornais e Eventos Ltda - CNPJ: 11.458.016/0001-69

Diretor Presidente: Jornalista Márcio Muniz MTB 0020750/MG
Diagramação: Márcio Muniz
Circulação Bissemanal as terças e sextas-feiras
Tiragem: 10.000 Mês
Impressões: O Tempo Serviços Gráficos 31-2101-3807

O Jornal Correio do Papagaio é filiado ao SINDIJORI - Sindicato dos Proprietários de Jornais, Revistas e Similares do Estado de Minas Gerais.

É expressamente proibida a reprodução integral ou parcial de quaisquer textos aqui publicados sem prévia autorização do Jornal Correio do Papagaio.

A Diretoria não se responsabiliza por conceitos, opiniões e coerência das matérias assinadas que são de inteira responsabilidade de seus autores.

Circulação no Sul de Minas:
Aluruoca, Alagoa, Andrelândia, Arantina, Baependi, Bocalina de Minas, Bom Jardim de Minas, Carmo de Minas, Carvalhos, Caxambu, Cristina, Cruzília, Dom Viçoso, Itamonte, Itanhandu, Jesuânia, Liberdade, Lambari, Minduri, Olímpo Noronha, Passa Quatro, Passa Vinte, Pouso Alto, Santa Rita de Jacutinga, São Lourenço, São Vicente de Minas, Seritinga, Serranos e Soledade de Minas

Telefone: (35) 9.9965-4038
E-mail: comercial@correiodopapagaio.com.br
Site: www.correiodopapagaio.com.br
Rua Antônio Carlos, 234 - São Lourenço Velho - São Lourenço-MG

UltraCheese reinaugura fábrica em Cruzília

Após obras de ampliação, unidade fabril passa a produzir as linhas de queijos das marcas Cruzília e Búfalo Dourado

A UltraCheese – companhia detentora das marcas Cruzília, Lac Lélo, Búfalo Dourado e Itacolomy e dona de um dos mais completos e diversificados portfólios de queijos, cremes e manteigas do mercado nacional – reinaugurou nesta semana (11/06) a nova fábrica em Cruzília (MG), com infraestrutura maior e mais moderna.

Ampliada para 1.904,70 m², o novo espaço agora integra as unidades produtivas das marcas Búfalo Dourado (focada na produção de Burratas e Mozzarellas) e Cruzília – a queijaria brasileira mais premiada no mundo. “Entre as melhorias realizadas, destaco a construção de uma nova planta de queijo de leite búfala e a futura área destinada à produção de queijos frescos e fundidos, além de unidade de concentração de leite. Também foi erguido um novo prédio administrativo e ampliadas diversas áreas de utilidades, com melhorias na refrigeração e na capacidade da Estação de Tratamento de Efluentes (ETE)”, explica Leandro Mesquita Furtado, Gerente Industrial Unidade Cruzília (MG).

Com as obras, a capacidade produtiva da fábrica aumentou de 100 para 120 mil litros de leite por dia, além de adicionar a produção de 20 mil litros diários de leite de búfala. Esta expansão gerou cerca de 30 novos empregos na fase atual, e mais 30 postos de trabalho estão previstos para a segunda etapa, voltada à produção de queijos frescos e cremosos.

“Este é um dia muito feliz e um marco para a história da UltraCheese. Essa reinauguração é uma forma de celebrar o legado e a história dos fundadores e de todos os colaboradores que dedicam seu amor e trabalho para construir a melhor plataforma de queijos, cremes de queijos e manteigas do Brasil”, destaca Edson Martins, CEO da UltraCheese. “Esta obra faz jus à força e ao crescimento das marcas Cruzília e Búfalo Dourado, permitindo o aumento da produção, a expansão do portfólio e a geração de empregos e renda, contribuindo também com desenvolvimento do município de Cruzília e toda a comunidade”, conclui.

A planta de Cruzília foi adquirida no final da década de 1980, aproveitando parte da estrutura do primeiro laticínio da cidade, construído em 1920 por imigrantes dinamarqueses que iniciaram a produção de queijos europeus no Brasil. Desde então, a fábrica passou por três grandes reformas: a



primeira em 2011, a segunda com ampliação entre 2019 e 2021, e a mais recente entre 2023 e 2024.

A cerimônia de reinauguração contou com a presença de sócios, acionistas, diretores, gerentes, colaboradores das unidades Cruzília e Búfalo Dourado, além de autoridades locais. Após a solenidade, foi feita uma visita às novas instalações.

Sobre a UltraCheese - A UltraCheese foi criada a partir do sonho de ser a melhor e mais completa plataforma de queijos, cremes de queijo e manteigas do país. No portfólio, constam produtos para o dia a dia, queijos únicos e exclusivos para momentos especiais, além de uma linha de derivados premium de leite de búfala. O amor pelo leite e a preservação da verdadeira arte queijeira é o que uniu a Cruzília, Lac Lélo, Búfalo Dourado e Itacolomy neste grande projeto.

Sobre a Cruzília - A marca de queijos brasileira mais premiada no mundo e especialista na arte do queijo brasileiro. Fundada em 1948, como uma pequena banca dentro do Mercado Municipal de São Paulo. O empreendimento cresceu e, ao final da década de

80, foi inaugurado laticínio próprio em Cruzília/MG, a partir da planta original de uma antiga fábrica construída em 1920 quando imigrantes dinamarqueses iniciaram a saga dos queijos europeus no Brasil. Situada ao pé da Serra da Mantiqueira, considerado um dos melhores terroirs do país para a produção de queijos finos. A Cruzília é herdeira do milenar conhecimento queijeiro europeu e especialista nos saberes e sabores brasileiros. A paixão, inovação, criatividade e brasilidade associadas ao conceito artesanal de produção, proporcionam queijos únicos que são autênticas obras de arte.

Sobre a Búfalo Dourado - Pioneira e especialista na produção de queijos com o mais puro leite de búfala no Brasil. Fundada em 1979, na cidade de Dourado no interior de São Paulo em uma fazenda com algumas búfalas, onde começou uma pequena produção artesanal. Atualmente é uma das maiores fabricantes queijos de leite búfala do país. Reconhecida por sua linha de burratas e mozzarellas com qualidade premium, feitas com leite naturalmente A2A2.

Cidadãos podem solicitar segunda via de certidões de nascimento, casamento e óbito pelo celular



Foto: Tiago Ciccarini / Sejusp

Os mineiros podem solicitar a emissão de segundas vias de certidões de nascimento, casamento e óbito pelo celular, sem a necessidade de se deslocar até um cartório ou a outra unidade presencial. O serviço está disponível no MG App, aplicativo oficial do Governo de Minas, coordenado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão (Seplag-MG), que reúne diversos serviços públicos para facilitar a vida dos cidadãos.

A iniciativa é resultado da atuação conjunta da Seplag-MG e do Sindicato dos Oficiais de Registro Civil das Pessoas Naturais de Minas Gerais (Recivil), responsável pelo serviço. O MG App e o portal www.cidadao.mg.gov.br também disponibilizam o serviço de pré-registro de nascimento, permitindo que os responsáveis antecipem o cadastro da criança antes do parto.

Além de fazer a solicitação do documento sem sair de casa, o solicitante também pode optar por recebê-lo em domicílio ou escolher um cartório mais próximo para fazer a retirada. Caso opte por receber em casa, há uma taxa de entrega.

“Antes, para solicitar a segunda via de uma certidão, o cidadão precisava ir ao cartório onde o registro original foi feito, às vezes localizado em outro município, portando documento de identificação e informações básicas sobre o registro original como nome completo, data de nascimento e nome dos pais. Com a disponibilidade do serviço digital pelo Governo de Minas, o cidadão tem muito mais facilidade, agilidade e conforto ao fazer a solicitação”, destaca o subsecretário de Transformação Digital e Atendimento ao Cidadão da Seplag-MG, Rodrigo Diniz.

Facilidade

“Precisei da segunda via da minha certidão de nascimento para dar entrada no meu processo de casamento no cartório. É muito bom poder resolver as coisas de maneira prática, segura e objetiva. Optei por retirar minha certidão no cartório mais próximo. O aplicativo traz a facilidade que as pessoas buscam em meio à correria do dia a dia”, enfatiza a pedagoga Ana

Paula Candelária.

Além da comodidade proporcionada aos usuários, o serviço eletrônico contribuiu para a modernização e a digitalização dos serviços públicos em Minas Gerais, alinhado ao compromisso com a inovação e com a melhoria contínua dos serviços prestados à população. É o que ressalta o diretor Central de Canais Digitais da Seplag-MG, Damião Rocha.

“Desde que o serviço foi incluído nos canais digitais do Governo de Minas, em 2021, mais de 40 mil certidões já foram solicitadas no MG App e no portal cidadao.mg.gov.br. Essa é uma preocupação do Estado, garantir e expandir a qualidade dos serviços prestados, permitindo que Minas avance cada vez mais com o uso da tecnologia”, diz.

Como solicitar

Para solicitar os documentos, é necessário fazer o download do aplicativo MG App, disponível nas versões Android e iOS, ou acessar o site www.cidadao.mg.gov.br e, em seguida, fazer o login por meio do gov.br.

No menu principal, estão as opções “Certidão de Nascimento, Casamento e Óbito”. Ao clicar, será possível “Emitir Certidão”, pesquisando pelo nome e município, bem como visualizar em “Minhas Certidões” as solicitações em andamento ou concluídas.

O solicitante pode optar por receber o documento em casa ou escolher um cartório para buscar a certidão. Caso opte por receber em casa, há uma taxa de entrega. Todos os valores são informados no próprio aplicativo, assim como a geração do boleto para pagamento.

