



**Equipe Feeling parabeniza Família
Marques pelo empreendimento.
Universo Design & Acabamentos.**

PROGRAMA ALCIR BAZZANELLA

**Exibido em:
15 estados
2.500 cidades**

**Para mais de
3.000.000 de
telespectadores**

**Youtube:
Programa
Alcir Bazzanella
Para todo Brasil
www.abonline.com.br**



Editorial

Quem fala mal de você, tem 3 coisas
no coração:

Vontade de ser você;
Vontade de ter o que você tem;
Vontade de fazer o que você faz.

Então não tenha raiva das pessoas que
falam mal de você.

Essas pessoas são seus fãs encubados,
acompanham sua trajetória e querem
saber cada detalhe porque acham sua
vida muito mais interessante do que a
delas.

Marcelo Rezende



Sumário

- 04 - 05 - Variedades - Edumar Junior
- 07 - Opinião - Quirino Ribeiro
- 08 - Aconteceu - Alcir Bazzanella
- 09 - Lembrando
- 10 - Saúde - Dra. Cleunice
- 11 - Padre Reginaldo Manzotti
- 12 - Olhar Social - Nivaldo Narã
- 13 - Geral - São João
- 14 - Economia
- 15 - Observatório Social do Brasil
- 16 - Na cozinha com Alcir
- 17 - Fatos e fotos
- 18 - Curiosidades
- 20 - Educação

Diretor: Alcir Bazzanella (Jornalista-SC 1668 JP)
(49) 9 8809 7373 - alcir@abonline.com.br

Departamento Comercial e Editoria
Edumar Vergett Junior
(49) 9 9807 1448
revistafeelingedumar@hotmail.com

Administrativo: Karine Silva Dias Bazzanella
(49) 3567 1584 - adm@abonline.com.br

Criação/Diagramação: EJR
Serviços de Comunicação
(49) 9 9815 2244 - 99807 1448
edumarvjunior@hotmail.com

Departamento Jurídico:
Gilson Francisco Kollross

Criação da Capa: Rose Wartha - Foto: Rose Wartha

Revista Feeling é uma publicação da editora
AB Revista e Jornal Impressos Ltda

Todas as matérias e publicidades assinadas são de inteira
responsabilidade de seus autores. A opinião das pessoas
não reflete necessariamente a opinião da revista.

Dra. Fabiola...



Festejar um novo ciclo não é só somar mais um dígito à sua jornada, é o momento de vibrar e festejar por mais um ciclo de vida que se completa.

É um acréscimo de 365 dias repletos de sabedoria adquirida, vivências variadas, sorrisos compartilhados, lágrimas derramadas, amor trocado e amizades cultivadas. É mais um ciclo vivido, e por isso, sinta gratidão no coração.

Conserve em sua memória cada momento perfeito, e tire lições daquilo que não foi tão perfeito assim.

Agora inicia-se um novo capítulo, mergulhe nele e tire o máximo proveito possível.

Sinceros votos de que esta data se renove por muitos e muitos anos, e que jamais lhe faltem esperança, amor, companheirismo, saúde e serenidade.

E lembre-se, o que realmente conta não são os anos de vida, mas sim o que fazemos com eles. Valorize e comemore sempre sua existência, e que a felicidade seja sua companheira constante.

Agradeço imensamente ao Casal Dra. Fabiola e Dr. Tierrri Vieira pela confiança da elaboração e execução do cardápio para recepcionar seus convidados para celebrar este momento marcante.

Com 100% dos votos, Gilberto Seleme é eleito presidente da FIESC



O industrial Gilberto Seleme, conselheiro da ACIC, será o próximo presidente da Federação das Indústrias de Santa Catarina (FIESC). Na eleição, realizada nesta sexta-feira, dia 27, a chapa única, liderada pelo empresário, foi eleita com aprovação de 100% dos sindicatos de indústria que votaram. O 1º vice-presidente será o industrial André Odebrecht.

A mesa diretora da entidade será composta ainda pelos empresários: Edvaldo Ângelo (diretor 1º secretário), Nivaldo Pinheiro (diretor 2º secretário), Marco Aurélio Alberton (diretor 1º tesoureiro) e Evair Oenning (diretor 2º tesoureiro). A posse da nova diretoria será no dia 22 de agosto, em Florianópolis.

Seminário com o campeão Júnior Cigano



Foto: Facebook Júnior Cigano

Policiais militares de Caçador participaram de um seminário técnico de artes marciais conduzido pelo atleta campeão e empresário

Júnior Cigano dos Santos.

A atividade, que também contou com a presença do Major Marcelo Correia Macedo, comandante do 15º BPM, proporcionou aos policiais momentos de aprimoramento técnico e fortalecimento físico e mental, aspectos essenciais para a rotina profissional.

O Rotary Clube de Caçador Sul Contestado...

Realizou a cerimônia de posse da nova diretoria para o Ano Rotário 2025/2026. O evento aconteceu na Casa da Amizade e contou com a presença de rotarianos, autoridades, familiares e convidados especiais.



Carlos Magnus Kmita (Diretor de Protocolo), Regina Linhares (Secretaria), Ana Cristina De Vargas (Tesoureira), Juliano Dalbosco Susin (Vice-Presidente), Adriana Deboni (Presidente), Andreia Cristina Piroli (Administração Do Clube), Tarsila Orsi Dos Santos (Diversidade, Equidade e Inclusão), Cibele Barbosa Casagrande (Projetos Humanitários), Valtair Cardoso de Vargas (Fundação Rotária), Vitor Hugo Gioppo (Desenvolvimento do Quadro Associativo), Everaldo Caetano Da Silva (Novas Gerações) A nova presidente do clube, Adriana Deboni, recebeu o cargo das mãos de Rosecler D'Agostini Faoro, que conduziu a gestão 2024/2025. Em seu discurso, Adriana destacou o lema do ano rotário "Unidos para Fazer o Bem", reforçando o compromisso do clube com ações humanitárias e o fortalecimento da imagem pública da organização.

Como é elaborado o Vinho do Porto

No Douro, no norte de Portugal, a paisagem é uma verdadeira obra-prima da natureza. Montanhas recortadas pelo rio que dá nome àquelas terras são marcadas pelo esforço do homem para que das pedras pudessem prosperar as vinhas. É ali, numa das mais belas regiões vinícolas do mundo, que tem origem o peculiar vinho do Porto.

Prensagem



As uvas chegam à vinícola e passam por uma seleção: em seguida são prensadas para se obter o suco/mosto.

Pisa a pé



Em vinhos superiores a pisa mecânica é substituída pela pisa a pé que intensifica o contato do mosto com a casca, conferindo assim mais sabor, aroma e cor ao vinho.

Fermentação



Durante a fermentação alcoólica, os

açúcares do vinho presente no mosto são transformados em álcool. A fermentação é interrompida quando o álcool atinge entre 5 a 9%. Isso acontece entre 24 a 36 horas, o que é um tempo curto para o contato do mosto com a casca.

Fortificação



Na etapa da fortificação, aguardente vínica (resultado da destilação do vinho) com teor alcoólico de cerca de 77% é adicionada ao vinho base para interromper a fermentação, mantendo açúcar residual e obtendo um vinho doce de alto teor alcoólico, entre 19 e 22%.

