

revista **MAIS DINÂMICA**®

**CHAPECÓ,
POLO UNIVERSITÁRIO
+ ensino
+ pesquisa
+ profissionais**

IDEIA

ILUMINAÇÃO PARA
MÓVEIS SOB MEDIDA.

NEGÓCIOS

EMPREENDEDORES APOSTAM EM MEIs;
EXPOFEIRAS MOVIMENTARÃO A REGIÃO EM 2018.

CULTURA & LAZER

OESTE É DESTAQUE NO
TURISMO DE SC.

SAÚDE

O PANORAMA DA
OBESIDADE NO BRASIL.

MODA

TENDÊNCIAS PARA NOIVAS.



denken

design



SENSAÇÕES & PENSAMENTOS

Imperium

**DESIGN BY
DENKEN DESIGN**

O estofado Imperium cumpre seu dever ao entregar conforto, poder e beleza, aliados a um mecanismo prático em um projeto totalmente único e funcional.

www.denkendesign.com.br



IDEAL

MÓVEIS SOB MEDIDA

A Ideal Móveis é uma empresa especializada na criação, produção e montagem de móveis sob medida. Busca adequar o projeto ao ambiente e às suas necessidades, aproveitando melhor os espaços, trazendo o conforto, a elegância e a organização que você precisa. Você ainda pode ter uma prévia do resultado final do ambiente por meio do projeto 3D.





 **ALTA QUALIDADE**

 **3 ANOS DE GARANTIA**

 **PROJETO E ORÇAMENTO SEM CUSTO**

 Av. São Paulo - Centro - 126 - Pinhalzinho - SC

 (49) 98848-1312

 ideal.ideal.1671 / Página: @idealmoveis.2017

 ideal_moveis2017@hotmail.com

 www.moveissobmedidaideal.com.br
www.idealmoveissobmedida.ind.br

10

IDEIAS

Iluminação
para móveis
sob medida



18

NEGÓCIOS

Empreendedores
apostam em MEIs



30
**CULTURA
& LAZER**

Oeste é destaque
no turismo de SC



52

SAÚDE

Descobertas
de três cientistas
norte-americanos
são premiadas



IDEIAS

Iluminação	10
Arquitetura minimalista.....	14
Personalização de objetos	16

NEGÓCIOS

Empreendedores apostam em MEIs	18
Rota do milho	22
Expofeiras 2018	24
Sem marketing não tem vendas!	28

CULTURA E LAZER

Turismo no Oeste Catarinense	30
Impressora 3D	36
Agricultura brasileira	38
Violência doméstica.....	40

72

MODA

Vestido
dos sonhos



CAPA

Chapecó: Um polo do conhecimento	42
Senai Chapecó é referência em educação ...	50

SAÚDE

Relógio Biológico	52
Frutas exóticas da Amazônia	56
Obesidade infantil	62
Células cancerígenas	66
Unimed Chapecó	70

MODA

Tendências para noivas	72
Alisamento.....	74

carnaval Itá

NÁUTICO

09 a 13 fev

PROGRAMAÇÃO



Sexta-feira (Entrada gratuita)

20h: Ensaio Geral das Escolas de Samba
22h: Dj Ory Rodrigues
00h: Banda Sabor do Som

DIA
09



Sábado

19h: Abertura dos portões
20h45: Abertura oficial Carnaval Náutico de Itá 2018 com início dos desfiles das Escolas de Samba: Foliões do Lago, Inocentes e Kizomba
00h: Banda Sabor do Som com participação de Fernanda e Amanda
04h: Encerramento

DIA
10

Domingo

22h: Banda Axé Brasil (da Bahia para Itá)
00h: Banda Sabor do Som
03h: Encerramento

DIA
11



DIA
12

Segunda-feira

19h: Abertura dos portões
21h: Desfile das escolas de samba: Foliões do Lago, Inocentes e Kizomba
00h: Show Nacional com Acústicos e Valvulados
02h: Banda Sabor do Som
04h: Encerramento



DIA
13

Terça-feira (Entrada gratuita)

20h: Apuração das notas
21h: Show de encerramento

Praça de alimentação com festival de Food Truck

Ingressos antecipados:

Itá: Mercado SuperCentral e Posto Martini

Seara: Muvuca lanches

Chapécó: Colcci | Xanxerê: Posto Calhandra

Compre pelo site: www.ticketmais.com.br

REALIZAÇÃO:



Editorial

Avançar sempre

A Revista Mais Dinâmica deseja um ótimo 2018 a todos os nossos leitores, parceiros e colaboradores. Agradecemos a confiança de anunciarem suas empresas conosco, expressamos nosso respeito e amor por esta parceria. Temos como objetivo alavancar seus negócios por meio de um trabalho sério e comprometido.

Em todas as editoriais procuramos assuntos atuais e de expressivo interesse para que os empreendedores possam se descobrir e se superar, buscando neste meio de comunicação inspiração para saltos mais ousados em seus empreendimentos.

Assim, neste editorial desejamos que conheçam ainda mais o perfil da Revista Mais Dinâmica, que é organizada em cinco editoriais principais que englobam diferentes temas que acreditamos ser de extrema relevância.

Em especial, nesta 31ª edição, iniciamos com a editoria "IDEIAS", que apresenta opções de decoração e iluminação para residências. Segundo pesquisas, ambientes organizados, bem planejados e harmoniosos aumentam o nível de motivação para executar e finalizar tarefas em outras áreas da vida.

Ainda, as expectativas para os "NEGÓCIOS" em 2018 são animadoras: taxas de juros menores se comparadas a 2017, novas vagas de emprego e inflação recuando. O cenário é propício para avançar. Nossa dica nesse quesito é: profissionais de alta performance possuem postura pró-ativa independente das circunstâncias estarem ou não favoráveis. A editoria também apresenta informações detalhadas sobre os Microempreendedores Individuais.

Quando o assunto é "CULTURA E LAZER", o destaque é para o turismo no Oeste de Santa Catarina, que representa boa parcela da riqueza do nosso Estado. Pertencem a essa região turística o Grande Oeste, Vale das Águas e Caminhos da Fronteira.

Chapecó é a quinta cidade mais populosa do Estado, possui cerca de 210 mil habitantes. Recém completados 100 anos, já é considerada um polo de desenvolvimento educacional, visto que inúmeros estudantes deslocam-se para cá a fim de cursarem suas faculdades e especializações. Esta é a temática de "CAPA" que reúne um pouco sobre cada universidade aqui instalada, tanto na modalidade presencial quanto à distância.

Na editoria "SAÚDE", objetivamos despertar sua curiosidade com a temática relógio biológico. Três cientistas norte-americanos venceram o Prêmio Nobel de Medicina em 2017 ao estudarem e descobrirem o funcionamento e influência que este exerce no desempenho das nossas atividades no dia a dia.

Já no que se refere a "MODA": noivinhas, fiquem atentas às principais tendências! Nossos queridos leitores e colaboradores, confirmam e desfrutam desta edição que está recheada de matérias interessantíssimas.

Lembrem-se: em época de revolução digital, toda empresa precisa de progresso tecnológico e ideias inovadoras para permanecer e se destacar no mercado competitivo e inovador.

Em 2018, vamos avançar sempre!
Ótima leitura!

A sabedoria oferece proteção, como o faz o dinheiro, mas a vantagem do conhecimento é esta: a sabedoria preserva a vida de quem a possui. Eclesiastes 7:12.

revista
MAIS DINÂMICA[®]

Edição nº 31 | Dez 2017, Jan e Fev 2018

JORNALISTA REPONSÁVEL

Marcos A. Bedin

MTB-SC 00085/JP SJSJ 0172

EDITORA

Marli B. Roberto

DIRETORES ADMINISTRATIVOS

Marli B. Roberto

José Roberto

DIAGRAMAÇÃO

Leonardo Bonetti

CAPA

Safari Comunicação

ANÚNCIOS

Jéssica Balbinot Roberto

Jônathas Roberto

REVISÃO DE TEXTOS

Ananda C. F. Buittenbender

MTB 04803SC

DEP. COMERCIAL

Marli B. Roberto

José Roberto

DEP. JURÍDICO

Adv. Jônatas Nunes Correia

OAB/SC 48025

IMPRESSÃO

Arcus Indústria Gráfica

(49) 3330-0800

ATENDIMENTO AOS LEITORES, ASSINATURAS E ANÚNCIOS

© (49) 99927.4071

(49) 3322.9978

comercial@revistamaisdinamica.com.br

redacao@revistamaisdinamica.com.br

falecom@revistamaisdinamica.com.br

www.revistamaisdinamica.com.br

Artigos assinados e opiniões de entrevistados não representam necessariamente a opinião da revista. A revista Mais Dinâmica não se responsabiliza pelo conteúdo dos anúncios e informes publicitários. É proibida a reprodução total ou parcial dos textos sem autorização prévia da JM Editora. A revista Mais Dinâmica está registrada no Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia com o nº ISSN 2357-8084.

NA EDIÇÃO DE
ANIVERSÁRIO
QUEM GANHA O
PRESENTE
É VOCÊ!

ANUNCIANDO
SUA EMPRESA CONOSCO
GANHE 15% DE
DESCONTO

+

INDICANDO
UMA EMPRESA
QUE ANUNCIE TAMBÉM
GANHE MAIS 10%

Top!

revista
MAIS DINÂMICA



(49) 3322 9978 /  (49) 99927 4071

www.revistamaisdinamica.com.br

IDEIAS



*Valorizando
seus ambientes*

Iluminação para móveis sob medida

Um bom projeto de iluminação pode ser um ótimo recurso para valorizar seus ambientes, até mesmo quando a ideia não é investir tanto para dar um UP ao espaço.

A marcenaria projetada é uma excelente saída para embelezar o ambiente e até mesmo para solucionar aqueles problemas que não foram considerados quando você construiu sua casa. A iluminação tem vários benefícios ligados diretamente ao bem estar das pessoas e não apenas para iluminar por completo um ambiente. Quando aplicada ao mobiliário tem objetivos como transmitir conforto visual em locais de descanso, como

salas e quartos, além das possibilidades na decoração dando um ar diferenciado e moderno.

Sabe aquele detalhe que faz toda a diferença? É exatamente esse detalhe que vai deixar seu móvel sob medida atraente e único.

Além do objetivo principal da iluminação, que é clarear o espaço, ela pode ter outras utilidades, como a separação de ambientes, valorizar detalhes como, por exemplo, as cores dos móveis e ferragens, ou até mesmo dar outras utilidades a um ambiente, como transformar uma bancada em um bom local de leitura. Em ambientes comerciais o projeto de iluminação pode ter condições mais subjetivas,

A iluminação tem vários benefícios ligados diretamente ao bem estar das pessoas e não apenas para iluminar por completo um ambiente.

como chamar a atenção das pessoas, valorizar um determinado e específico detalhe ou espaço, gerar curiosidade, melhorar o humor das pessoas, ou até mesmo fazer as pessoas não terem pressa de sair do local gerando mais consumo.

A iluminação para móveis sob medida basicamente é utilizada de forma embutida e pode ter duas funções: funcional para iluminar e auxiliar em tarefas ou decorativa para valorizar o ambiente.

Iluminação para armários e roupeiros

Nos armários e roupeiros em geral se pode aplicar a iluminação por fora ou por dentro, com sistema de acionamento mecânico ou por sensores. A iluminação em armários tem por objetivo iluminar as roupas gerando maior conforto e pode-se optar por luzes de cores quentes ou frias.

Iluminação para móveis de cozinha

Geralmente em cozinhas temos os móveis suspensos, também chamados de aéreos. Muitas vezes eles estão sobre bancadas, pias, fogão e acabam por gerar sombras, além da nossa própria sombra, e é exatamente aí que a iluminação entra. Essa iluminação tem características funcionais e é recomendada a utilização de cores frias, como leds brancos para maior precisão nos trabalhos a serem feitos.

Iluminação em cristaleiras

As cristaleiras ou mesmo armários com vidros nas portas feitos justamente para mostrar o que tem dentro, ficam incríveis com uma iluminação decorativa. Pode-se utilizar leds com cor mais amareladas, dando um efeito muito interessante, além de fitas de led atrás das prateleiras de vidro.





Iluminação em camas

Aqui a iluminação tem um objetivo geralmente estético. O efeito é charmoso e valoriza muito o ambiente, conferindo um ar moderno que chama bastante a atenção. Normalmente é uma iluminação indireta gerando um efeito de suspensão, onde a cama parece estar suspensa no ar, além de ser um bom auxiliar à noite, quando a luz indireta te conduz de forma a não esbarrar nos móveis.

Iluminação em armários de banheiros ou de penteadeiras

Nos armários de banheiro a iluminação pode ser interna e externa e ter funcionalidade dupla, tanto para tarefas como para decoração. Já em espelheiras dentro de closets é aplicado um mix de lâmpadas frias e quentes de led ao redor do espelho, dando à luz o efeito ring.



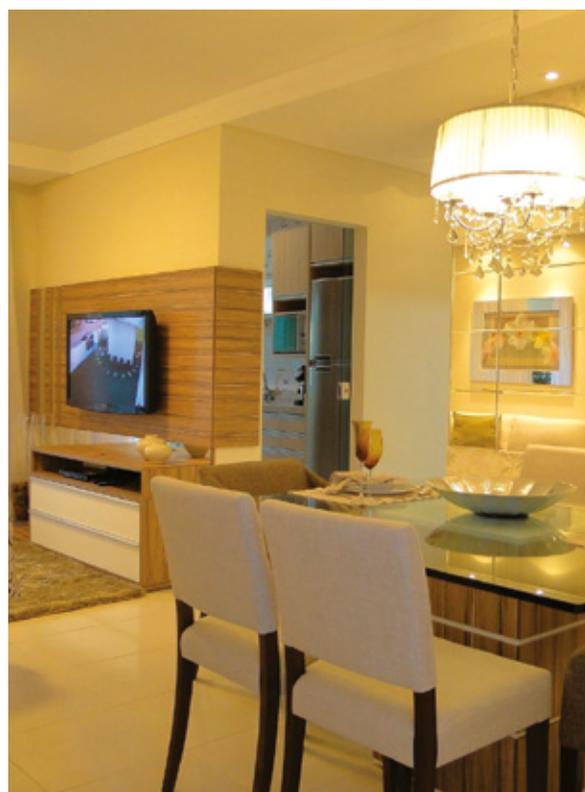
Iluminação em painéis de TV

Geralmente com tendência decorativa esse projeto é pensado para gerar diversos tipos de efeitos. Pode ser aplicado ao redor de todo móvel, por trás das divisões para iluminar os objetos e livros, além de poder brincar com luzes diretas e indiretas.

Tendência para 2018

Os rodapés iluminados entraram tímidos em 2017, mas prometem serem os queridinhos do próximo ano. Com um sistema de fitas de led embutidas em frisos acoplados na parte inferior dos móveis, proporcionam um efeito flutuante além do acabamento impecável, podem ser usados em corredores de circulação e até mesmo em cozinhas. ■

Thais Cristina Cenci | Designer de interiores



Mepar
 UMA PARCERIA DE PESO

Na Mepar você tem a disposição mais de 30.000 itens.

*Tudo para
 Móveis,
 Esquadrias
 e Mecânica.*

(49)3321.7777
 www.mepar.com.br
 Rua Fernando Machado, 3240-D
 Cep 89.805-203, Chapecó/SC

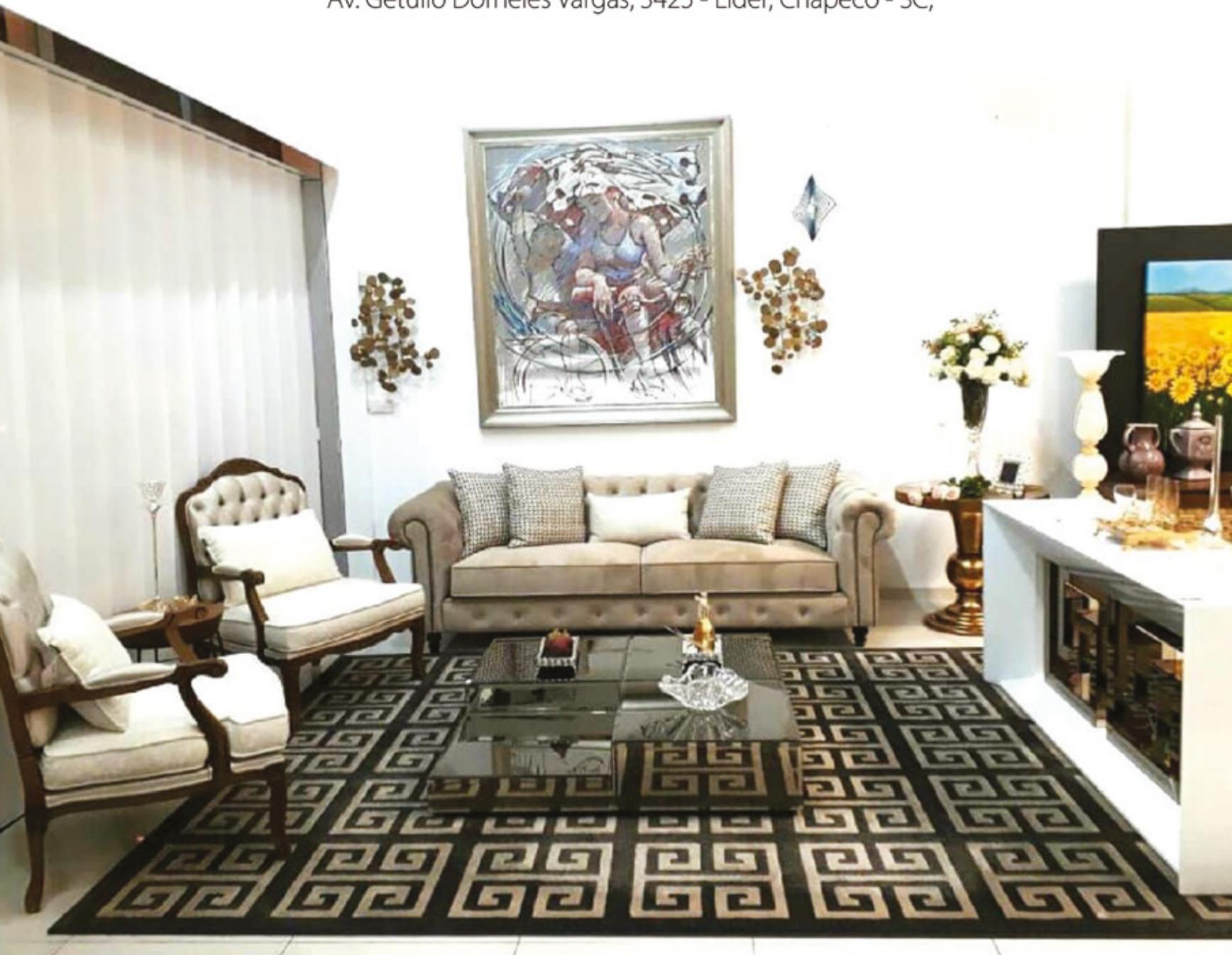
Madalena

★ ★ ★ ★ ★ móveis e decorações

Estofados Tecidos Exclusivos Salas de Jantar Tapetes
Obras de Arte Persianas Cortinas Dormitórios

Telefone: (49) 3324-0804

Av. Getúlio Dorneles Vargas, 3425 - Líder, Chapecó - SC,



Arquitetura minimalista

A arquitetura minimalista, ou escandinava, vinda de países como Suécia, Dinamarca, Noruega, Finlândia e Islândia, é a busca de algo unitário onde materiais e elementos se somam para formar espaços simples e funcionais, o que eles acreditam ser tudo que precisamos no nosso cotidiano. Então, prezando pela praticidade, o design nórdico, como também é conhecido esse estilo, nasce do conceito de que menos é mais. Linhas simples e retas compoem um ambiente clean e agradável.