No caso do recém-nascido, o responsável irá acessar “Certidão de Nascimento, Casamento e Óbito” no MG App e selecionar a opção “Pré-Registro de Nascimento”, em que insere os dados da criança que está prestes a nascer. Após o parto, basta confirmar os dados em cartório para gerar a certidão de nascimento. Algumas maternidades em Minas já possuem um cartório em suas dependências e, com o serviço no aplicativo, o bebê já pode sair do hospital devidamente registrado.

ANUNCIE AQUI

(35) 99965-4038

WWW.CORREIODOPAPAGAIO.COM.BR

JORNAL IMPRESSO E ONLINE SITE OFICIAL REDES SOCIAIS

Governo de Minas anuncia regras para produção do Queijo de Casca Florida Natural e projeta ampliação de negócios para produtores

Com habilitação sanitária e certificação, fabricantes vão contar com a abertura de novas oportunidades, inclusive no mercado internacional

Foto: Dirceu Aurélio / Imprensa MG

O Governo de Minas regulamentou, nesta quinta-feira (13/6) a identidade e qualidade para produção do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural. A medida, muito aguardada pelos produtores da iguaria, foi anunciada pelo vice-governador, Professor Mateus, durante a abertura da sexta edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas Gerais, no Expominas, em Belo Horizonte.

A portaria foi publicada pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) na terça-feira (12/6). A partir de agora, os produtores de queijo terão orientações sobre como o queijo deve ser elaborado, seguindo as regras de segurança sanitária determinadas pelo IMA.

“Os nossos produtores, agora, poderão acessar mercados que antes estavam fechados”, disse o vice-governador.

“A certificação garante não só a segurança sanitária, mas coloca nossos queijos em condição de competição internacional com todos os principais queijos mofados do mundo”, enfatizou Professor Mateus. O vice-governador antecipou que, em breve, o Governo de Minas se reunirá com a Unesco para assegurar o reconhecimento do Queijo Minas como Patrimônio Imaterial da Humanidade.

“Será o primeiro laticínio do mundo a ser reconhecido como Patrimônio Imaterial da Humanidade. Com isso, nós teremos um mercado internacional sem fim”, destacou.

Processo de regulamentação

Para garantir a qualidade da produção, o documento foi construído com base em pesquisas a partir de amostras de queijos mineiros. De modo geral, o regulamento traz normas relacionadas a pontos como análises laboratoriais exigidas, fluxograma de produção, temperatura da queijaria,



umidade e tempo mínimo de maturação. As exigências são condições para a obtenção do selo de habilitação sanitária junto ao IMA.

As pesquisas elaboradas foram publicadas em 2019, 2021 e 2024, por universidades parceiras da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa), avaliadas e recomendadas pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig).

Em 2019, a pesquisa foi encomendada pela Seapa, financiada pelo Sebrae-MG e executada pelo Instituto de Ciências Biológicas da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

As pesquisas de 2021 foram executadas e publicadas pela Universidade Federal de Lavras (Ufla). Já a pesquisa de 2024 foi realizada pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), de Campinas (SP), em parceria com o Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG) - campus Bambuí.

O secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, ressaltou a importância da publicação. “Minas Gerais sai mais uma vez na vanguarda, porque esse regulamento vai permitir que os produtores registrem esse queijo e possam comercializá-lo em todo território brasileiro”, comentou.

“Diferentemente de outros estados, que normatizam a inoculação de fungos industriais, nós estamos

priorizando aqui a questão do produto feito com fungo natural, existente nos terroirs de Minas Gerais, o que proporciona sabor inigualável ao queijo. A construção do regulamento contou com a participação da Faemg, da câmara técnica e dos próprios produtores. O Governo de Minas ouve o setor produtivo para criar normativos que não criem empecilhos e a gente possa produzir cada vez mais, gerando emprego e renda no estado”, concluiu Thales Fernandes.

Reconhecimento inédito no Brasil

De forma pioneira e atendendo a uma demanda histórica dos produtores de Minas Gerais, o queijo Casca Florida foi reconhecido, em 2022, como uma variedade do Queijo Minas Artesanal. O reconhecimento foi formalizado por meio da resolução de nº 42, publicada no Diário Oficial do Estado em dezembro daquele ano.

A resolução considerou como “casca florida” a cobertura com presença ou dominância visualmente constatada de fungos filamentosos, popularmente conhecidos como mofos ou bolores. Agora, os produtores podem habilitar sanitariamente seu queijo no IMA e vendê-lo legalmente.

Eduardo e Beatriz Pulier produzem Queijo Minas Artesanal desde 2019 e trabalham com leite há 13 anos. A produ-

ção do casal é comercializada na região turística de Ouro Preto, em Belo Horizonte, por delivery, e enviada pelos Correios para os compradores das redes sociais. De acordo com eles, tudo o que é produzido é vendido.

“Percebemos que os ganhos com o queijo de casca florida são bens institucionais. Existe um reconhecimento pelos órgãos fiscalizadores, como o IMA. Quanto ao público, é uma questão de educação para o consumo. A partir do momento em que ele vai entendendo e experimentando o queijo, ele vai dando mais valor”, observa o produtor.

Festival do Queijo Artesanal de Minas Gerais

Em sua sexta edição, o Festival do Queijo Artesanal de Minas Gerais é uma boa oportunidade para troca de experiências e negócios. O espaço contará com cerca de 40 expositores de queijos, doces, cachaça, cafés, mel e geleias. No ano passado o evento recebeu cerca de 21 mil visitantes, segundo a organização do festival.

A programação do evento inclui palestras e seminários técnicos, oficinas de harmonização e votação popular do melhor queijo.

Segundo dados da Seapa, a comercialização do Queijo Minas Artesanal, ou QMA, injeta cerca de R\$ 6 bilhões na economia do Estado.

Psicóloga comenta sobre famosas que se dizem cansada com a maternidade

Enquanto alguma expõe o que sentem, outras criticam. Mas a especialista Deise Moraes Saluti mostra que realmente ser mãe não é ser feliz o tempo todo

Recentemente, a atriz Isis Valverde fez uma revelação em suas redes sociais dizendo que não é uma boa mãe.

“Eu não sou boa mãe. Realmente não sou. Vez ou outra eu perco as estribeiras, digo algo totalmente descabido ou por delivery, e enviada pelos Correios para os compradores das redes sociais. De acordo com eles, tudo o que é produzido é vendido.”

“Percebemos que os ganhos com o queijo de casca florida são bens institucionais. Existe um reconhecimento pelos órgãos fiscalizadores, como o IMA. Quanto ao público, é uma questão de educação para o consumo. A partir do momento em que ele vai entendendo e experimentando o queijo, ele vai dando mais valor”, observa o produtor.

Diante da postagem, a artista recebeu muitas críticas, enquanto outras mulheres a apoiaram. “Não há problemas algum, nem físico e muito menos mental, em não se sentir boa mãe. Muitas mulheres apenas se cobram muito e diversas vezes se consideram fracas e impotentes. Essas mães exigem o extremo da perfeição e sabem que se frustram em tentar ser perfeitas. E, cá pra nós, não existe a mãe perfeita”, explica a psicóloga Deise Moraes Saluti.

Joana Prado Belfort, a eterna “Feiticeira”, também postou que a maternidade é muito boa, mas que se sente cansada, sobrecarregada, frustrada e desmotivada. Para Deise, ela e Isis são apenas mulheres que realmente têm coragem de dizer o que, de fato, acontece.

“Todos sabemos que a maternidade tem seus encantos e seus desencantos. Nem tudo são flores, mas também não necessariamente são só espi-

nhos. Há quem goste de crianças, de brincadeiras com crianças, de ambiente com crianças, de comprar roupinhas, de cuidar, de saber que é responsável pela educação de alguém etc., enquanto outras não, e está tudo bem”, pontua.

Assim como mães que revelam seus sentimentos diante da maternidade, há as que optam por não terem filhos. E o grande problema desse contexto são as opiniões e críticas da sociedade.

“Se todos nós parássemos de olhar o outro com nossa régua e nossa opinião, viveríamos em um mundo muito mais acolhedor. Todo mundo deseja ser respeitado, mas muitos possuem dificuldade em respeitar. Muitas mulheres que não optam pela maternidade sofrem julgamentos e preconceitos de todas as partes. Isso precisa acabar. Precisamos respeitar o indivíduo dentro de sua totalidade e com suas questões. Incluir o direito do outro como dever de qualquer pessoa é extremamente transformador. Menos julgamentos e mais acolhimento”, enfatiza.

Ou seja, o Mommy Burnout (síndrome do esgotamento na maternidade) existe e é preciso respeitar que a mulher está passando por transformações em sua vida, além de ser um momento difícil por si só, ela está lidando com alterações hormonais, fisiológicas corporais e cerebrais.

“A maternidade não é mais sinônimo de fertilidade, fértil é quem tem vigor pela vida, alegria de viver e ser feliz”, finaliza a psicóloga.

Para saber mais dicas como essas, acesse @dmspsicologia.

Vem aí o JIM: Jogos de Inverno da Mantiqueira em Bom Jardim de Minas

Preparados para uma competição épica? Os Jogos de Inverno da Mantiqueira (JIM) estão prestes a começar em Bom Jardim de Minas, prometendo agitar a região com uma intensa disputa de futsal e voleibol. Marcado para acontecer entre os dias 18 e 28 de julho, o evento é considerado o maior do gênero na região e promete reunir atletas de alto nível e apaixonados pelo esporte.

Com equipes se preparando arduamente nos bastidores e torcedores ansiosos para apoiar seus times favoritos, os Jogos de Inverno da Mantiqueira em Bom Jardim de Minas prometem momentos emocionantes e

inesquecíveis. Além das disputas nas quadras, o evento também oferecerá uma variedade de atividades para os espectadores, incluindo shows, apresentações culturais e opções gastronômicas típicas da região.