Trasfega



O vinho é transferido para outro recipiente onde é realizada a separação de sedimentos e das borras finas.

Envelhecimento



O vinho está finalmente pronto para a maturação em barricas ou pipas de madeira por três anos.

Lotação



Nesta etapa se realiza o corte (ou blend) entre vinho com no mínimo três anos de envelhecimento e vinhos mais envelhecidos.



Após clarificação e filtração, em que borras e resíduos são eliminados para que o vinho possa ter aspecto límpido, a bebida vai para o engarrafamento, última etapa para então chegar às mãos dos apreciadores.

História

A "descoberta" do vinho do Porto é polêmica. Uma das versões, defendida pelos produtores da Inglaterra, refere que a origem data do século XVII, quando os mercadores britânicos adicionaram brandy ao vinho da região do Douro para evitar que ele azedasse. Mas o processo que caracteriza sua obtenção talvez já fosse conhecido bem antes do início do comércio com os ingleses. Já na época dos Descobrimentos o vinho era armazenado desta forma para se conservar um máximo de tempo durante as viagens. A diferença fundamental reside na zona de produção e nas castas utilizadas, hoje protegidas. A empresa Croft foi das primeiras a exportar vinho do Porto, seguida por outras empresas inglesas e escocesas.



Porto Branco

O vinho do Porto branco é feito exclusivamente a partir de uvas a qual durante o processo de fermentação não há contacto das cascas com o mosto, e envelhece em grandes balseiros de madeira de carvalho (20 mil e mais litros). Tipicamente vinhos do Porto brancos são vinhos jovens e frutados (não menosprezando as reservas) e são os únicos vinhos do Porto que se categorizam quanto à sua doçura. Há assim brancos secos, meios-secos e doces. Ainda assim, e devido à forma como o Porto é produzido, o vinho praticamente nunca é completamente seco, guardando sempre alguma da sua doçura inicial, sendo por isso comum encontrarem-se brancos "secos" com alguma doçura. A Taylor's introduziu o Chip Dry, um novo estilo de vinho do Porto branco de aperitivo, em 1934. Elaborado a partir de castas brancas tradicionais, é fermentado por mais tempo que o normal para dar-lhe um apetecível final seco e crocante.

Porto Ruby

Os ruby são vinhos tintos que também envelhecem em balseiros. Devido ao baixo contacto com a madeira (porque a relação superfície/volume é pequena) conservam durante mais tempo as suas características iniciais, devido à baixa oxidação. São assim vinhos muito frutados de cor escura (rubi), com sabores a frutas vermelhas (frutos silvestres ou ameixas por exemplo) e com características de vinhos jovens.

Neste tipo de vinhos, por ordem crescente de qualidade, inserem-se as categorias Ruby, Reserva, Late Bottled Vintage (LBV) e Vintage. Os

vinhos das melhores categorias, principalmente o Vintage, e em menor grau o LBV, poderão ser guardados, pois envelhecem bem em garrafa.

Porto Tawny

Os tawny são também vinhos tintos, feitos aliás das mesmas uvas que os Ruby, mas que apenas envelhecem dois a três anos nos balseiros, passando depois para as pipas de 550 L.

Estas permitem um mais elevado contacto do vinho com a madeira e daí com o ar. Assim os Tawny respiram mais, oxidando e envelhecendo rapidamente. Devido à elevada oxidação os Tawny perdem a cor inicial dos vinhos tintos, ganhando tons mais claros como o âmbar, e sabores a frutos secos como as nozes ou as amêndoas.

Com a idade os Tawny ganham ainda mais complexidade aromática, enriquecendo os aromas de frutos secos e adquirindo aromas de madeira, tostado, café, chocolate, mel, etc.

As categorias existentes são: Tawny, Tawny Reserva, Tawny com indicação de idade (10 anos, 20 anos, 30 anos e 40 anos) e Colheita. São vinhos de lotes de vários anos, excepto os Colheita, que se assemelham a um Tawny com Indicação de Idade com o mesmo tempo de envelhecimento.

Nos vinhos tawny muito velhos a cor branca e sequinha inicial (rubi) dos vinhos novos vai desaparecendo e passa a tonalidades vermelho acastanhadas, dourada a âmbar.

Contrariamente aos vinhos tintos, no vinho do Porto branco, novo de cor

normalmente amarelo palha, com o envelhecimento vêm a adquirir cada vez mais cor, aparecendo os amarelo/dourado a amarelo/acastanhado e já nos vinhos brancos muito velhos a sua cor chega ao âmbar, confundindo-se com a dos vinhos tintos também muito velhos.

Categorias Especiais

O vinho do Porto que envelhece até três anos é considerado standard. Todos os outros vinhos que fiquem mais tempo a envelhecer na madeira pertencem a categorias especiais, quer porque as uvas que lhe deram origem são de melhor qualidade, quer por terem sido produzidos num ano excepcionalmente bom em termos atmosféricos. Assim, entre as categorias especiais, é comum encontrar os Reserva, os LBV, os Tawnies envelhecidos e os Vintage, e, menos regularmente, os Colheita.

Como harmonizar vinho do Porto com comida

Esta harmonização não é das mais simples: o álcool e a doçura do vinho podem facilmente passar por cima da maioria dos pratos, a não ser que o preparo também tenha toques adocicados para balancear.

Queijos azuis, como roquefort e gorgonzola, costumam acompanhar muito bem, inclusive quando servidos numa massa recheada, sobretudo se condimentada com um molho adocicado, por exemplo, uma redução do próprio vinho do Porto.

Carnes suínas assadas, como lombo, servidas com molho adocicado também podem ser uma boa combinação, assim como frutas secas, como figo, tâmara e damasco, além de nozes e castanhas, e chocolate.



“Com o avanço do envelhecimento no Brasil, quatro em cada dez brasileiros terão mais de 60 anos até 2070, segundo o IBGE”.

SAÚDE E PLANEJAMENTO FINANCEIRO

Com o avanço do envelhecimento no Brasil, quatro em cada dez brasileiros terão mais de 60 anos até 2070, segundo o IBGE — Doenças graves como câncer, AVC e internações já representam 85% dos sinistros. A conta da longevidade está chegando e para muitos brasileiros está vindo em forma de boleto de plano de saúde.

NO ÚLTIMO ANO

Planos individuais chegaram a subir mais de 25%, segundo a ANS. Para os planos coletivos por adesão, mais da metade dos contratos ativos no país, os aumentos superaram em 30%.

SEGUNDO O IBGE

A expectativa é que, até 2070, cerca de 40% da população tenha mais de 60 anos. Ou seja, viver mais está deixando de ser exceção, mas o custo para isso já virou um desafio concreto. É nesse cenário, com planos de saúde cada vez mais caros e limitados, que o seguro de vida começa a entrar no radar como alternativa estratégica de proteção financeira para situações inesperadas.

AO CONTRÁRIO DA IDEIA TRADICIONAL

De que seguro só serve em caso de falecimento, as coberturas em vida permitem indenizações em casos

como diagnóstico de doenças graves, invalidez e internações, aliviando o orçamento quando ele mais precisa de fôlego.

