

#Arquitetura
A Magia da
Decoração

// 14

#Ecologia
Ser consistente
nos negócios

// 19

Ademir Francescon

LEGADO GASTRONÔMICO

Conheça a história do empresário por trás do sucesso da Casa Colonial, um dos restaurantes mais famosos e recomendados da cidade, com mais de 30 anos de história //06

R\$ 25,90



//13

#Jurídico

Salvação
no agro

//23

#Momento
Saúde

Dificuldades do emagrecer

//17

#Gestão
Pública

Estado "pra" quê?

Todeschini

CAMPO GRANDE



A marca do
coração da
sua casa!





 @todeschinicampogrande

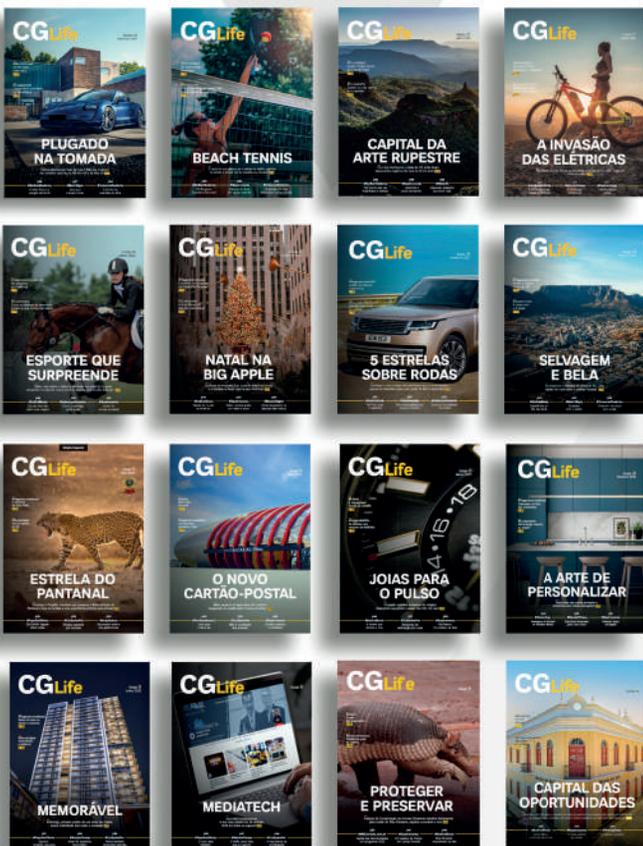
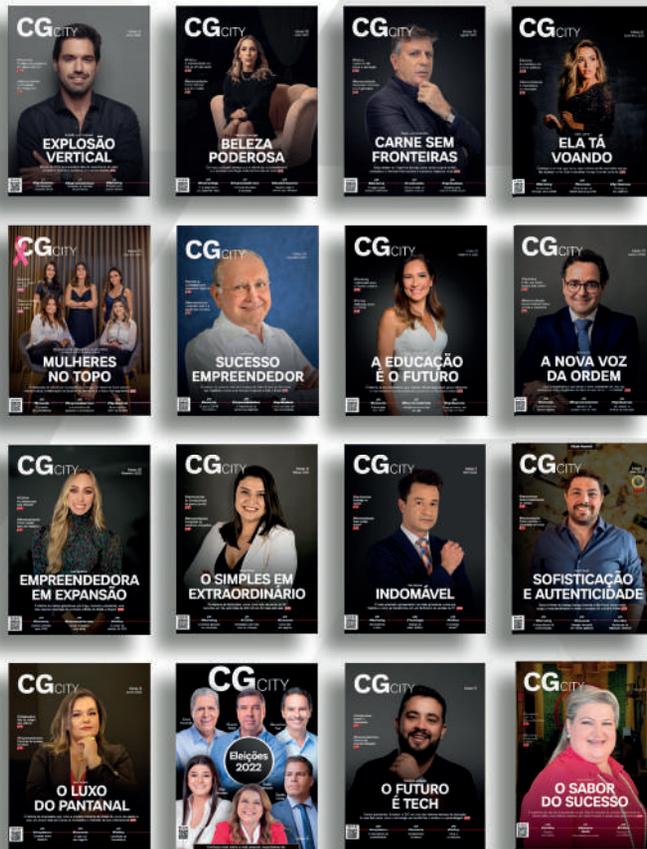
 R. Antônio Maria Coelho, 4177

 (67) 3044-7077

#Capas

// As principais personalidades, autoridades e empreendedores de MS, você encontra aqui!

CGCITY



CGLife



CGCITY

#menu

// edição17 // 2023

#CGCity

- 4 #Capas
- 6 #Entrevista com Ademir Francescon
- 13 #Jurídico com Letícia Porto
- 14 #Arquitetura com Érica Favaro
- 15 #Imóveis com Rafael Black
- 17 #GestãoPública com Thaner Castro Nogueira
- 18 #MomentoSauDe com Ana Clara Ferrão
- 19 #Ecologia com Neo Avila
- 20 #Educação com Fábio do Vale
- 22 #OdontoCG com Edy Alencar
- 23 #VidaSaudável com Dr. Jonathas Canela
- 25 #Empreendedorismo com Dijan de Barros

#CGLife

- 26 #MSConecta.com.br - Transplante de órgãos
- 29 #MS.JPEG - @silasismael
- 31 #AnimaisSilvestres
- 33 #TurismoLocal - Morro do Ernesto
- 34 #ViagensIncríveisBrasil - Jalapão
- 35 #ViagensIncríveisMundo - México
- 36 #CuriosidadesAviação - Alta velocidade
- 37 #LifeArt - Arte e migração
- 38 #AgroLife - Marcelo Bertoni
- 40 #PLxLEI
- 41 #MundoFitness - IA e Esporte: revolução
- 43 #ChargeMSConecta - Boas festas!
- 44 #Entretenimento - Filme, série, livro e música
- 45 #Geek - Game e música
- 46 #TrendyTaste - Como saber meu estilo?
- 48 #BelezaFeminina - Modelos plus size
- 50 #Brasilidades - Rap em CG
- 51 #CulturaRegional - Trap
- 53 #Gastronomia - Cake67
- 55 #CoffeMode - Rastreabilidade
- 56 #GestãoGourmet - Atendimento vs. preço
- 57 #EmEvidência - Comer em CG

Colunistas: As opiniões contidas nos artigos não refletem necessariamente a opinião da revista.

#Conecte-se #AnuncieConosco

  @msconecta

CARTA AO LEITOR

Nesta nova edição da CGCity, construída com grande paixão e dedicação, seguimos nossa missão de compartilhar histórias inspiradoras e explorar temas relevantes e diversos. Estamos entusiasmados por apresentar a você conteúdos ricos e variados que refletem a beleza do nosso estado.

Destacamos Ademir Francescon, empreendedor da Casa Colonial, ícone gastronômico em Campo Grande há mais de 30 anos, sua trajetória reflete a essência empreendedora que buscamos. Nossos colonistas abordam temas atuais, culturais e inovadores, enriquecendo sua compreensão do mundo. Além disso, trazemos uma entrevista exclusiva com Marcelo Bertoni, da Famasul, sobre os avanços do agronegócio em MS.

A biodiversidade é foco, enfatizando a importância da conservação de animais silvestres, das majestosas onças-pintadas às simpáticas capivaras. Uma homenagem à riqueza natural que nos cerca.

Culturalmente, celebramos o poder do empoderamento feminino *plus size* e a energia pulsante do hip-hop local, exemplificando a diversidade e criatividade em nossa região.

Na seção de gastronomia, os leitores podem aguardar uma experiência deliciosa com os bolos da Cake67, prometendo adoçar e enriquecer sua leitura.

Agradecemos você, por caminhar conosco nesta jornada enriquecedora com o MSConecta. Sua curiosidade, participação e apoio impulsionam nossa busca pela excelência em cada edição.