Portanto, se você é um entusiasta do futsal ou do voleibol, ou simplesmente um amante do esporte em geral, prepare-se para vivenciar toda a emoção e adrenalina dos Jogos de Inverno da Mantiqueira em Bom Jardim de Minas. Não perca a chance de fazer parte dessa festa esportiva e acompanhe de perto cada lance, cada jogada e cada vitória nessa competição que promete entrar para a história!

Vem aí o
JIM
Jogos de Inverno da Mantiqueira
o maior evento esportivo da região de futsal e voleibol
18 a 28 de Julho
Para mais informações:
(32) 9 8475-8180 | 9 8406-5542

ANUNCIE AQUI

(35) 99965-4038

WWW.CORREIODOPAPAGAIO.COM.BR

JORNAL IMPRESSO E ON-LINE - SITE OFICIAL - REDES SOCIAIS

5º Encontro de Bandas em Arantina promete movimentar a Praça Rodrigo Marinho Pires

No próximo dia 07 de julho, Arantina – MG receberá o 5º Encontro de Bandas, um evento que promete agitar a cidade com música, cultura e muita animação. A praça Rodrigo Marinho Pires será o palco principal das atividades, que incluem uma programação diversificada ao longo do dia.

A seguir, confira a agenda completa do evento:

- 07h: Café da manhã para todos os participantes, oferecido no local do evento.
- 08h30: Desfile individual das bandas, um momento para admirar os trajes e a preparação de cada grupo.
- 10h: Grande Bandão, saindo da praça Ulisses Fernandes, trazendo uma explosão de ritmo e harmonia pelas ruas da cidade.
- 11h: Momento cívico, seguido da apresentação da renomada "Flauta Encantada", que encantarà todos os presentes com sua musicalidade única.
- 12h: Intervalo para o almoço, onde será possível desfrutar das delícias da culinária local na Feira da

5º Encontro de Bandas
ARANTINA/MG
 07 de JULHO
 PRAÇA RODRIGO MARINHO PIRES

07h: Café da Manhã
 08h30: Desfile Individual
 10h: Bandão (Saindo da Praça Ulisses Fernandes)
 11h: Momento Cívico e apresentação da Flauta Encantada
 12h: Almoço
 13h: Início das Apresentações.
 18h: Encerramento e animado Forró com Jeferson Torres.
 (O evento acontecerá em parceria com a Feira da Roça.)

Roça, parceira do evento.

- 13h: Início das apresentações das bandas participantes, com um showcase de talentos que promete emocionar e entreter.
- 18h: Encerramento das atividades musicais, seguido de um animado forró com Jeferson Torres, para dançar e celebrar ao ritmo da festa.

O 5º Encontro de Bandas em Arantina – MG não apenas promove a cultura musical local, mas também fortalece os laços comunitários através da arte e da celebração. Não perca essa oportunidade única de viver um dia repleto de música e diversão na histórica cidade de Arantina – MG.

FESTIVAL DE FÉRIAS DE CARVALHOS-MG
13 e 14 de Julho

Dia 13/07
 12:00 Concurso Regional do Queijo Mantiqueira de Minas e Exposição de Queijo.
 Haverá exposição de fotos, artesanatos, outras artes e apresentação dos músicos locais.
 21:00 Show com bandas locais na praça Ibraim Pereira da Cunha.

Dia 14/07
 08:00 2º Passeio de bike
 12:00 Shows com artistas locais.

5º ENCONTRO DE MOTOCICLISTAS BOM JARDIM DE MINAS - MG
 SAB 7 DE JULHO DE 2024

Good Garden Rock City

INFORMAÇÕES: MC ANÔNIMOS BR 267 (32) 98406-4520 RAÍ | BANDAS (32) 98454-8445 ROBSON | CAMISAS (32) 98427-9884 DAISY

Virada Cultural 2024
 05 a 07 JULHO 2024
 NAS MONTANHAS MÁGICAS DA MANTIQUEIRA LIBERDADE 9

EXTENSA PROGRAMAÇÃO CULTURAL DURANTE O DIA TODO
 MÚSICA · DANÇA · SARAU · POESIA
 LIVROS · ARTESANATO · FEIRA DE PRODUTOS DA REGIÃO
 COMIDA MINEIRA · QUITANDA · ARTES MARCIAIS
 CORRIDA · PEDALADA

CADASTRO DE ARTISTAS
 INSCRIÇÕES ATÉ 24 DE MAIO DE 2024

CADASTRO DE FEIRANTES
 INSCRIÇÕES ATÉ 29 DE MAIO DE 2024

MAIS INFORMAÇÕES NO INSTAGRAM @circuitomontanhasmagicas @prefeituralliberdade

Tradição Qualidade
FR Trans Tânia
 Areia - Brita
 Terraplanagem

Rua Cel. José Bonifácio, 68 - Centro - Andrelândia
 Tel.: (35) 3325-1201 / frtranstania@dreamnet.com.br

Tornelândia Peças
 A maior variedade de parafusos da região!
 Venda de peças e ferramentas agrícolas e implementos em geral

SERVIÇOS DE TORNO EM GERAL
 Conserto de máquinas, reformas de implementos agrícolas e fabricação de carretas e peças em geral

Tornelândia Peças: 35 3325-1755
 Av. José Bernardino, 174

Tornelândia Indústria: 35 3325-1133
 Próx. ao Hospital Municipal
 Distrito Industrial

C.I.S. ACADEMIA

(35) 99864-6493
 Rua Joaquim Ribeiro Guimarães, 14
 Centro - Andrelândia

CIS Centro Integrado de Saúde
 35-3325-2963 cissaude@hotmail.com

Especialidades médicas
 Ginecologista, Obstetra, Clínico Geral, Psicólogo
 Ultrassonografia, Quiropraxia, Nutricionista,
 Fisioterapia, RPG, Esteticista, e Pilates

Saúde e Beleza
 Serviço de saúde alternativo e holístico
 Clínica de maternidade

Rua Dr. Ernesto Braga, 245 - Andrelândia-MG

ELETRICIDADE MANIA
 ELETRÔNICOS E ACESSÓRIOS

Circuito de Câmeras (CFTV) - Alarmes
 Motores para portões e Cerca Elétricas - Antenas Digitais

INSTALAÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Falar com o Edvaldo TEL: 35 99157-7295 TIM
 Andrelândia - MG 99969-4260 VIVO

LATICÍNIOS ANDRELÂNDIA
 Manteiga Premiada
 1º Lugar Em Concurso Nacional

EU QUEIJS

35 99266 4467
 @laticiosandrelândia

Loja de queijo da fábrica. Atacado e varejo
 Rua José Ovídio, 41 - Andrelândia MG
 Parque Industrial, Odilon Salgado

Movelaria Ramo
 móveis planejados

Cozinha - Dormitórios - Banheiro

Raul
 (35) 9 9721 1498 (Vivo)
 (35) 9 9124 2753 (Tim)

BR 494 km 1
 Sítio Gentio - Andrelândia/MG
 marcenariaramo@yahoo.com.br

NACIONAL CAB
 CORRIDAS E VIAGENS

- Conforto - Segurança
 - Compromisso

Douglas 35 99123-0755
 Viagens para todo Brasil
 Andrelândia-MG

I Festbeer de Andrelândia: Uma Celebração da Cerveja Artesanal

Fotos: Márcio Muniz

Entre os dias 07 e 09 de junho, a Praça Visconde de Arantes, em Andrelândia, foi palco do primeiro festival de chopp artesanal do município. O evento proporcionou aos andrelândenses e visitantes um final de semana repleto de atividades culturais, musicais, empreendedoras, gastronômicas e turísticas.

O festival trouxe para este evento os mais renomados mestres cervejeiros do Brasil e as melhores cervejarias artesanais do Sul de Minas, Zona da Mata e Campos das Vertentes. Durante três dias, o público pôde experimentar uma grande diversidade de sabores produzidos pelas melhores cervejarias artesanais da região. O evento também contou com uma variedade gastronômica apresentada por renomados chefs de cozinha, que trouxeram pratos especialmente elaborados para apimentar o paladar dos participantes.

A programação musical foi outro ponto forte do evento que contou com a participação de 12 bandas de diversos ritmos e gêneros musicais, o que deixou o evento mais atraente e empolgante para todos os presentes.

No sábado pela manhã, uma visita guiada ao jardim de lúpulos da Uai Hops, em Andrelândia, atraiu interessados em conhecer o processo de produção do lúpulos no município.

Um dos pontos altos do festival foi o emocionante Concurso de Cervejas Artesanais. Os especialistas, David Jardim, Fabrício Sayao, Jeferson Brandão, Marco Ferraz, Claudio Botelho e Leonardo Colto avaliaram meticulosamente as cervejas apresentadas pelas cervejarias, destacando o talento dos seus produtores e premiando as melhores cervejas do evento.

Para todos aqueles que participaram do 1º Festbeer Andrelândia, ficará a lembrança de um fim de semana inesquecível de celebração, boa comida, excelente música e ótimas cervejas artesanais. Destacamos as cervejarias que participaram e encantaram o público com seus sabores: Clube das Cervejas, Knut, Naibe Brew, Sanfras, Culundria e Cruzília Beer.

O I Festbeer de Andrelândia foi uma realização da Prefeitura Municipal de Andrelândia, através de sua Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, em parceria com o Clube das Cervejas Especiais e o Circuito Turístico Montanhas Mágicas da Mantiqueira.

O Clube das Cervejas Especiais agradece o prefeito Cacau, à secretária de Turismo Fernanda, às secretarias de obras e finanças



e demais secretarias que apoiaram o evento, ao Lucas Muniz e Márcio Muniz do Circuito Montanhas Mágicas da Mantiqueira, ao Claudio da UAI Hops, às cervejarias, aos mestres cervejeiros, aos restaurantes, às bandas musicais, aos seguranças e a toda sua equipe que trabalharam incansavelmente para o sucesso deste evento.