Há algumas regras básicas que podemos seguir para ter sucesso nesse tipo de décor, como por exemplo, pisos de madeira claro, uso de cores neutras como o branco, o cinza, o azul pastel e o creme e também o uso janelas grandes que deixam entrar muita luminosidade combinando móveis com design minimalista.

O estilo é marcado por cores claras e sóbrias, no qual devemos ter um certo cuidado quando aplicado ao projeto para não acabar com um ambiente impessoal e frio. Neste caso podemos entrar com elementos pontuais usando cores mais coloridas, quebrando o ar total White e trazendo calor e alegria para o interior.



Em meio a simplicidade que é o estilo escandinavo, as plantas costumam ser muito bem-vindas, fazendo referências a paisagens naturais como lagos, montanhas e florestas. Podemos ainda incorporar detalhes de aspecto rústico e industrial que caem muito bem em ambientes minimalistas, deixando

“**Esse estilo nasce do conceito de que menos é mais!**”

canos e fiação a mostra por exemplo, mas, para um ar mais moderno, jogar elementos divertidos e de pop art. As opções são muitas!

E por último, os tecidos como couro, metal e tecidos naturais não podem faltar quando o assunto é arquitetura nórdica. Sendo eles sempre com estampas muito básicas e a tabela de cores sóbria.

Com tantos nomes para um mesmo estilo e tantas outras variações que podemos designar a ele, a arquitetura escandinava tem cada vez mais conquistado espaço no mundo. Se você, como eu, é apaixonado por esses elementos e quer compor na decoração da sua casa, fique atento à bagunça e desordem do ambiente. Como o local é todo pensado com cores claras e formas simples, é mais fácil causar poluição visual nesses casos. Abaixo algumas ideias para inspirar!

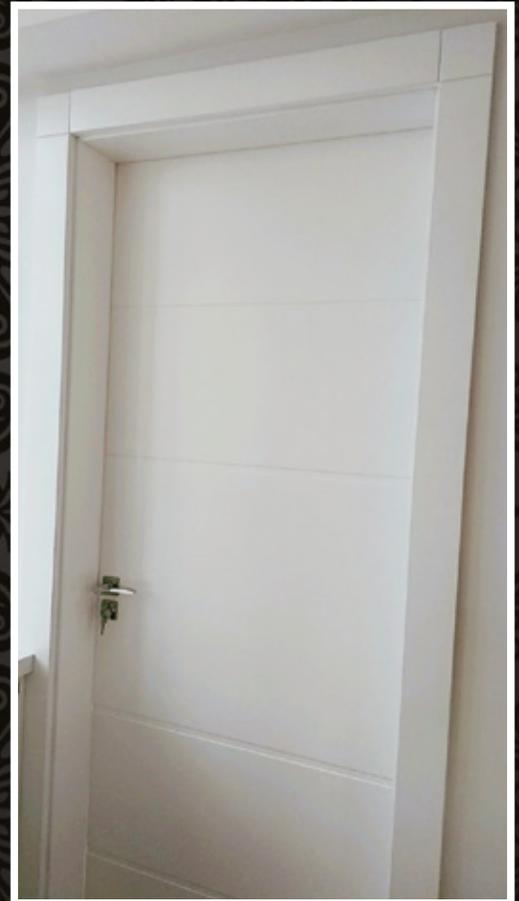


Marília Schacht
Arquiteta e Urbanista - CAU nº A114007-8



MÓVEIS SOB MEDIDA

*Tudo que você precisa
e espera quando pensa
em móveis sob medida!*



☎ 9-8816 9277

☎ 9-8880 4845

📷 mbmoveissobmedida

📍 MB Móveis Sob Medida

✉ mario.g.b@hotmail.com

disksc.com.br/mbmoveissobmedida

Parcelamos também nos cartões de crédito

Personalização de objetos

JATEAMENTO PERSONALIZADO TRANSFORMA OBJETOS EM PEÇAS ÚNICAS PARA COMEMORAÇÕES E DECORAÇÃO



Na hora de decorar, não se imagina quantas técnicas foram utilizadas para se criar uma peça, mas a sofisticação fica refletida.

Para objetos como taças, copos, divisórias, pratos, uma tendência que ganha cada vez mais mercado é o jateamento personalizado. Em casamentos e formaturas ele traz elegância e personifica as figuras principais do evento.

Mas não é só neste tipo de material que ele está presente. O jateamento pode ser utilizado em divisão de ambientes de trabalho ou casas, para que as divisórias de vidro possam trazer mais privacidade. Nas fachadas a técnica também está presente, junto com logos ou desenhos.

A técnica

O jateamento é uma técnica de atrito que produz uma aparência fosca em peças. Ela pode ser aplicada em vidros, cristais, acrílicos, plásticos, porcelanas, inox, alumínio, madeira, PVC, ferro, mármore



ou granito, dentre outros mais.

Esta técnica é realizada através de um jato de areia ou de água sobre pressão, ou ainda com a ajuda de produtos abrasivos, que desgastam a superfície, e formam assim a decoração do objeto. Para isto, são utilizados adesivos vazados com o desenho que se quer personalizar a peça.

A técnica é muito utilizada em divisórias em vidro para separar e levar mais privacidade aos ambientes, sem perder a qualidade de iluminação. Também é uma forma

de expor a marca da empresa na entrada do empreendimento de uma maneira clara e com suavidade.

Falso jateamento

No mundo do artesanato, existem técnicas que se aproximam do efeito jateado. Entre elas está o falso jateamento, uma herança do tempo das avós, que ganham uma repaginada de tempos em tempos.

Geralmente aplicado em vidros, a técnica utiliza verniz fosco, tinta à óleo, esponja e estêncil.



Mistura-se a tinta e o verniz, carrega-se a esponja e aplica-se onde estiver posicionado o estêncil na peça. Pode-se aplicar desenhos e escritas, como nomes, garantindo um resultado parecido com jateamento mais industrializado.

Personalidade evidente

Apresentar a personalidade é o principal objetivo. Para isto, vale inovar, vale utilizar técnicas milenares, vale investir em objetos que representam o estilo de cada pessoa.

O jateamento é uma delas e está em alta. Seja com o falso jateamento ou o profissional, o resultado são uma apresentação da personalidade, são uma forma de expressão decoração e deixar uma recordação a mais para eventos importantes da vida, como formaturas e casamentos. ■

Liziane Wolfart | para a revista Mais Dinâmica



TEMPER VIDROS PLAZA

Comércio e Colocação de Esquadrias:

Janelas / Portas em alumínio / Vidro temperado / Box em acrílico e vidro temperado



Rua João Gutenberg, 224-D Bairro – Engenho Braun – Chapecó - SC

(49) 3316-0303  (49) 99131-1255  tempervidros / tempervidrosplaza@yahoo.com.br

NEGÓCIOS



Novos Negócios

Empreendedores apostam em MEIs para criação de novos negócios

A criação de novas empresas vem crescendo no Brasil e a maior parte delas são MEIs – microempreendimentos individuais. Segundo dados da Serasa Experian, nos cinco primeiros meses deste ano, esta categoria jurídica foi responsável por 79% do total de novos negócios. Foram 756.344 MEIs entre um total de 955.368 novas empresas no país. Para o coordenador regional do Sebrae/SC, **Enio Albérto Parmeggiani**, este aumento demonstra que os brasileiros estão apostando no empreendedorismo para superar o momento de dificuldade econômica. “Percebemos que os empreendedores têm optado pelo MEI para dar o primeiro passo e investir no próprio negócio. O Sebrae tem auxiliado nesse processo e um dos caminhos para isso é a Sala do Empreendedor, em parceria com os municípios, que funciona como um incentivo ao trabalho e a criatividade dos nossos empreendedores”, aponta.

As Salas do Empreendedor têm como objetivo incentivar a legalização de negócios informais que se enquadrem nos requisitos estabelecidos pela Lei Complementar 123/06, também conhecida como Lei Geral da Micro e Pequena Empresa. “Entre as funções da Sala também está a de facilitar a abertura de novas empresas e regularizar as atividades informais, além de oferecer serviços aos microempreendedores individuais (MEI), como informações

e orientações sobre a abertura, funcionamento e formalização de empresas, de forma simples e facilitada”, explica Parmeggiani. Em Chapecó, a Sala do Empreendedor fica junto ao Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo De Nes.

Maior número de MEIs

Chapecó foi a cidade da região que mais teve criação de MEIs este ano: 934 novos empreendimentos até o fim do mês de agosto, segundo dados do Sebrae/SC. A maior cidade do Oeste registrou um aumento de 15,3% na abertura de microempreendimentos em 2017 com relação a 2016. A segunda colocada no número de novos MEIs é Xanxerê, com a criação de 298 microempreendimentos em 2017, um aumento de 14,7% em relação ao ano anterior. Concórdia também está entre as cidades com maior abertura de MEIS em

2017. Foram 226 novos empreendimentos desta categoria jurídica até agosto deste ano, o que deixou a cidade com quase 20% microempreendimentos a mais que em 2016.

Crescimento percentual

O salto no crescimento percentual na região ficou com as cidades de Paial e Cunhataí, onde a criação de MEIs aumentou mais de 40%. Paial, que contava com 19 MEIs em 2016, passou a contar com 28 microempreendimentos até agosto de 2017; um crescimento de 47,4% de um ano pro outro. Também no topo do ranking do crescimento na região, este ano Cunhataí teve um

“ Chapecó foi a cidade da região que mais teve criação de MEIs este ano. ”





MEI fazendo a diferença

Foram mais de cinco anos de trabalho informal, até que a empreendedora **Rosa Lourenço dos Santos**, decidiu fazer o registro como Microempreendedora Individual. A decisão foi tomada no ano passado e trouxe crescimento. “Passei a ter CNPJ e acesso a muitas coisas que precisava, tudo ficou mais fácil, abri conta no banco, passei a faturar boleto, ficou mais fácil pra comprar matéria-prima com custo mais baixo. Se eu tivesse feito o MEI antes, estaria muito melhor hoje, pois profissionalizou o meu negócio. Posso dizer que agora engrenou”, comemora.

Antes de ser microempreendedora, Rosa trabalhava em uma fábrica de enxoval para bebê, revisando o acabamento final das peças, mas não costurava. Aos poucos, por insistência das colegas, foi aprendendo a fazer pequenas costuras. Há dez anos, nasceu sua filha, Maria Eduarda e ela resolveu costurar para poder trabalhar mais perto da pequena. Aos poucos surgia ‘João e Maria’, um empreendimento diferenciado no ramo da costura e criação de peças. “Confecciono brinquedos pedagógicos para escolas, como bonecas totalmente costuradas, sem botão ou qualquer outra peça que ofereça risco para as crianças, as bonecas ajudam na contação de histórias, por exemplo. Também faço figurinos, lembrancinhas de aniversário, e muito mais. O que gosto mesmo é criar, por isso precisei do MEI para expandir o meu negócio, contratar uma pessoa pra me ajudar e ter mais tempo

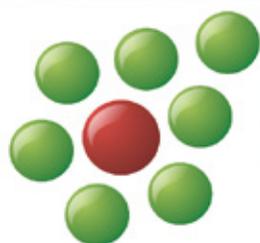
aumento de 45% na abertura de microempreendimentos, passando de 29 para 42 MEIs.

Em relação ao número de MEIs per capita, as cidades com mais microempreendimentos proporcionalmente à população são, respectivamente, Águas Frias e Pinhalzinho. Em Águas Frias, o número de microempreendedores corresponde a 5,53% da população. Já em Pinhalzinho, 5,39% dos moradores são MEIs.

Outras cidades

Todos os 54 municípios atendi-

dos pela coordenadoria regional Oeste do Sebrae/SC apresentaram crescimento na abertura de MEIs este ano. Ao todo, na região, foram criados 2.680 novos microempreendimentos individuais em 2017. A coordenadoria Oeste conta agora com um total de 20.973 MEIs. “Temos um crescimento geral de mais de 14,6% em toda a região. O índice mostra o quanto as pessoas vêm apostando no microempreendedorismo. E esse crescimento tem sido contínuo, o número de MEIS aumenta ano a ano”, explica o coordenador regional do Sebrae/SC.



Credioeste[®]
O desenvolvimento a seu favor...

**JURO
ZER/0**

(49) 3322 3051

A Credioeste ajuda você a crescer. Aqui tem Juro Zero.

para focar na criação”, conta. Rosa também começou a fazer cursos oferecidos pelo Sebrae/SC relacionados à gestão e finanças para se capacitar no gerenciamento e organização da empresa.

A microempreendedora revela que, após a abertura do MEI, as encomendas cresceram 100%. “Não passo um só dia sem receber alguma encomenda. Na média, são de dois a três pedidos por dia”, destaca. Logo que ingressou para o MEI, Rosa teve o segundo filho. O pequeno João Pedro, de um ano e meio, completou o dueto que dá nome ao empreendimento ‘João e Maria’. “O nome da empresa foi escolhido porque a história de João e Maria sempre me encantou, ouvia desde criança e depois segui gostando. Primeiro tive a Maria e depois de abrir a empresa com esse nome, veio o meu João e a felicidade ficou completa”, celebra.

O talento de Rosa, unido à dedicação e agora também à organização do microempreendimento, fizeram o negócio crescer e a expectativa a partir de agora é ampliar. “A demanda está aumentando e já começo a sentir a necessidade de crescer, ter um novo espaço e mais funcionários. Acredito que em breve vou, inclusive, deixar de me enquadrar no MEI, mas é por isso que trabalhamos, para crescer”, afirma com satisfação.

Para ser um MEI

Quem tem interesse em, assim como a Rosa, empreender e apostar na abertura de um MEI pode contar com a ajuda do Sebrae/SC na sua região. Alguns passos podem ajudar o futuro microempreendedor. O primeiro deles, segundo o coordenador regional do Sebrae/SC, **Enio Albérto Par-**

meggiani, é buscar informações. “Conheça e tenha certeza de cumprir todas as regras do MEI. Se precisar, confira o que diz a Lei Complementar nº 128/2008 e os critérios exigidos; consulte a Prefeitura de sua cidade para verificar as regras da nova atividade e/ou do novo endereço. Não esqueça de verificar as atividades permitidas para o MEI para certificar-se que seu negócio se enquadra nas ocupações autorizadas. Nossas equipes do Sebrae e da Sala do Empreendedor estão à disposição para esclarecer dúvidas e auxiliar nesse processo”, acrescenta. Para outras informações, é possível entrar em contato com a coordenadora regional Oeste do Sebrae/SC pelo (49) 3330-2800. ■

MB Comunicação | para a revista Mais Dinâmica

Há 14 anos em Chapecó, Donsini atende diariamente a população chapecoense. Ao meio-dia os clientes contam com buffet livre com grelhados e sobremesa. No jantar é servido rodízio de pizzas, especialmente preparadas no forno à lenha, acompanhado de buffet de saladas, pratos quentes e acompanhamentos. À noite os clientes também podem contar com serviço de tele-entrega.

DonSini
RESTAURANTE PIZZARIA
Forno a Lenha
(49) 3328-6633 ou 49 98877-6699



Conexão Transfronteiriça - Rota do Milho

O cenário catarinense passa por uma escassez de milho para alimentar as cadeias produtivas da suinocultura e avicultura industrial. Enquanto isso, o Paraguai tem o milho mais próximo e com logística acessível. Para acessar esse grão e desenvolver todas as cadeias produtivas do agronegócio catarinense é necessário acelerar o Plano de Desenvolvimento e Integração Fronteiriça do Estado de Santa Catarina (PDF) que vem sendo implementado nos últimos quatro anos. Elaborado por 60 instituições dos setores público e privado, o documento é coordenado pela Secretaria de Estado do Planejamento do Governo do Estado e conta com o apoio técnico do SEBRAE/SC.

Uma das soluções buscadas é o suprimento de grãos por meio da viabilização da “Conexão Transfronteiriça – a nova Rota do Milho” – iniciativa considerada um importante canal de oportunidades para o transporte de grãos, integrando Paraguai, Argentina e Santa Catarina. Os esforços para

a concretização do trajeto representam uma vitoriosa articulação obtida com o envolvimento da executiva Núcleo Estadual da Faixa de Fronteira de SC (NFSC), do Fórum de Competitividade e Desenvolvimento para o Oeste de SC com o Bloco dos Prefeitos do Mercosul (BRIPAM), Associações dos Municípios do Oeste de Santa Catarina, FACISC, FIESC, ACAV, Fecoagro, Assembleia Legislativa, Agências de Desenvolvimento Regional com apoio técnico do SEBRAE/SC, entre outros parceiros. A primeira etapa conquistada foi a autorização da concessão da entrada do produto paraguaio pela Argentina, cujo fato já está consolidado, durante recente reunião realizada entre autoridades do Brasil, Argentina e Paraguai, em Encarnación, no Paraguai.

O secretário de Estado do Planejamento e coordenador geral do NECS, Murilo Flores, comemora os avanços obtidos nas articulações, como o acordo com o Paraguai e Argentina para trazer o milho da Argentina ou do Paraguai e suprir a necessidade da agroin-

dústria do Oeste. “É um resultado concreto, fruto do esforço que nasce dos trabalhos das Câmaras Temáticas. Foi uma reunião de alcance estratégico para o futuro da economia do Oeste de Santa Catarina”, reforça quando coordenou último encontro do Núcleo Estadual para o Desenvolvimento e Integração da Faixa de Fronteira, na cidade de Maravilha.

A Rota do Milho oportunizará a liberação de transporte através de balsas sobre o Rio Paraná, na localidade de Mayor Julio Otaño (Paraguai), Eldorado (Argentina), com entrada em Santa Catarina via Porto Seco de Bernardo de Irigoyen em Misiones (Argentina) e Dionísio Cerqueira (Santa Catarina - BR). Outra passagem entre São Pedro (Misiones/AR) e Paraíso (Santa Catarina) também possui ações em andamento para atender as demandas.