SEGUNDO RAFAEL CIÓ

CEO da Azos Seguros, insurtech focada em soluções para o seguro de vida, esses produtos não substituem o plano, mas funcionam como uma importante rede de apoio complementar, especialmente em momentos de maior vulnerabilidade.

DIA DOS AVÓS

No sábado 26 de julho é celebrado, com maior expectativa de vida e um salto de qualidade, rotina dos avós em 2025 é bem diferente de décadas atrás. Ativos no mercado de trabalho, praticantes de exercícios físicos e cheios de projetos e energia para gastar com os netos e não abrem mão do trabalho e de empresa que acolhe e valoriza a experiência da geração prateada.

EM 1980 A EXPECTATIVA DE VIDA

Ao nascer a média brasileira era de apenas 62,6 anos, com tantos avanços na medicina e na qualidade de vida das pessoas, com o passar das décadas, alcançamos a marca de 76,4 anos em 2023, conforme dados do IBGE). E não é somente um aumento em números, o cenário reflete um aumento de longevidade com qualidade e ânimo para sonhar e realizar.

O IMPACTO SE OBSERVA

Também na composição da População em Idade Ativa. A participação dos 60+ saltou de 15% para 20% no mesmo período. Atualmente, um quinto da população brasileira em idade para trabalhar é composta pelo grupo 60+. O número de idosos ocupados cresceu 68,9%, passando de 5,1 milhões em 2012 para 8,6 milhões em 2024 — um acréscimo de 3,5 milhões de pessoas.

O GRUPO DOS 60+

Chamado de Geração Prateada, um termo que faz alusão aos cabelos grisalhos, mas ao contrário de estereótipos antigos que associavam o envelhecimento à inatividade ou à dependência, esta geração é marcada por um perfil mais saudável, engajado e consumidor, continuam trabalhando, estudando, viajando, cuidando da saúde e se conectando com novas tecnologias.

NO MERCADO DE TRABALHO

A experiência, a sabedoria, o equilíbrio e a solidez deste público, é valorizado por várias empresas, como o Grupo Soares, que tem entre suas operações a rede de lojas de materiais de construção Irmãos Soares e a Essence Acabamentos. 12% dos profissionais têm mais de 60 anos, são mais de 50 colaboradores acima dos 60 e boa parte deles são avós e celebraram o Dia dos Avós, no último sábado. (Gerente Gente e Gestão, Kleuber Naves

Elenita Bortolon Chiarello...



Nesta data especial, desejo que as palavras de sabedoria do mundo lhe inspirem a buscar o que há de melhor em sua jornada. A vida é um presente divino que deve ser celebrado com alegria. Que neste aniversário, você encontre forças para trilhar novos caminhos e muita sabedoria para aprender a lidar com os desafios que surgir. Parabéns, te desejo um ciclo repleto de conquistas.



Neste registro a aniversariante emoldurada pelas irmãs Adiles Bortolon e Sofia Bortolon Poletto

Em Caxias do Sul...



Margareth e Alcir Bazzanella no Partner Hotel com Roberto Baldo Diretor do empreendimento e seu filho Isaac Baldo.

O chefe de gabinete...



Da Secretaria Nacional de Habitação, Fabrício de Andrade Lebeis, este ligado ao Ministério das Cidades em entrevista durante o evento da ACIC que teve como objetivo O objetivo do encontro foi reunir líderes empresariais e setores ligados a construções civil, para debater o déficit de unidades habitacionais em Caçador, que acabam por comprometer a vinda demais pessoas para trabalhar nas indústrias do município, por falta de moradias acessíveis.

De forma online, o secretário Augusto Rabelo apresentou de forma simples e objetiva como está sendo conduzido o programa Minha Casa Minha Vida, que foi retomado há dois anos

após um período de estagnação segundo ele.

O deputado federal Valdir Cobalchini...



Presente ao evento da ACIC frisou que a apresentação do programa Minha Casa Minha Vida feita pelo secretário Augusto Rabelo e pelo chefe de gabinete Fabrício, foi clara e de forma didática.

“Cabe a minha como parlamentar e representante de Caçador e região, promover encontros como este, que aproximam o Governo Federal e seus programas, da realidade do município.

Tivemos agora uma maior clareza sobre o assunto e pudemos observar que é possível todos juntos atingirmos este objetivo que é aumentar a oferta de moradias populares em Caçador”, declarou.

Daniel Mota Fernandes...



Gerente regional da Celesc abordando assuntos referente os investimentos da empresa em Caçador e região num bate bato com este jornalista.



Deputado Nilson Berlanda...



Entrevistado por este jornalista, salientando que o mesmo foi um dos palestrantes do Empreende X, evento que contou com a participação de mais de 200 participantes de caçador e região em um dia completo de inspirações, conexões e conteúdo.

Alcir Bazzanella...



com os anfitriões durante a reinauguração Universo Design & Acabamentos, evento este marcado por muito carinho de convidados e amigos tornando assim um momento inesquecível.

Sicoob Vale dos Pinhais...

Empossou novo Conselho de Administração mandato 2025/2028. Na presidência do Conselho de Administração, foi eleito e empossado o Sr. Julio Cesar Casagrande. Com mais de 20 anos de trajetória dentro do sistema cooperativista, Julio Cesar conta com vasta experiência e visão estratégica do negócio, o que tem contribuído para o crescimento da

instituição. Ao seu lado, passa a atuar como vice-presidente, o Sr. Egidio Ceccatto.



Como conselheiros de administração tomaram posse os Srs: Ademir Scapinelli, Aramis Jose Driessen e Sra. Mara Rossana Lessing Wordell.

Mario Faccin...



CEO Master Sulita também foi um dos palestrantes do Empreende X . Uma história memorável.

Paloma Barbieri...



E Dorival Barbieri da Pioneiro Baterias apresentaram também o case de sucesso de seus empreendimentos neste evento Empreende X que com certeza deixou marcado em Caçador . Dia Fantástico

Universo Design & Acabamentos



Fotos: Willian e Júlia



Festival
**UNI
VERSI
TARIO**
DA CANÇÃO UNIARP

DIA 23 DE AGOSTO DE 2025

APRESENTAÇÃO COM

Alcir Bazzanella

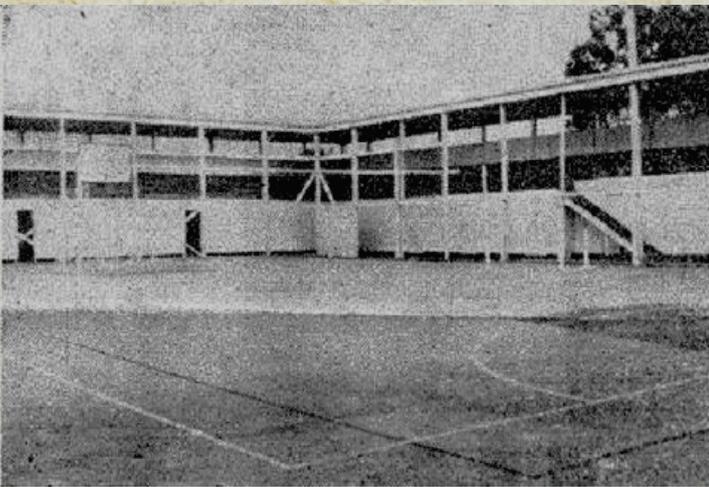
Relembrando



Juventude de Caçador, da esquerda para direita, Cecília Stefanos, Juarez Driessen, Nadya Daou, Paulo Hahn, Sandoval Caramrori, João Carlos Brusco, Marileusa, Ricardo Busato, Ilvaita Faoro, Julio Henrique Berger e Bianca Poletto.