O Turismo em Minas Gerais, estado brasileiro reconhecido por sua rica cultura, história e beleza natural, está emergindo como um polo turístico de relevância nacional. O esforço conjunto entre entidades governamentais, o setor privado e as comunidades locais tem impulsionado um aumento notável na atividade turística nos últimos anos.

A atuação dos Circuitos Turísticos Mineiros tem sido fundamental para o crescimento do turismo em Minas Gerais. O estado é o único no Brasil a utilizar os circuitos como forma de integração regional para o desenvolvimento do turismo, o que lhe rendeu, no ano passado, o título de primeiro lugar no ranking turístico do Brasil.

Um exemplo marcante do sucesso dessas iniciativas na região é o trabalho realizado pelo Circuito Montanhas Mágicas da Mantiqueira. Criado em 1995 como Circuito dos Queijos e das Montanhas, foi rebatizado para sua atual denominação em 2001. Participou ativamente na implantação da Política de Desenvolvimento Turístico do Estado. Após um pequeno período de hibernação, retomou suas atividades em 2020 e vem se destacando através de diversas ações promovidas pela sua diretoria nos últimos quatro anos. Esse resultado positivo é fruto de uma integração participativa entre as secretarias municipais de turismo e os prefeitos dos seis municípios que atualmente integram o circuito: Andrelândia, Arantina, Carvalhos, Liberdade, Minduri e Passa Vinte.



Foto: Festbeer



REVENDEDOR

GOODYEAR
 PIRELLI
 Firestone
 BRIDGESTONE
 Makita

GUIAUTO
 PNEUS, PEÇAS E ACESSÓRIOS

TRW
 BOSCH
 LUBRAX
 NAKATA
 MOIRA
 MOTOR AXIOS
 NGK

BRUNO
 (35) 9 9104-8888

Super Promoção
 PNEUS NOVOS E REMOLD EM 10x
 NO CARTÃO OU COM 10% DE DESCONTO
 A VISTA E COM A MONTAGEM GRÁTIS.

(35) 3325-1608
 (35) 9 9104-8888



Premiação das cervejarias que participaram do concurso de melhores cervejas artesanais do evento



Concurso de vira-copos surpreendeu a todos: Robert, de Andrelândia, virou um caneco de 1 litro em 9 segundos



Estande da Cervejaria Cruzília Beer



Estande Papai Bifes



Estande da Cervejaria Naípe Brew



Estande da cerveja Culundria



Estande da Brazza Burgers



Banda Trecho 460



Banda Radio Zara



Banda Galwen



Banda Apollo 6



Banda Pra Lá da Ponte



Banda Climax



Dupla Gustavo e Matteo



Banda Pop Matuto



Músico Denny Lopes



Músico Le Ribeiro



Banda Mamão Papaya



Banda Iscurinho



21º ENCONTRO DE QUEIJOS E VINHOS DA VINÍCOLA ABN De 2 a 7 de Julho de 2024

CONHEÇA OS NOSSOS VINHOS TINTOS E BRANCOS COM QUEIJOS REGIONAIS, PALESTRAS E DEGUSTAÇÕES FEITAS COM NOSSO ENÓLOGO.

INFORMAÇÕES: 35 99114-6858 / 21 99983-9395

END.: ESTRADA ANDRELÂNDIA X SERRANOS, S/N KM 2,8 - ANDRELÂNDIA - MG

@vinicola_abn

www.vinicolabn.com.br

Brinquedos Padaria Mercearia Bebidas

Papelaria Frios Presentes Horti-fruti

João Paulo
Orgulho de servir bem

35 9.8442-6577 - Andrelândia-MG
Rua José de Andrade Godinho, 373 - Serrinha

Silvania Machado
NAIL DESIGNER

@silvania.naildesigner

Shopping Arco-iris, Andrelândia
☎ 35 98443-3024

Especializada em alongamento e designer de unhas

Paradex dos Amigos
Restaurante

Servimos refeições, pão com linguiça, porções e bebidas
Antiga lanchonete do Sr. Jairo

Saida para Arantina - Andrelândia/MG Delivery (35) 9 9868-5094

AUTO CAR
MULTIMARCAS

Compra, vende, troca e financia veículos em geral

Comércio de PARABRISAS original para toda linha automotiva

Rua Joaquim José Andrade de Carvalhos, 431
Quincas Tibúrcio - Andrelândia
35-3325-1468 / 99116-4515 / 99932-2161

Economize energia neste inverno!

Aquecedor Solar a Vacuo Acoplado 16 tubos SOLAR GLOBAL

Pronta entrega na região!*

10X R\$ 308,99

*CONSULTE AS CIDADES

clube da casa rive
(35) 3325-1607

@rive_clubedacasa
f Clube da Casa Rive

R&R Empadas
 Entrega grátis
Empadões de 25 e 30 cm
 35 99224-1841 - Andrelândia



DISK GAS e ÁGUA NOGUEIRA
 35 3325-2858
 35 99125-2218
 35 99180-7802
 Rua Barão do Rio Branco, 151
 Rosário, Andrelândia/MG

MOTO PEÇAS
 Andrelândia:
 35 99180-7802
 São Vicente de Minas/MG:
 35 99207-8758
 Rosário - Andrelândia/MG



Loja do Luciano
 mais de 60 anos de tradição
 A mais completa loja de calçados da região!
 Calçados masculinos e femininos
 Linha adulto e infantil!
 35 99111-9997
 Andrelândia-MG



PADARIA Pão Nesso
 PÃES, BOLOS, BRÓIS, SOBREMESAS, SALGADOS, FRIOS, PÃES DE QUEIJO, ROSCAS E BISCOITOS, CAFÉS
 Praça João Zuquim, 80 - Centro - Andrelândia 35 99126-2421



Há 33 anos vestindo você e sua família em todas as ocasiões!
Loja
 Andrelândia
 Roupas feminina, masculina, infantis e íntimas.
 Av. José Bernardino, 42, Centro, Andrelândia 35 99822-1170



Rações para pequenos e grandes animais, adubos, medicamentos, ferragementas, peixes vivos, material para pesca e muito mais
AGROLÂNDIA AGROPECUÁRIA
 (35) 3325-1867
 A Agropecuária do Arnaldo
 Av. José Bernardino, 187 35 9 9967 1869
 Rua Aiuruoca, 374, bairro Areão a 35 3325 2331



PRECISOU, ESTAMOS JUNTOS.
GK Pneus
 REDE CREDENCIADA
TOP service
 DPASCHOAL
 GOODYEAR
 35 3325-1966
 35 99154-0238
 Rua São João Del Rei, 118
 Andrelândia - MG



LANTERNAGEM E PINTURA
 IRMÃOS SOUZA - OFICINA DO TIÃO
 Telefones
 35 9.9812-2939
 9.9140-9069
 EM NOVO ENDEREÇO
 Serviços de Lanternagem e Pintura em Geral
 Polimentos e Serviços em Escapamentos
 Rua C - N° 81 - Distrito Industrial - Andrelândia



AMA AUTO MECÂNICA ALMEIDA
 Mecânica e Elétrica - Lanternagem e Pintura
 Trabalhamos com Veículos Leves e Pesados
 Telefones: 35-3325-2684
 Rogério:
 9.9969-4512 / 9.9151- 9686
 Wagner:
 9.9882-9996
 Serviços de Guincho
 Rua Ribeiro Salgado, 464 - Andrelândia

Padaria Monte Cristo
 Padaria e Lanchonete
 • Pães • Roscas
 • Biscoitos • Bolos
 • Quitandas
Passa-se este ponto
 Praça Gabriel Ribeiro Salgado - Andrelândia 35 98468-5522



PIZZARIA PAULISTANA

Andrelândia (35) 9 97624417
Av. N. Sra. da Eterna Salvação, 306

São Vicente de Minas (35) 9 9869-5419
Rua Padre Flávio, 406 - Cruzeiro

MIUDEZAS DA CASA

Concerto de painéis e eletrodomésticos.
Peças pra fogão, painéis, hidráulico e miudezas em geral.

Roberto
Tel.: (35) 99117-6518

VIPÊBOX
Vidros - Persianas - Box

Janelas e portas de vidro temperado e de alumínio com vidro
Armários e fechamentos de varandas e muros com vidro temperado

Melhor preço a pronta entrega

Tel.: 35 - 99722-5512 VIVO - Edinho
Rua Aiuruoca, nº 89 - Centro - Andrelândia
E-mail: edinhovipebox@gmail.com

AUTO ESCOLA PIT STOP
CFC FLÁVIO LTDA.

Habilitando Profissionais

Tel. (35) 3325-1059 | (35) 99113-7207 | (32) 99971-7385
Rua Antônio de Andrade Alves, 86 - Andrelândia

Copergol
Materiais de Construção

Sua melhor escolha para construir, reformar e decorar!

(35)3325-1480 (35)984151752 Andrelândia
(32)3296-1572 (32)999707525 Arantina
(32)985254694 Santa Rita de Jacutinga

CONCIAR
PRÉ-FABRICADOS

BLOCOS, MUROS, MOURÕES, VIGAS E OUTROS

Representante Minas distribuidora de Mármore e Granitos, Ardósia e Pedras Decorativas

(35) 9 9802-9069
@conciar.fabricados

CAPOTARIA DO JAPA

- Insulfilm - Ar condicionado - Piso em vinil
- Capas de volante - Hidratação em couro
- Lavagem interna de carro e higienização
- Instalação de som - Envelopamento
- Reformas de bancos, sofás e cadeiras
- Estofados em geral

Rodovia Israel Pinheiro, 605 - Andrelândia/MG (35) 9 9198-0606

Posto ANDRELÂNDIA
Honestidade e Bons Serviços

BR

Super promoção
Óleo de Moto
R\$ 25,00
Caixa com 12
R\$ 300,00

Pça Gabriel R. Salgado, 79 - 35 3325-1671

Guairá, uma Fundação que acredita em Andrelândia

Desde que o casal Berenice e Gumerindo chegou à Andrelândia para estabelecer a Fundação Guairá, não foram poucos os projetos desenvolvidos para articular e fomentar ações para incentivar o protagonismo comunitário, em busca da construção da cidade que todos queremos e necessitamos.