Desejamos a você uma leitura prazerosa e um fim de ano espetacular! *Gradatim Ferociter - "Passo a passo, com ferocidade."*



Heitor Castro
CEO/Publisher
@heitorc

MS CONECTA

#CEO/Publisher - Heitor Castro
#DropsMSConecta - Ogg Ibrahim
#ConexãoCG - Glória Maria
#MSLife - Carlos Arakáki
#ConectaEsportes - Alanis Netto
#Charges - Schmock
#EditorConteúdo - Vinícius Reis
#EditoraWeb/Diagramação - Marina Gabriely
#Repórter - Victória Bissaco
#Colaboração - Giovanna Silva e Maria Fernanda Martins

Grupo MSConecta de Comunicação
(67) 3043-2561 | (67) 99268-4884
comercial@msconecta.com.br
R. Fagundes Varela, 477 - São Bento
Campo Grande (MS) - 79004-200
CNPJ 40.727.548/0001-52



Confira a entrevista completa!

TRADIÇÃO CAMPO-GRANDENSE

A Casa Colonial é tradição na vida de muitos campo-grandenses, que também podem curtir a Enoteca Decanter, Villa Raiano e o Terroir Brasileiro, da família Francescon

por Ogg Ibrahim

A Casa Colonial é um dos restaurantes mais tradicionais de Campo Grande. Os negócios, que são comandados por Ademir Francescon desde o início dos anos 1990, cresceram para várias empresas, que agregam, ainda, os dois filhos, Jean e Willyan Francescon. A dedicação da família resultou em outras três lojas: a Enoteca Decanter, Villa Raiano e o Terroir Brasileiro, administrados pelos filhos.

A história do empresário Ademir Francescon iniciou como churrasqueiro. Há mais de 30 anos na capital sul-matogrossense, é natural da região Sul do país. Antes de se tornar proprietário do restaurante, teve outras experiências, como em frigorífico, chopeira e até em hotel.

Quando assumiu o comando da Casa Colonial, ficou conhecido por servir apenas um prato: Galeto al Primo Canto. O sulista, então, percebeu a necessidade

de agregar mais itens ao cardápio e agradar o público campo-grandense. O empresário mostra que não há tempo ruim para trabalhar e participa ativamente do dia a dia da Casa Colonial, com o lema de manter a calma e ajudar e ensinar quem precisa de apoio.

Ademir Francescon contou sua história ao MScnecta, em entrevista com Ogg Ibrahim, e comentou sobre os consumidores da capital e segredos para negócios de sucesso. Acompanhe!

“Para ter sucesso em um restaurante, é crucial envolver-se ativamente, sem horários fixos, supervisionando todos os aspectos, especialmente qualidade, desde o início”

Ademir Francescon

Ogg Ibrahim: Ademir, primeiro, vamos falar um pouco da sua origem. Você é do Sul, é gaúcho de onde?

Ademir Francescon: Interior do Rio Grande do Sul. Vim para cá em 1992, vim para Campo Grande para trabalhar.

OI: Você começou como churrasqueiro na Casa Colonial. Você veio especificamente para isso?

AF: Isso, vim especificamente.

OI: Quem eram os donos da época que te trouxeram para cá?

AF: Na época era o Clóvis. Ficaram uns três anos ali, acabei negociando com ele e comprando [o negócio].

OI: Você, de churrasqueiro, passou a dono. Como foi esse processo todo?

AF: Na época, ali eu fiquei trabalhando um ano e saí fora da empresa; fui trabalhar fora, fui para o Pantanal, em frigorífico e fui conhecendo vários setores. Não queria mais seguir no ramo de alimentação, queria seguir para a parte de indústria. Mas quando cheguei no frigorífico vi que não era o que eu queria, que não era o meu forte. Eu voltei e comecei a trabalhar de graça de novo.

OI: No mesmo lugar?

AF: Não, em choperia, outros restaurantes. Eu queria voltar para o Sul, tinha serviço arrumado na época, mas foi quando eu voltei para Casa Colonial e, com uns quatro ou cinco meses, tive proposta de compra dela.

OI: Ah, é? Já para você comprar, não entrar de sócio, mas para ser dono sozinho?

AF: Aí foi quando eu e minha cunhada entramos e compramos. Foi fácil? Não foi. Foram várias prestações que a gente entrou ali.

OI: Assumi um compromisso longo pelo jeito?

AF: Mais de dois anos. Mas, graças a Deus, trabalhando você consegue.

OI: Quando você veio para cá em 1992, você veio com a família ou sozinho?

AF: Vim sozinho na época.

OI: E então você construiu a família aqui?

AF: Na verdade, não. A minha esposa veio do Sul também, mas eu já a conhecia antes. Estava namorando na época.

OI: E como é que foi na época que você falou “olha, vamos embora pra Campo Grande”?

AF: Na época foi loucura, né? Vamos supor, estava namorando há uns seis meses... Nem isso, acho que era três meses. Eu falei assim: não, eu vou embora. Ela ficou meio, “ah, fazer o que, né?”. Aí cheguei na empresa em que eu trabalhava, vim para Campo Grande e falei com a minha namorada que iria voltar e trabalhar para cá. Ela falou que viria junto comigo. Viemos e casamos em questão de seis meses. É fácil o começo? Não é, porque tem algumas pessoas que começam a trabalhar em um novo ramo e desviam na primeira dificuldade, seja qualquer ramo que for. Eu acho que tem que persistir.

OI: A Casa colonial é um dos restaurantes mais tradicionais e antigos de Campo Grande, até pelo que eu me lembro na época - eu mesmo cheguei aqui em 1987, acho que já existia a Casa Colonial, mas não com você ainda. São mais de 30 anos [...] qual foi a receita para se manter tanto tempo assim no mercado e com a, digamos assim, fama, qualidade, com tudo que a Casa Colonial ainda é até hoje?

AF: O principal é vestir a camisa e trabalhar. Você tem hora? Não tem hora. É muito fácil falar assim que vai investir em um restaurante, só que não participa, não fica lá. Você tem que ficar à frente de tudo, tem que acompanhar. Não vou falar assim [que precisa] abrir e fechar todo dia hoje, mas na época você tem que estar em cima e cuidado, desde qualidade e tudo.

OG: Conhecer o negócio?

AF: Isso. Porque é muito fácil você botar uma pessoa para trabalhar e não conhecer nada de um prato que vai servir. Acho que a primeira coisa que tem que saber é o que você está servindo, né? Para poder passar para eles. Aí você consegue trabalhar, você consegue fazer uma equipe para trabalhar contigo. É dedicação, nada mais que isso. Seja restaurante, seja bar, seja padaria que for, a pessoa tem que se dedicar.

OI: Você falou da questão de mão de obra e treinar a equipe, que nessa área existe um *turnover* muito grande, uma rotatividade muito grande, principalmente acho que na parte de garçons, cozinheiros talvez nem tanto, mas na parte de atendimento existe uma rotatividade. Você conseguiu driblar esse que é um dos maiores problemas desse setor hoje?

AF: Olha nós, tanto na cozinha como no salão, temos uma equipe que não podemos reclamar não, uma equipe antiga conosco. Lógico, tem uns ou outros que você vai trocando, faz parte. Mas tem bastante garçons velhos, tanto como na cozinha. Agora, você vai pegar um garçom que vai mudar? Vai. Talvez a pessoa queira sair por qualquer valor, pequena coisa. Mas só que eu falo sempre assim, se quer ter alguma coisa lá na vida, não pode ficar pulando de galho em galho. Tem que ter um foco. É melhor você ganhar um valor X e final do mês receber, porque tem muita gente que troca para ganhar R\$ 300 ou R\$ 400 a mais, mas quando você vê, está sempre trocando de emprego, e as pessoas nunca ficam, então essas pessoas mais velhas conseguem.

OI: Qual é a média de tempo desse pessoal que está contigo ali?

AF: Ah, tem gente ali com 15, 20 anos já. Tem bastante.

OI: Você está com quantos funcionários ali hoje?

AF: Uns 25 funcionários mais ou menos ou um pouco mais.

OI: A Casa Colonial começou apenas com um prato, que era um tradicional galetto.

AF: Era só o galetinho, na época era o rodízio, aí depois foi introduzido lombo e picanha. Fui colocando opções a mais porque o pessoal aqui não aceitava só o galetto, é uma coisa mais de sulista.

OI: E como é que você faz a produção dos galetos? Traz de fora ou você mesmo está produzindo?

AF: Não, a gente traz, porque temos transporte próprio e fazemos programação. Você tem que fazer um pedido, não é fácil assim. Tem que programar ele 15 dias antes para poder carregar, senão, chega no dia e falta galetto. E vamos supor assim, hoje ele tem um tamanho específico, pega um de 500 ou 550 grama.