Posto Shell, da Família Cury e Castelli na Av. Barão Rio Branco. Hoje a um complexo comercial no lugar.



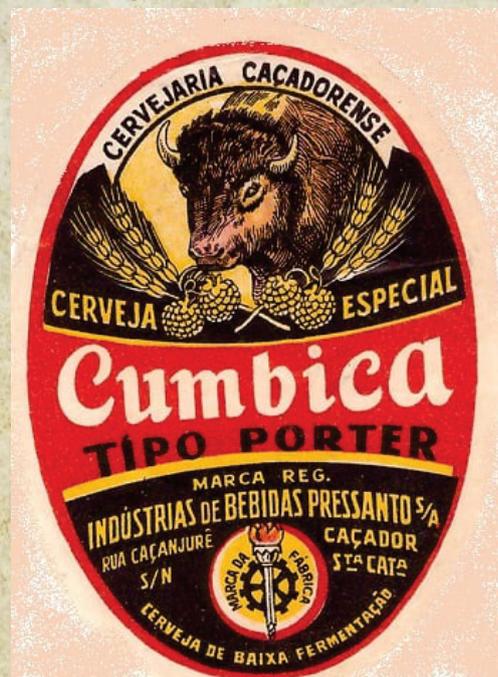
Extinta quadra de esportes perto do Tiro De Guerra de Caçador.



Estas terras hoje é a Pista Olímpica de Caçador - Bairro Gioppo



Estação Ferroviária de Caçador, serviço frete com carroça. Sr. Albano Donadel mais tarde se tornou taxista.



Esse rotulo da Cumbica é o mais lindo de todos os produtos fabricados pela Cervejaria Caçadorenses, (Ind. Bebidas Pressanto S.A.)



PE. REGINALDO MANZOTTI A NOVA BATALHA

Pedras no caminho

Posso ter defeitos, viver ansioso e ficar irritado algumas vezes, mas não esqueço que minha vida é a maior empresa do mundo e que posso evitar que ela vá à falência.

Ser feliz é reconhecer que vale a pena viver apesar de todos os desafios, incompreensões e períodos de crise.

Ser feliz é deixar de ser vítima dos problemas e se tornar um autor da própria história.

É atravessar desertos fora de si, mas ser capaz de encontrar um oásis no recôndito de sua alma.

É agradecer a Deus a cada manhã pelo milagre da vida.

Ser feliz é não ter medo dos próprios sentimentos e saber falar de si mesmo.

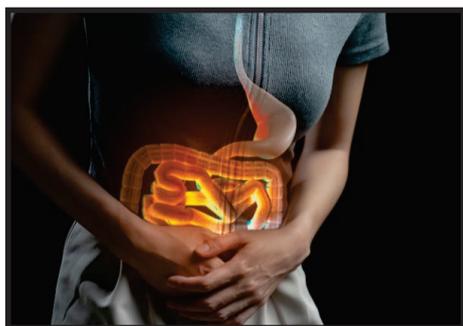
É ter coragem para ouvir o 'não'.

É ter segurança para receber uma crítica, mesmo que injusta.

*Padre
Reginaldo
Manzotti*



Intestino, carências nutricionais e suas manifestações clínicas



Muitas vezes aquela velha enxaqueca, ou a constante perda de cabelo entre vários outros sintomas são sinais que nosso organismo esta berrando por socorro, mesmo que seu habito intestinal seja normal, isto quer dizer diário e sem alterações na consistência ou formato das fezes.

O intestino desempenha papel central na manutenção da saúde global do organismo, atuando não apenas na digestão e absorção de nutrientes, mas também na modulação imunológica, hormonal, na produção de neurotransmissores com a manifestação de diferentes emoções e na integridade de barreiras epiteliais.

A disbiose intestinal — desequilíbrio na composição da microbiota — pode comprometer a biodisponibilidade de vitaminas e minerais, desencadeando carências nutricionais muitas vezes negligenciadas na prática clínica.

Entre os micronutrientes mais sensíveis à disfunção do aparelho digestivo, destacam-se as vitaminas do complexo B, a vitamina D, ferro, zinco e magnésio. A deficiência de vitamina B12, por exemplo, pode ocorrer por má absorção ileal ou hipocloridria gástrica, e se manifesta por fadiga, formigamentos, alterações de humor e glossite. O ferro, cuja absorção ocorre principalmente no duodeno, quando deficiente, resulta em anemia ferropriva, queda de cabelo e unhas frágeis. O

zinco, fundamental para imunidade e cicatrização, também está diretamente relacionado à saúde da pele, unhas e fios capilares.

A queda capilar, sintoma frequentemente relatado em consultório, deve sempre levantar a suspeita de desequilíbrios nutricionais associados: deficiências de ferro, zinco, biotina, vitaminas A e D, além de proteínas e ácidos graxos essenciais. Em muitos casos, a recuperação da densidade capilar depende de uma reeducação alimentar aliada à correção das disfunções intestinais, que muitas vezes comprometem a absorção desses nutrientes.

Para o profissional da saúde, reconhecer a conexão entre sinais clínicos aparentemente inespecíficos e possíveis distúrbios intestinais ou carências nutricionais é essencial para uma abordagem precisa e resolutiva. O intestino não é apenas o órgão da digestão, mas o centro estratégico da saúde sistêmica.

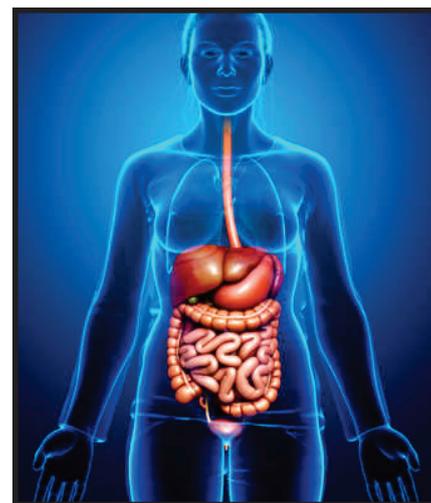
Uma abordagem multifatorial das causas que trazem o paciente ao consultório se faz necessária para que o médico tenha no tratamento resultados duradouros e efetivos.

Patologia como a alopecia (queda de cabelo) geralmente tem causas múltiplas, como deficiências nutricionais, inflamações no couro cabeludo, desequilíbrio hormonal ou fatores genéticos. A reposição de nutrientes corrige deficiências internas (como ferro, zinco, biotina, vitamina D, proteínas e aminoácidos sulfurados), enquanto os procedimentos tópicos estimulam a circulação local, ativam o crescimento e aumentam a densidade capilar, logo uma abordagem ampla e assertiva certamente consiste em atingir os

resultados almejados a médio e longo prazo.