O coordenador regional oeste do Sebrae/SC, Enio Albérto Parmeggiani, realça que o corredor viabilizará o crescimento do agronegócio e que o processo desencadeado tem etapas para seu aperfeiçoamento e fluidez. “São necessárias obras de infraestrutura como a implantação de pontes, rodovias e melhoria dos serviços de suporte nas passagens entre os países envolvidos, aspectos que são vinculados a acordos de cooperação e deliberação no âmbito de cada país. O principal desafio é a simplificação dos processos relativos à participação dos pequenos negócios na composição deste novo cenário econômico do território”.

O presidente da Organização das Cooperativas do Estado de



Rota do Milho foi foco de recente reunião em Maravilha.

Santa Catarina (Ocesc), Luiz Vicente Suzin, lembra que todos os anos a agroindústria catarinense precisa importar entre 3 milhões e 3,5 milhões de toneladas de grãos porque a produção interna catarinense é insuficiente. O Estado é o oitavo produtor e o segundo maior consumidor. O milho disponível está em média a 2.000 quilômetros de distância, no centro-oeste brasileiro. Entretanto, se as ações de integração fronteiriça forem implementadas, esse insumo pode ser obtido no Paraguai, país que faz divisa com o território catarinense.

O Paraguai possui 11 portos fluviais no rio Paraná. A província de Misiones (Argentina) estrutura um porto na capital provincial Posadas e uma ponte em Eldorado na divisa Argentina/Paraguai. Com essa conexão construída, o milho

do Paraguai estará a apenas 130 quilômetros da fronteira com Santa Catarina pelo trajeto Paraguai/Rio Paraná/Eldorado até Dionísio Cerqueira (SC) ou Paraíso (SC). Da fronteira até o maior polo da agroindústria (Chapecó) a distância é de apenas 190 quilômetros.



Para o milho paraguaio chegar regularmente ao grande oeste catarinense é necessário a supressão de vários gargalos que, atualmente, dificultam a logística de transporte de cereais e ameaçam a viabilidade dos negócios na região. Por isso, o Núcleo Estadual de Integração da Faixa de Fronteira propôs a instalação de aduana e toda a infraestrutura alfandegária para liberação da ponte sobre o rio Peperi-guaçu em Paraíso (SC) ao comércio internacional Brasil/Argentina. Do lado argentino já foi instalada infraestrutura. Outra reivindicação é a construção da nova ponte, já autorizada pelo Decreto federal 8699/2016. ■

MB Comunicação |
para a revista Mais Dinâmica

Dimmaq

Desde 1972
45
anos

Concessionária
YANMAR
AGRITECH
Concessionária Elite
STIHL

Revenda Autorizada

GEA

NOGUEIRA

VENCE TUDO

jacto
Ao seu lado, sempre.

TRAPP



Expofeiras movimentam a região em 2018

O turismo de negócios está ganhando cada vez mais espaço em todo o estado de Santa Catarina. Exposições, feiras, simpósios e encontros dos mais diversos segmentos empresariais atraem milhares de visitantes.

Nesse aspecto, o ano de 2018 já começa movimentado na região. Diversas expofeiras estão programadas nos mais variados setores. Dentre elas estão:

Itaipu Rural Show em Pinhalzinho (SC)

A 20ª edição do Itaipu Rural Show está programada para os dias 24, 25, 26 e 27 de janeiro de 2018, no centro de difusão de tecnologias da Cooperitaipu, localizado no quilômetro 580 da rodovia federal BR-282, a um quilômetro do trevo Oeste da cidade de Pinhalzinho/SC.

Com entrada gratuita, o Itaipu Rural Show objetiva mostrar aos participantes as tecnologias e tendências do agronegócio. É um evento direcionado às propriedades rurais de todo o país em que



participam mais de 300 empresas de diferentes segmentos, todas ligadas ao agronegócio.

Além disso, o Itaipu Rural Show é o maior evento do Agronegócio do Estado de Santa Catarina. No evento o público poderá participar de palestras sobre suinocultura, avicultura, bovinocultura de leite, técnicas de ordenha, pastagens, práticas de silagem, plantas medicinais, cultivares de milho, soja, feijão, plasticultura, entre outras, todas com técnicos nos respectivos estandes dos expositores.

Também serão realizados eventos com palestrantes de renome nacional tratando de assuntos, como: Suinocultura Moderna; Sistema de Produção de Leite; Avicultura Eficiente; Comportamento do Mercado Agrícola; Efeitos da Economia no Agronegócio; e Jovens e os Desafios da Gestão no Agronegócio.

Feira Congresso de Tecnologia para a Indústria Eletrometalmecânica em Chapecó (SC)

Com o objetivo de promover as indústrias da região oeste do estado, assim como levar novas tecnologias para atualização do parque fabril metalmeccânico da região, será realizada, de 6 a 9 de março de 2018, a 3ª edição da feira EletroMetalMecânica, em Chapecó (SC).

O Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas e Material Elétrico de Chapecó (Simec) e a Messe Brasil são as responsáveis pelo evento e informam a 3ª edição contará com algumas alterações. Uma das mudanças está no nome da feira, que agora passa a ser chamada de EletroMetalMecânica. “A força da região Oeste de SC vem de uma multiplicidade de pequenas e médias empresas espalhadas por mais de 50 municípios. Uma força consumidora de máquinas, insumos e equipamentos, que atendem à indústria agropecuária e alimen-

“ Diversas expofeiras estão programadas nos mais variados setores para 2018.

A evolução do
AGRONEGÓCIO
passa por aqui!

ITAIPU
rural show

24 A 27
Janeiro 2018
em PINHALZINHO

20
ANOS

tícia, cada vez mais mecanizada e automatizada”, explica Richard Spirandelli, diretor da Messe Brasil.

Com a expectativa de reunir 120 expositores e um público de 20 mil profissionais em quatro dias de feira, a terceira edição também terá estrutura para receber expositores e visitantes de outros países. Complementando o evento estão na programação uma Rodada de Negócios e um Congresso.

Expopedras em Ametista do Sul (RS)

A 11ª edição da Feira Internacional da Pedra Ametista – Expopedras está programada para os dias 08 a 11 de março de 2018, em Ametista do Sul (RS). O principal objetivo do evento é destacar os potenciais da indústria e do comércio local de pedras, proporcionando aos expositores uma oportu-

nidade de mostrar toda a beleza e a qualidade de seus produtos.

Além disso, a feira também é considerada uma grande vitrine, que visa bons negócios no ramo de gemas, joias e capelas, com mercado nacional e internacional, que divulga ainda, as atrações turísticas do município e da região e é um canal de contato para futuros negócios, o que a torna um referencial neste setor.

De acordo com os organizadores, uma grande equipe trabalha na preparação para receber bem os visitantes e agradar a todos que estarão presentes.

O presidente da Comissão Central Organizadora, Marciano Casol, ressalta que a Expopedras tem se destacado como uma das maiores da região, o que gera grande responsabilidade para sua realização. “Queremos apresentar nosso



Fotos: Sites: agriculturas.gov.br / ritmais.com.br / snorte.com.br / tuosobrevivere.com.br / radionamb.com.br

Confira a programação:

- 08 de março - Daniel & Samuel e Banda
- 09 de março - Zé Neto e Cristiano
- 10 de março - Bruno e Marrone
- 11 de março - Trio Parada Dura



Atacado e varejo direto da mina
Wholesale and retail direct from the mine

DIRETO DA MINA!

[@predrassagabriel](#) | [+55 55 99664-0346](#)
francibroglio@hotmail.com

Estaremos presente na EXPOPEDRAS de 8 à 11 de março de 2018!

Citrino - Ametista - Ágatas - Raridades - Jóias - Presentes

Rua Armando Dezorzi, 290, Ametista do Sul - RS
CEP: 98465-000

principal produto, a pedra amethysta, a qual encanta admiradores e compradores, trazendo assim, desenvolvimento e crescimento para o município. Além de nossas preciosidades, temos o setor do turismo, que cresce e se destaca em nossa região, nossos vinhos envelhecidos em furnas subterrâneas, que proporcionam um produto diferenciado e passeios pelas galerias para apreciação e degustação, joias e semi joias, pedra bruta, enfim, são inúmeros produtos e opções disponíveis em Ametista do Sul, e na Expopedras tudo isso se evidencia”, finalizou.

Feira Estadual do Milho em Xanxerê (SC)

Considerada uma das maiores feiras de agronegócios do Sul do Brasil, a 18ª Feira Estadual do Milho (Expo Femi) está programada para os dias 28 de abril a

6 de maio de 2018, em Xanxerê.

A feira, que criada com o objetivo de divulgar as potencialidades de Xanxerê, por ser considerada a Capital do Milho, reúne expositores da áreas da indústria, comércio, agropecuária, prestação de serviços, gastronomia, além de shows com os principais nomes do Brasil.

O prefeito, Avelino Menegolla, destaca a importância de realizar mais uma Festa Estadual do Milho. “Sabemos o quanto esta feira é importante, não somente para Xanxerê, mas para todo Estado, por isso queremos que a ExpoFemi 2018 seja especial, como em todas as edições que são realizadas, sempre com carinho e dedicação de todos os envolvidos e grande participação do público”, disse.

De acordo com o presidente da ExpoFemi 2018, Cristiano Toffolo, junto com a Comissão Central Organizadora deseja promover



uma feira ainda mais especial, e com a participação de toda comunidade e das entidades. “Contamos com o apoio das entidades para desenvolver nossa feira, para que ela seja grande como deve ser, mas dentro das nossas limitações, querendo sempre que seja autossustentável”, enfatizou.

A programação da feira ainda não foi definida, mas deverá ser divulgada nos próximos meses. ■

Ananda C. F. Buttenbender
para a revista Mais Dinâmica



Dobra Perfil

MK Perfilados de Aço Ltda.

Perfis Especiais - Tubos

Barras Chatas - Redondas

Cantoneiras - Chapas Carbono

Galvanizada - Inox

Prestação de Serviço em Calandra

Corte e Dobra

(49) 3324.3806 - (49) 3199.1460

Rua Lisboa, 257-E - Bairro Líder - Chapecó-SC - Cep: 89.805-200

dobraperfil@gmail.com



Fernanda Wickert Bruxel
Associada da Cooperitaipu



Volmir de Vargas
Gerente do Superalfa

Cooperar une e torna possível

Para a Aurora, cooperação é a prova de que é possível ser economicamente viável mesmo quando o grande objetivo é o **bem comum de mais de 100 mil famílias**, no campo e na cidade. Por isso, cooperar é o que nos **une e torna a Aurora possível.**



Sem marketing não tem vendas!

Você conhece a diferença entre marketing e vendas? Vamos analisar que sem marketing, você não teria perspectivas que te levassem a acompanhar resultados, mas ainda sem uma boa técnica de vendas e estratégia, sua taxa de conversão pode diminuir. O marketing e as vendas devem funcionar simultaneamente, mas na maioria das empresas, são departamentos que nem se comunicam.

São duas funções diferentes, e se você não entender a diferença, talvez você não obtenha os resultados que gostaria de ações de marketing. Então, antes de determinar suas necessidades de recursos de marketing vamos examinar estes dois componentes importantes.

Basicamente, marketing é tudo o que você faz para alcançar e persuadir as perspectivas e captar atenção dos seus clientes e o processo de vendas é tudo o que você faz para fechar a venda e obter um contrato assinado, ou a entrega de um produto final. Tanto o marketing como as vendas estão foca-

das no aumento da receita. Eles também exigem conhecimentos e habilidades semelhantes, de modo que muitas vezes você encontrará especialistas em ambas as áreas, mas eles são, de fato, funções muito diferentes, e devem ser planejados e financiados separadamente.

Ambas são necessárias para o sucesso de uma empresa e se combinadas estrategicamente trazem uma quantidade significativa de crescimento de negócios. No entanto, da mesma forma, se os esforços estiverem desequilibrados ou os departamentos não se comunicarem, o resultado será menor.

Marketing consiste em traçar estratégias que você pode medir seu alcance e trabalhar para per-

suadir seus clientes potenciais de que você é a empresa certa para eles. Determina quais mensagens são necessárias para as pessoas certas, do jeito certo e no momento certo e no local certo.

Trata-se da mensagem que prepara a perspectiva da venda, imagine o marketing como uma rede, jogado estrategicamente para obter as melhores chances possíveis de uma boa captura. O Marketing é feito por meio da publicidade, relações públicas, redes sociais, relacionamento, fortalecimento da marca, entre outros. Também conduz pesquisas do mercado em geral, o público alvo, estuda a concorrência, para esclarecer valores, benefícios, preços, localização e qualquer mudança no mercado que possa exigir ajustes com o serviço ou produto.

O processo de vendas consiste na interação interpessoal. Muitas vezes, é feito por uma reunião individual, tele vendas, redes. É tudo o que o envolve

com o cliente de um modo pessoal. As vendas derrubam as portas, superam objeções, negociam preços e condições e muitas vezes trabalham internamente para garantir que os objetivos de seus clientes sejam atendidos. Na maioria das vezes, o cliente potencial é conduzido a você por meio de esforços de marketing. Este é um processo seqüencial: você não pode experimentar vendas fortes em andamento, a menos que você gaste algum tempo e dinheiro em marketing.

A real diferença entre um e outro é que marketing se foca no futuro e as vendas no presente. O marketing também precisa converter a compreensão do merca-

“ Marketing consiste em traçar estratégias que você pode medir seu alcance e trabalhar para persuadir seus clientes potenciais de que você é a empresa certa para eles. ”



do em ferramentas e táticas para atrair clientes, construir relacionamentos (muitas vezes digitais) e desenvolver leads. Marketing direciona as vendas quanto a onde eles deveriam caçar e quais as munições a serem usadas. Note, no entanto, que se o Marketing se tornar uma função de suporte de vendas focada apenas no agora, o futuro pode se perder. As vendas precisam se concentrar no agora, a equipe de vendas deve estar focada em trazer os negócios de hoje, bater as metas mensais.

Como integrar marketing e vendas?

Primeiro verifique como estão os processos do seu negócio. Você tem uma plataforma de marketing? Sua marca é conhecida? Sua área de vendas sabe como comercializar? Qual é a cultura da sua empresa? Como você faz a sua publicidade? Tem um profissional para isso? Se esses processos ainda não estão claramente definidos será preciso algum tempo, conhecimento e dinheiro para resolver, mas sem uma definição clara dos processos uma empresa tem pouca esperança de melhorar substancialmente suas vendas ou atrair novos clientes.

Se você não tem a experiência interna, não tenha medo de trazer alguém que possa ajudá-lo a começar. Para o custo equivalente de um único arquivo, você pode facilmente fazer uma diferença significativa em suas receitas este ano e nos próximos cinco anos. Idealmente, quem você contrata ajuda a documentar a estratégia e a implementação,



oferece algum treinamento para seus funcionários e cria processos repetitivos para que com o tempo, a empresa possa aprender a fazer isso por conta própria.

E uma vez que as estruturas mencionadas acima estejam funcionando, as vendas podem iniciar com seriedade. Isso inclui planejamento direcionados para a busca do cliente, campanhas assertivas que abranjam propaganda, estratégias em mídias digitais e a partir daí: Comece!

Como começar?

Comece desenvolvendo um plano estratégico de marketing para que você saiba para onde você está indo. Em seguida, trabalhe em uma plataforma de marketing forte. Quando está perto da conclusão, comece a identificar e construir planos para a busca de metas específicas. Certifique-se de ter um plano de estratégias para cada um e um orçamento para garantir que você tenha fundos para realmente seguir o trabalho. Acompanhe de perto a implementação dos planos e acompanhe os resultados para que você possa ver o que está funcionando e o que não

“As vendas precisam se concentrar no agora, a equipe de vendas deve estar focada em trazer os negócios de hoje, bater as metas mensais.”

é. Tal como acontece com a maioria das novas atividades, é melhor começar pequeno – como um plano piloto. Depois de experimentar algumas práticas e ver como isso funciona, você pode ampliar suas estratégias para incluir mais clientes-alvo ou grupo de compradores ideais.

Após a definição das estratégias, é necessário informar a equipe de vendas, já imaginou se sua empresa posta nas redes sociais uma imagem de promoção e de repente um cliente liga interessado e sua equipe não sabe do que se trata? Por isso, é muito importante a comunicação e o treinamento, depois é hora de implementar os métodos de contato, formas de abordagem e acompanhamento do progresso das negociações.

Desenvolver um processo que combine vendas e marketing permitirá que você alcance as perspectivas em todos os níveis. Lembre-se que a chave de tudo é o equilíbrio e a comunicação entre as duas áreas. ■

Frencielle Mafessoni dos Santos
para a revista Mais Dinâmica



• Venda
• Manutenção
• Acessórios
• Suprimentos

Notebooks
Computadores
Notebooks
Monitores
Tablets

☎ 49 3323 3640 ☎ 49 9 9923 3559
🌐 www.compucentercco.com.br
✉ compucenter@compucentercco.com.br



CULTURA&LAZER

*Destaque
no turismo*

Oeste é destaque no turismo de Santa Catarina

Representando cerca de 12% da geração da riqueza, o turismo de Santa Catarina foi apontado como um dos setores indutores de desenvolvimento devido a sua transversalidade e relevância. O potencial de crescimento é capaz de produzir um bom giro na economia, assegurando, como consequência, a geração de empregos e aquecendo os setores da indústria, comércio e serviço.

Com foco no potencial de cada região e alinhado às tendências mundiais, a Federação do Comércio de Santa Catarina (Fecomércio), a Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina (Fiesc) e o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (Sebrae), apresentaram, ainda em 2016, a Rota Estratégica do Turismo no estado. O objetivo é consolidar Santa Catarina como destino turístico inteligente até 2022.

Nos próximos anos serão executadas 59 ações do estudo que defende a valorização e o fortalecimento de 12 regiões turísticas catarinenses: Caminho dos Canyons, Caminho dos Príncipes, Caminhos da Fronteira, Caminhos do Alto Vale, Costa Verde & Mar, Encantos do Sul, Grande Florianópolis, Grande Oeste, Serra Catarinense, Vale das Águas, Vale do Contestado e Vale Europeu.

A expectativa é catalogar o turismo em dois pilares: destino turístico inteligente e benefícios desses locais. O primeiro se dá pela aplicação de novas tecnologias de informação e pelo desenvolvimento turístico sustentável. O segundo busca promover um ambiente ino-



vador, experiências turísticas para os consumidores e qualidade de vida para os moradores.

Turismo na região Oeste

Grande Oeste, Vale das Águas e Caminhos da Fronteira são as regiões turísticas que contam com cidades localizadas no Oeste Catarinense.

Vale das Águas

O Vale das Águas tem 27 municípios incluídos no Mapa do Turismo Brasileiro organizado pelo Ministério do Turismo divulgado em 2017.