OI: Hoje, o galetto continua sendo o teu carro chefe?

AF: Sim, o galetto é carro chefe, costelinha de porco também, bife ancho vende bastante também. Aí depois entra o bacalhau, que não era antigamente, não tinha nada a ver conosco, começou a entrar. É o que a gente estava comentando no começo, você tem que adaptar o pessoal ao gosto do cliente daqui.

OI: Ademir, vi recentemente uma pesquisa que mostrou que Campo Grande é uma das cidades com o pior atendi-

mento nessa área de bares, restaurantes e tal. Como é que você vê hoje, estando do lado de lá do balcão, essa questão do atendimento? E também esse abre e fecha de estabelecimentos na capital?

AF: Eu acredito que seja no atendimento também, porque hoje, se a pessoa não entrar na sua equipe, você não está junto com ela, não vai conseguir dar um bom atendimento. Vamos supor, se um garçom não tiver bem ou na casa dele ou alguma coisa, você não vai passar um atendimento para um cliente. Tem que cuidar muito dessa parte.

OI: Tenta conhecer bem quem está trabalhando.

AF: Conhecer bem, você tem que estar junto com eles no dia a dia, você conhece, vê como é que ele está trabalhando. E outra, quem tem uma equipe mais velha, que está junto com eles, pode ajudar. É muito fácil criticar um da equipe, um colaborador. Acho mais fácil você ajudar ele. Ajudando nos pontos fracos, ele acaba mudando para entrar contigo.

OI: Qual é o maior desafio que você vê hoje nesse setor?

AF: Concorrência desleal.

OI: O que você chama de concorrência desleal?

AF: Atitudes como, por exemplo, a pessoa que abre e fecha muito? Ela, tipo assim, quando vai abrir um restaurante, chega ali e, se não tiver um tempo para se manter, ela começa com um valor X e começa a queimar preço, abaixar demais para poder ficar no mercado. Só que não é isso que tem que ser feito, tem que trabalhar na qualidade. Vamos supor, uma coisa que eu não vejo em outros estado acontecendo, mas aqui está acontecendo, é a pessoa para segurar um cliente, mexe muito com vinho, faz um dia de rolha free. Está tudo bem, de vez em quando podia fazer. Aí começa a abrir outros dias também com rolha free. E ela começa a mostrar assim. Eu não sei qual conta que ela faz, mas começa a encher o restaurante, tudo com só com comida. Só que tendo prejuízo de uma certa forma, ou ela vai ter que levantar bem o preço da comida ou alguma coisa tem que fazer.

OI: Ademir, a tua família cresceu dentro do teu negócio, está aí o Willyan, os filhos, todos que nasceram dentro do seu negócio e isso transformou não só a Casa Colonial, mas vieram outros negócios, numa empresa bastante familiar. Hoje você tem a pizzaria Villa Raiano, o Terroir Brasileiro, de vinhos.

AF: Na Casa Colonial tem a Decanter, que fica do lado. Tem gente que fala que são duas empresas, mas é uma só com dois ambientes diferentes. Uma foca no vinho [Decanter] e a outra, na comida [Casa Colonial].

OI: De onde partiu a ideia de começar a diversificar um pouco os negócios?

AF: Como foram crescendo [meus filhos] um engenheiro, outro agrônomo, eles disseram "pai, vamos ajudar você também, pegar o nosso segmento da formação". Cada um escolheu o que ia fazer. Eles começaram a querer ajudar a gente. Chegou uma época em que nós contratamos *sommelier*, pegávamos gente de fora. Um ficava um tempo e saía. Então, [Willyan] disse "pai, a partir de hoje você não vai mais precisar contratar *sommelier*, eu e meu irmão vamos



fazer curso e vamos nos virar”. Foram os dois para Porto Alegre e fizeram o curso lá.

OI: De *sommelier*?

AF: Isso. Tomavam vinho na época? Não tomavam.

OI: Não bebia vinho? Engraçado isso, Willyan, virar *sommelier* sem beber nada de vinho.

AF: Lá que eles começaram a provar. Desde pequeno quando via eu tomar vinho numa refeição ou alguma coisa assim eles pediam para tomar. Eu falava que tomar não poderia, mas provar sim. Vamos supor, hoje tem gente que fala que antes dos 15 anos não pode tomar ele. Ele desde os 10, 12 anos tem isso. Sempre provava.

OI: Acho que no Sul tem muito esse costume, né?

AF: O Sul sempre foi [assim]. Eu fui criado assim. Vamos supor, a gente prova, você não vai tomar demais, você não vai encher a cara. Provar é uma coisa, tomar é outra. Então, quando ele foi fazer o curso de *sommelier* aquela vez, eu até comentei: “como é que eles vão provar se eles nunca tomaram vinho? Só degustando?”. Só que, na verdade, numa degustação de vinho, você não precisa tomá-lo, você faz toda a degustação sem tomar vinho. Você prova, coloca na boca tudo e tira fora. E foi o que eles fizeram na época.

OI: E hoje bebe ou não?

AF: De lá para cá, começaram a fazer a degustação toda, então, começaram.

OI: O negócio do vinho ele veio casado com a alimentação ali da Casa Colonial, porque tem tudo a ver, né? De uma certa forma.

AF: O vinho veio ali em 2003, nós queríamos começar a mexer com vinho.

OI: Bom, na Decanter, como funciona? Você vende e distribui ou só vende ali?

AF: Eu vendo e distribuo, tanto distribuo como representação também. Ela entrou em 2003 e é uma baita de uma parceira nossa. Desde o começo tinha outros vinhos.

OI: A Decanter é uma franquia?

AF: Não, ela é uma importadora, tanto é que, na época, eu estava com 40, 50 vinhos de outras importadoras. Nesse período, o dono da importadora falou que ia me dar alguns vinhos para eu ter condições, como boleto a prazo e o treinamento. Ele falou assim: “vou falar mais uma coisa, eu não vou mandar você tirar esses vinhos daqui nem mandar você parar, mas vou te dar um prazo longo de um ano, automaticamente você vai parar, porque as condições que eu vou dar para você, ninguém vai dar”. Com o tempo foi indo e lá para cá vieram aumentando os vinhos.

OI: Eu sinto que o campo grandense começou a aprender a tomar vinho, não só no frio nem só em temperaturas mais baixas, mas eu tenho percebido, pelo menos no meu ciclo de amigos, as pessoas passaram a consumir vinho em maior quantidade.

AF: E você comentou, que você tomava vinho de jarrinha lá na Casa Colonial. Na época, quando eu comecei a linha que eu mudei para mais vinhos importados, eu tirei, [porque] o cliente pedia “aquele vinho lá, o da jarrinha”. Uma vez um cliente falou “vê o vinho bordô”. Eu estava com um garçom que estava começando com a gente e levou o da jarrinha bordô, porque ele associou a cor. Na hora eu percebi que não era o bordô de mesa, mas sim o vinho importado. De lá para cá eu tirei a jarrinha, para a pessoa trabalhar na garrafa.

OI: Para evitar esse tipo de confusão?

AF: Isso. Para nós a margem foi pior, porque muita gente queria ainda o vinho de jarrinha, e para nós, a margem de jarrinha era bem melhor que a outra. Aí nisso foi feita essa mudança e fomos crescendo certo.

OI: Depois da Decanter foi a Vila Raiana que veio?

AF: A Vila Raiana veio em 2018/19. Trabalhamos com massas e pizza.

OI: Tem tudo a ver também, não é? Com a comida gaúcha.

AF: É. Quando eu comecei, não queria mais fazer loucura para comprar um restaurante. Aí eu fui às feiras em São Paulo. Um belo dia, fiquei o dia todo andando e caí lá onde tem o forno de pizza. Não queria isso aqui. Peguei e saí de lá e fui a um fornecedor para comprar travessas e pratos. O cara veio me visitar aqui no restaurante e falou que ele tinha demonstrações e “no dia que você quiser montar uma pizzaria, eu tenho tudo aqui para você”. Eu disse que não queria, que já tinha chegado de restaurante. Passa um ano, comprei uma pizzaria.