A reposição de nutrientes pode ser oral ou endovenosa, esse processo acelera os resultados, enquanto o organismo se repara com mudanças de hábitos de vida.

Carências nutricionais podem aumentar o estresse oxidativo e a inflamação em diferentes locais, que contribuem para as manifestações clínicas do paciente. Nutrientes como selênio, vitamina C, E, ômega-3 e glutatona têm efeito antioxidante e anti-inflamatório, aliados a terapias voltadas para a queixa específica, ajudam a preservar a saúde. — Um grande beijo e que DEUS abençoe a todos.



Dra Cleonice dos Santos

Mottecy

Médica - CRM 4914

Rua Victor Meireles 663

Videira SC

49 991527673

Produção industrial catarinense avança 4,8% no ano até maio

A produção industrial de SC cresceu 4,8% de janeiro a maio, de acordo com o IBGE. O resultado coloca a atividade industrial catarinense na terceira posição entre os locais pesquisados no período.

Dados compilados pelo Observatório FIESC apontam que os setores que mais impactaram o desempenho no período foram fabricação de produtos de metal, com avanço de 19,3%; fabricação de móveis, com incremento de 10,3% e máquinas e equipamentos, com alta de 8,8% no acumulado do ano até maio, na comparação com igual período do ano passado.

O economista Marcelo de Albuquerque,

do Observatório FIESC, avalia que a atividade industrial já vem mostrando uma limitação ao crescimento, diante de uma política monetária mais restritiva.

“A alta taxa de juros, aliada à pressão inflacionária e ao cenário externo instável - com compradores internacionais em compasso de espera em alguns segmentos - têm influenciado a produção industrial”, afirmou.

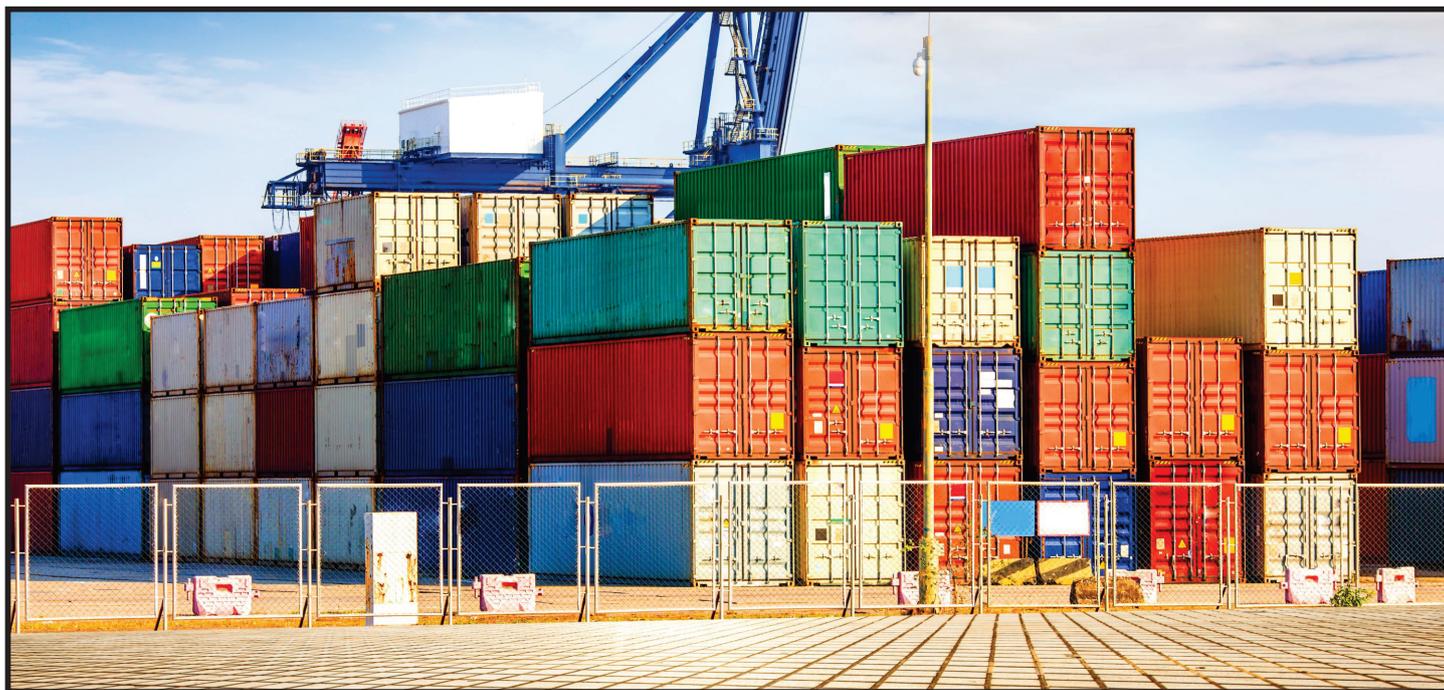
Albuquerque explica que a diversidade industrial de Santa Catarina é um fator positivo. “Enquanto algumas cadeias produtivas como a de bens de capital já mostram sinais de desacele-

ração como resultado do ciclo de elevação da Taxa Selic, outras ainda se beneficiam de exportações em alta”, explica. O setor de madeira e móveis, por exemplo, apresentou incremento de 2,5% nas vendas ao exterior no primeiro semestre de 2025 em comparação com igual período de 2024. Considerando o desempenho do mês de maio, a indústria de Santa Catarina recuou 0,2% frente a abril, número menos intenso do que a média do país, que foi de queda de 0,5% no período. Dados do IBGE apontam que, dos 15 locais pesquisados, nove apresentaram recuos na análise mensal.

(Fonte: FIESC - Gerência de Comunicação Institucional e Relações Públicas)



Tarifa de 50% prejudica severamente parte das exportações catarinenses, avalia FIESC



A Federação das Indústrias de Santa Catarina (FIESC) avalia que a tarifa de 50% anunciada pelo governo norte-americano para as exportações de produtos brasileiros vai prejudicar severamente embarques para os Estados Unidos. O presidente da FIESC, Mario Cezar de Aguiar, reitera a necessidade de manutenção dos canais de negociação pela diplomacia brasileira, sob pena da situação se agravar com o cancelamento de investimentos no Brasil. Avalia que é necessário trabalhar com serenidade pela melhor solução e considerando os interesses do Brasil.

A decisão precisa ser avaliada sob três aspectos: sob o ponto de vista econômico, não há justificativa para a aplicação desta taxa, já que os Estados Unidos registram superávit há décadas na balança comercial com o Brasil; o segundo aspecto diz respeito às políticas domésticas, o Brasil é um país soberano e suas decisões, certas ou erradas, devem ser respeitadas; por fim, ao invés de adotar postura neutra em relação à diplomacia internacio-

nal, o Brasil repetidamente assume posições de desalinhamento com os Estados Unidos.

Embora não se tenha detalhes sobre a medida, a perspectiva de taxação deixa a indústria em alerta. “A implementação da tarifa anunciada nesta quarta, de 50%, compromete a competitividade dos produtos catarinenses, uma vez que países concorrentes em setores relevantes para a pauta exportadora de SC podem ser submetidos a taxas bem inferiores”, frisa Aguiar.