A compra da Fazenda Vista Alegre e a construção da então Pousada dos Querubins, hoje Reserva Querubins, foram os primeiros passos da trajetória da Fundação Guairá. Na fazenda foram desenvolvidos inúmeros projetos rurais incentivando o plantio com agricultores meeiros das propriedades do entorno da fazenda com intuito de formar um polo comunitário na Vila Guairá. A pousada, construída também na fazenda, é uma excelente opção de hospedagem com conforto e elegância, que oferece ao turista que vem à Andrelândia a possibilidade de uma experiência diferenciada.

A Fundação assumiu o Colégio Nossa Senhora do Santíssimo Sacramento com o intuito de dar continuidade às atividades da escola que já vinha há mais de cem anos formando jovens da cidade. Hoje, o Centro Educacional Fundação Guairá é referência na região por oferecer um sistema educacional moderno, visando à qualidade de ensino e beneficiando constantemente a comunidade andrelandense.

O Casarão
A compra do Sobrado Barão de Cabo Verde foi um marco na jornada da Fundação Guairá, pois fortaleceu o seu compromisso com a salvaguarda do patrimônio histórico de Andrelândia. Localizado no coração da cidade, o Casarão, como é carinhosamente chamado por todos, tornou-se a sede da Fundação e um local

destinado às mais diversas atividades artístico culturais por onde, desde a sua primeira restauração em 2005 já passaram inúmeros artistas e entidades para desenvolver diversos projetos culturais como recitais, apresentações, lançamentos de livros, exposições de arte e ações educativas.

Durante a pandemia da Covid-19, em 2019 o Casarão foi fechado e oportunamente iniciadas as obras da segunda restauração. Em meados de 2020, com o retorno lento das atividades a Fundação recomeçou, acreditando em uma oficina de cerâmica. Com dois grupos formados inicialmente, um em especial foi direcionado à formar ceramistas para que pudessem fazer da arte sua fonte de renda. "Foi um resgate da arte dos antepassados locais, alunos que se propuseram aprender, usaram e abusaram de seu talento. Hoje já dão aulas de cerâmica e produzem peças que estão à venda!" pontua Ana Lucia Machado Sabino, vice-presidente e gestora da Fundação.

A fundação investiu em equipamentos como um forno para queima das peças e com o apoio do SICOOB adquiriu dois tornos que trazem mais qualidade às peças que são vendidas no Arte café-brechó montado na garagem do casarão que além de quitutes e um autêntico cafezinho mineiro, com a venda de roupas usadas, fomenta a economia circular, colaborando por uma Andrelândia mais sustentável.

Diante de tudo isso, hoje a Fundação Guairá se orgulha de fazer parte de Andrelândia como um agente de transformação social que colabora com o desenvolvimento sempre Estimulando a parceria, o diálogo local e a solidariedade entre os diferentes segmentos sociais



Casarão, sede da Fundação Guairá



Oficina de Cerâmica



Artesãos nas oficinas de Cerâmica



Arte café-brechó



Pousada dos Querubins



Centro Educacional Fundação Guairá



Cas. CAD009

3 quartos(1 suite) 3 banheiros 148 m² de construção
300m² área de terreno 1 vaga
CEMIG Internet Bairro: Santa Bárbara
Documentação ok **Venda: R\$400.000,00**

Cas. TB009n

Terreno na beira da BR 267 - Aptidão: sítio de escocagem e armazenagem de grãos, galpões industriais, posto de gasolina e fabricas.
32 hectares **Venda: R\$500.000,00**

Cas. CH008

3 quartos 1 banheiro 200m² de construção
10.000m² área de terreno 2 vagas cobertas
CEMIG Internet 15 km da cidade
Documentação ok **Venda: R\$400.000,00**

Cas. SB009n

3 quartos 1 banheiro 70 m² de construção
94.500m² área de terreno 2 vagas cobertas
CEMIG Internet 21 km da cidade
Documentação ok **Venda: R\$700.000,00**

Cas. SB008

3 quartos(1 suite) 3 banheiros 70 m² de construção
115.000m² área de terreno 1 vaga coberta
CEMIG Internet 9 km da cidade
Documentação ok **Venda: R\$560.000,00**

COMPRE AQUI

(35) 99775-0954
Rua Felipe Sodador, 1231 A
Auruzoca - MG - Brasil
Acesse www.terraelar.imb.br

Residencial Casa de Campo
Condomínio Resort
Andrelândia - MG
Central de Vendas: Praça Belfort de Carvalho, s/n, Centro
(31) 99116-8265 - Valtinho (35) 99746-9815 - Lourdes

Vende-se lotes de 1000m próximo da cidade. Condomínio com infraestrutura completa, lago, bosque e trilhas pra caminhada. Oportunidades para implantação de Hotel Fazenda e outros.

LUIZ H LANDIM TERRAPLANAGEM

ALUGUEL DE MÁQUINAS PESADAS E CAMINHÕES

(35) 9 9934-2027
Rua Niterói, 160 - Centro - Seritinga/MG

SORVETERIA KI-GELO
Com fabricação Própria
Sortevete - Picolé - Milk Shake - Açaí
Rua Bartolomeu Gusmão, Nº 295 - Estação - São Lourenço
3331 - 5217 / 9 9720 - 0022

Comida mineira • comida árabe
alacarte-pratos • refeições
marmitex
35 3332 5133
35 9 8898 5133
35 9 9150 1285
Entrega em domicílio
Rua Dr. Ribeiro da Luz, 231
Centro - São Lourenço - MG
Lian: lianmatar@yahoo.com.br

MARMORARIA CRISTAL

Arte em Pedras
Projetos Personalizados
Requite no acabamento
Mármore e granitos nacionais e importados

(35) 9 9905 6085 / 3332 6085
Rua Santo Elói, 460 - Federal
37470-000 - São Lourenço/MG

Projeto Nascentes Criativas promove ações culturais gratuitas no interior de Minas

Atividades envolvem gastronomia, cinema e tecelagem e acontecem em cidades da região, ao longo de maio e junho

Com o objetivo de promover o desenvolvimento e as expressões culturais do município de Itamonte e região, no interior de Minas Gerais, o projeto Nascentes Criativas anuncia uma série de ações gratuitas e abertas ao público a partir do mês de maio.

Tendo a cultura como ferramenta, a proposta integra diversas linguagens como a música, o cinema, a literatura, as artes cênicas, o artesanato, e as novas mídias, ofertando ao público ações de resgate das tradições culturais, conscientização ambiental e a ampliação do acesso à educação de qualidade por meio de cursos, oficinas, e laboratórios criativos de formação, pesquisa e desenvolvimento de habilidades criativas.

O projeto inicia com as ações dos programas: "Brincar", que promove oficinas artísticas, atividades lúdicas e a educação patrimonial para crianças da roça, visando valorizar a sustentabilidade e as tradições locais e estimular a socialização e a cooperação entre elas; 'Mulheres Rurais da Montanha', que visa valorizar, proteger, difundir e salvaguardar os "saberes e fazeres da lã de ovelha", conhecimento tradicional e de referência cultural do patrimônio imaterial em Itamonte (MG), impulsionando ainda a geração de trabalho e renda e promovendo a autonomia econômica dessas mulheres; e do "Cinema na Montanha", que busca levar ao interior, gratuitamente e aberta a todos os públicos, apresentações de filmes brasileiros.

O "Brincar" terá três encontros semanais com oficinas de: teatro, musicalização, artes visuais, literatura e brincadeiras diversas, voltada para crianças da Escola Municipal Bruno Fonseca Pinto, no bairro rural Campo Redondo, compreendendo a criança como importante ator social no desenvolvimento do território.

Já a ação "Mulheres Rurais na Montanha" irá

oferecer oficinas em tecelagem com lã de ovelhas, abordando a história do artesanato em lã e o trabalho diretamente com a matéria-prima desde o seu preparo, passando por processos de classificação, lavagem, secagem, cardagem, tingimento com pigmentos naturais e sustentáveis, à confecção de peças artesanais diversas, além de informações sobre a comercialização dos produtos, para que o aprendizado se transforme em alternativa de geração de renda para a família. Como forma de estímulo e incentivo serão concedidas bolsas de pesquisa e criação para que as mulheres da comunidade do bairro rural do Campo Redondo e adjacentes da cidade de Itamonte, possam realizar o percurso formativo. As atividades são gratuitas e abertas ao público e qualquer pessoa interessada em se juntar à cooperativa, pode se apresentar.

Por fim, o "Cinema na Montanha" conta com programação no mês de junho, com 3 exibições: nos Campos Elíseos, em Itamonte, no Anfiteatro do Campo Redondo e na praça Nossa Senhora Aparecida, em Passa Quatro, nos dias 14, 15 e 16 de junho, respectivamente, a partir das 18h. O objetivo desta ação é realizar sessões de cineclube itinerante, com filmes nacionais, em cidades pequenas, onde verificou-se o desaparecimento de salas de cinema.

De acordo com Patrícia Rodrigues, Produtora Executiva do projeto, o Nascentes Criativas surgiu nas montanhas das Terras Altas da Mantiqueira, impulsionado pelo anseio de profissionais criativos deste fértil território em transformar a realidade em que vivem, a fim de contribuir para a construção de um mundo melhor para esta e as futuras gerações. "Nosso objetivo é incentivar a formação artística,



as novas economias e a cultural local, além de contribuir para facilitar, a todos, os meios para o livre acesso à cultura, o pleno exercício dos direitos cultu-

rais, e o desenvolvimento da consciência cidadã", ressalta ela.