OI: O que fez com que você comprasse a pizzaria?

AF: Sei lá. Proposta, loucura.

OI: Quer dizer, você arrumou uma maneira de continuar atendendo o campo grandense, só que no outro segmento, que é a pizza.

AF: E para quem gosta de pizza, é fantástico, né?

OI: E como é hoje, Ademir? Os teus negócios estão divididos entre os filhos? Cada um está comandando alguma coisa? Vocês comandam juntos todos os negócios?

AF: Na verdade, a parte do escritório fica centralizada, a de compra também. Tudo nas mãos da família. A parte de publicidade fica mais com o Jean e o Willyan, o que ajuda muito. Eu não me envolvo e fico mais na compra e com o cliente na Casa Colonial. E domingo à noite que vou para pizzaria só. O restante, o Jean fica mais na pizzaria e o Willyan mais no Terroir, tem vez que eles trocam entre si.

OI: E como é trabalhar em família? Como vocês conseguem contornar aqueles conflitos, geralmente que acontecem, como discussões. Porque, por exemplo, você muitas vezes pode exagerar na forma de falar com o filho, coisa que você talvez não faria com um gerente contratado.

AF: Não, nessa parte não tem, porque a gente tem que trabalhar pensando no futuro da empresa. Discussão, acho que nem existe menos isso, porque vamos falar assim, cada um tem um setor para fazer, tem as responsabilidades, como compras, porque onde você compra e até quando

comprar de matéria-prima. Agora, investimento não, você não vai fazer sozinho, tem que decidir junto com os outros, porque não dá pra chegar e “ah, comprei isso”, porque tem o caixa da empresa também. Eu não me envolvo no financeiro de jeito nenhum. Boleto? Eu não faço. Só sei comprar, sei vender. Cada um tem um setor, não dá pra ficar se metendo.

OI: Agora, acho que deve ser muito fácil trabalhar com você, Ademir, pelo menos porque você nos passa uma tranquilidade, uma paz, uma calma e não deve ser explosivo ou é de vez em quando?

AF: Quando você vê uma coisa errada, você fala assim: “gente, tem que corrigir”. Antigamente era pior. Hoje, você sabe controlar as coisas melhor, porque, vamos supor, você trabalha com uma equipe de dez pessoas na cozinha. Eu converso com um olhando o que o outro está fazendo lá. Fica analisando. Quando vê que está errado, simplesmente conversa com ele e corrige, pronto. Eu acho que ficar discutindo não adianta, mas conversar, explicar, ajudar. Nada mais que isso.

OI: Ademir, você acha que o consumidor hoje está cada vez mais exigente? Você sente isso dentro dos teus estabelecimentos?

AF: Mas sempre foi assim. O cara vai ao restaurante, ele quer ser bem atendido, mas essa parte sempre teve. O consumidor campo-grandense sempre foi bem exigente. Porque Campo Grande não dá para servir qualquer coisa como alguns falam. Eu acho que, se o cliente está pagando, ele quer e tem [que ter] toda a qualidade, né? É que nem o nosso caso. Lá, o cliente já sabe o que vai comer, se mudar alguma coisinha já sabe. A primeira coisa, se mudou de cozinheiro, ele já sabe, já tem o paladar.

OI: Você está com marca própria de bebida, é isso mesmo?

AF: Temos três marcas de vinho, uma de suco e duas de espumante.

OI: Como é que chama?

AF: Espumante é Casa Colonial 1992, a espumante também, e os vinhos Gatta Mangiona. Tem o Merlot, Cabernet Franc e o Malbec.

OI: Porque surgiu a ideia de ter uma marca própria de vinhos assim?

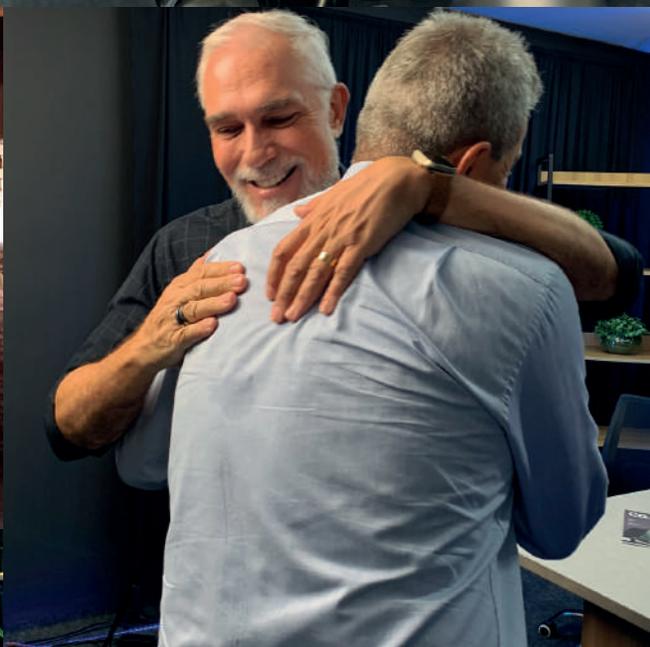
AF: Eu vinha comentando com meus filhos em 2016/17 que no futuro iríamos ter uma marca própria, porque as importadoras vão começar a vender direto e vai pegar bastante cliente, então nós temos que reestruturar essa parte ali. E trabalhando em cima na época, foi primeiro o espumante que foi feito, depois o suco, aí eles [Willyan e Jean] entraram.

OI: Ademir para irmos finalizando, quais são os próximos projetos, digamos assim, do grupo. O que o campo-grandense pode esperar de mais novidades ainda?

AF: Por enquanto, a gente não pensou nada para Campo Grande. Pode ser para o estado ou um outro estado, alguma coisa, estamos nos movimentando.

OI: Mas vem novidade por aí?

AF: Vem. Futuramente. 



WWW. **MS**CONNECTA.com.br



As notícias + relevantes de
CG e MS em um só lugar!





// **Leticia Porto**

@leticiaportofernandes

Advogada especialista em
estruturacões Societárias e
Contratos

#Jurídico por PIMENTEL & MOCHI

Advogados Associados



SALVAÇÃO NO AGRO

A recuperação judicial no agronegócio é uma ferramenta poderosa para reestruturação de empresas que passaram por dificuldades nos últimos anos

É inquestionável que as riquezas oriundas do agronegócio impulsionam a economia de uma forma contínua, e sem dúvida, é um dos pilares da economia do país. Embora este setor tenha uma importância relevante, nem todos os produtores conseguiram recuperar seu negócio em meio ao período de crise econômica nos últimos anos.

Os três últimos anos trouxeram desafios únicos para o agronegócio no Mato Grosso do Sul: variações climáticas, Covid-19, oscilações nos preços das *commodities* e questões regulatórias impactam as operações das empresas agropecuárias na região. Para aquelas que se viram em situação financeira delicada, a recuperação judicial surge como uma possibilidade de reorganização e reestruturação de suas atividades. No contexto do agronegócio, isso é de especial importância, uma vez que a atividade demanda investimentos significativos e ciclos produtivos mais longos.

A recuperação judicial, em síntese, ocorre quando uma empresa não consegue arcar com seus compromissos e pede ajuda judicialmente, apresentando um plano para renegociar suas dívidas com os credores. Essa renegociação é feita prevendo descontos e prazos mais longos para pagamento para que possibilite à credora superar a crise e se reestruturar. A recuperação judicial precisa ser aprovada em assembleia de credores e seu principal objetivo é evitar que a empresa decrete falência.

Para dar início ao processo de recuperação judicial, a empresa deve apresentar sua situação econômico-financeira, comprovando que está passando por dificuldades, sendo necessário demonstrar o

exercício regular das atividades. A questão da comprovação da atividade do produtor rural em relação à recuperação judicial é um tema importante, pois, de acordo com a lei, o produtor rural precisa estar registrado na Junta Comercial, porém não se exige o prazo mínimo de pelo menos dois anos antes de solicitar a recuperação judicial.

No entanto, é importante destacar que o produtor rural ainda precisa cumprir com outros requisitos estabelecidos na Lei de Recuperação Judicial e Falência. Entre esses requisitos, estão a apresentação de documentos que comprovem sua atividade, como a escrituração contábil, fiscal e financeira, além de demonstrações financeiras e outros documentos que evidenciem a situação econômica da atividade rural.