Como o próprio nome sugere, a água é o principal elemento pre-

sente nos atrativos turísticos da região. Um dos destaques é a cachoeira Salto Saudades, em Quilombo, formada por várias quedas d'água no Rio Chapecó. O local fica a cerca de 20 km do centro da cidade. Em toda a região são encontrados diversos estabelecimentos com águas termais, com destaque para Palmitos, Quilombo, São Carlos e Águas de Chapecó.

O Rio Uruguai, que passa por várias cidades do Vale das Águas, também é um atrativo que pode ser explorado de diversas maneiras, por meio de passeios de barco ou jornadas nos balneários de água doce.



Abelardo Luz

**Vale Das Águas -
Mapa Do Turismo 2017**

Águas de Chapecó - Categoria D
Águas Frias - Categoria E
Caibi - Categoria D
Caxambu do Sul - Categoria E
Cunha Porã - Categoria D
Cunhataí - Categoria E
Flor do Sertão - Categoria E
Formosa do Sul - Categoria D
Irati - Categoria E
Jardinópolis - Categoria E
Maravilha - Categoria D
Modelo - Categoria E
Mondaí - Categoria D
Nova Erechim - Categoria D
Nova Itaberaba - Categoria E
Palmitos - Categoria C
Pinhalzinho - Categoria D
Planalto Alegre - Categoria E
Quilombo - Categoria D
Riqueza - Categoria E
Santiago do Sul - Categoria E
São Carlos - Categoria D
São João do Oeste - Categoria D
Saudades - Categoria D
Serra Alta - Categoria D
Sul Brasil - Categoria E
União do Oeste - Categoria E



Caminhos da Fronteira

Já quem gosta de desbravar terras agrestes vai encontrar nos Caminhos da Fronteira o lugar ideal para suas aventuras. A região fica na fronteira com os estados do Rio Grande do Sul e Paraná, no extremo oeste catarinense, também fazendo divisa com a Argentina. Assim, devido a sua localização, existe uma grande diversidade cultural em seus 18 municípios.

O ecoturismo aparece como destaque, sendo uma das atividades mais favoráveis dessa região. A beleza excêntrica e selvagem dos municípios é um convite para atividades como trekking, rapel e pescarias, entre outros.

Nos Caminhos da Fronteira, as tradições dos imigrantes alemães, italianos e poloneses se misturam aos costumes gaúchos, paranaenses e argentinos, formando um rico mosaico cultural. Em Guaraciaba está um dos maiores museus rurais do Brasil: o Edvino Hölscher. Já em Dionísio Cerqueira a atração é o Marco das Três Fronteiras.

Itapiranga



Quilombo





Itá



Não é um fato muito conhecido ou divulgado, mas a primeira Oktoberfest de Santa Catarina ocorreu em Itapiranga. A culinária alemã está presente em várias outras festas, assim como os pratos típicos da gastronomia italiana e polonesa.

Caminhos da Fronteira - Mapa do Turismo 2017

- Anchieta
- Barra Bonita
- Belmonte
- Descanso
- Dionísio Cerqueira
- Guaraciaba
- Guarujá do Sul
- Iporã do Oeste
- Iraceminha
- Itapiranga
- Palma Sola
- São José do Cedro
- São Miguel do Oeste

Grande Oeste

Já a região turística conhecida como Grande Oeste é considerada uma das mais “selvagens” de Santa Catarina. Conta com paisagem adornada por cachoeiras em praticamente todos os municípios, a maioria com uma população de menos de 10.000 habitantes.

Chapecó é o principal centro urbano e econômico da região, colonizado descendentes de imigrantes italianos e alemães, principalmente do Rio Grande do Sul. Para os

turistas, as atrações são variadas: banhos termais, turismo rural, gastronomia, festivais tradicionais, museus e atividades relacionadas ao ecoturismo. Na região do Grande Oeste você encontra paisagens acidentadas e belos recantos de natureza preservada, que são perfeitos para o ecoturismo. Existem rotas em todos os municípios e uma boa parte deles leva a belas cachoeira. Há também parques com infraestrutura completa, pesque-pagues e outras atrações para crianças.

Grande Oeste - Mapa do Turismo 2017

- Abelardo Luz
- Arvoredo
- Bom Jesus
- Chapecó
- Coronel Freitas
- Faxinal dos Guedes
- Guatambu
- Ipuaçú
- Imbituba
- Jaguaruna
- Laguna
- Lauro Muller
- Nova Veneza
- Orleans
- Pedras Grandes
- Pescaria Brava
- Rio Fortuna
- Sangão ■

Ananda C. F. Buttenbender |
para a revista Mais Dinâmica



AJ Hotel Praia
 Conforto e Economia
 à sua Disposição

E M B R E V E

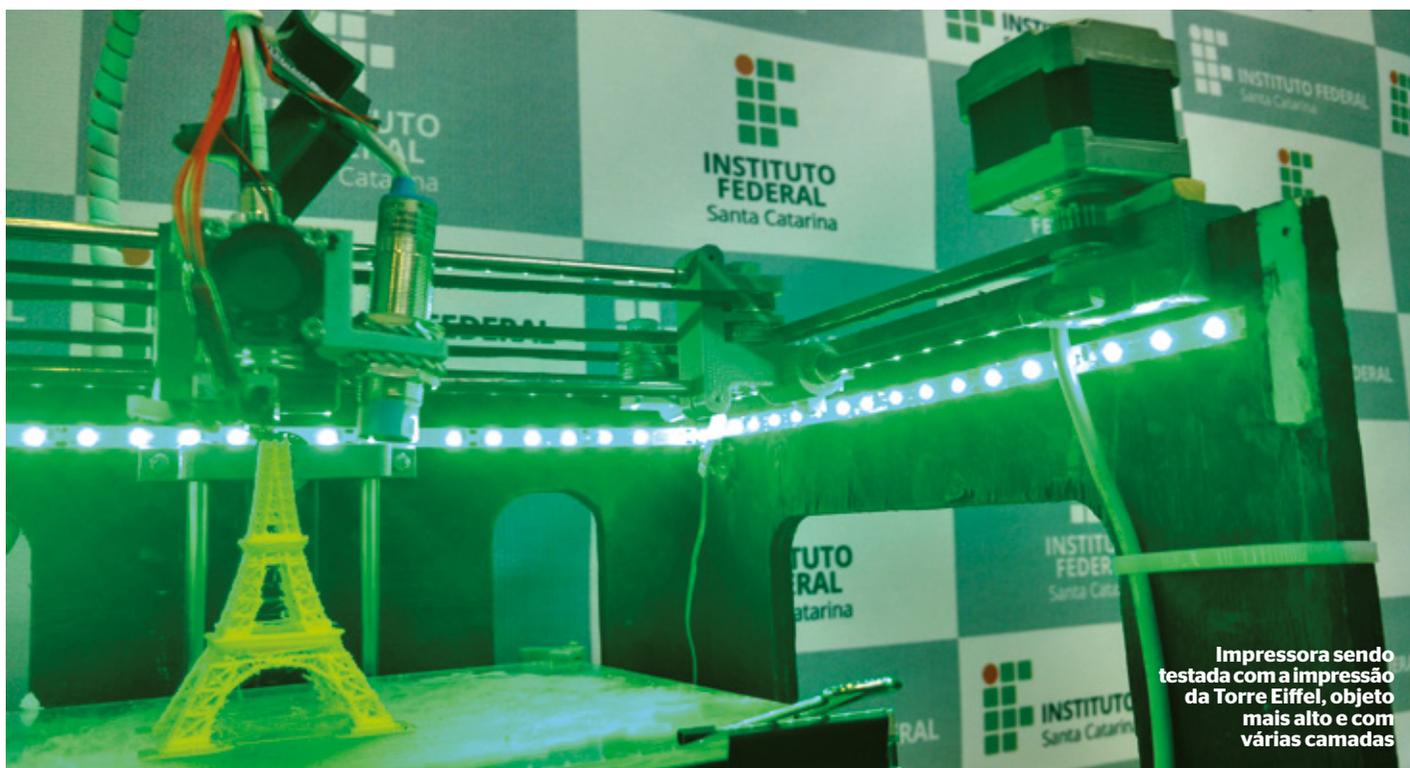


AJ Hotel Chapecó
 Conforto e Economia
 à sua Disposição



(49) 2049-3320 • 99188-1200
 Rua Concórdia - 245E - Bairro Líder - Chapecó (SC)

Impressora 3D: união de criatividade e utilidade no IFSC



Impressora sendo testada com a impressão da Torre Eiffel, objeto mais alto e com várias camadas

A criatividade e a utilidade de uma impressora 3D, desenvolvida nas salas de aula e laboratórios do Câmpus Chapecó do Instituto Federal de Santa Catarina, tem conquistado as feiras e exposições por onde o IFSC tem passado. A próxima oportunidade para conhecer a impressora 3D será a EletroMetalMecânica, feira que ocorre de 6 a 9 de março, em Chapecó.

Assim como uma impressora comum, a chamada 2D, que imprime um desenho ou uma escrita em um papel, a impressora 3D faz o mesmo trabalho, mas é evoluída: transforma modelos em três dimensões, que estão desenhados em um programa de computador, em objetos palpáveis.

A impressora 3D pode imprimir desde peças simples, engrenagens, cubos, cones, até protótipos de robôs ou de carros que sejam utilizadas na indústria. “É possível testar um protótipo, ver como ele fica em uma peça de plástico. E, se der certo, a indústria coloca em prática”, exemplifica o professor do IFSC Gustavo Guedes, que auxiliou no desenvolvimento do projeto.

Os objetos são construídos com um filamento de plástico, que é derretido a uma temperatura de 200 a 250 graus celsius, e vai formando camada por camada até o objeto final. “É possível construir qualquer ideia que possa ser modelada em 3D. Basta passar a ideia para um programa específico do computador e deste computador

enviar para a impressora, que ela imprime”, explica o professor.

No Câmpus Chapecó, o foco da impressora é imprimir kits didáticos para auxiliar na aprendizagem. Esta ideia inclusive garantiu o terceiro lugar no Seminário de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação (Sepei), realizado pelo IFSC em 2017. O trabalho foi levado para apresentação oral na Divisão Temática “Formas de comunicar, discursos, movimentos culturais e mediação educacional”.

O aluno do curso de graduação em Engenharia de Controle e Automação Eduardo Todero auxiliou na criação da impressora e apresentou o trabalho no Sepei. “Ao participar deste projeto na graduação, podemos desenvolver futuras ideias na nossa vida pro-

A impressora 3D pode imprimir desde peças simples, engrenagens, cubos, cones, até protótipos de robôs ou de carros que sejam utilizadas na indústria.

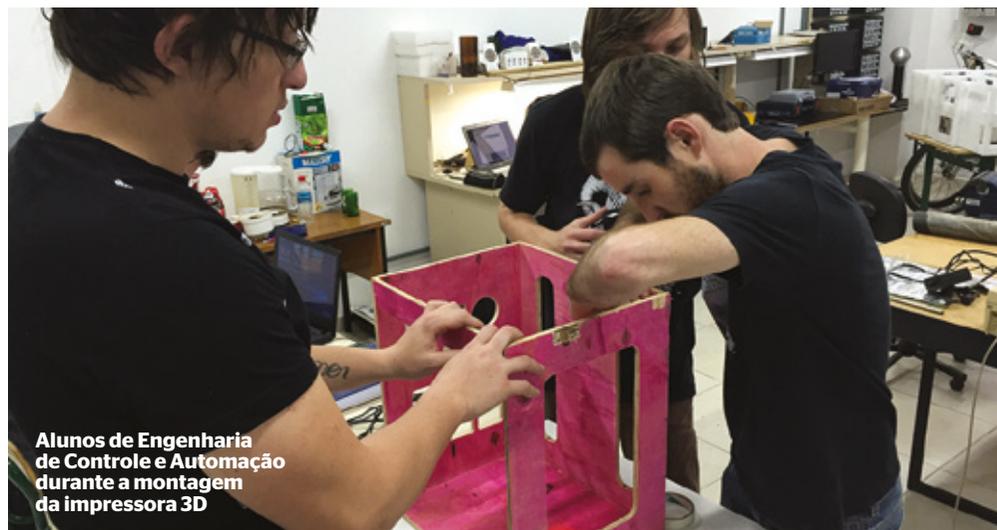
fissional, fabricando peças, as vendendo e estimulando o empreendedorismo”, acredita o estudante.

Como surgiu a ideia

A ideia surgiu como um projeto de pesquisa e extensão em junho de 2016 com alunos bolsistas e voluntários e professores de Engenharia de Controle e Automação do Câmpus Chapecó do IFSC. A ideia era fazer kits robóticos para o curso de Engenharia, mas primeiro era preciso decidir como os professores e alunos iriam fabricar os robôs – para auxiliar outro projeto que já existia no câmpus.

“Pensando em como produzir os robôs, surgiu a ideia de montar a impressora 3D. Com isso, veio o segundo desafio: como montar a impressora?”, conta o professor Gustavo Guedes.

Os professores Gustavo Guedes e Enio dos Santos Silva reuniram alunos do curso e todos começaram a pesquisar. Eles descobriram que existe um projeto de impressora 3D “aberto” na internet. Fizeram download e começaram a reunir peças já fabricadas no pró-



Alunos de Engenharia de Controle e Automação durante a montagem da impressora 3D

prio curso que não eram usadas e pediram a ajuda de parceiros do IFSC para fabricar o que faltou. Entre os parceiros está a Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó).

Depois de pronta, além de imprimir as peças para os robôs, a impressora 3D pode melhorar o processo de ensino-aprendizagem, imprimindo protótipos e kits de aprendizagem para as aulas dos cursos técnicos, nos projetos

integradores, e até ser utilizada em Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) das graduações.

“Nesses projetos, você consegue ter um amplo conhecimento, não só na parte específica da impressora, mas também como trabalhar em equipe (fundamental para a construção da impressora), como colocar metas em projetos (extrema importância para ter uma organização do andamento do projeto), respeito aos colegas e aos líderes do projeto, entre outros vários aprendizados”, detalha outro aluno que participa do projeto, Gustavo Pavan.

O professor Gustavo concorda e vai além: “este tipo de projeto estimula, abre as portas para o pensamento criativo. Cada problema que surge, é preciso resolver. E o aprendizado fica mais fácil com a prática”. ■



Primeiros testes de impressão foram com o símbolo da Chapecoense, pois ele tem várias camadas

Rafaela Menin

Jornalista do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC)

Ensino médio com formação técnica em informática

Engenharia de controle e automação

Técnico em mecânica

Técnico em eletroeletrônica

Técnico em eletroeletrônica (modalidade EJA)

Pós Graduação em nível de especialização Pro EJA



INSTITUTO FEDERAL

SANTA CATARINA

CAMPUS CHAPECÓ

www.chapeco.ifsc.edu.br

Rua Nereu Ramos 3450-D, Bairro Seminário - Chapecó - SC

(49)3331 4651 / 3324 2622

A agricultura brasileira



No clássico Eneida, o poeta romano Virgílio, dizia há mais de dois mil anos, sobre a diferença entre uma calma saudável da vida no campo e uma agitada e estressante vida na cidade: “Fortunatus nimium, si sua bona norint, agrícolas.” (Ó, como seriam demasiadamente felizes os agricultores se conhecessem a sua felicidade). Em meados do século passado, a agricultura era vista como atividade menor, atrasada. Por falta de uma política de investimento voltada a área rural, verificou-se um êxodo rural, esvaziando

o campo e inchando as cidades. Atualmente a atividade do setor agrícola é uma das mais importantes da economia brasileira, sendo responsável por quase R\$100 bilhões em volume de exportações em conjunto com a pecuária, segundo dados da Secretaria de Relações Internacionais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SRI/Mapa). A produção agrícola no Brasil, portanto, é uma das principais responsáveis pelos valores da balança comercial do país. Podemos dizer que a principal marca da agricultura no Brasil atual – e também,

por extensão, a pecuária – é a formação dos complexos agrícolas, notadamente desenvolvidos nas regiões que englobam os estados de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Paraná, Rio Grande do Sul, Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul. Nesse contexto, destacam-se a produção de soja, a carne para o mercado interno e exportação e também a cana-de-açúcar, em razão do aumento da necessidade nacional e internacional por etanol.



Dr. Irio grolli

Parte da economia brasileira depende da agricultura, pois este é um setor que gera empregos para 22% da população ativa, 20% das exportações são de produtos agrícolas, 12% do PIB (Produto Interno Brasileiro) são representados pela agricultura. Não só por isso, mas a agricultura brasileira, estabilizou o abastecimento interno, reduziu o custo da cesta básica, além de diminuir as diferenças regionais com ganhos sociais e econômicos. ■

Dr. Irio grolli
Juiz de Direito Aposentado



COOPERAR É EVOLUIR.

*Que venham mais 50 anos de cooperativismo em
nossa vida.*



COOPERALFA

50

ANOS



alfa

Cooperar é evoluir

Violência Doméstica

Quarta-feira, 14h30, Ana (nome fictício) está em seu primeiro turno de trabalho em uma tarde relativamente tranquila de Dezembro. Mais tarde ela terá um intervalo de uma hora que usará para fazer um lanche e entrar em contato por telefone com os filhos que terão chegado em casa da escola. Ana só chegará em casa por volta das 22h30, por isso está sempre atenta à rotina das crianças, que neste período em que ela está no trabalho são cuidadas por seu irmão.

Entre atender um cliente e outro no balcão, uma mensagem inesperada tira a paz de Ana. É seu ex-companheiro com mais uma das dezenas de ameaças nos últimos dias. Ele está trabalhando nas proximidades e pode vê-la, o que faz o medo ser ainda maior de que ele possa concretizar o que diz, fazendo mal para ela e as crianças.

Ana (nome fictício) e João (nome fictício) tiveram um relacionamento conturbado marcado por brigas, maus tratos e ameaças, até que um dia ela decidiu terminar tudo. Procurou a Delegacia da Mulher, relatou a violência que sofria, e foram impostas a ela medidas protetivas previstas na Lei Maria da Penha para que

cessassem as agressões. João foi obrigado a sair de casa. Ana teve que mudar de endereço. Mas a violência não parou.

A mensagem recebida no celular poderia ter sido mais uma daquelas que tiraria o sossego de Ana até que ela chegasse em casa e visse seus filhos em segurança, mas alguns minutos depois, o alívio, chega a informação de que João havia sido preso pelo Guardião Maria da Penha. A equipe especializada da Polícia Militar em fiscalizar o cumprimento (ou descumprimento) de medidas protetivas já estava acompanhando o caso e recebera ordem do Juizado de Violência Doméstica no dia anterior para que recolhesse o agressor ao Presídio Regional até que resolva não mais desobedecer ordem judicial.

A equipe do Guardião Maria da Penha visitou Ana dois dias antes da prisão do agressor e constatou o descumprimento reiterado das medidas. O caso foi levado ao Promotor de Justiça, que representou pela prisão de João, o

juiz deu a ordem e sem demora foi cumprida pela guarnição.