O Projeto Nascentes Criativas é uma realização do Centro Comunitário Ru-

ral do Campo Redondo e Ministério da Cultura, com patrocínio da Valgroup por meio da Lei Federal de Incentivo à Cultura e apoio das Prefeituras de

Itamonte, de Passa Quatro e do Ponto de Cultura VAV. Mais informações sobre o projeto podem ser acessadas em <https://camporedondo.org/>.

Ministério da Cultura apresenta:

CENTRO COMUNITÁRIO RURAL DO CAMPO REDONDO

NASCENTES CRIATIVAS

Para saber mais acesse:
www.camporedondo.org
[@nascentescriativas](https://www.instagram.com/nascentescriativas)

ARTE, INCLUSÃO E TECNOLOGIA PARA FORTALECIMENTO DA CULTURA RURAL

Patrocínio

Apoio Cultural

Realização

GOVERNO FEDERAL
UNIAO E RECONSTRUCAO

Alunos do sul de Minas visitam Laticínio Lejane em Aiuruoca

No dia 5 de junho, alunos de três escolas da região sul de Minas Gerais tiveram uma experiência educativa única ao visitarem o Laticínio Lejane, localizado em Aiuruoca. A Escola Municipal Professora Maria José Ematné e a Escola Nossa Senhora do Sagrado Coração, ambas em Aiuruoca, e a Escola Municipal Ribeiro Pena, em Serranos, participaram da visita, que foi promovida pelo Comando de Policiamento Especializado de Minas Gerais, por meio do Programa de Educação Ambiental - PROGEA.

Durante a visita, os estudantes tiveram a oportunidade de conhecer de perto as práticas ambientalmente responsáveis adotadas pelo empreendimento. Acompanhados por colaboradores do laticínio, eles puderam entender o funcionamento produtivo e o tratamento dos resíduos gerados, além de conhecerem as diversas etapas do processo industrial.

Um dos pontos altos da visita foi o plantio de mudas



de árvores nativas, uma atividade realizada em comemoração ao Dia Mundial do Meio Ambiente, demonstrando o compromisso tanto da instituição educacional quanto da indústria com a preservação ambiental.

Para garantir uma melhor compreensão, os alunos foram divididos em grupos, permitindo que cada um explorasse diferentes setores da indústria de laticínios.



Fotos: Polícia Ambiental de Aiuruoca



Além do aspecto educativo, a visita proporcionou aos alunos momentos de satisfação e aprendizado, culminando com um café oferecido pelo próprio empreendimento.

Essa iniciativa demonstra

o papel fundamental da integração entre escolas, instituições de segurança pública e indústrias na promoção da conscientização ambiental e na formação de cidadãos mais responsáveis e engajados com o meio ambiente.

Livro “Agridoce: Poemas e Poesias”



Dê asas à sua imaginação e explore um mundo de emoções com o Livro: “Agridoce: Poemas & Poesias”. Com temas que abrangem a vida, a natureza e o amor, estas páginas foram escritas para tocar e emocionar cada leitor. O autor derrota seu coração em cada palavra, convidando você a se conectar com os mais profundos sentimentos e pensamentos.

Permita-se ser cativado por esta obra e embarque em uma viagem única de reflexão e contemplação. Adquirir o livro e encontrar inspiração e conforto em suas páginas! O livro foi lançado em maio. Para adquirir um exemplar de “Agridoce: Poemas e Poesias” entre em contato com o autor pelo whatsapp (35) 9 8811-1600 ou pelo instagram @marceloguimaraesdr

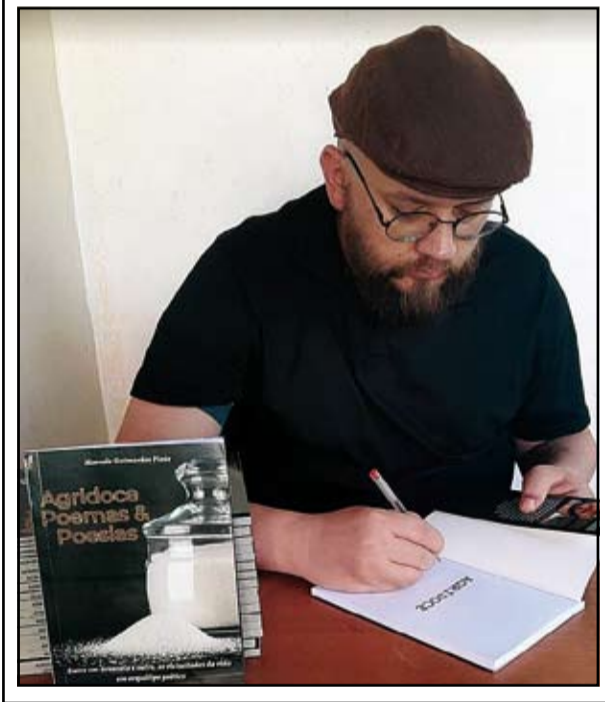
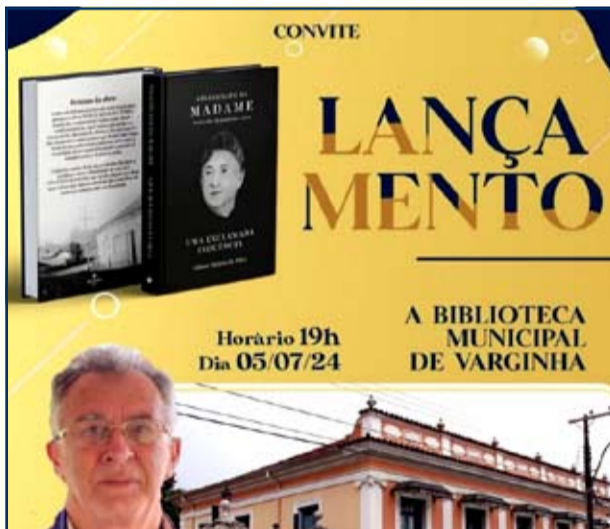
Novo livro “Assassinato da Madame” de Gilmar Batista terá lançamento em Varginha

Os amantes da literatura têm um compromisso marcado para o dia 5 de julho às 19h na Biblioteca Municipal de Varginha. O aclamado autor Gilmar Batista está prestes a lançar seu mais recente romance, “Assassinato da Madame”, e promete uma noite repleta de emoção.

Após o sucesso de suas obras anteriores, Gilmar Batista retorna com uma trama envolvente que promete prender a atenção dos leitores desde a primeira página. Com uma narrativa habilmente construída e personagens

cativantes, “Assassinato da Madame” mergulha os leitores em um intrincado jogo de investigação e reviravoltas.

O evento de lançamento, que acontecerá na Biblioteca Municipal de Varginha, oferecerá aos presentes a oportunidade única de conhecer o autor, participar de uma sessão de autógrafos e mergulhar nos bastidores da criação literária. Além disso, os leitores terão a chance de adquirir uma cópia autografada do livro e desfrutar de uma noite dedicada ao suspense e à literatura.



Lançamento do Livro de Crônicas Infantojuvenis de Régis Vieira

No dia 27 de abril, foi lançado o livro de crônicas infantojuvenis “A Estrada que Leva ao Céu”, escrito por Régis Vieira. A obra, uma ficção ambientada entre as décadas de 1950 e 1970, apresenta Luiza como protagonista, reconectando os leitores às histórias de Aiuruoca.

Segundo Yves Shinzato, “é um livro que nos transporta para a pequena comunidade de Aiuruoca. A narrativa inocente e observadora da criança que vive em todos nós é tocante. Os eventos e a vida desta pequena comunidade despertam em nós o desejo de conhecer cada pessoa desse lugar. Embora desti-

nado ao público juvenil, as crônicas trazem reflexões maduras e profundas, que ressoam no espírito infantil dos adultos que se deparam com esta obra”.

Trecho do livro

O cheiro de fogão a lenha, limpo com ramos de alecrim, aromatizava o ambiente. Ana limpava com esmero as painéis de ferro, enquanto o tacho borbulhava com doce de goiaba. Naquela tarde de agosto de 1956, os ipês estavam floridos e tudo parecia calmo. Até que os gritos da fazenda ao lado irromperam as portei- ras, vindos das terras de Joaquim. Cavalos e um carro veloz deixavam poeira alta.



Joaquim passara dentro de um carro e meu coração apertara. O que aconteceria? O silêncio que se seguiu era diferente, com cheiro de chuva fina. Os pastos amarelos, castigados pelas geadas, pareciam saber que algo sério

haveria de mudar os rumos dessas bandas. Eu saí correndo como quem quer alcançar, mas não quer saber. O coração palpitava, as pernas corriam, mas estavam bambas. Minha respiração foi molhada por lágrimas e seca pela poei-



ra. O mundo pode ser tão lindo como esses ipês e tão cruel como as despedidas. Não tenho medo da morte, tenho medo das despedidas. Adentre o mundo de Luiza e permita-se viver um mundo que vem ficando para trás, mas ainda tem

muito a nos ensinar. Quem tiver interesse o livro está disponível na Amazon.com. Pesquisador livros e depois A Estrada que Leva ao Céu. Em Aiuruoca ele é vendido na loja Aiuruarte, ao lado da Auto escola OCA.