Em resumo, o produtor rural não precisa cumprir o requisito de registro na Junta Comercial com no mínimo dois anos antes de pedir a recuperação judicial, mas ainda deve comprovar seu registro na junta comercial, sua atividade e as dificuldades financeiras que justificam o pedido de recuperação, de acordo com a Lei de Recuperação Judicial e Falência.

No agronegócio, isso pode envolver estratégias como a diversificação de culturas, a otimização de processos produtivos e a adoção de tecnologias para aumentar a eficiência. A recuperação judicial no agronegócio é uma ferramenta poderosa para empresas que enfrentam dificuldades financeiras, permitindo sua reestruturação e sua sobrevivência em um setor tão desafiador. //

“*A recuperação judicial no agronegócio é uma ferramenta poderosa para empresas que enfrentam dificuldades financeiras, permitindo sua reestruturação e sua sobrevivência em um setor tão desafiador*”



A MAGIA DA DECORAÇÃO

O Natal é tempo de renovação, renascimento e celebração do amor

“*Uma decoração natalina vai muito além da estética, ela representa a celebração e a generosidade que caracterizam a temporada*”

O Natal é uma época do ano verdadeiramente especial, que evoca sentimentos de alegria, amor e solidariedade. Um dos elementos mais emblemáticos dessa temporada é a decoração natalina, com suas luzes e adornos, criando uma atmosfera mágica que cativa corações de todas as idades.

A decoração de Natal com certeza é muito mais do que meros ornamentos e luzes. Acredito que a maneira como enfeitamos nossas casas, ruas e estabelecimentos comerciais tem o poder de transformar qualquer espaço em um ambiente acolhedor e encantador, onde as pessoas se sentem envolvidas pela verdadeira magia natalina.

A árvore de Natal é um símbolo de união. Anualmente, realizo o Projeto Efêmero de Natal, a árvore, invariavelmente assume um papel de destaque na decoração natalina. É fundamental utilizar minhas habilidades como designer de interiores nas montagens de árvores de Natal, a fim de criar a paleta de cores perfeita e buscar harmonização e simetria em suas criações.

A escolha cuidadosa da combinação de cores e enfeites desempenha um papel crucial na criação e cada detalhe, desde as luzes cintilantes até a estrela no topo, contribui para a magia da temporada. Em essência, tudo o que é aplicado em um projeto de decoração contribui para transformar cada árvore em uma peça única, irradiando a alegria e a esperança que definem o espírito natalino.

É evidente que a decoração de Natal é mais do que apenas enfeitar a

árvore, ela se estende para o ambiente como um todo e a profissional acredita que como designer, utilizando o seu processo criativo, desempenha um papel fundamental na criação de ambientes que refletem a magia do Natal. Incorporando elementos como guirlandas, luzes cintilantes, velas perfumadas e toalhas de mesa festivas, é possível transformar completamente um espaço. Também é viável incorporar móveis e acessórios que complementam a decoração, como almofadas temáticas, lanternas, tapetes e cortinas.

Para aqueles que buscam uma experiência verdadeiramente especial, o ideal é recorrer a um profissional para criar decorações personalizadas. Combinando criatividade e conhecimento é possível transformar residências, lojas e espaços públicos em verdadeiras obras de arte natalinas. A atenção aos detalhes é essencial, e cada elemento é escolhido com cuidado para criar uma experiência visual e emocional única.

Uma decoração natalina vai muito além da estética, ela representa a celebração e a generosidade que caracterizam a temporada. A tradição de dar presentes, compartilhar refeições e ajudar aqueles em necessidade é o verdadeiro coração do Natal. Cabe a cada profissional elevar essa experiência a novos patamares e fazer com que a decoração de Natal continue a nos lembrar o que é verdadeiramente importante, não apenas no aspecto decorativo, mas em nossos corações. //



// **Rafael Black**

@rafaelblackk

Empreendedor no ramo imobiliário,
dono da Black Imóveis

#Imóveis



MOBILIDADE DOS “IMÓVEIS”

O fim da pandemia de Covid-19 trouxe mudanças para o perfil de compradores, imóveis, negociações e dos corretores

O mercado imobiliário atual está em constante movimentação, ao contrário do que todo mundo acha. Não está “frio”, nem parado, tampouco com poucas oportunidades de negócio. As negociações estão acontecendo bastante. O que vem ocorrendo é a mudança de perfil dos imóveis que estão sendo vendidos, das pessoas que estão comprando, da forma que está sendo comprado e também dos próprios corretores de imóveis.

Durante a pandemia, você construía qualquer tipo de imóvel que vendia. Por exemplo, uma casa em condomínio, não precisava colocar armário, não precisava fazer paisagismo, porque as casas já eram todas iguais. Só mudava um pouco a fachada e vendia. Hoje, não. É necessário fazer uma casa diferente das outras. Você tem que colocar armário, mobiliário, equipá-la.

Outra mudança notória é a forma de pagamento. Na época da pandemia, vendia-se imóveis no dinheiro. Agora, é preciso aceitar a permuta. Os compradores, durante esse período, não faziam muita conta. Eles só queriam comprar porque viram muita gente perdendo a vida para a Covid-19. Eles queriam sair do apartamento e buscavam espaço, mais conforto, mais liberdade, então, compravam o imóvel mesmo a pessoa não pegando a permuta dele.

Agora isso mudou: quem não pega permuta fica com o imóvel empacado, porque o mercado não está como antes. O comprador está um pouco mais moderado no comprar. Ele faz a proposta e larga ao cliente. Se o cliente

aceitar a proposta, ele vai e compra. Isso também acaba por trazer mudança ao perfil dos corretores que, durante a pandemia, faziam dinheiro fácil com a corretagem. Criou-se um mercado de “abrir portas”. O corretor mostrava o imóvel ao comprador e, caso fosse bem aceito, ganhava dinheiro fácil.

Hoje, não; o corretor para vender precisa criar o negócio, entender de decoração, de acabamento, de arquitetura, de financiamento, enfim, compreender todas as nuances para poder fazer a venda do imóvel. Caso contrário, ele não vende. O atual mercado peneira os aventureiros e deixa apenas os corretores que têm capacidade para o negócio.

Outra mudança a ser destacada é quanto às regiões de procura. Neste ano, por exemplo, uma das regiões mais procuradas e valorizadas, em Campo Grande, é o Bairro Chácara Cachoeira, que é quase que totalmente comercial, onde estão localizadas as melhores clínicas e escritórios; é um bairro em plena ascensão e valorização, em parte pela proximidade ao Shopping Campo Grande e ao Parque dos Poderes.

É dessa forma que o negócio está acontecendo. Enfim, temos um cliente mais ponderado para comprar, mas que compra e busca oportunidades. Temos produtos que necessitam de diferencial, tanto na negociação financeira quanto no produto em si. Temos corretores também que precisam de uma gama maior de conhecimento e capacidade para poder vender. //

“O comprador está um pouco mais moderado no comprar. Ele faz a proposta e larga ao cliente. Se o cliente aceitar a proposta, ele vai e compra. Isso também acaba por trazer mudança ao perfil dos corretores



BAIXAR IMPOSTOS PARA FAZER DAR CERTO

Reduzindo tributos impulsionamos a economia, aumentando a geração de empregos e o poder de compra.



ZERAMOS O IPVA

Para veículos movidos a GNV. Redução do ICMS do gás veicular.



ZERAMOS O ICMS

Para microempresas, no Simples Nacional, que faturam até R\$ 360 mil ao ano.

ESCANEE COM A CÂMERA DO SEU CELULAR E SAIBA MAIS SOBRE O TRABALHO DO GOVMS



REDUZIMOS

em mais de 58% o imposto de produtos da cesta básica.



ZERAMOS O ICMS

Para pequenos produtores que fornecem alimentos para escolas da Rede Estadual.



Fazer bem feito para fazer dar certo.

www.ms.gov.br

- [governodematogrossodosul](https://www.facebook.com/governodematogrossodosul)
- [governoms](https://www.instagram.com/governoms)
- [governoms](https://twitter.com/governoms)
- [governodems](https://discord.com/invite/governodems)



// Thaner Castro Nogueira

@nogueirathaner

Economista, MBA em Gestão Empresarial e Gestão de Projetos, Fiscal Tributário Estadual atualmente exercendo a função Secretário-Executivo de Gestão Estratégia e Municipalismos (SEGOV/SEGEM) no Governo do Estado e de Conselheiro da Sanesul

#GestãoPública



ESTADO “PRA” QUÊ?