O Guardião Maria da Penha foi criado em Novembro de 2016 através de iniciativa da Comissão de Segurança Pública da Câmara de Vereadores de Chapecó, que em reunião de trabalho com o Comando da Polícia Militar, Ministério Público e Juizado de Violência Doméstica, acertaram o início das atividades de fiscalização.

Quando uma mulher recebe uma medida protetiva, o Guardião é informado imediatamente, faz contato com a vítima, verifica se é necessário uma visita na residência, e passa a monitorar, tanto a vítima como o agressor, para que, havendo descumprimento da medida, ações possam ser tomadas a fim de preservar a integridade e a segurança da mulher.

O Comando do 2º Batalhão tem afirmado constantemente que as atividades do Programa tem contribuído para a diminuição do número de homicídios na cidade. Pelo pouco tempo em exe-

cução, ainda não dá para fazer comparações, mas já é possível verificar a diminuição nos casos de reincidência em casos monitorados pela PM.

Nesse pouco tempo de atividade já são mais de 140 mulheres atendidas, 6 prisões preventivas, 1 prisão em flagrante, e dezenas de mulheres imensamente gratas por terem finalmente a sensação de que estão protegidas. ■

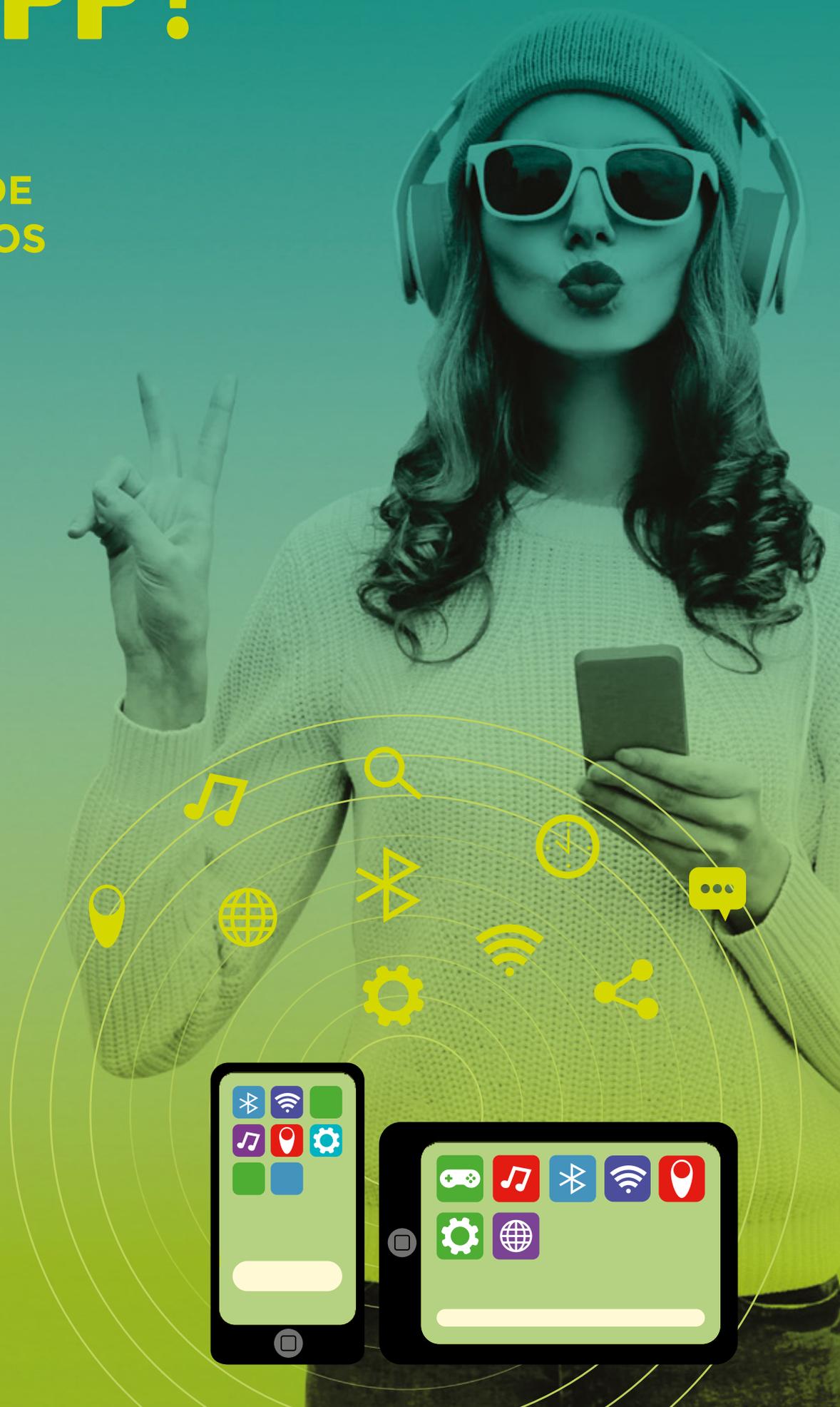
“ O Guardião Maria da Penha foi criado em Novembro de 2016 através de iniciativa da Comissão de Segurança Pública da Câmara de Vereadores de Chapecó.



Julio Cesar R. Guerra
Assessor Parlamentar
e Advogado

QUER DESENVOLVER SEU APP?

PRATICIDADE
E CREDIBILIDADE
AO ALCANCE DOS
SEUS DEDOS.



SAFARI
COMUNICAÇÃO

CAPA

Chapecó

Um polo do conhecimento

Quinta maior cidade do Estado, com cerca de 210 mil habitantes, Chapecó é nacionalmente conhecida pelas atividades ligadas ao agronegócio, porém, com o passar do anos, o município se tornou o destino de inúmeros estudantes universitários que procuram uma formação de qualidade no ensino superior.

Berço de um grande centro universitário, o município, que comemorou seu centenário no último ano, acolhe um grande fluxo de estudantes oriundos de diversas regiões, que percorrem um longo trajeto de ônibus ou até mesmo se mudam para Chapecó, principalmente para frequentar o ensino presencial.

Nesse quesito, opções não faltam, as principais instituições que oferecem esse modelo de ensino no município são: a Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó), Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc), Unidade Central De Educação Faem Faculdade (Uceff), Universidade de Santa Catarina (Udesc), Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Instituto de Ciência e Tecnologia (CEOSP-NANOTEC), Faculdade de Educação Superior de Chapecó (Facesc), Faculdades Unidas do Norte de Minas Gerais (Funorte), Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai) e Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac).

A pluralidade de cursos disponíveis nessas instituições é um dos fatores responsáveis pela vinda dos estudantes ao município, que além de um ensino de qualidade, oferece aos jovens diversas oportunidades de emprego e ascensão profissional, além de uma boa qualidade de vida, típica de municípios de médio porte.

Com projetos mais humanos e diretamente relacionados com a sociedade, as universidades se aproximam de forma direta com a população Chapecoense. Oferecendo cursos para todas as áreas do conhecimento, os profissionais formados têm um grande reconhecimento profissional.

Muitas vezes as condições financeiras interferem na decisão de cursar o ensino superior. Porém, entre as instituições com ensino presencial, Chapecó possui três instituições públicas. Além disso, também conta com outras universidades que estão classificadas como comunitárias, que oferecem bolsas e diversas possibilidades de estágios, pesquisas e extensão, que contribuem significativamente com a permanência do estudante na instituição.

Por ser destaque na área da agroindústria, Chapecó também se torna destino para pessoas que buscam novas oportunidades de

emprego. Para atender esse público, e os demais que contam com pouco tempo para os estudos, as universidades ofertam cursos na modalidade EAD (Ensino a Distância), que oportunizam aos estudantes conciliar as horas de trabalho com o tempo de estudos. Nessa modalidade, as seguintes instituições oferecem cursos: Unochapecó, Unopar, Uninter, Unigran, Uniasselvi, Unisociesc, Unip, Santa Rita, Fael, Centro Universitário Claretiano – Ceucar, Unisul, Unicesumar, Faculdade Positivo, Anhaguera e UNC.

Conheça algumas das instituições de ensino superior presentes no município:

Universidade Federal da Fronteira Sul

A Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) conta com mais de 40 cursos de graduação, e já ultrapassou a marca de 8 mil alunos em toda sua rede. Em 2016, a

Berço de um grande centro universitário, o município, que comemorou seu centenário no último ano, acolhe um grande fluxo de estudantes oriundos de diversas regiões.



universidade completou sete anos de história. As graduações oferecidas estão voltadas a vocações da economia regional e tem sua sede situada em Chapecó.

Única universidade federal da região Oeste, atualmente, o Campus Chapecó possui 13 cursos de graduação, sendo sete licenciaturas (Ciências Sociais, Filosofia, Geografia, História, Letras – Português e Espanhol -, Matemática e Pedagogia) e seis bacharelados (Administração, Agronomia, Ciência da Computação, Enfermagem, Engenharia Ambiental e Sanitária e Medicina). No momento, a Instituição oferece três especializações e quatro mestrados: Educação, Estudos Linguísticos, História e Profissional em Matemática em Rede Nacional (PROFMAT). A UFFS Chapecó também oferece um Doutorado Interinstitucional em Educação Científica e Tecnológica (com a UFSC). E, por fim, através de um acordo tripartite (entre UFFS, Hospital Regional do Oeste e Unochapecó), são oferecidas sete residências médicas.

A universidade conta com 2880 estudantes na graduação, 118 nas especializações e 160 mestrados. Para as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, além dos docentes em cargos de gestão, a UFFS – Campus Chapecó conta com 242 professores efetivos e 35 substitutos. A Instituição também conta com 87 servidores Técnico-Administrativos em Educação (TAEs).

“Nestes oito anos de implantação da universidade, os resultados



de avaliação demonstram a excelência na qualidade da formação. A UFFS ocupa 33ª posição na avaliação no ENADE. A UFFS representa uma conquista para Chapecó e região, tendo em vista que democratizou o acesso ao Ensino Superior aos estudantes egressos do Ensino Médio público”, avalia a diretora da UFFS – Campus Chapecó, professora Lísia Regina Ferreira.

Universidade Comunitária da Região de Chapecó

Com 70 mil metros quadrados de área construída, a Unochapecó conta atualmente com mais de 140 laboratórios e possui mais 7 mil alunos matriculados em 64 cursos de graduação, ofertados nas modalidades presencial e a distância. A instituição também oferece 41 cursos de pós-graduação a nível de especialização, sete cursos de Mestrado e um Doutorado na área de Ciências da Saúde.

De acordo com o reitor, professor Claudio Alcides Jackoski, dentre outras ações, os futuros investimentos na Unochapecó passam principalmente por uma reorganização acadêmica e uma evolução da qualidade do ensino. “Há também investimentos em estrutura, como a entrega de um Salão Nobre de mais de 500 lugares já para o início de 2018 para termos a oportunidade de oferecer mais qualidade aos nossos eventos e também oferecer como espaço para a comunidade, além disso o edifício abrigará toda a estrutura administrativa da Unochapecó, e também entregaremos uma pista de atletismo para diferenciar ainda mais nosso curso de Educação Física. Na área do esporte sonhamos com a construção de uma Arena Esportiva, porém esta necessita do entendimento dos políticos locais para apoiar na captação. Recentemente entregamos o Ambulatório de especialidades que junta-se a uma grande estrutura de saúde que já possuímos em nossa instituição.

Universidade do Oeste de Santa Catarina

A Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc) também tem uma rede de instituições, na qual uma está instalada em Chapecó. Ao todo, a Unoesc oferece mais de 50 cursos de graduação voltados ao desenvolvimento humano, social, cultural, científico e tecnológico. Cerca de 21 mil estudantes fazem parte desse mundo do conhecimento.



GRADUAÇÃO UNOESC

MIX

Presencial + Digital
A MISTURA PERFEITA para seu **ESTILO**

Você quer uma graduação de qualidade, com a infraestrutura e todo o clima que a universidade tem. Mas você também precisa de liberdade para estudar a hora que quiser e onde estiver.

Pensando nisso, a UNOESC apresenta uma inovação para você: Graduação MIX.

A união de aulas presenciais e aulas online, tudo na medida certa para você aproveitar ao máximo seus estudos. Aulas presenciais na Universidade nas segundas, terças e quartas-feiras, e aulas online nas quintas e sextas-feiras. E ainda tem um preço diferenciado na mensalidade, que cabe direitinho no seu bolso.

ADMINISTRAÇÃO R\$ 495,00*

CIÊNCIAS CONTÁBEIS R\$ 495,00*

EDUCAÇÃO FÍSICA R\$ 495,00*
(BACHARELADO E LICENCIATURA)

PEDAGOGIA R\$ 414,00*

inscreva-se! vestibular.unoesc.edu.br



unoescoficial



blog.unoesc.edu.br



unoescoficial



@unoesc



unoesc.edu.br



UNOESC
Fazendo parte da sua vida

*Valor mensal para 20 créditos

CAPA

Preocupada com as mudanças que a educação mundial vem sofrendo, a Unoesc apresentou recentemente um modelo de ensino precursor no Estado. O formato chamado Graduação MIX tem sua base enraizada no ensino tradicional, mas oferece várias vantagens, sendo uma delas método de ensino muito mais flexível. Consiste em 60% de aulas presenciais e 40% de aulas online por meio de uma plataforma especialmente desenvolvida para promover a aprendizagem. Entre outras vantagens dessa novidade estão: flexibilidade, o gerenciamento de parte do tempo, pelo acadêmico, o custo menor, método diferenciado e nova plataforma de ensino.

O pró-reitor de graduação professor Ricardo Marcelo de Menezes explicou os cursos indicando como uma grande novidade e

o pioneirismo em sua implantação. Entre os benefícios da nova plataforma estão valores mais acessíveis, formato dinâmico com a mesma qualidade do ensino e corpo docente. “A graduação MIX da Unoesc consiste na flexibilização de horário - um período de tempo na universidade e outro onde o aluno achar conveniente - oportunizando quem não disponibiliza de tempo integral para frequentar as aulas,” destaca o professor. Outros benefícios consistem na redução do custo nas mensalidades e oferta de material didático qualificado.

Neste primeiro momento, cinco cursos serão oferecidos nesta nova modalidade de graduação chamada MIX: Administração, Ciências Contábeis, Pedagogia e Educação Física (bacharelado e licenciatura). Esta novidade,

já estará disponível para quem ingressar na Unoesc no ano de 2018, ou seja, os candidatos selecionados no Seletivo Unoesc para os cursos Mix poderão usufruir dessa oportunidade. As matrículas podem ser feitas a partir de segunda-feira, dia 6 de novembro. Por outro lado, na modalidade de Ensino a Distância (EAD), a Unoesc apresenta também para 2018, outros quatro cursos de Tecnólogos: Gestão Comercial, Gestão Ambiental, Processos Gerenciais e Recursos Humanos, modalidade que já oferece em sua grade de produtos. Além dessa modalidade, foram apresentados os novos cursos oferecidos totalmente a distância, além do tecnólogo em processos gerenciais já ofertados, estão abertas vagas para Gestão Comercial, Ambiental e de Recursos Humanos.



UMA ESCOLA COM VISÃO PARA O FUTURO!!

TREINAMENTOS

-  NR - 10
-  NR - 11/12
-  NR - 18
-  NR - 33
-  NR - 35



TÉCNICO EM SEGURANÇA DO TRABALHO



ELETRICISTA PREDIAL/INDUSTRIAL



INSCREVA-SE:
(49) 3329-1717

Av. Nereu Ramos 1258 D - Chapecó - SC
centesc@centesc.com.br



Unidade Central de Educação Faem Faculdade

De acordo com as informações obtidas no site oficial da instituição, a Unidade Central de Educação Faem Faculdade (Uceff) tem duas unidades situadas em Chapecó, uma localizada no bairro Santa Maria, com salas que apresentam o ambiente corporativo, laboratórios modernos e clínica do curso de Odontologia. E outra localizada no bairro Quedas do Palmital, que oferece um laboratório aberto para os cursos de Arquitetura e Urbanismo e as Engenharias, além da Uceff Agrária. No total são 12 cursos oferecidos pela instituição em Chapecó.

Universidade de Santa Catarina

A Universidade de Santa Catarina (UDESC) dispõe de uma estrutura multicampi, com 12 unidades

distribuídas em nove cidades do Estado de Santa Catarina, entre elas o Campus IV, no Oeste, atende demandas da região com a oferta de cursos de Enfermagem, Engenharia de Alimentos e Zootecnia. Com 50 anos de história a universidade atende em toda sua rede cerca de 15 mil alunos.

Faculdade de Educação Superior de Chapecó

A Faculdade de Educação Superior de Chapecó (Facesc) é um centro de ensino de qualidade e excelência, que iniciou suas atividades há oito anos e hoje é destaque nos cursos de graduação em Tecnólogo em Gestão Hospitalar e Tecnólogo em Recursos Humanos. Além disso, a instituição também oferece cursos de atualização, especialização, excelência, técnico e pós-especialização.

Instituto de Ciência e Tecnologia - CEOSPNANOTEC

O Instituto de Ciência e Tecnologia (CEOSPNANOTEC), formado pelo Ensino Técnico e Pós-graduação em Odontologia e o Centro de Pesquisas e Ensaio em Bionanotecnologia, oferece formação profissional com cursos técnicos na área de prótese dentária e saúde bucal, além de cursos pós-graduação.

Os cursos, que são autorizados pelo conselho estadual da educação de Santa Catarina, visam atender a necessidades regionais para estas funções e possibilitar aos moradores do grande oeste catarinense adquirir uma nova profissão.

Com a criação do departamento de Bionanotecnologia, a instituição passou a ser o primeiro centro de ensino e pesquisas, com microscopia eletrônica e preparação de amostras criado em Instituição exclusivamente de pós-graduação em Odontologia do país e primeiro do gênero no Sul do Brasil do setor privado.

Instituto Federal de Santa Catarina

O Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) é uma instituição pública federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC) por meio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec). Tem sede e foro em Florianópolis, com autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

A finalidade do IFSC é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica. Inaugurado em 2006, o Campus Chapecó é o maior do IFSC na região Oeste. Possui cursos de qualificação profissional e técnicos. Em 2010, iniciou a oferta do primeiro curso de engenharia da história do IFSC, em Controle e Automação. Atualmente conta com mais de 1.600 alunos e oferece os seguintes cursos: Curso de Especialização Ensino de Língua Inglesa; Curso de Graduação em Engenharia de Controle e Automação; Curso de PROEJA em Eletromecânica (Técnico); Curso de Qualificação Profissional em



CAPA



NR-35 Trabalho em Altura, Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade; Curso Técnico Integrado em Informática; e Curso Técnico Subsequente em Eletroeletrônica e Mecânica.

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - Senai

Presente desde 1954 em Santa Catarina, a estrutura de atendimento do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai) conta com 66 unidades fixas, 23 unidades móveis, 494 salas de aulas e 856 laboratórios didáticos, sendo 749 laboratórios didáticos fixos e 107 laboratórios didáticos móveis, atuando em mais de 237 municípios catarinenses.