Os Estados Unidos são o segundo parceiro comercial do Brasil e o principal destino das exportações catarinenses. No ano passado, o estado embarcou para lá US\$ 1,74 bilhão, na sua maioria itens manufaturados, como produtos de madeira, motores elétricos, partes de motor e cerâmica.

EUA têm superávit de US\$ 256,9 bilhões com Brasil e Estados Unidos sustentam uma relação econômica robusta, estratégica e mutuamente benéfica

alicerçada em 200 anos de parceria. De acordo com a Confederação Nacional da Indústria (CNI), o aumento da tarifa terá impacto significativo na competitividade de cerca de 10 mil empresas brasileiras que exportam para os Estados Unidos.

O país norte-americano mantém superávit comercial com o Brasil há mais de 15 anos. Somente na última década, o superávit norte-americano foi de US\$ 91,6 bilhões no comércio de bens. Incluindo o comércio de serviços, o superávit americano atinge US\$ 256,9 bilhões. Entre as principais economias do mundo, o Brasil é um dos poucos países com superávit a favor dos EUA. A CNI aponta também que a entrada de produtos norte-americanos no Brasil estava sujeita a uma tarifa real de importação de 2,7% em 2023. A tarifa efetiva aplicada pelo Brasil aos Estados Unidos foi quatro vezes menor do que a tarifa nominal, de 11,2%, assumida no âmbito da Organização Mundial do Comércio (OMC).

(Fonte: FIESC - Gerência de Comunicação Institucional e Relações Públicas)

Você conhece o Observatório Social de Caçador ????

Associação filiada ao Sistema OSBRASIL (Curitiba), o Observatório Social é formado por Voluntários das Entidades e Sociedade Civil e a sua atuação ocorre dentro dos 4 Eixos orientados pelo Sistema OSBrasil, como vimos nas edições anteriores.

Hoje veremos sobre o Eixo 2 – Educação Fiscal – As atividades de Educação Fiscal são desenvolvidas em Parcerias com as diversas Entidades, compreendendo: Ações em Eventos como:

Programa Observador Social Mirim – Criado pelo OSB Brusque em 2016 e aplicado em Caçador no período de outubro a dezembro/2024, na EEB Paulo Schiefler – com alunos dos 4º e 5º anos, em parceria com as entidades:

SICOOB /ADEAC /Rotary/ Lojas 21 e XV/ ALFA/ FRAME.





Cupim na panela de pressão



Ingredientes

- 1 peça de cupim (cerca de 1 kg)
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- ¼ de xícara (chá) de extrato de tomate
- 3 colheres (sopa) de molho inglês
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- ½ xícara (chá) de vinho tinto
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 folhas de louro
- 2 ramos de tomilho

Modo do preparo

Retire o cupim da geladeira 20 minutos antes do preparo — a carne não deve estar gelada na hora de dourar. Enquanto isso, prepare os demais ingredientes.

Descasque e corte a cebola em meias-luas finas. Descasque e pique fino o alho.

Se a peça de cupim estiver com uma capa muito espessa de gordura, corte e descarte o excesso. Tempere a carne com o sal, espalhando com as mãos para cobrir toda a superfície.

Leve a panela de pressão (sem a tampa) ao fogo alto. Quando aquecer, regue com o azeite e doure o cupim por cerca de 4 minutos de cada lado, inclusive a ponta.

Transfira a carne dourada para uma travessa e mantenha a panela em fogo médio. Adicione a cebola, tempere com uma pitada de sal e refogue por cerca de 2 minutos, até murchar — não é necessário adicionar mais azeite, pois a cebola vai refogar na gordura da carne. Junte o alho, o louro e o tomilho, e mexa por 1 minuto para perfumar. Acrescente o extrato de tomate e misture bem.

Regue com o molho inglês e o vinho e raspe o fundo da panela com uma espátula para dissolver os queimadinhos — eles ajudam a dar mais sabor ao molho. Adicione a água e misture o açúcar mascavo.

Volte o cupim para a panela, tampe e aumente o fogo. Assim que a

panela começar a apitar, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 50 minutos.

Após esse tempo, desligue o fogo e espere a panela liberar toda a pressão antes de abrir a tampa. Transfira o cupim para um refratário e, sobre uma tigela, coe o caldo com uma peneira, pressionando com uma colher para extrair todo o líquido.

Deixe o caldo descansar por cerca de 5 minutos para a gordura subir à superfície. Com um concha, retire o excesso de gordura e volte o líquido para a panela. Cozinhe em fogo alto, sem a tampa, por cerca de 10 minutos, até reduzir e formar um molho mais espesso e brilhante.

Corte o cupim em fatias finas de aproximadamente 1 cm de espessura. Regue com o molho e sirva a seguir.

Obs.: O tempo de cozimento pode variar de acordo com a parte do cupim usada. No fim do cozimento, espete a carne com uma faca pequena — se ainda estiver firme, tampe e cozinhe por mais 10 minutos após a panela pegar pressão.

Revista
feeling

Vem fazer para desta revista



(49) 99807 1448

revistafeelingcdr@hotmail.com

15º BPM realiza formaturas do Proerd e celebra a força da prevenção



Nos dias 2, 3 e 4 de julho, o 15º Batalhão de Polícia Militar (BPM) realizou as solenidades de formatura do Programa Educacional de Resistência às Drogas e à Violência (Proerd), no teatro da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (Uniarp), em Caçador.

Ao todo, 560 estudantes do 5º ano, distribuídos em 24 turmas de 13 escolas das redes municipal, estadual e particular, participaram do evento que marcou o encerramento das atividades do programa no primeiro semestre de 2025.

As cerimônias reuniram autoridades civis e militares, diretores, professores, familiares e membros da comunidade escolar. Com momentos de entusiasmo e emoção, os alunos demonstraram o que aprenderam ao longo do semestre, reforçando valores como respeito, responsabilidade, autoestima e a importância de fazer escolhas seguras.

O Proerd é uma iniciativa da Polícia Militar de Santa Catarina (PMSC) que visa orientar crianças e adolescentes sobre os riscos do uso de drogas e da prática da violência, por meio de aulas ministradas por policiais capacitados. Em Caçador, o programa está presente

desde 1999 e, ao longo desses anos, já impactou positivamente mais de 30 mil pessoas.

Atualmente, o 15º BPM conta com quatro instrutores Proerd: o 1º Sargento Emerson, que atua desde a implantação do programa no município e soma 33 anos de serviço à corporação, o Major Alvarenga, o 3º Sargento Giovani e o Cabo Richard. Juntos, eles conduziram com dedicação e excelência as atividades pedagógicas e interativas ao longo do semestre.

A Polícia Militar agradece o apoio das instituições parceiras e reforça seu compromisso com a formação de cidadãos conscientes, por meio de ações que aliam segurança, educação e cidadania.

O 15º BPM agradece o apoio das instituições envolvidas e reforça que a união entre a Polícia Militar, a família e a escola têm sido essenciais para o sucesso do Proerd, pois é dessa colaboração que surgem os melhores resultados: crianças mais conscientes, preparadas e comprometidas com um futuro de paz.