O Estado é, definitivamente, uma invenção da sociedade. Como cidadãos, precisamos conhecer nossos direitos e as funções desta máquina exuberante

O Estado só existe porque a população autorizou a sua existência! Ele é uma invenção da sociedade para a sociedade. A nossa Constituição Federal ordena, em seu artigo 1º, que somos um Estado Democrático de Direito formados pela União indissolúvel de Estados e Municípios. Também diz no parágrafo único daquele mesmo artigo que “Todo o poder emana do povo”. Definitivamente, o Estado Brasileiro é uma criação da nossa sociedade.

Ser responsável pela criação de algo traz benefícios, mas também traz responsabilidades. Neste sentido, a ausência do povo na estruturação e no posicionamento do Estado não deveria ser uma opção, assim como seria impensável a destinação da estrutura do Estado para fins que não sejam o bem comum.

Com o passar do tempo, o Estado brasileiro foi incorporando funções e hoje é o maior prestador de serviços do país quando olhamos o conjunto de administrações públicas federal, estaduais e municipais. Esses serviços, que também podem ser políticas e processos, devem alcançar a todos, mas principalmente àqueles que não têm condições socioeconômicas para viver com o mínimo de dignidade.

No fim, mais do que a ordem e o progresso que expressa nossa bandeira, todo o nosso ordenamento jurídico estabelece que temos uma Federação do bem-estar social, onde o direito ao bem-estar alcance a todos. Infelizmente, as normas não são exatamente e, em muitas das vezes, não chegam nem perto de ser a realidade. Existem disparidades, distorções e desvios das mais diversas naturezas que distanciam a teoria da prática.

O que fazer para mudar isso? O que um pai faria ao ver um filho seu fugir a lutar? Afastar-se? A comparação não é das melhores, pois o filho é ser humano, nosso sangue, nossa família. O Estado é de todo mundo ou de ninguém ou tanto faz, certo? Errado. Sem Estado, pela própria natureza individualista do ser humano, não existe possibilidade de haver bem-comum.

Portanto, hoje, criador e criatura parecem longe de se entenderem e isso facilita demais àqueles que conhecem os atalhos do poder para garantir que direitos individuais sejam pautados prioritariamente. Como criadores que somos, temos que cuidar para que nossa “cria” volte ao caminho correto. Acredite: isso não vai acontecer se nos mantivermos inertes.

As referências que temos de Estados democráticos desenvolvidos somente surgem em ambientes de maior maturidade política da população. Essa maturidade está alicerçada no conhecimento e na participação dos cidadãos nos destinos da administração pública. O Estado é o reflexo dos anseios da maioria e os serviços públicos procuram alcançar as necessidades e as expectativas das pessoas, pois qualquer coisa diferente disso gera deve gerar imediata reação contrária.

Como cidadãos precisamos conhecer mais os nossos direitos e, pelo menos, ter uma noção do que é essa exuberante máquina que construímos chamada República Federativa do Brasil, conhecer seus entes (Estados e Municípios) e suas funções. Somente assim conseguiremos o status de nação desenvolvida, sustentável, justa e fraterna. //

“As referências que temos de Estados democráticos desenvolvidos somente surgem em ambientes de maior maturidade política da população



RESPIRANDO NOS EXTREMOS

Os impactos das mudanças bruscas de temperatura no sistema respiratório

“*Atenção principalmente com as crianças e os idosos, que costumam ser os mais afetados pelas mudanças de temperatura*”

Nas últimas semanas, Campo Grande experimenta uma montanha-russa climática, com grande oscilação de temperatura. De um dia para o outro, os moradores enfrentam temperaturas que variam de um calor intenso a um clima mais ameno e, em alguns momentos, até mesmo a quedas bruscas de temperatura. Em relação à umidade do ar o mesmo acontece, com dias com alerta de tempo seco extremo com umidade relativa do ar abaixo de 30%. Para as próximas semanas, os extremos meteorológicos continuam e a atenção com o sistema respiratório deve ser prioridade.

Segundo a Organização Mundial da Saúde, índices de umidade relativa do ar inferiores a 60% não são adequados para a saúde humana. Dentre os efeitos deletérios causados pelo tempo seco, os principais incluem: desidratação, ressecamento de mucosas agravando doenças respiratórias, sangramentos nasais, ressecamento da pele e irritações oculares. Atenção principalmente com as crianças e os idosos, que costumam ser os mais afetados pelas mudanças de temperatura.

O agravamento das doenças respiratórias ocorre porque quando a umidade do ar está reduzida, a produção de muco pelas mucosas também diminui, comprometendo as barreiras naturais do nosso organismo e deixando os órgãos mais suscetíveis aos agentes externos nocivos, como vírus e bactérias. No caso de pessoas alérgicas o tempo seco também traz agravos, uma vez que a poeira e outros resíduos ficam mais tempo suspensos no ar, desencadeando mais respostas alérgicas e exacerbando doenças como rinite e asma.

Não temos o poder de controlar o clima, mas existem diversas medidas capazes de preservar a nossa saúde. A primeira recomendação, e a mais importante, é a de aumentar a ingestão hídrica. Devemos beber água mesmo sem sentir sede, uma vez que este já é um sinal de desidratação. Mais uma vez, a atenção com as crianças e idosos deve ser enfatizada, já que são eles os mais susceptíveis à desidratação.

A lavagem nasal com soro fisiológico também é um importante aliado. Além de realizar uma limpeza das narinas, ainda é capaz de aumentar a hidratação da mucosa, diminuindo por exemplo os riscos de sangramento nasal. Caso este tipo de sangramento ocorra, não entre em pânico! A orientação nesses casos é de comprimir as narinas com os dedos por 10 a 15 minutos e colocar compressa de gelo sobre o nariz. Se o sangramento persistir além deste tempo ou se o indivíduo apresentar vômitos, desmaio e recorrência do caso, é necessário procurar atendimento médico imediatamente.

Cuidados com o ambiente também são muito importantes, na tentativa de diminuir os agravos do clima. Prefira ambientes mais arejados e invista em medidas para aumentar a umidade do ar. Neste sentido, o uso de umidificadores do ar são de grande valia, mas, caso não seja possível utilizá-los, coloque toalhas úmidas nos cômodos.

Por fim, lembre-se de evitar a prática de exercícios físicos antes das 10h e após as 16h e abuse do uso do protetor solar. Com essas medidas é possível encarar as mudanças climáticas com saúde, afinal, o verão ainda está por vir. //



// **Neo Avila**

@milpeloplaneta

Consultor em ESG e coordenador Mil Pelo Planeta

#Ecologia



SER CONSISTENTE NOS NEGÓCIOS

Falar em sustentabilidade e agir conforme o discurso são coisas diferentes, mas que podem ser conciliadas

Existe uma frase em inglês, bem curta na escrita e ao mesmo tempo gigantesca no significado, que diz assim “*Walk the talk*”, algo como “viva de acordo com suas palavras”. Ser coerente parece fácil, mas podemos nos contradizer na dicotomia do falar e fazer. Para ser coerente é preciso refletir, decidir o que queremos e o que não queremos, quais valores nos sustentam e partir em busca do autoconhecimento. Seremos menos julgadores e mais acolhedores. Simplificaremos as coisas e seremos mais receptivos às mudanças. Seria diferente nos negócios?

Marcas também constroem confiança através de comportamentos. E os comportamentos devem basear-se em princípios claros. Esses princípios devem trazer o seu propósito para a vida, estabelecendo as diretrizes psicológicas dentro do qual uma marca opera. É como ter um manifesto, um *statement*, e fazer daquilo algo real, independente de quem esteja observando.

Sabemos identificar quando uma empresa pratica *greenwashing*, *socialwashing* ou *purposewashing**. Por isso, quando uma empresa fala que faz, é realmente importante que ela faça. No mundo corporativo coerência também é conhecida com *compliance*. E pode acreditar, não existe crescimento sustentável e cultura corporativa saudável sem *compliance*.