Em Chapecó, a unidade oferece os seguintes cursos de Educação Profissional Técnica de Nível



VENDA E LOCAÇÃO DE IMÓVEIS!

FAZENDAS
CASAS SALAS COMERCIAIS **APARTAMENTOS**



42 3275 3317 / 9901 5245 / 8832 5535

Rua Almeida Taques, 700 - Centro - Tibagi (PR)

lurdesmbalbinot@hotmail.com

Médio: Técnico em Alimentos; Técnico em Edificações; Técnico em Eletromecânica; Técnico em Automação Industrial; Técnico em Eletrotécnica; Técnico em Manutenção Automotiva; Técnico em Mecânica; Técnico em Segurança

do Trabalho; e Técnico em Manutenção e Suporte em Informática.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, uma instituição

privada sem fins lucrativos, foi criado em 1947. A empresários do comércio de bens, serviços e turismo e o povo catarinense desenvolveram suas habilidades profissionais por meio dos cursos e atividades realizadas pelo Senac em Santa Catarina.

A unidade de Chapecó conta com os seguintes cursos: Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos; Curso Superior de Tecnologia em Processos Gerenciais; MBA em Gestão Estratégica Corporativa; Pós-Graduação Latu-Sensu em Gestão Estratégica de Pessoas; Pós-Graduação Latu Sensu em Gestão de Comércio Varejista; e Técnico em Design de Interiores. ■



Ananda C. F. Bittenbender |
para a revista Mais Dinâmica

GRADUAÇÃO A DISTÂNCIA

- Administração
- Análise e Des. de Sistemas
- Artes Visuais
- Ciência Política
- Ciências Contábeis
- Comércio Exterior
- **Educação Física: Bacharelado** NOVO
- **Educação Física: Licenciatura** NOVO
- Engenharia da Computação
- Engenharia de Produção
- Eng. Elétrica - Habilitação Eletrônica
- Filosofia
- Geografia
- Gestão Ambiental
- Gestão Comercial

- Gestão da Produção Industrial
- Gestão da Tec. da Informação
- Gestão de Recursos Humanos
- Gestão de Segurança Privada
- Gestão de Turismo
- Gestão em Saúde Pública
- Gestão Financeira
- Gestão Hospitalar
- Gestão Pública
- História
- **Jornalismo** NOVO
- Letras
- Logística
- Marketing
- Matemática

- Relações Internacionais
- Pedagogia
- Pedagogia: Segunda Licenciatura
- Processos Gerenciais
- **Publicidade e Propaganda** NOVO
- Secretariado
- Segurança Pública
- Serviço Social
- Serviços Jurídicos e Notariais
- Sociologia
- **Teologia Bíblica Interconfessional** NOVO
- **Teologia Católica** NOVO

*Valores sujeitos a alteração sem aviso prévio.



PÓS-GRADUAÇÃO A DISTÂNCIA

Mais de 60 cursos nas áreas:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| DESPORTIVA | GESTÃO PÚBLICA |
| EDUCACIONAL | HUMANIDADES |
| ENGENHARIA E MEIO AMBIENTE | JURÍDICA |
| GESTÃO EMPRESARIAL | SAÚDE |

ESTUDE ONDE ESTIVER.



Aulas via celular, notebook, tablet ou no Polo Uninter.

A ÚNICA QUE DÁ LIVROS DE GRAÇA.*



SENAI Chapecó é referência em educação



Estudantes vivenciam situações reais do dia a dia

O SENAI, entidade da Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina (FIESC), é uma das maiores redes de educação profissional do mundo. Possui um modelo de educação com foco no fortalecimento do aprendizado por meio de situações desafiadoras, com projetos práticos que engajam os estudantes, contribuindo para a aproximação com situações reais do dia a dia e desenvolvendo competências necessárias ao profissional do século 21, como a criatividade e o trabalho em equipe.

Em Chapecó, o SENAI atua com educação profissional e tecnologia. Em educação, possui cursos de aprendizagem industrial, ensino médio, qualificação e aperfeiçoamento profissional, técnico, graduação tecnológica, extensão profissional e pós-graduação, nas modalidades presencial e semipresencial. Em 2017, foram realizadas 5.740 matrículas entre turmas para a comunidade em geral e fechadas para atendimentos às indústrias, totalizando 290 turmas. Em tecnologia, atua em serviços de metrologia,

consultoria e pesquisa aplicada. São atendidas 550 empresas em Metrologia, com a realização de 40.000 ensaios nos Laboratórios de Análises de Alimentos, e 85 empresas com consultorias e projetos de pesquisa e inovação.

O diretor para a Região Oeste do SENAI, **João Roberto Lorenzetti**, destaca a excelência no ensino profissional da entidade que, além das atividades de sala de aula, motiva os alunos a participarem de projetos que aumentam o conhecimento por meio de atividades práticas. Um exemplo são os estudantes do curso de Aprendizagem Industrial em Informática que, junto com estudantes do Programa de Iniciação Tecnológica Empreendedora (PITE), partici-



João Roberto Lorenzetti

param neste ano do Torneio Juvenil de Robótica, no Maranhão, e conquistaram uma vaga para a etapa mundial da competição. “O resultado reconhece o trabalho desenvolvido pelo SENAI e coloca Chapecó entre os melhores do Brasil. Participar do torneio foi uma oportunidade de exercitar o aprendizado, desenvolvendo competências que vão além das tradicionalmente proporcionadas em sala de aula”, salienta Lorenzetti.

Outra iniciativa que tem participação do SENAI Chapecó é o projeto “Desenvolvendo e Avaliando a Criatividade e o Pensamento Crítico”, que conta com a participação da Secretaria Municipal de Educação de Chapecó, Gerência Regional de Educação de Chapecó e Instituto Ayrton Senna, com a Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE). “O programa atua com as competências socioemocionais, como criatividade e pensamento crítico, que são importantes para fazer frente às demandas das empresas do século 21 e precisam ser incorporadas ao ensino”, destaca Lorenzetti.

O projeto é inédito no Estado e ocorre em Chapecó desde 2015. É voltado para estudantes do ensino fundamental e médio, por meio da capacitação de professores de diferentes disciplinas que passam por formações específicas e utilizam metodologias próprias ao longo do ano letivo, e prevê mapeamento e compartilhamento de boas práticas, para desenvolver as competências de criatividade e o pensamento crítico entre os participantes. Santa Catarina foi contemplada com o projeto-piloto por intermédio do Conselho de Governança do Movimento Santa Catarina pela Educação.

“Estudos indicam que é o desenvolvimento de um conjunto completo de competências que efetivamente prepara os estudantes para aprender, trabalhar, conviver e viver de forma plena, resultando em mais realização tanto no âmbito escolar quanto produtivo, familiar e social”, conclui o diretor do SENAI.

Não basta querer,
tem que
fazer.



#inove
seu
mundo

SENAI CHAPECÓ
(49) 3321-7300
(49) 98427-5195 (Whats)

MATRÍCULAS ABERTAS

ENSINO MÉDIO

O **Ensino Médio Articulado** do SENAI é um espaço que ajuda o talento a se desenvolver com **estrutura moderna** que conecta os jovens à tecnologia e às melhores oportunidades. Além de garantir a melhor preparação para o **vestibular** e o **ENEM**, o aluno já sai do ensino médio com um **diploma de um Curso Técnico** nas mãos!


sc.senai.br/cursos
0800 48 1212

 Movimento
Santa Catarina
pela Educação

FIESC SENAI

SAÚDE



*Relógio
Biológico*

Descobertas de três cientistas norte-americanos são premiadas

A vida na Terra está adaptada à rotação do nosso planeta. Durante muitos anos, sabemos que os organismos vivos, incluindo os humanos, possuem um relógio interno e biológico que os ajuda a antecipar e a se adaptarem ao ritmo regular do dia. Mas como esse relógio realmente funciona? Jeffrey C. Hall, Michael Rosbash e Michael W. Young conseguiram espreitar dentro do nosso relógio biológico e elucidar seu funcionamento interno. Suas descobertas explicam como as plantas, os animais e os seres humanos adaptam seu ritmo biológico para que seja sincronizado com as revoluções da Terra.

Usando moscas da fruta como um organismo modelo, os vencedores do prêmio Nobel deste ano isolaram um gene que controla o ritmo biológico diário normal. Posteriormente, eles identificaram componentes de proteína adicionais desta maquinaria, expondo o mecanismo que regula o mecanismo de auto-manutenção dentro da célula. Agora sabemos que os relógios biológicos funcionam pelos mesmos princípios em células de outros organismos multicelulares, inclusive humanos. Com precisão requintada, nosso relógio interno adapta a nossa fisiologia às fases dramaticamente diferentes do dia. O relógio regula funções críticas, como comportamento, níveis hormonais, sono, temperatura corporal e metabolismo. Há também indícios de que o desali-

nhamento crônico entre nosso estilo de vida e o ritmo ditado pelo cronometrista interno está associado ao aumento do risco de várias doenças.

Durante a década de 1970, Seymour Benzer e seu aluno, Ronald Konopka, perguntaram se seria possível identificar genes que controlassem o ritmo circadiano nas moscas da fruta. Eles demonstraram que mutações em um gene desconhecido interromperam o relógio circadiano das moscas. Eles chamaram esse período de genes. Mas como esse gene poderia influenciar o ritmo circadiano?

Os vencedores do Prêmio Nobel deste ano, que também estudavam moscas da fruta, visavam descobrir como o relógio realmente funciona. Em 1984, Jeffrey Hall e Michael Rosbash, trabalhando em estreita colaboração na Brandeis University em Boston, e Michael Young na Rockefeller University em Nova York, conseguiram isolar o gene do período. Jeffrey Hall e Michael Rosbash então descobriram que PER, a proteína codificada por período, acumulada durante a noite e degradada durante o dia. Assim, os níveis de proteína PER oscilam ao longo de um ciclo de 24 horas, em sincronia com o ritmo circadiano. Jeffrey Hall e Michael Rosbash hipotetizaram que a proteína PER bloqueou a atividade do gene do período.

O modelo era tentador, mas faltavam algumas peças do quebra-cabeça. Para bloquear a atividade do gene do período, a proteína PER,



Michael Rosbash



Michael W. Young



Jeffrey C. Hall

que é produzida no citoplasma, teria que atingir o núcleo celular, onde o material genético está localizado. Jeffrey Hall e Michael Rosbash mostraram que a proteína PER se acumula no núcleo durante a noite, mas como chegou lá? Em 1994, Michael Young descobriu um segundo gene de relógio, intemporal, codificando a proteína TIM que era necessária para um ritmo circadiano normal. No trabalho elegante, ele mostrou que quando TIM se ligou ao PER, as duas proteínas conseguiram entrar no núcleo celular onde bloquearam a atividade do gene do período para fechar o loop de feedback inibitório.

Tal mecanismo de feedback regulatório explicou como essa oscilação dos níveis de proteínas celulares surgiu, mas as questões demoraram. O que controlou a frequência das oscilações? Michael Young identificou ainda outro gene, duplicado,

codificando a proteína DBT que atrasou o acúmulo da proteína PER. As descobertas de mudança de paradigma pelos laureados estabeleceram princípios mecanicistas chave para o relógio biológico. Durante os anos seguintes, outros componentes moleculares do mecanismo de maquinagem foram elucidados, explicando sua estabilidade e função. Por exemplo, os laureados deste ano identificaram proteínas adicionais necessárias para a ativação do gene do período, bem

“ O relógio regula funções críticas, como comportamento, níveis hormonais, sono, temperatura corporal e metabolismo. Há também indícios de que o desalinhamento crônico entre nosso estilo de vida e o ritmo ditado pelo cronometrista interno está associado ao aumento do risco de várias doenças.

como para o mecanismo pelo qual a luz pode sincronizar o relógio.

O relógio biológico está envolvido em muitos aspectos de nossa fisiologia complexa. Uma grande proporção de nossos genes são regulados pelo relógio biológico e, conseqüentemente, um ritmo circadiano cuidadosamente calibrado adapta a nossa fisiologia às diferentes fases do dia. ■

Ananda C. F. Buttenbender |
para a revista Mais Dinâmica
Com informações do Site oficial Prêmio Nobel

**Farmácias
MiniPREÇO**
Preço Baixo é Aqui!

Temos serviços de verificação de pressão arterial, aplicação injetáveis, teste glicose, assistência farmacêutica.

Medicamentos gratuitos:

- Asma
- Diabetes
- Hipertensão

(consulte a lista)

Medicamentos e Anti-concepcionais com até

90% desconto

Siga-nos nas redes sociais:

 /farmaciasminiprecosc/

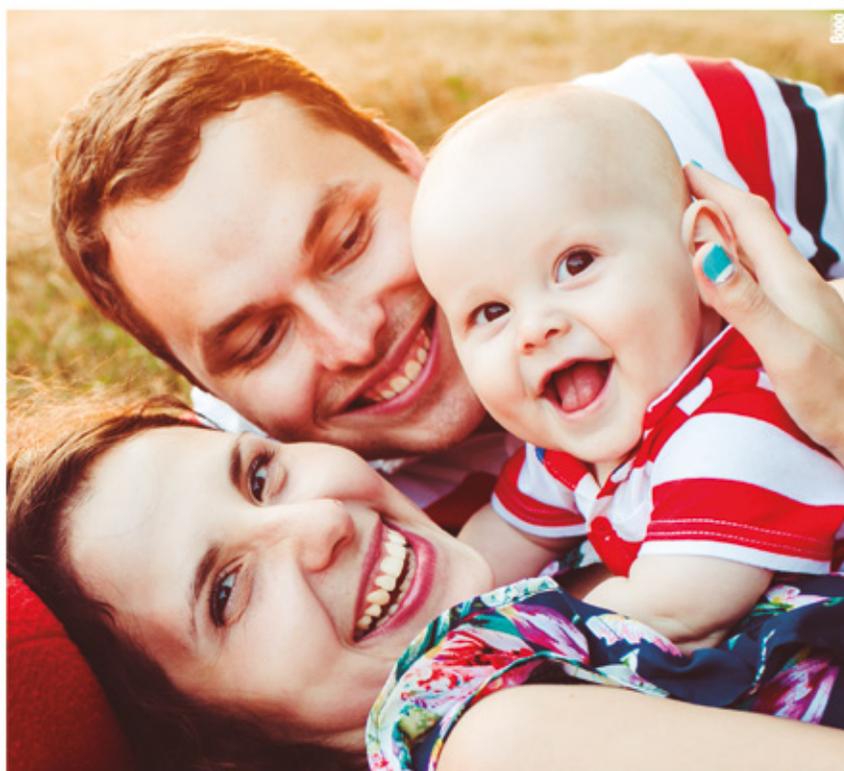
AQUI TEM



FARMÁCIA
POPULAR

**Tele
Entrega**

3329-3283 Anexo Alfa
3324-3218 Jardim Itália



**AQUI VOCÊ
ESTÁ EM CASA**

Conheça nossos tratamentos:

- Emagrecimento
- Gordura Localizada
- Celulite
- Flacidez
- Pós Operatório
- Estrias
- Carboxiterapia
- Limpeza de Pele
- Peeling de Diamante
- Peeling Ácido
- Toxina Botulínica
- Manthus
- Corrente Russa
- Pós Parto
- Hidrolipo Enzimática
- Pós Parto
- Massagem Modeladora
- Massagem Relaxante
- Drenagem Linfática
- Secagem de Microvasos
- Massagem Modeladora



Divino Corpa
Centro de Emagrecimento e Estética



Higueli Munchen Kuhn
Biomedicina Estética (CREM - 2509)



Keuri Dalmoro
Fisioterapia Dermato Funcional - (CREFITO - 156685)



Katia Meneghini
Nutrição Clínica (CRN - 10/2731)



As frutas exóticas da Amazônia



Muito se houve falar sobre a rica biodiversidade da maior floresta tropical que existe no mundo, a nossa querida floresta amazônica, que além de uma vasta variedade de plantas e animais, também produz diversos tipos de frutas exóticas, que vem conquistando o paladar do brasileiro, e aumentando o seu consumo consideravelmente pelo Brasil a fora.

Sabe-se que o consumo de frutas é muito importante, pelo seu alto teor nutritivo, além de serem saborosas e de fácil digestão, são ótimas para prevenir e solucionar problemas de saúde e contribuem para a beleza da pele e dos cabelos. Listamos algumas das frutas mais encontradas na floresta amazônica.

A fruta mais conhecida e apreciada da Amazônia, tanto no Brasil quanto no exterior é o **Açaí**,

que é um excelente energético possui alto teor de antocianina (Antioxidante) e fibras, é rico em carboidratos. Auxilia no combate de colesterol ruim e melhora a circulação sanguínea, ajuda a prevenir a anemia, o câncer e a osteoporose. Podemos encontrar o açaí para consumo em diversas formas como, polpa congelada, sorvete, chopp, picolé, açaí em pó, geleia, bolo, mingau, corante, bombom e também o vinho de açaí, conhecido como o vinho amazônico.

O **Camu-camu** é conhecido por ser o rei da Vitamina C, ele oferece até 20 vezes mais a vitamina do que a Acerola e 100 vezes mais do que o limão, é a fruta que mais tem concentração de vitamina C no mundo, médicos e estudiosos afirmam que se consumido diariamente pode aumentar consideravelmente a imunidade e



tem elevado poder funcional e antioxidante. É uma fruta pequena de coloração roxa e cresce na beira dos rios amazenses. Tem um sabor azedo e adstringente, sendo mais consumida na forma de sorvetes, geleias, compotas e sucos.

A polpa mais cara entre as frutas nativas da Amazônia é o **Bacuri**, tem sabor agridoce é rico em potássio, fosforo, cálcio e vitamina C, é uma fruta completa, rica em antioxidantes, pode ser consumida em natureza ou utilizado em produção de doces, sorvetes e sucos, das suas sementes é extraído seu óleo utilizado como cicatrizante e anti inflamatório.

Já o **Buriti** atua como anti-oxidante, protegendo as células e

proporcionando um efeito cicatrizante. É uma excelente fonte de vitaminas A, B1, B2, B5 e C, é considerado a fruta com maior concentração de carotenoides, que são antioxidantes que protegem a pele, reduzem o risco de doenças cardiovasculares e fortalecem os pulmões, previne o câncer, evita a degeneração macular e a catarata.

De sua polpa, de cor amarela, são feitos sorvetes, cremes, geleias, licores e uma bebida conhecida como vinho de buriti. Sendo amplamente utilizada na indústria farmacêutica na elaboração de cosméticos. O seu sabor levemente azedinho lembra o damasco e combina muito bem com queijos e chocolates.



A felicidade em cada pedaço.