Exposição na egrégia casa legislativa de Caçador.

Quem passar pelo hall de entrada da Câmara de Vereadores de Caçador nos próximos dias poderá conferir uma exposição sobre o Serviço de Acolhimento em Família Acolhedora. A mostra conta com banners e imagens que retratam o trabalho desenvolvido junto a crianças e adolescentes afastados do convívio familiar por medida protetiva, conforme previsto no artigo 101 do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).

O serviço é executado pela Associação Caçadoreense de Educação Infantil e Assistência Social (ACEIAS), por meio de termo de colaboração com o Fundo

Municipal de Assistência Social de Caçador. Implantado em 16 de outubro de 2006, o programa faz parte do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e integra o Sistema de Garantia de Direitos no município.

O Acolhimento Familiar é uma medida protetiva que garante a crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade a chance de viver em um lar temporário, com segurança e afeto, enquanto se define o retorno à família de origem ou a adoção. As famílias acolhedoras são previamente selecionadas, capacitadas e acompanhadas por profissionais.

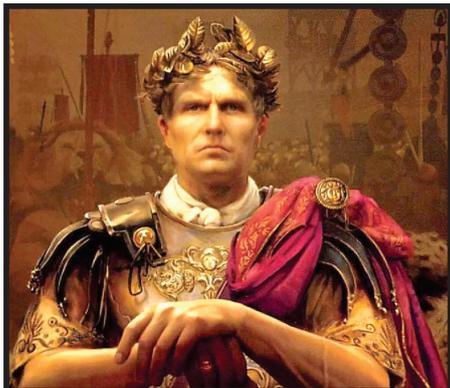
A criação de vínculos afetivos e o convívio em um lar estruturado contribuem diretamente para a superação das violações vividas e para a construção de novas possibilidades de vida.

(Fonte:CMC)



Julho (mês 7)

Julho é o 7º mês do ano, por isso, também é conhecido como o mês 7. Ele tem 31 dias e nenhum feriado.



O mês de julho é uma homenagem a Júlio César, imperador romano que implementou o calendário juliano, usado depois do calendário romano até ser substituído pelo calendário gregoriano.

O calendário gregoriano é o que utilizamos no Brasil e na maior parte do mundo.

Mas, nem sempre julho foi o mês 7. No início, o seu nome era quintilis, que significa “quinto” em latim, porque julho era realmente o 5º mês do ano.

Você sabia que a Lua está se afastando da Terra?



Isso mesmo! A cada ano, nosso satélite natural se afasta cerca de 3,8 centímetros do nosso planeta. Esse movimento lento, mas constante, foi confirmado graças a retrorefletores instalados na superfície lunar pelas missões Apollo da NASA.

Disparando lasers da Terra e medindo o tempo que a luz leva para ir e voltar, os cientistas conseguem medir com altíssima precisão a distância da Lua — e foi assim que descobriram esse afastamento.

Esse fenômeno ocorre por causa das forças de maré. A interação gravitacional entre a Terra e a Lua faz com que a rotação da Terra transfira energia para a Lua, empurrando-a para mais longe ao longo do tempo.

Se continuasse nesse ritmo por bilhões de anos, o efeito poderia impactar a duração dos dias e o equilíbrio das marés no futuro. (Produzido por World News Around)

Everest x Mauna Kea: Quem é o verdadeiro gigante da Terra?



Quando pensamos na montanha mais alta do mundo, é quase automático lembrar do Monte Everest — o majestoso pico do Himalaia, localizado na fronteira entre o Nepal e o Tibete. Com seus 8.848,86 metros acima do nível do mar, ele é, de fato, o ponto mais alto da Terra se considerarmos a altitude em relação ao nível do mar. Mas... e se te dissermos que existe uma montanha ainda maior?

Apresentamos o Mauna Kea, um vulcão adormecido localizado no Havaí. Ele é o verdadeiro colosso escondido do planeta, medindo incríveis 10.210 metros de altura, se

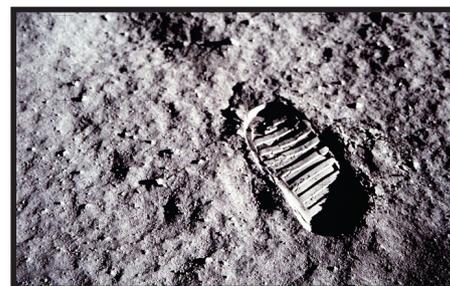
considerarmos sua base no fundo do oceano até o topo. Isso significa que ele é cerca de 1.400 metros mais alto que o Everest — mas com um detalhe: a maior parte do Mauna Kea está submersa. Apenas 4.207 metros dele emergem acima do nível do mar.

Em resumo:

Monte Everest: 8.848,86 m acima do nível do mar — a montanha mais alta da Terra em relação à superfície.

Mauna Kea: 10.210 m da base oceânica ao topo — a montanha mais alta do mundo em altura total.

As pegadas dos astronautas ainda estão na Lua



Décadas depois do Programa Apollo, ainda é possível seguir os passos dos astronautas que pisaram na Lua. Isso porque na Lua não há atmosfera — portanto, não existe a possibilidade de ocorrer erosão pelo vento ou pela chuva.

A maior árvore do Brasil foi descoberta em 2019

Trata-se de um angelim vermelho (Dinizia excelsa) de 88 metros, o equivalente a um prédio de 30 andares.

A primeira expedição à árvore gigante, previamente localizada por satélite, reuniu uma equipe de 30 pesquisadores. Ela fica na Floresta Estadual do Paru, no norte do Pará, divisa com o estado do Amapá. Estima-se que a árvore tenha entre 400 e 600 anos.

Escolas estaduais exaltam...



Resultados positivos do método IntraAct de alfabetização. As escolas estaduais de Santa Catarina já estão colhendo os resultados do projeto piloto com o método IntraAct de alfabetização. Em cerca de três meses de implementação nas unidades, já há inúmeros exemplos de estudantes do 1º ano do ensino fundamental lendo as primeiras palavras.

“Pude perceber que em apenas três

meses os meus alunos já conseguiram ler as primeiras palavrinhas. Eu acredito muito no método e que ele vem para transformar a nossa alfabetização”, salientou a professora Viviane Zablonki, da EEB Prof. Alícia Bittencourt Ferreira, em Joinville.

Em 2025, a iniciativa está funcionando como um projeto piloto aplicado em duas escolas de cada uma das 36 Coordenadorias Regionais de Educação (CREs) mais o Instituto Estadual de Educação (IEE). Desde o início do ano letivo, professores e gestores estão recebendo formações sobre o método, que está sendo aplicado para estudantes matriculados no 1º ano do ensino fundamental da Rede Estadual de Ensino.

“Estamos bem animadas com os avanços que a gente está tendo na

leitura das crianças”, finaliza a professora Maria Cecília Lopes, da EEB Senador Rodrigo Lobo, em Joinville.

Baseado na Neurociência Cognitiva, o método IntraAct estabelece uma relação interativa, conduzindo o processo de aprendizagem de forma simples, correta e clara, cujos resultados são comprovados na prática. O material pedagógico do método IntraAct é composto por livros para estudantes e um livro para professor.