Aiuruoca - Aiuruoca - Aiuruoca - Aiuruoca - Aiuruoca - Aiuruoca - Aiuruoca

Restaurante e lanchonete

CENTRAL

Aceitamos encomendas de tortas doces e salgadas, bolos e salgados para festas

Self-service no fogão a lenha e comida caseira

Praça Monsenhor Nagel, 35, Aiuruoca Minas Gerais - MG

35 9 9913 8267

EMPÓRIO MINEIRO GOURMET

PRODUTOS REGIONAIS
QUEIJOS - CACHAÇA - MEL
AZEITE - CAFÉS ESPECIAIS
DOCES - ARTESANATOS

35. 9.9601-8778 | 35. 9.9767-7155 | 35. 3344-1918

Site: www.armazemmacieira.com / [armazemmacieira](https://www.facebook.com/armazemmacieira)

Rua Felipe Senador, 1.214 Campo Prático - Aiuruoca/MG

Hospital de Aiuruoca
Dr. Júlio Sanderson

infraestrutura completa

atendimento humanizado

médicos especialistas

equipamentos e exames modernos

Venha conhecer as vantagens de ter no nosso **CARNÊ DE DOAÇÃO**

Telefones e contatos direto em cada Setor - WhatsApp

Marcação de Consulta: 35-99861-7152 | Setor de Carnês: 35-3344-1861

Consultórios Médicos: 35-99822-3978 | Laboratório: 35-99885-6615

Centro de Imagens: 35-3344-1862 | Telefone Geral: 35-3344-1234

104.9

NOVA ERA FM

99973-7078

www.novaera.fm

@terraelarmoveis

Conheça nossos serviços!

Acesse www.terraelar.imb.br

(35) 99775-0954

Rua Felipe Senador, 1231 A
Aiuruoca - MG - Brasil

MZ **M.Zhourri e Cia Ltda.**

Desde 1940
80 ANOS AO SEU LADO
Patrimônio Cultural de Aiuruoca

Material de Construção - Madeira - Pecuária - Ferragens - Ferramentas

Quer construir ou reformar com qualidade?
Visite nossa loja virtual acessando mzhouri.com.br
Faça seu orçamento que responderemos em até 24h

35-3344-1217 - mzhouri@gmail.com

CENTRO DE FORMAÇÃO DE CONDUTORES

OCA

AUTO ESCOLA

ONDE A QUALIDADE FAZ A DIFERENÇA!

Matriz: Caxambu Tel.: (35) 3341-2002

Filial: Aiuruoca Tel.: (35) 3344-1817

Cuide de quem você ama.

Conte sempre com **ProVida**

Conheça nossos serviços:

- Locação de ambulâncias
- UTI Móvel
- UTI Móvel Neonatal
- Cobertura para eventos
- Aluguel de equipamento hospitalar: CPAP, BIPAP e Concentrador de Oxigênio
- Venda e Locação de materiais Ortopédicos e Hospitalares

Informações e agendamentos: (35) 9 9994-5524.

Bom Jardim de Minas - Bom Jardim de Minas - Bom Jardim de Minas = Bom Jardim de Minas

ABBAC

Associação Brasileira Beneficente de Apoio ao Cidadão

Atendimento Médico de Várias Especialidades

Associe-se: 32-3292-1455 / 8413-7628

Bom Jardim de Minas

Agora em novo endereço: Rua Padre Francisco Rey, 125

I CONNECT LAN HOUSE & CYBERCAFE

O maior espaço multimídia da região com vendas de Cd's e DVD's originais, locadora e café expresso

Representante **Cacau Show**

Rua Correia da Lacerda, 77 - Centro - Bom Jardim de Minas

Tel.: (32) 9.8416-9551 - E-mail: iconnect@yahoo.com.br

CÃO FAMINTO

HOT DOG'S - PETISCOS E PORCÕES
SANDUBAS - FRITAS - ESPETOS NA BRASA - CHOPP - CERVEJA - DRINK'S

(32) 98508-3350

PRAÇA PRES. VARGAS, 67 - CENTRO, BOM JARDIM DE MINAS

Arantina - Arantina - Arantina São Vicente de Minas - São Vicente de Minas - São Vicente de Minas

Hotel Pousada da Serra

Apartamentos com TV, WiFi e Frigobar
Café completo e Estacionamento

32- 3296-1563 / 9 8411-0034

andrebasimarinho@gmail.com

Rua Ulisses Fernandes, 20 - Centro - Arantina

BRITADOR CACHOEIRA
João Batista Nogueira

Brita, Areia, Pedra Marruada, Serviço de Carregadeira, Retro, Trator de Esteira e Caminhão

Guincho 24h - 35 - 9 9723-2157

35 - 9 9135-5740
35 - 9 9808-1799 / 9 9832-9789

São Vicente de Minas Rua Rossini Ferreira, 176 - (35) 3323-1339

REDE CONSTRUIR

CONSTRUIR

Kennedy Construções - Na realidade dos seus sonho

A MAIOR DO BRASIL PERTO DE VOCÊ

35.3323-1265 - Fixo 35.9200-8968 - TIM
35.8845-1566 - OI 35.8862-0390 - VIVO

ANDRÉ BASSI corretor de imóveis

Vendas de imóveis em toda região

(32) 98411 0034

Site: andrebasini@corretor.com.br

Rua Ulisses Fernandes, 20 - Arantina MG

AR ARAGÃO REPRESENTAÇÕES

31-99945-4253

Rua José Bonifácio, nº 18 - A B - Ipiranga - Cruzília

Rancho Mineiro

Comida Mineira no Fogão de Lenha
Trabalhamos com Buffet para casamentos

Almoço de 11:00 às 15:00h - Artesanato Regional Aberto diariamente do 9h às 18h

Br 267 Km 214 - Tel.: (32) 3292-1515

BOM JARDIM DE MINAS - MG

Bela Vista HOTEL

Hotel do Tatu

(35) 98871-1114 / 99732-5062

Rua Mal. Floriano Peixoto, 174 - Centro
São Vicente de Minas/MG

Semana do Meio Ambiente: Evento em São Lourenço Promove Conscientização e Serviços para a Comunidade

No dia 08 de junho de 2024, a Praça João Lage em São Lourenço foi palco de um evento significativo em comemoração à "Semana do Meio Ambiente", uma iniciativa da Secretaria do Meio Ambiente Municipal. O evento contou com a participação de diversos órgãos públicos, incluindo o Corpo de Bombeiros de São Lourenço, que demonstrou diversos materiais operacionais utilizados no dia a dia para a proteção ambiental e o atendimento à comunidade.

A Polícia Militar do Meio Ambiente, a Defesa Civil e a Secretaria de Saúde de São Lourenço também marcaram presença, unindo esforços para oferecer aos moradores um dia de interação, aprendizado e serviços sociais. A iniciativa proporcionou à população a oportunidade de se aproximar e conhecer melhor o trabalho dessas

instituições, fundamentais para a segurança e o bem-estar de todos.

A manhã foi animada pela apresentação da Banda Harmônica Antônio de Lourenço, que trouxe um toque musical ao evento. Além da música, os cidadãos puderam aproveitar diversos serviços sociais disponibilizados, como orientações sobre saúde e segurança.

O Corpo de Bombeiros distribuiu panfletos educativos sobre a prevenção de queimadas. A campanha visa alertar e educar a população sobre os perigos das queimadas, que representam um sério problema ambiental e de saúde pública.

A interação direta com os profissionais da proteção ambiental e da saúde pública reforçou a importância da conscientização e do engajamento de todos na preservação do meio ambiente.



Queijo D'Alagoa lança novo site em comemoração aos 15 anos



Oswaldo Filho e a #caixinhadafelicidade



Queijos descansando na prateleira

Nas montanhas altas e frias de Alagoa, no Sul de Minas Gerais, o senhor Jeremias Sene era tropeiro. Embrulhava os queijos em folhas de bananeira, empilhava-os dentro de balaies de bambu, colocava-os em cima dos lombos dos burros e atravessava a Serra da Mantiqueira para comercializá-los no Vale do Paraíba/SP, e por vezes em Resende/RJ.

Com o passar dos anos, seu bisneto, Oswaldo Martins de Barros Filho, tornou-se tropeiro digital em 2009 ao fundar a Queijo D'Alagoa-MG, pioneira na venda de queijo pela internet e na entrega em todo o Brasil.

Foi pra ajudar o Sô Batistinha, pequeno produtor de queijos, que o Osvaldinho teve a iniciativa do comércio eletrônico. "A Queijo D'Alagoa-MG foi fundada com o propósito de reconhecer a importância do produtor; agregar valor ao produto; movimentar a economia local; fomentar o turismo regional e preservar a cultura, história e tradição!" explica.

Atualmente mais famílias são beneficiadas e parceiras da Queijo D'Alagoa-MG e o contrato de postagem mantém a agência dos Correios aberta na cidade, afinal, cerca de 3 toneladas de queijo são comercializadas por mês.

Novo Site - Em Novembro de 2024 a Queijo D'Alagoa-MG completará

15 anos e, por este motivo, nesta quarta-feira, 12 de Junho, será lançado o novo site com visual personalizado e exclusivo, de fácil acesso e com uma interface intuitiva. "Fiquei com água na boca ao realizar este projeto. E olha que vivo na Itália!" comenta Will Formigoni, da FWR Agência Digital.

No site novo o internauta encontrará diversos queijos artesanais premiados em condições especiais. São mais de 60 Prêmios, nacionais e internacionais, inclusive com diversos queijos premiados no Mundial du Fromage na França.

"Não erre! O nosso site é quejodalagoa.com.br" relembra.

Entrepasto - Nesta segunda-feira, 10 de Junho, a Queijo D'Alagoa-MG também inaugurou o Entrepasto e o novo escritório comercial na Rua Salvador Maciel Mendes, 129, no Centro de Alagoa.

O Entrepasto é o local onde os queijos são cuidados e preparados para serem enviados para todo o Brasil.