Em um mundo repleto de frases impactantes, “*Walk the talk*” destaca a importância de viver de acordo com nossas palavras. A coerência, embora desafiadora, é essencial nos negócios. Refletir sobre valores, buscar o autoconhecimento e adotar uma postura menos julgadora são passos fundamentais. Marcas, como pessoas, constroem confiança por meio de comportamentos alinhados aos princípios claros.

Nesse contexto, a construção de uma

identidade de marca baseada em princípios é elaborada a partir de um manifesto, uma declaração, que transcende a mera comunicação superficial. Tornar esses princípios tangíveis, independentemente do observador, é o que diferencia uma marca autêntica. A conveniência, aliada à coerência, cria uma base sólida para estabelecer conexões genuínas com os clientes.

No mundo dos negócios, a consistência também é conhecida como cumprir as regras. Isso não significa apenas obedecer às leis, mas mostrar que a empresa leva a sério valores como honestidade e responsabilidade.

O crescimento sustentável, tão almejado nos negócios, está intrinsecamente ligado à coerência. Uma empresa que opera em conformidade com seus princípios cria uma base para a inovação responsável e a resiliência frente a desafios imprevistos. A cultura corporativa saudável, por sua vez, floresce quando os colaboradores veem a coerência como uma bússola orientando suas atividades diárias.

2023 está logo aí e com ele vem uma conta: o cumprimento global dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU. Um compromisso que traz 17 diretrizes para que as empresas, cidadãos e governos atuem de forma efetiva perante a fome, a desigualdade, a inclusão, o uso responsável de recursos naturais, entre outros. Mas não “apenas” isso, é um guia de coerência planetária e de sobrevivência.

Nosso *zeitgeist* exige posturas das empresas em relação aos principais desafios que enfrentamos enquanto sociedade. Como a coerência mora nos detalhes, é preciso estarmos atentos a toda pequena decisão que seja. E, para encerrar, fico com um provérbio chinês que diz: “Somente os tolos exigem perfeição, os sábios se contentam com a coerência”. //

“

No mundo corporativo, a coerência também é conhecida como compliance. E pode acreditar, não existe crescimento sustentável e cultura corporativa saudável sem compliance

*

socialwashing/greenwashing/purposewashing seria como um “verniz” que as marcas usam para falar que estão fazendo algo pelas pessoas e pelo meio ambiente, assim como em seu propósito, mas que não passa de algo superficial, sem direcionamento, comprovação ou consistência.



EDUCAÇÃO CONTEMPORÂNEA

Na era da informação, a educação demanda que o conhecimento seja amplamente compartilhado, tornando essencial a busca por intensidade em todos os níveis educacionais

“

Na prática, o acesso multifacetado à informação e à grande parte da sociedade prefigura a sensação do domínio informativo, quando em verdade, mascara-se o basilar de qualquer informação no que tange a discussão: aprender para corresponder

O saber não pesa, o que pesa é não saber! Com a celeridade informativa e o dinamismo eclético de diversas fontes consultivas, a educação contemporânea pede intensidade em todos os seus níveis educacionais. Independentemente do setor escolar, técnico ou universitário, é requerido dos estudantes que o conhecimento seja cada vez mais socializado, sobretudo porque a formação preconizada nos incipientes capítulos do nosso século XXI pensa e busca colocar o indivíduo em formação como reflexo – talvez a tentativa de um espalhamento – social que esse estará inserido.

A máxima a qual tenho discernido em diversas discussões acadêmico-culturais é de que muitos querem o sucesso, porém poucos, o processo. A contemporaneidade, conhecida por estudiosos como o trânsito pós-moderno, ou seja, este período que estamos experienciando, tem demonstrado que os pontos-de-partida culturais, formativos e políticos estão cada vez mais ancorados à busca do representar social.

Nesse ínterim, os três setores educacionais supracitados reverberam – cada um a seu modo – a correspondência da esteira contemporânea em que muito se discute a necessidade de ser e fazer diferente sem o espectro dialógico para aquilo que se pretende angariar. Na prática, o acesso multifacetado à informação e à grande parte da sociedade prefigura a sensação do domínio informativo, quando em verdade, mascara-se o basilar de qualquer informação no que tange a discussão: aprender para corresponder.

As tentativas ainda não tão assertivas para a efetiva reforma do basilar curricular do Novo Ensino Médio, a disparidade socioeconômica e o colossal espaço geográfico brasileiro são imperativos que alardam a camada mais atingida: o estudante contemporâneo. Devo destacar que o conceito de contemporaneidade está para além do sinônimo daquilo que chamamos de atual, bem como, qualquer possibilidade de correspondência vigente apenas, pois, os reflexos contemporâneos são esses que nos reúnem neste debate fluente. Se a formação em seus diversos níveis educacionais busca formar para as correspondências social e profissional, como definir essa mensuração em um país de pluriformas e culturas ao nos depararmos com as nossas brasilidades?

Os diversos saberes formativos contemporâneos estão percorrendo um caminho só de ida para o futuro que já começou. Arrolo este debate para a crítica situação que vemos por parte de muitos docentes brasileiros. A exemplo metafórico, reflito que um veículo só pode trafegar, comumente, quando está abastecido com a combinação em suas demais fluências mecânico-motoras. Nesse viés tiritante, como poderia um docente transmitir qualquer conhecimento ou informação estão ele desatualizado, ou por melhor dizer, desabastecido? Nesse prisma, não se pode caminhar com práticas faraônicas pelas calçadas contemporâneas quando o assunto for formação intelectual na vigência inquietante do nosso século XXI. //



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO S

FÁBIO, DA UEMS DE CAMPO GRANDE

“Sempre soube que uma graduação é algo importante, mas só estou aproveitando essa oportunidade depois dos 40 anos. Casado, pai de dois filhos, ingressei na UEMS através do meu histórico escolar. Fiquei muito tempo fora da sala de aula, mas nunca é tarde. Hoje vejo novos horizontes, com perspectiva real de um futuro melhor.”

UNIVERSIDADE
— PÚBLICA —
GRATUITA

Fábio de Oliveira Tavares | Acadêmico do Curso de Turismo

UEMS, HÁ 30 ANOS, A UNIVERSIDADE COM A IDENTIDADE
DO POVO DE MATO GROSSO DO SUL.





A ERA DA IA

A odontologia é uma área em constante evolução e diversas tecnologias, como a Inteligência Artificial, contribuem para que os tratamentos sejam mais eficientes

“Na odontologia, pode ser aplicada de várias maneiras, sendo as mais importantes como auxiliar de diagnóstico e planejamento de tratamentos

Certamente você já ouviu falar em Inteligência Artificial (IA), uma nova tecnologia que propõe revolucionar diversas áreas. Dentro da odontologia a IA oferece um grande potencial para melhorar diagnósticos e auxiliar em tratamentos, sendo assim uma grande aliada para o dentista e consequentemente para o paciente.

A IA é uma área da ciência da computação que se concentra no desenvolvimento de algoritmos e sistemas capazes de replicar a capacidade humana de raciocinar, e tomar decisões. Na odontologia, pode ser aplicada de várias maneiras, sendo as mais importantes como auxiliar de diagnóstico e planejamento de tratamentos. Para se obter um diagnóstico preciso, necessitamos avaliar clinicamente um paciente e também analisar exames de imagem, como radiografias e tomografias.

Muitas vezes essa avaliação diverge de profissional para profissional, ou seja, a interpretação que um profissional faz pode ser diferente da feita por outro colega de profissão, podendo gerar dessa maneira tratamentos desnecessários ou até mesmo a não detecção de um problema. Os sistemas de IA são capazes de analisar imagens radiográficas e detectar anomalias que podem ser difíceis de serem identificadas por nós. Essa possibilidade de diagnóstico mais preciso pode preencher lacunas na interpretação do dentista, ou seja, a segunda opinião – por assim dizer – fornecida por um programa de IA pode ser valiosa.

O computador é hipersensível; pode detectar algo que o leitor humano tenha esquecido. Mais importante, nunca está cansado, distraído ou apressado e, portanto, não está sujeito aos tipos de erros e descuidos que as pessoas cometem rotineiramente simplesmente porque são humanos. O programa de IA pode, em muitos casos, simplesmente duplicar as nossas percepções, podendo adicionar informações negligenciadas pelo humano ou diferir em sua interpretação, levando a um reexame e reavaliação das evidências aumentando a sua precisão.