23
Saborosos
anos



49 3322.2615
49 9 8809.7433

 /saborecia  @saborecia

Considerada uma das frutas mais saborosas da Amazônia, conhecida como “a farmácia em uma fruta só”, o **Cupuaçu** é uma excelente fonte de Vitaminas, A, B1, B2, B3, e C. Combate os radicais livres, auxilia em doenças respiratórias, e é ótimo para ossos, tendões e ligamentos pelo seu elevado teor de cálcio. Auxilia na redução do colesterol e fortalece o sistema cardiovascular e imunológico, além de possuir ação anti-inflamatória, contém alto teor de gordura, suas sementes são utilizadas na fabricação de chocolate, substituindo o cacau. Sua polpa cremosa é misturada com castanha-do-pará e coco para a produção do salame de cupuaçu, utilizada para fazer sorvetes, sucos, licores e doces. Possui um sabor azedo, porém muito suave.

A **Graviola** é uma fruta de baixa caloria, possui polpa branca rica em potássio, fósforo, carboidratos, proteínas, gorduras e vitaminas C e B. Conhecida por prevenir doenças do estômago, diminuir



Mousse de Cupuaçu com chocolate

Ingredientes:

- 5 und. Polpa de Cupuaçu (500g)
- 1 lata de leite condensado
- 500ml de creme de leite fresco (nata).
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 250g de chocolate meio amargo
- 2 colheres de cacau em pó

Modo de Preparo:

Leve ao fogo 2 unidades da polpa de cupuaçu (200g) e o açúcar em fogo médio até virar uma geleia (em torno de 5 min.) e reserve. Pique o chocolate em pedaços pequenos, junte 100ml de creme de leite em uma panela, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até derreter e virar um creme liso e homogêneo e reserve. No liquidificador, junte 300g da polpa de cupuaçu, o leite condensado e bata até ficar homogêneo de consistência bem firme. Bata os 400ml de creme de leite fresco (deve estar bem gelado) na batedeira em velocidade alta até ficar com consistência de chantilly (em média 3min, cuidando para não bater demais e virar manteiga). Junte metade do creme chantilly ao creme de chocolate e adicione o cacau em pó, misture delicadamente até ficar homogêneo, junte a outra metade do chantilly ao creme de cupuaçu. Montar em uma travessa o creme de cupuaçu, a geleia no meio e por último o creme de chocolate, leve a geladeira por 3 horas antes de servir.



a insônia, e auxiliar no tratamento da diabetes, hipertensão, gripes e resfriados, possui propriedades anti-inflamatórias, traz excelentes benefícios para a pele. Além de atuar na prevenção do câncer, das suas folhas pode se fazer chá que auxilia no emagrecimento e aumenta a resistência do sistema imunológico. Tem sabor levemente cítrico e é utilizada no preparo de sucos, sorvetes, gelatinas e pudins. ■

Gabriela Peccini | Gastróloga

Água alcalina ionizada

A água alcalina ionizada é considerada a água ideal para a nossa saúde, pois possui alto poder de hidratação, oxirredução e PRAL negativo, que é a sigla utilizada por diversos profissionais da saúde para o termo “potencial de carga ácida renal”. Ou seja, a água alcalina por possuir PRAL negativo, água alcalina é consi-

derada benéfica para saúde, pois é rica em minerais.

Estes minerais são capazes de proporcionar diversos benefícios para a nossa saúde. Regulação dos batimentos cardíacos, melhora do humor, da memória e do aprendizado são algumas das vantagens que esses minerais tão importantes podem gerar para a nossa saúde.

Já a utilização do ozônio para a purificação da água vem sendo cada vez maior. Ela pode ser usada para a ingestão ou para eliminar impurezas dos alimentos. Em ambos os casos, os benefícios da água ozonizada para a saúde são inúmeros, como eliminação de impurezas, bactérias, vírus, fungos e outros agentes poluentes e purificação de alimentos.

SOSTER

S . O . S D A Á G U A



Venda e assistência técnica em processadores de água multimasas.

49-3331-3524 / 9127-6100

Rua 7 de Setembro - 415 - Presidente Médici

www.sosterpurificadores.com.br

nilsonsoster@hotmail.com



ORION

RUA PARDAIS 190E, BAIRRO EFAPI - CHAPECÓ (SC)

49 3199 2450

ADMINISTRATIVO@ORIONVENDADIRETA.COM.BR

EQUALIZADOR ÁGUA DA VIDA:

Água a substância em maior quantidade encontrada nos seres vivos. Nosso corpo constitui aproximadamente de 70% do seu volume total em água. O aparelho equalizador água da vida favorece a melhoria da água por conter componentes combinados, de forma a oferecer benefícios à saúde e bem-estar.

É um aparelho desenvolvido para potencializar e melhorar a qualidade da água de uma forma natural, produzindo magnetização, energização e ionização das moléculas da água.

Características do aparelho:

Material resinado e atóxico, garantindo a durabilidade. Tem durabilidade aproximada de 10 a 20 anos.

Modo de usar:

Coloque o aparelho em um recipiente com água por no mínimo 20 minutos. Consuma em média de 2 a 3 litros de água por dia.

BENEFÍCIOS DO APARELHO EQUALIZADOR PARA A SUA SAÚDE:



- Auxilia o metabolismo, energiza e ativa a disposição;
- Ajuda a eliminar toxinas e purifica o sangue;
- Auxilia a renovação das células;
- Auxilia nas manchas e asperezas da pele;
- Reduz celulite e estrias;
- Alivia as dores musculares e recuperação da fadiga;
- Combate a formação de ácido láctico;
- Reduz a tensão muscular (promove o relaxamento)

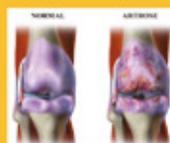
O que é mais importante para você? Quanto vale a sua saúde e da sua família?



Dor na coluna



Osteoporose



Artrose



Bico de papagaio



Intestino preso



Artrites



Coração



Trombose



Circulação do sangue



Hemorroidas



Sistema renal



Ácido úrico



Orion Vera

- Esta bebida é fonte de aminoácidos de cadeia livre, oligossacarídeos e enzimas necessárias ao organismo humano;
- Auxilia no combate ao envelhecimento precoce;
- Ajuda na digestão e flora intestinal, assim como na saúde bucal;
- Colabora na manutenção do sistema imunológico;
- Ajuda na saúde do coração;
- Para o cabelo, massageie antes de lavar para auxiliar na redução da caspa e fortalecimento anti-queda;
- Para a pele, é um auxiliar como hidratante natural após o sol, em prol de um rosto e corpo saudável e hidratado;
- Auxiliar nas máscaras de argila por ser potencializador das propriedades;
- Pode ser usado para ajudar na cicatrização de acnes e machucados.

Thomacal D

- Suplemento composto de biominerais marinhos de origem vegetal, essencial para todas as faixas de idade. De forma biodisponível (fácil absorção);
- Rico em cálcio e minerais essenciais;
- Anti-inflamatório natural;
- Dores nas juntas;
- Osteoporose e osteopenias (artrite e artrose);
- Fadiga muscular e câimbra;
- Fraturas (por ser um remineralizante natural tem rápida recuperação);
- Fibromialgias, LER (lesão por esforço repetitivo);
- Reumatismo;
- Estresse e depressão;
- Diminui a fadiga crônica;
- Dores e distúrbios do crescimento;
- Fortalece os dentes;
- Arteriosclerose (flexibilidade das artérias e veias);
- Auxilia no tratamento e prevenção de câncer;
- Auxilia na recuperação e prevenção de muitas doenças e desequilíbrios orgânicos;
- Possui vitamina D de forma natural;
- O melhor suplemento de cálcio e minerais para a saúde;
- Não recomendado para alérgicos a peixe ou frutos do mar;
- Não contém glúten, lactose e açúcar.



O panorama da obesidade no Brasil

O Brasil vem enfrentando um aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas como diabetes, hipertensão, problemas cardíacos e circulatórios são hoje a principal causa de morte entre adultos. Hoje, o excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras. Na década de 1970, 9,75% das crianças entre 05 e 09 anos estava acima do peso, e no ano 2000 esse número subiu para 33%, ou seja, triplicou.

A determinação da obesidade envolve principalmente fatores relacionados ao estilo de vida, como alimentação e atividade física, e também fatores de ordem secundária, menos frequentes, como os

genéticos e os distúrbios hormonais. Ou seja, a alimentação e a atividade física têm maior influência do que a genética quando falamos em excesso de peso, tanto em adultos quanto em crianças.

Um motivo relevante para a transição nutricional em nosso país foi o aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, como por exemplo biscoitos industrializados, salgadinhos, alimentos prontos congelados, macarrão instantâneo, refrigerantes, sucos artificiais e outros, paralelo à redução no consumo de frutas, legumes, verduras e água. Vê-se com frequência a troca da alimentação caseira, ou seja, do arroz, feijão, carne e salada por lanches prontos, frituras e doces, que são alimentos que não trazem

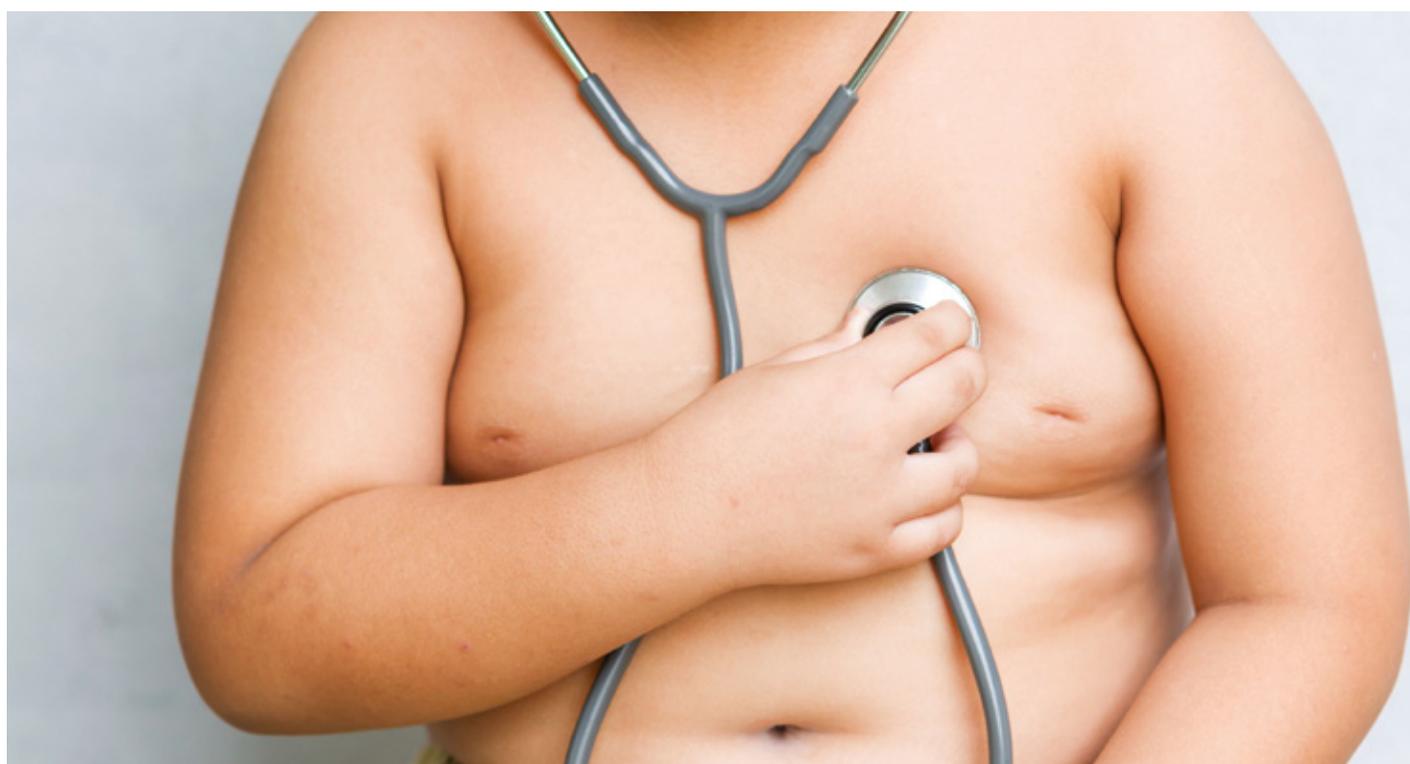
todos os nutrientes necessários ao organismo, sendo por este motivo considerados como calorias vazias, pois elevam o peso corporal e aumentam as taxas de açúcar e gordura no sangue, sem contudo nutrir o organismo.

Outra razão do aumento da prevalência do excesso de peso é a redução das atividades físicas em geral, não apenas da prática de exercícios orientados, mas de atitudes simples como caminhar, e, mais especificamente no caso das crianças, a redução de atividades ao ar livre. Hoje em dia a televisão, o videogame e o celular estão tomando o tempo de crianças e adultos, consequentemente reduzindo seu tempo livre para fazer atividades físicas.

Prevenindo a obesidade infantil

A prevenção da obesidade infantil tem início logo após o nascimento, com a oferta exclusiva de leite materno até os 06 meses de idade, sem oferecer água, chás ou qualquer outro alimento, pois o leite materno é um alimento completo. A partir dos 06 meses, ao iniciar a alimentação complementar, devem ser observadas as seguintes recomendações:

Hoje o excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras.



- Se possível mantenha a oferta de leite materno de maneira complementar até os 02 anos de idade;
- Dos 06 meses em diante, dê alimentos complementares (arroz, feijão, carnes, frutas, legumes) 03 vezes ao dia, se a criança receber leite materno e 05 vezes ao dia se estiver desmamado. Esta frequência poderá ser mantida também para crianças maiores;
- Ofereça à criança diferentes alimentos ao longo do dia, estimulando o consumo diário de frutas, legumes e verduras. A alimentação saudável é variada e colorida;
- Respeite os horários das refeições, evitando dar guloseimas nos intervalos;
- Não esqueça o café da manhã. É uma refeição muito importante para as crianças;
- Faça as refeições na mesa em local tranquilo, sem música alta ou televisão ligada, muito menos com o celular nas mãos;
- Mastigue bem todos os alimentos;
- Ofereça frutas no lanche da manhã e lanche da tarde, de preferência as da época e quando possível com casca, pois são nutritivas e ricas em fibras, o que ajuda no bom funcionamento do intestino;
- Estimule o consumo de verduras como saladas no almoço e jantar, crus ou refogadas;
- Insira na alimentação cotidiana da criança o consumo de alimentos integrais, pois são fontes de fibras e muitas vitaminas;
- Utilize óleos e gorduras apenas para cozinhar e sempre em pequena quantidade;
- Não ofereça doces à criança antes dos 02 anos de idade, pois são ricos em calorias porém pobres em nutrientes. Prefira frutas picadas, como a salada de frutas;
- Diminua o sal e os temperos industrializados, substituindo por temperos naturais, que além de dar ótimo sabor às preparações são cheios de vitaminas e minerais. Abuse deles: louro, manjerição, alecrim, orégano, alho, cebola, cebolinha, salsa... Use sua criatividade!
- Estimule o consumo de água durante o dia, porém não junto com as refeições. Deve-se beber água meia hora antes ou meia hora após as refeições;

- Troque o suco artificial pelo suco de fruta natural, e evite o refrigerante, pois não é nutritivo, porém, é rico em calorias e açúcar;
- Evite o uso excessivo de catchup, mostarda, maionese, e molhos ricos em gorduras;
- Estimule a criança a preparar seus próprios alimentos;
- Tenha sempre a vista alimentos saudáveis, evitando ter em casa alimentos como balas, biscoitos recheados, waffer, sorvetes, chocolate;
- Reduza a frequência de alimentos fritos, prefira as preparações grelhadas, assadas ou cozidas;
- Ao preparar os vegetais, cozinhe-os em pouca água e por tempo mínimo (no vapor), para conservar seus nutrientes e manter seu sabor característico. A água do cozimento dos vegetais pode ser aproveitada para outros preparos como feijão, arroz e macarrão;
- Sempre retire a pele das aves;
- Sirva a refeição da criança em um prato menor colocando maior quantidade de saladas;
- Sirva as refeições em porções controladas, evitando colocar em travessas;
- Se a criança recusar algum alimento nunca recompensá-la com outro, mas tentar por diversas vezes. A criança pode precisar ser exposta até 08 vezes a um mesmo alimento;
- Evite trocar as refeições por lanches, pois estes na maioria das vezes são muito gordurosos e acabam substituindo uma refeição que teria alimentos mais saudáveis;
- Realize programas junto com os filhos que estimulem o gasto de energia como passeios ao ar livre, andar de bicicleta, skate, patins, passear com os animais de estimação, praticar esportes, entre outros. Evite passar horas sentado em frente ao computador ou à televisão.

E não esqueça: as crianças copiam seus cuidadores. Para elas mais valem exemplos do que palavras! ■

Gabriela Bagio Luz | Nutricionista

POSTO AVENIDA IRMÃOS STAKONSKI



Av. Getúlio Vargas, 3019 B. Centro
marciosta@postoavenida.net.br **49 3324 0542**

MAXSUL
é mais combustível



Um novo **conceito** em **Colchões**.
CONFORTO E BEM-ESTAR.