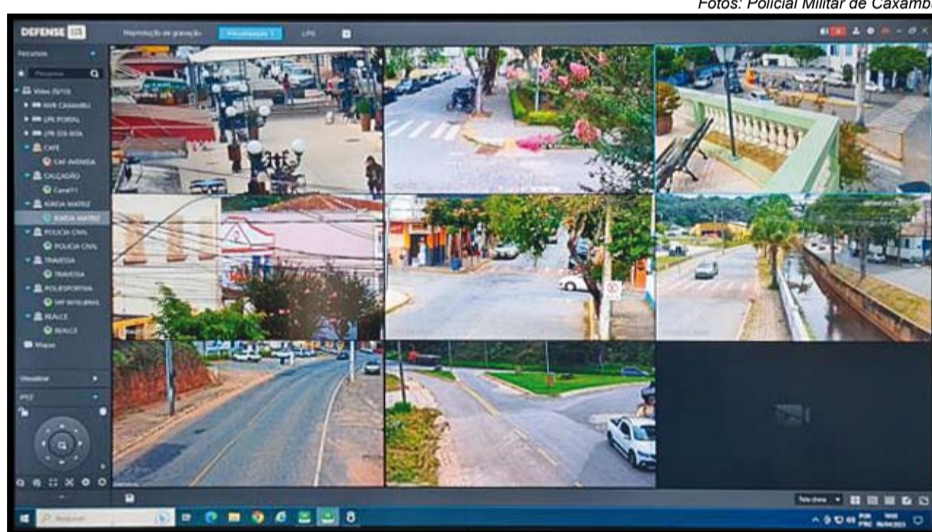
Livro - Também em celebração aos 15 anos, ainda neste ano, Osvaldinho pretende publicar o livro Tropeiro Digital: O mineiro que começou a vender queijo pela internet! "A ideia do livro estava sendo maturada há tempos e agora vai se tornar realidade através da Editora Doxa" conta.

Câmeras do Projeto Cidades Inteligentes auxiliam PM na prisão de assaltante em Caxambu

A Polícia Militar de Caxambu conseguiu identificar e prender o autor de um roubo à mão armada numa loja no centro da cidade, com a ajuda da tecnologia do programa Cidades Inteligentes. O criminoso era foragido do Rio de Janeiro e tem extensa ficha criminal, tais como roubo, homicídios, tráfico de drogas, dentre outros. Ele roubou uma loja de moveis nesta quarta-feira (6) abordando funcionários e clientes, levando celulares e quantia em dinheiro.

Após diversas diligências policiais com auxílio das imagens de câmeras da Central de Monitoramento do Projeto Cidades Inteligentes foi possível identificar o autor, bem como sua rota de fuga e verificar o local onde se escondia. Realizada a abordagem, foram localizadas as roupas que usava no roubo, bem como os dois aparelhos celulares também roubados na ação, além do simulacro de arma usado no crime.

Com um índice quase zero de ocorrências de assalto ou roubo, Caxambu é um destino seguro e tranquilo. Mesmo assim a Prefeitura, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, em parceria com o Inatel implantou o programa Cidades Inteligentes, com monitoramento de ruas e avenidas por meio câmeras



Fotos: Policial Militar de Caxambu

estrategicamente instaladas e que são acompanhadas em tempo real por policiais na sede da PM na cidade.

O projeto Cidades Inteligentes surgiu em 2018 das boas relações da administração municipal tendo a frente o Prefeito Diogo Curi, com o Instituto Nacional de Tecnologia com sede em Santa Rita do Sapucaí MG. Desta forma Caxambu foi incluída no projeto, sendo que em 2019, no Brasil todo apenas 3 cidades foram contempladas: Caxambu e Santa Rita do Sapucaí em Minas Gerais e Barra do Piraí no Rio de Janeiro.

Entre outras ações, foram instaladas câmeras de segurança nas principais entradas da cidade, além de tecnologia que controla



a iluminação pública em algumas ruas do centro da cidade. Com o ambiente preparado, será possível posteriormente implantar outras tecnologias, como soluções de identificação

facial, estacionamento inteligente entre outras. A intenção é que o projeto induza o surgimento de novas soluções que atendam às necessidades do município.

São Lourenço estabelece o Protocolo de Atendimento às Vítimas de Violência

Fortalecendo o Cuidado: São Lourenço Adota Protocolo de Atendimento às Vítimas de Violência

A Secretaria Municipal de Saúde de São Lourenço, através do Departamento de Vigilância em Saúde e Vigilância das Violências, realizou nos dias 10 e 12 de junho uma Capacitação de Escuta Protegida, conduzida pela empresa Ranai/SC. Desde 2022, estão sendo realizados encontros com diversos setores do município para elaborar e implantar um protocolo de atendimento a crianças e adolescentes vítimas e/ou testemunhas de violências.

Participaram tam-



Fotos: Prefeitura de São Lourenço

bém 24 municípios da microrregião de Varginha, convidados pela Secretaria Regional de Saúde de

Varginha. No dia 11 de junho, houve uma audiência pública para assinatura do decreto de reconhecimento e

padronização do protocolo, um marco que torna São Lourenço pioneiro no lançamento desse protocolo.



Pedido de casamento aconteceu no palco da dupla Zé Henrique e Gabriel

Carmo de Minas Rodeio Festival contou com um momento romântico no penúltimo dia das apresentações

O Rodeo Festival aconteceu entre os dias 06 e 09 de junho, o show com o pedido de casamento ocorreu na terceira noite após a apresentação de montaria que contou também com um show piromusical.

Os noivos Emily Vitória, natural de Três Corações e Kelvin Rodrigo natural de São Lourenço, completam no mês de Junho/2024, cinco anos de namoro, e para comemorar deram mais um passo importante para a vida de um casal.

O noivo entrou em contato com a produção da dupla sertaneja Zé Henrique e Gabriel com a ideia de surpreender a sua namorada no palco do Carmo de Minas Rodeo Festival e pedi-la em casamento ao som da música INSTINTO

ANIMAL, um dos grandes sucessos românticos da dupla, a produção logo se interessou pela ideia e deu todo o suporte para a realização do pedido de seu fã.

Sobre a dupla

Zé Henrique & Gabriel é uma dupla sertaneja formada em 1996. A dupla tem nove álbuns e três DVDs gravados em 22 anos de carreira.

Com diversas músicas que estouraram nas rádios do país, entre elas estão: Instinto animal, Morro de saudade, Um louco, Arrasou, sonhei com você, entre outros.

Tiveram uma pausa em 2018 e retornaram aos palcos em janeiro de 2024, trazendo de volta grandes emoções.



Fotos: @luankamers



Senac oferece cursos gratuitos de gastronomia em São Lourenço



Foto: Senac

O Senac Móvel, carreta-escola do Senac, chega a São Lourenço com uma programação gratuita de cursos, oferecidos a partir do programa Senac+, iniciativa que atende empresas credenciadas, proporcionando oportunidades de qualificação a seus colaboradores de forma gratuita.

São oferecidas 200 vagas, distribuídas em dez turmas e sete cursos diferentes. As inscrições devem ser feitas no Sindicómércio em São Lourenço, localizada na Rua Dr. Melo Viana, 91, Centro. Outras informações podem ser obtidas pelo telefone (35) 2143-3700 ou pelo WhatsApp (31) 3057-8600.

A carreta-escola responsável por reproduzir laboratórios de práticas pedagógicas fica na cidade durante o mês de julho, na Av. Comendador Costa, no calçadão em frente ao Parque das Águas. A iniciativa é fruto da parceria entre o Senac em Itajubá, que faz parte do Sistema Fecomércio MG, e o Sindicómércio de São Lourenço.

“Os cursos serão realizados no Senac Móvel durante todo mês de julho. São cursos rápidos para capacitar funcionários de estabelecimentos que atuam na produção de alimentos. As empresas que desejam participar ou indicar empregados devem entrar em contato pelo telefone (35) 2143-3700. Também vão receber todas as informações necessárias para o credenciamento”, explica o diretor do Senac em Itajubá, Brenno Cruzeiro Silva.

Confira os cursos oferecidos:

- Primeiros passos na culinária - 02/07 a 08/07 - 13h30 às 17h30
- Primeiros passos na culinária - 02/07 a 10/07 - 19h às 22h
- Técnicas básicas para pizzas - 03/07 a 09/07 - 07h30 às 11h30
- Tortas, quiches e saladas - 10/07 a 23/07 - 13h30 às 17h30
- Preparo de pizzas - 10/07 a 16/07 - 07h30 às 11h30
- Técnicas básicas para

- pizzas - 11/07 a 19/07 - 19h às 22h
- Preparo de molhos e derivados quentes e frios - 17/07 a 23/07 - 07h30 às 11h30
- Preparo de pizzas - 22/07 a 30/07 - 19h às 22h
- Quitandas tradicionais mineiras - 24/07 a 30/07 - 13h30 às 17h30
- Preparo de massas frescas e recheadas - 24/07 a 30/07 - 07h30 às 11h30

Sobre o Senac+

O Senac+ é um programa de micro certificações gratuitas oferecido às empresas do setor de comércio de bens, serviços e turismo; sindicatos empresariais e associações de inclusão social que atendem grupos vulneráveis. Para poder indicar alunos para as turmas, as instituições e empresas interessadas devem estar devidamente credenciadas junto ao Senac. O Edital de Credenciamento e a programação completa de turmas está disponível no site do Senac.

Senac em Itajubá

O Senac em Itajubá é referência em ensino e qualificação profissional na região e possui um amplo portfólio de cursos técnicos, cursos livres, Aprendizagem Comercial e MBA, além de ser polo de Educação a Distância (EAD). Atuando há 38 anos e impactando mais de 30 municípios da Região, a instituição, que faz parte do Sistema Fecomércio MG, Sesc, Senac e Sindicatos Empresariais, que integra a CNC - Confederação Nacional do Comércio conta com salas de aula e laboratórios bem equipados e atualizados, buscando sempre o aprimoramento dos alunos e do aprendizado.

Serviço: Senac Móvel em São Lourenço

Local: Av. Comendador Costa (no calçadão em frente ao Parque das Águas)

Atividades: cursos de gastronomia

Datas: 2 a 30 de julho - gratuito

Inscrições: Sindicómércio em São Lourenço - Rua Dr. Melo Viana, 91

Informações: (35) 2143-3700