Desenvolvido na Alemanha, o método também mostrou-se eficaz para aprendizagem de crianças com dislexia, autismo e transtorno do déficit de atenção com hiperatividade (TDAH). (Fonte: Assessoria de Comunicação da Secretaria da Educação)

Qualifica SC

O Programa de Qualificação da Aprendizagem da Rede Estadual de Ensino de Santa Catarina (Qualifica SC) é uma iniciativa que vai implementar ações estratégicas voltadas à melhoria do fluxo escolar, à permanência dos estudantes e ao desempenho escolar.

O Qualifica SC possui três eixos de ação interdependentes: qualificação dos dados do Sistema de Gestão de Santa Catarina (Sisgesc) e do Educacenso, melhoria do fluxo escolar e elevação da proficiência acadêmica.

Os estudantes do 5º e 9º ano do ensino fundamental e da 3ª série do ensino médio das 1.038 escolas estaduais de Santa Catarina participaram no dia 15 deste, de simulados de verificação da aprendizagem. Essa ação é parte integrante do programa Qualifica SC, do Governo de Santa

Catarina, e tem como objetivo principal qualificar o processo de ensino e aprendizagem, buscando uma educação mais eficiente, equitativa e de qualidade em todo o estado.

Os simulados são uma oportunidade crucial para reconhecer os desafios e impulsionar a recomposição das aprendizagens, utilizando dados reais como base e funcionando como uma ferramenta de apoio fundamental para as escolas.

Com eles, será possível diagnosticar a situação atual da aprendizagem dos estudantes em nível estadual, identificando tanto as habilidades que já estão consolidadas quanto as defasagens existentes.

Essa iniciativa também corrobora com

a busca por melhores resultados educacionais, através de estratégias focadas no avanço do Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB).

Além disso, os simulados ambientam os estudantes com a estrutura e a lógica da avaliação do Sistema de Avaliação da Educação Básica (SAEB), o que contribui para uma participação mais segura e efetiva por parte deles.

Foto Julio Cavalheiro - Secom



A Escola do Legislativo...

Da Assembleia Legislativa de Santa Catarina (Alesc), realizou dia 11 de julho no auditório da Reitoria da UNIARP um encontro para discutir a participação do setor produtivo de Santa Catarina na 30ª Conferência das Nações Unidas sobre Mudança do Clima (COP30), que será realizada de 10 a 21 de novembro, em Belém (PA). O evento reuniu representantes do setor produtivo da região para debater o papel de Santa Catarina nas discussões climáticas globais.



O reitor da UNIARP, Dr. Neoberto Balestrin esteve presente no evento, junto com professores, coordenadores de cursos e de setores.

O presidente da Escola do Legislativo, deputado estadual Mauro De Nadal (MDB), explica que o intuito é ouvir lideranças locais e representantes da indústria e do agronegócio para construir uma proposta catarinense que será levada à COP30.

Segundo ele, a conferência deve ser encarada como uma oportunidade para debater, entre outros pontos, a compensação ambiental para quem preserva, como é o caso dos agricultores catarinenses.

Organização dos encontros

As reuniões são promovidas pela Escola do Legislativo da Alesc, e

contam com a parceria da Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina (Fiesc), Organização das Cooperativas do Estado de Santa Catarina (Ocesc), Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Santa Catarina (Faesc) e Federação de Consórcios, Associações de Municípios e Municípios de Santa Catarina (Fecam). (ASCOM-UNIARP)

Combustíveis apresentam queda de preço generalizada em Caçador e Fraiburgo em junho

Em pesquisa contínua realizada pela UNIARP, através do curso de Administração e financiada com recursos do Fundo de Apoio à Pesquisa (FAP), levantou-se o preço dos combustíveis e do gás de cozinha no mês de junho nos municípios de Caçador e Fraiburgo.



A pesquisa, realizada pela UNIARP e coordenada pelo professor Leandro Hupalo e executada pela bolsista Ana Laura Crestani, adota metodologia similar à utilizada pela ANP – Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis que, semanalmente, afere o preço dos combustíveis e do gás de cozinha em diversos municípios do país.

No mês de junho, em comparação ao mês anterior, o diesel apresentou aumento de R\$ 0,01 em Caçador, de modo que os demais combustíveis registraram queda.

Em Fraiburgo o diesel apresentou queda de R\$ 0,04, sendo que os demais combustíveis também apresentam queda ou estabilidade, como o caso da gasolina comum. O gás de cozinha apresentou queda em Caçador e em Fraiburgo de 0,88% e 1,66%, respectivamente.

Foi possível encontrar, nos estabelecimentos pesquisados, uma significativa variação de preço entre alguns combustíveis. É o caso do etanol que em Caçador apresentou uma variação de até 10,66% e, em Fraiburgo, uma variação de 6,40%.

O mesmo foi observado para o gás de cozinha, que apresentou variação de 31,95% em Caçador e de 15,47% em Fraiburgo, sugerindo que é possível fazer economia a partir de uma pesquisa de preços.

Como comparação, o caçadoreense que consumiu um tanque gasolina comum (50 litros) em junho gastou R\$ 318,50. Já o fraiburguense, nas mesmas condições, gastou R\$ 312,50. Em ambos os casos, o gasto de combustível comprometeu mais de 20% do salário-mínimo vigente.

Nos últimos 12 meses a gasolina comum apresentou uma variação acumulada de 7,06% em Caçador e de 7,25% em Fraiburgo. Já o gás de cozinha, na mesma comparação, apresentou uma variação acumulada de 8,16% em Caçador e de -6,86% em Fraiburgo.

Cabe ressaltar que, embora possa ter ocorrido variação de preço dos combustíveis e do gás de cozinha durante o mês de junho, os preços coletados pelos pesquisadores referem-se aos últimos dias do mês. (ASCOM-UNIARP)

**Pratique a coleta seletiva.
A cidade e o planeta agradecem.**



- Limpeza Urbana
- Coleta, Coleta Seletiva e Reciclagem
- Operação de Aterros Sanitários
- Implantação de Aterros Sanitários
- Recuperação de Áreas Degradadas

Meioeste
A m b i e n t a l

Cidade limpa. Direito seu, dever de todos.



**Rua Conselheiro Mafra, 708 |  Fone (49) 3563.2517 | Caçador, SC |
Filial: Av. Herbert Hadler, 435 | Fone (53) 4141.1419 | Pelotas, RS**

SELETIVO DE invern 2025

Cursos PRESENCIAIS

- Administração
- Agronomia
- Arquitetura e Urbanismo
- Análise e Desenvolvimento de Sistemas
- Biomedicina
- Ciências Contábeis
- Direito
- Educação Física (Licenciatura)
- Enfermagem
- Engenharia Civil
- Engenharia Elétrica
- Engenharia Mecânica
- Farmácia
- Fisioterapia
- Medicina
- Medicina Veterinária
- Nutrição
- Pedagogia
- Psicologia
- Tec. Estética e Cosmética

Cursos EAD

- Gestão Financeira
- Gestão de Recursos Humanos
- Logística
- Marketing
- Processos Gerenciais

INSCREVA-SE

www.seletivo.uniarp.edu.br



Mais Informações

(49) 3561-6222



**matri-
cule-
se**