MOBYLLE[®]
COLCHÕES



49 3323.4693

AVENIDA GETÚLIO VARGAS, 1181-N
CENTRO 89802-002 CHAPECÓ SC



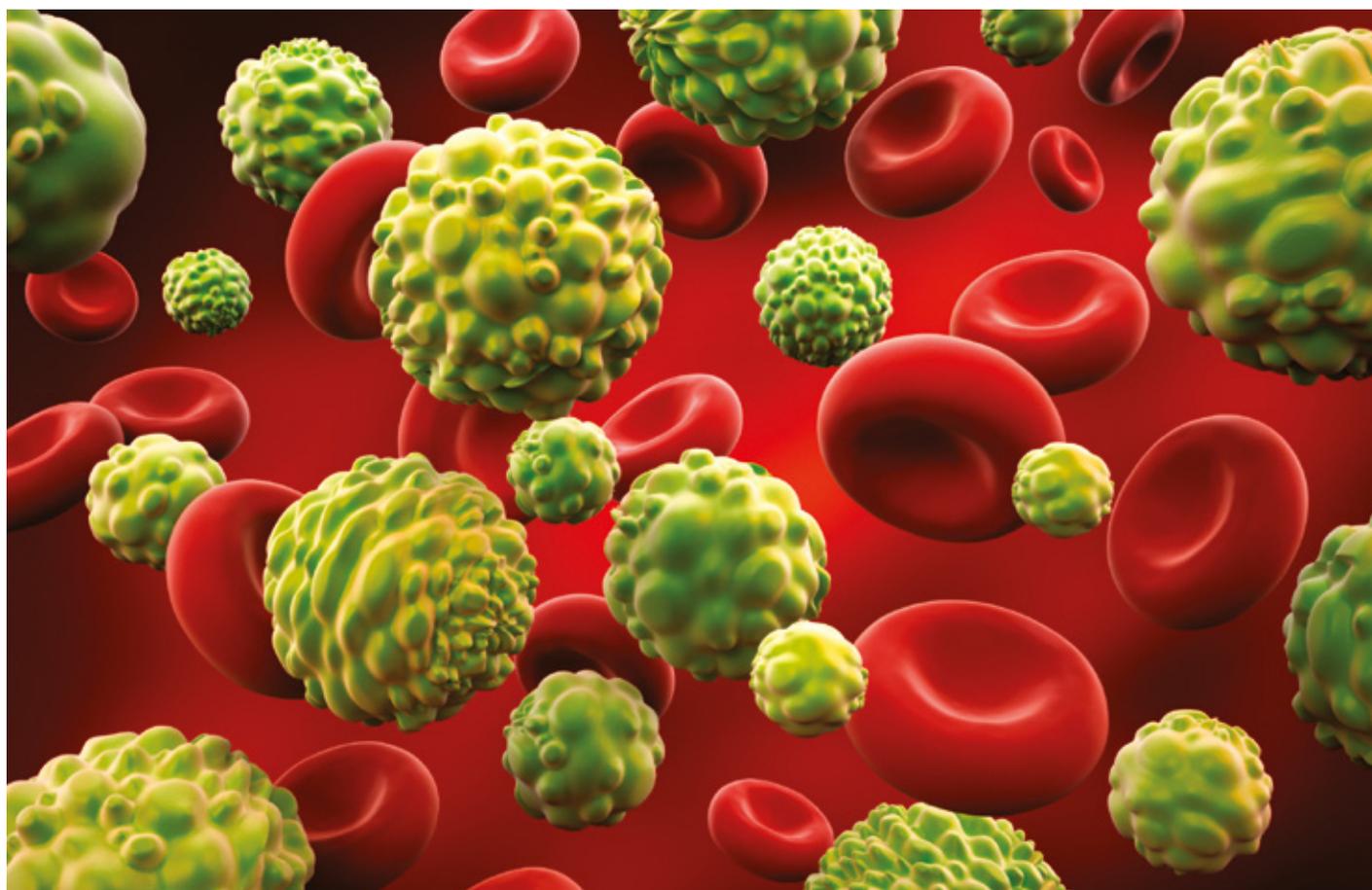
**MÁXIMA
DURABILIDADE,
ESTABILIDADE
E DESIGN
APRIMORADO.**

A inovação tecnológica é essencial para o desenvolvimento de produtos capazes de proporcionar os melhores sonhos para as pessoas. Este processo inclui a busca de matérias-primas de última geração e o máximo aproveitamento do seu potencial, através de modernos desenhos construtivos.

A tecnologia exclusiva, desenvolvida pela Mobyllé Colchões ao longo de sua história, se reflete em uma ampla coleção de colchões com alta performance técnica e design inovador.



Alimentos que alimentam as células cancerígenas



Muito se debate sobre alguns tipos de alimentos que são considerados extremamente prejudiciais para nossa saúde. Determinados especialistas concordam que certos tipos de alimentos acabam por alimentar as células cancerígenas no nosso organismo.

O câncer se tornou o mal do nosso século. Talvez pelo fato de nossas vidas estarem cada dia mais corridas e de estarmos cada vez com menos tempo para prepararmos e apreciarmos uma refeição saudável. Seja qual for o motivo, o aumento do consumo

de alimentos industrializados e fast-foods pode estar contribuindo muito com aumento de casos de câncer, além de desencadear outros tipos de problemas na saúde, como a obesidade, por exemplo.

Conforme o American Cancer Society (organização voluntária de saúde a nível nacional dedicada a combater o câncer nos EUA), mais de um milhão de pessoas têm câncer a cada ano somente nos Estados Unidos. É claro que muitos outros fatores também influenciam no aparecimento dessa doença, como a própria organização lista: fatores genéticos, estilo de vida, consumo

de tabagismo, álcool, dieta e atividade física, certos tipos de infecções e utilização de produtos químicos.

Porém, podemos tentar evitá-la optando por uma alimentação mais saudável, consumindo alimentos que protejam contra o desenvolvimento do câncer. Contudo, isso só vai ajudar se evitarmos consumir os outros alimentos que podem aumentar o risco de desenvolvimento da doença.

Vejamos a seguir alguns desses alimentos que auxiliam no desenvolvimento das células cancerígenas e que o consumo deve ser reduzido:

Alimentos Processados

São os alimentos fabricados pela indústria e contam com a adição de sal, açúcares, corantes, aromatizantes químicos à alimentos in natura, tendo como objetivo aumentar a durabilidade e torná-los mais agradáveis ao paladar.

Frequentemente estes aditivos são investigados por pesquisadores para verificar se possuem risco real à saúde. Alimentos fortemente salgados, defumados e em conserva, por exemplo, podem aumentar o risco de câncer de estômago. A pesquisa sobre corante artificial e câncer é limitada a estudos em animais, mas alguns afirmam que esses corantes são tóxicos – possivelmente tóxicos o suficiente para causar câncer também nos seres humanos.



Açúcares

O açúcar comum (sacarose) é um carboidrato encontrado tanto em alimentos in natura quanto nos industrializados (como biscoitos, bolos, refrigerantes), sendo que todas as células, incluindo as células cancerígenas, dependem de açúcar no sangue (glicose) para obter energia.

Fora isso, o excesso de peso e a obesidade colaboram com a resistência a insulina, estresse oxidativo, inflamação crônica e glicação, que são fatores ligados ao câncer. A obesidade também pode aumentar o risco de desenvolver câncer de mama, cólon ou câncer uterino.

A organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que o consumo ideal de açúcares para uma pessoa é de uma ingestão diária de 25 gramas. Lembrando que

“O câncer se tornou o mal do nosso século.”



- CONserto DE RODAS E PNEUS
- PNEUS NOVOS E SEMI NOVOS
- BALANCEAMENTO
- ALINHAMENTO

- CAmBAGEM
- TROCA DE ÓLEO
- SUSPENSÃO
- FREIOS

ProCar
Auto Center

(49) 3304-0066 / 98842-1969 / 98407-7036 Aceitamos cartões:

Rua Carlos Gomes, 169-E - São Cristóvão - Chapecó - SC



açúcares naturais como o mel, e o melado contém antioxidantes benéficos, mas estes também devem ser consumidos com moderação, dentro do recomendado.

Refrigerantes

O consumo excessivo de refrigerantes, além de ser considerado um dos principais causadores da obesidade, pois contém em sua fórmula grandes quantias de açúcares (xarope de milho com alto teor de frutose) e aditivos como corantes que já mencionados anteriormente, contribui para o desenvolvimento do câncer.

Alimentos Fritos

Batatinhas fritas, batatas chips e outros lanches fritos podem conter altos níveis de acrilamida, uma substância comprovadamente cancerígena que se forma



quando os alimentos são submetidos a altas temperaturas (acima dos 121° C), durante o cozimento ou fritura. Em testes feitos com animais (ratos e camundongos), a acrilamida tem causado uma série de tumores, enquanto que a maioria de estudos em seres humanos publicados até agora não conseguiram encontrar uma relação entre esta substância e os vários tipos de câncer.

Entretanto muitos estudiosos acreditam que ela tem potencial

para ser um cancerígeno nos seres humanos pelos estudos já desenvolvidos com animais. Sem falar que a gordura utilizada para a fritura é outro componente que pode aumentar o risco de câncer, a famosa gordura trans, que se forma no processamento de óleos líquidos em gorduras sólidas, como a gordura vegetal e a margarina. ■

Gabriela Peccini | Gastróloga


UNIFORMES PROFISSIONAIS E ESCOLARES

Uniformes Escolares e p/ Empresas, Jaquetas, Moletons
Camisetas e Camisa Polo



Fone: (49)3322.9679
WhatsApp: (49)88355109

pgvestuniformes@gmail.com



Rua: São Francisco do Sul n372E
Bairro Cristo Rei, Chapecó SC



Saúde de qualidade para todos!



CLÍNICO GRATUITO PARA ASSOCIADOS!

- ✓ Clínico Geral
- ✓ Nutricionista
- ✓ Fisioterapeuta
- ✓ Oftalmologista
- ✓ Psicólogo
- ✓ Cardiologista
- ✓ Pediatra
- ✓ Entre outros

**ABERTA TODOS OS DIAS!
INCLUSIVE AOS FINAIS DE SEMANA!**

1 PESSOA	R\$ 45,00
2 PESSOAS	R\$ 55,00
3 PESSOAS	R\$ 70,00
4 PESSOAS	R\$ 85,00
5 PESSOAS	R\$ 100,00
6 PESSOAS	R\$ 115,00

Fone (49) ☎ 9 8858-0001 📞 49.3025-0226
Av. General Osório Nº 879 - D | 89803 042

acmchapeco@gmail.com
Responsável técnico Dr. Dalvan Fiorini/ CRM-SC 24165

Unimed Chapecó alcança nível máximo



A Unimed Chapecó comemora a Certificação da Operadora nível 1 (máximo) - uma conquista inédita no Estado emitida pela A4 Quality - entidade acreditadora homologada pela Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS). O resultado demonstra que a cooperativa médica cumpre com o compromisso de oferecer excelência no atendimento, além de priorizar o aprimoramento contínuo da gestão e eficiência nos processos.

O coordenador médico do Núcleo de Segurança Assistencial e Qualidade em Saúde (NSA/NQS), Dr. Edson André Stakonski, enfatiza que representar a 1ª Unimed do Estado a obter o nível 1 de Acreditação consolida um modelo empresarial que tem a excelência em gestão e nos processos de gestão da qualidade.

De acordo com o presidente da Unimed Chapecó, Dr. José Pegoraro Foresti, historicamente a cooperativa médica trabalha priorizando a busca pela excelência. "A Acreditação da Operadora demonstra que estamos no caminho certo. A certificação nos norteia como ferramenta de gestão, possibilitando um controle ainda maior da qualidade de nossos

serviços, além de servir como um suporte para a elaboração de programas de promoção à saúde".

A diretora da A4 Quality, Rosângela Catunda, explica que os critérios avaliados incluíram aspectos como a gestão da qualidade da operadora, a qualidade da rede própria e credenciada, o dimensionamento da rede em termos de quantidade e distribuição geográfica para o número de beneficiários, a carteira da Unimed Chapecó, a satisfação dos beneficiários com a operadora, a medicina preventiva, os complexos e a promoção da saúde, a estrutura, a operação e a gestão.

Acreditação

No Programa de Acreditação de operadoras da ANS, a qualidade dos serviços da Unimed Chapecó foi confrontada com padrões de qualidade preestabelecidos pela normativa 277 que 'Institui o Programa de Acreditação de Operadoras de Planos Privados de Assistência à Saúde'. A operadora foi visitada pela equipe da A4 Quality que fez a análise e a avaliação de indicadores, emitindo um parecer sobre o grau de conformidade encontrado. Neste processo, a ANS conta com a parceria do Instituto

Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

A Unimed Chapecó iniciou os trabalhos com foco nos critérios da RN 277 em 2014. Foram três anos de mapeamento, reestruturação, formalização, padronização e monitoramento qualitativo e quantitativo dos processos de todos os departamentos, com foco na melhoria contínua.

Análise

A análise pela entidade acreditadora leva em conta diversos pontos para conceder a certidão como a administração, totalizando 7 dimensões: Programa de Melhoria da Qualidade (PMQ); Dinâmica da Qualidade e Desempenho da Rede Prestadora; Sistemáticas de Gerenciamento das Ações dos Serviços de Saúde; Satisfação dos Beneficiários; Programas de Gerenciamento de Doenças e Promoção da Saúde; Estrutura e Operação; e Gestão (subdivididos em 147 critérios).

Segundo a coordenadora do Núcleo de Segurança Assistencial e Qualidade em Saúde (NSA/NQS) da Unimed Chapecó, Michele de Col-Borsoi, a Acreditação diminui algumas das imperfeições do mercado e possibilita que os consumidores tenham uma melhor percepção das diferenças nos níveis de qualidade entre as operadoras. "O próximo desafio da Unimed Chapecó é melhorar a percepção dos consumidores de planos de saúde com relação aos diferentes níveis de qualidade existentes entre as operadoras, desenvolvendo no mercado condições para o estabelecimento de uma competição qualitativa, incentivando a mudança do modelo técnico-assistencial existente", salienta. ■



HOSPITAL

CERTIFICADO nº 0306/007/0636



ONAS



PLANO DE SAÚDE

Acreditada pelo CGCRE do INMETRO



Excelência em gestão.

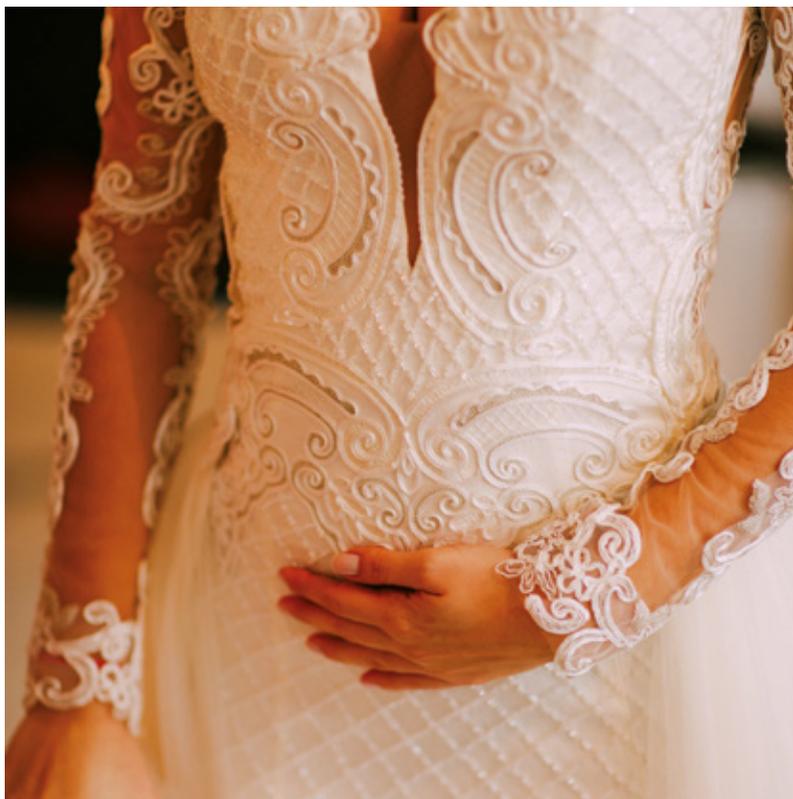
Unimed 
Chapecó

MODA

Vestido dos sonhos



Tendência para noivas



Olá, noiva! Se você ainda não decidiu qual é ou como será o seu maravilhoso vestido de noiva tenho dicas valiosas de tendências que estão em alta e irão te ajudar a se inspirar.

O mundo da moda bride está cada vez mais diversificado, as tendências estão atendendo a todos os estilos de noiva! Na hora de escolher é necessário avaliar o seu estilo, o seu sonho de vestido e o estilo do seu casamento, para que tudo case perfeitamente e fique incrível! Com os destination wedding em alta, as noivas estão amando a ideia de casar no litoral e com isso aliar a proposta de peças mais leves, decotes nas costas e aí os cortes sereias ganham a cena.

O sereia está com tudo! Se tiver uma sobreposição de saia armada (as abertas na frente), com pregas ou então uma cauda longa, é sucesso garantido! Os cortes em linha A, chamados impérios (aqueles bem rodados que saem logo abaixo da cintura) não caem, são clássicos! Para as que gostam de se sentirem as prin-

cesas do dia, quanto mais armado o vestido, melhor! E se as saias forem em tecidos planos (aqueles lisos) e bem godês, aí ficou perfeito!

Quando o assunto é decote, ele está de acordo com a preferência e estilo da noiva. Porém, as costas estão à mostra com tudo que você possa imaginar, transparência, aplicações, cristais e pérolas. Na hora de escolher de que forma mostrá-las o importante é se sentir à vontade, afinal os convidados do casamento lhe veem de costas durante toda a cerimônia, então é importante deixar as costas do vestido perfeita!

Não podemos esquecer de uma tendência que tem ganhado cada vez mais espaço "menos é mais". Tecidos planos com cortes perfeitos que valorizam a silhueta. São vestidos elegantes e requintados e você pode apostar.

Então, noiva, com todas essas dicas não tem erro. Vamos em busca do vestido dos sonhos? ■

Dayana Von Müller
Designer - Casarão das Noivas



Alisamento

Descubra porque a técnica de alisamento deve ser substituída por outros tratamentos

O assunto é polêmico, afinal, quem nunca pensou em fazer um alisamento para solucionar o problema dos fios mais rebeldes? Porém, o alisamento está longe de ser a melhor opção para o seu cabelo.

Devido à química, o alisamento altera a estrutura do fio, que fica frágil e suscetível à queda e a quebra. Com isso, o tratamento, que não dura para sempre, exige cuidados redobrados para manter a saúde do cabelo. Além disso, em um mês, a raiz terá crescido pelo menos um centímetro cacheada, deixando o cabelo com aspecto desagradável e armado.

Vale destacar que os alisamentos definitivos são ainda mais perigosos, pois a química utilizada no processo é tão forte que não pode ser reaplicada, ou seja, ao tentar retocar a raiz você pode quebrar os fios que já entraram em contato com o produto. Além do mais, se você alisou e se arrependeu, terá um longo caminho para voltar ao cabelo natural. A única maneira é deixar o cabelo crescer e cortar a parte lisa.

Por isso, a dica é que você invista em tratamentos saudáveis e seguros para manter o fio saudável, macio e brilhoso. Descubra a técnica mais indicada para o seu tipo de cabelo e faça o processo sem o risco de se arrepender.



Receba ofertas exclusivas
do salão por WhatsApp

*Você não será adicionado a um grupo de WhatsApp.



ENVIE

"Clube da Revista Mais"
para o número

(49) 9 9197.5006

e receba diretamente
no seu WhatsApp ofertas
e novidades de cuidados
para sua **beleza.**





CASAÇÃO DAS NOIVAS

30 anos



www.ocasaraodasnoivas.com.br

 /o.casarao.das.noivas

 @casaraodasnoivas

 (49) 9.8432.4448

A. Nereu Ramos, 1000-E
Centro | Chapecó - SC
(49) 3322.0640

NA EDIÇÃO DE
ANIVERSÁRIO
QUEM GANHA O
PRESENTE
É VOCÊ!

ANUNCIANDO
SUA EMPRESA CONOSCO
GANHE 15% DE
DESCONTO

+

INDICANDO
UMA EMPRESA
QUE ANUNCIE TAMBÉM
GANHE MAIS 10%

Top!

revista
MAIS DINÂMICA



(49) 3322 9978 /  (49) 99927 4071

www.revistamaisdinamica.com.br