Além disso, a IA também pode ser usada para ajudar os dentistas a desenvolver planos de tratamento personalizados. Com base nas informações clínicas e históricos médicos dos pacientes, sistemas de IA podem ajudar os dentistas a identificar as melhores opções de tratamento e prever os resultados prováveis. Isso pode ajudar a melhorar a eficiência do tratamento impactando na qualidade dos resultados.

A inteligência artificial pode revolucionar o campo da odontologia, proporcionar diagnósticos mais precisos, planos de tratamento personalizados e avanços tecnológicos significativos. A integração da IA na odontologia oferece um futuro promissor para o atendimento ao paciente, porém é sempre bom enfatizar que ela é apenas uma ferramenta auxiliar de aprimoramento, e que não substitui a expertise clínica e o papel dos profissionais de odontologia. //



// Dr. Jonathas Canela

@dr.canela

Médico, Professor, Prescritor de CBD

#VidaSaudável



DIFICULDADES DO EMAGRECER

Pessoas obesas não são preguiçosas, mas sim acometidas com uma doença que precisa de sensibilidade no tratamento

O obeso geralmente é vítima de um julgamento perverso por parte da sociedade, e eventualmente, por profissionais da área da saúde ainda pouco informados. A ideia de que obesidade é um conceito de doença, para comer menos ou praticar exercícios físicos é uma ideia antiga. O fato é que a obesidade é tão geneticamente determinada quanto à altura do indivíduo.

O obeso não é preguiçoso, não come demais. A obesidade é uma doença crônica que necessita de tratamento como qualquer outra. De acordo com os dados mais recentes, estima-se que quase dois bilhões de adultos, o correspondente a 39% da população adulta mundial, sejam obesos ou com sobrepeso. Se as tendências atuais continuarem, espera-se que um bilhão de adultos, quase 20% da população mundial, sejam clinicamente declarados obesos até 2025.

Essa doença, especialmente o tecido adiposo visceral disfuncional, é o principal fator de muitas anormalidades metabólicas, incluindo resistência à insulina, hiperinsulinemia, intolerância à glicose, dislipidemia aterogênica níveis elevados de triglicérides e apolipoproteína B, aumento da proporção de partículas pequenas e densas de LDL, conhecida como "gordura ruim", baixos níveis de colesterol HDL e suas pequenas, e está associada a uma inflamação de baixo grau.

Cito, abaixo, alguns fatores que explicam a dificuldade que a maioria dos obesos possuem, em perderem peso:

1 - Quando perdemos peso, a gordura se atrofia, isto é, diminui de tamanho, fazendo o nível de leptina - hormônio responsável pela saciedade - diminuir e, conseqüentemente, aumentar o apetite.

2 - O obeso tem um alto nível de leptina, porém, o cérebro cria uma resistência a esse hormônio, fazendo com o indivíduo tenha

fome mesmo tendo no organismo o hormônio da saciedade elevado.

3 - Quando o paciente diminui a quantidade de alimento, o corpo libera um hormônio que provoca a fome (grelina), dificultando a adesão a dietas restritivas. O obeso tem baixo nível de grelina e alta sensibilidade pelo mesmo, fazendo com que sintam fome mesmo possuindo níveis baixos do hormônio.

4 - A insulina é um hormônio anorexígeno que diminui a fome e estimula a saciedade. Contudo, o obeso tem resistência sobre este hormônio, mesmo tendo a insulina basal alta.

5 - O obeso tem a capacidade de fazer adaptação fisiológica, o que gera uma redução da taxa metabólica (metabolismo lento). Estes e outros motivos complexos fazem com que o obeso tenha dificuldade de perder peso ou mantê-lo, mesmo após uma dieta.

6 - A obesidade é uma doença que faz adaptações metabólicas importante levando a resistência a leptina (hormônio da saciedade produzida pela gordura), aumento da grelina (hormônio produzido pelo estômago responsável pela fome), esse desequilíbrio hormonal acomete o acúmulo de gordura corporal e visceral essa última a mais perigosa.

Vários fatores podem levar a obesidade além de refeições calóricas e ultraprocessados, fatores genéticos, ambientais (poluição), doenças virais e bacterianas, problemas na gestação. Dessa forma, é importante sensibilidade dos profissionais e da população em geral, para não cair no conto do vigário de que obesidade é sinônimo de preguiça. Os acometidos com essa doença precisam tratá-la pelo resto da vida, não só com mudança do estilo de vida, mas também com medicamentos associados. //

“

De acordo com os dados mais recentes, estima-se que quase dois bilhões de adultos, o correspondente a 39% da população adulta mundial, sejam obesos ou com sobrepeso

O GRUPO IMAGETECH

é referência no segmento de tecnologia da informação e comunicação (TIC). Oferecemos soluções inteligentes nas áreas de segurança da informação, infraestrutura tecnológica, comunicação, desenvolvimento de softwares, aplicativos mobiles, gestão de serviços entre outras.

Nosso portfólio possui a solução adequada para sua necessidade, seja ela simples ou complexa. O uso da tecnologia possibilita alta produtividade, otimização de processos e melhoria contínua nos resultados. Podemos contribuir com a maturidade digital da sua empresa, tornando-a inovadora, competitiva e estrategicamente preparada aos novos desafios do mercado.

A tecnologia faz a diferença, implemente no seu negócio, nossas soluções:

- ✓ Segurança da Informação
- ✓ Gestão de Serviços
- ✓ Infraestrutura Tecnológica
- ✓ Comunicação
- ✓ Desenvolvimento de Sistemas



Grupo
Imagetech



Venha nos conhecer

SEDE TECNOLÓGICA
Rua 15 de Novembro, 2668.
Bairro Jardim dos Estados.
CEP: 79.020-300 / Campo Grande – MS.

Telefones:
(67) 3357-0700
0800 647 7772





// **Dijan de Barros**

@dijanbarros

Empreendedor, Gestor de negócios, CEO Café com Negócios

#Empreendedorismo



À ERA DA DISRUPÇÃO

O empreendedorismo e o futuro dos negócios estão intrinsecamente ligados, e as empresas podem prosperar na era da disrupção

O empreendedorismo nunca foi uma jornada tranquila, mas as últimas décadas viram uma aceleração sem precedentes nas mudanças empresariais. Tecnologias emergentes, mudanças nas expectativas dos consumidores e uma consciência crescente da sustentabilidade estão redefinindo a paisagem dos negócios.

Empreender sempre foi sobre identificar oportunidades e criar soluções inovadoras. No entanto, à medida que entramos em um futuro cada vez mais digital, as habilidades tradicionais de negócios não são mais suficientes. Tive a oportunidade de participar da Latam Retail Show 2023 e entre uma palestra e outra, uma frase ficou muito evidente de como será esta evolução: “A tecnologia é a espinha dorsal das operações empresariais, e a capacidade de se adaptar a mudanças é crucial”.

A inteligência artificial (IA), a análise de dados, a automação e a Internet das Coisas (IoT) estão se tornando partes integrantes dos negócios. Empresas que adotam essas tecnologias podem melhorar a eficiência, personalizar a experiência do cliente e tomar decisões informadas com base em dados sólidos.

Exemplo notável é o uso de *chatbots* alimentados por IA para atendimento ao cliente. Eles estão disponíveis 24/7, resolvendo consultas instantaneamente e melhorando a satisfação do cliente. Essa é apenas uma das muitas maneiras pelas quais a tecnologia está moldando o futuro dos negócios.

O foco no cliente é uma tendência que não mostrará sinais de desaceleração. Com a proliferação de informações online, os consumidores estão mais informados e exigentes do que nunca. Empresas que

entendem profundamente as necessidades do cliente e oferecem experiências excepcionais serão as vencedoras.

As redes sociais desempenham um papel fundamental nesse aspecto. Elas não apenas permitem que as empresas alcancem um público global, mas também oferecem *insights* valiosos por meio do monitoramento de *feedback* e tendências.

A agilidade empresarial é um dos princípios fundamentais do empreendedorismo moderno. A capacidade de se adaptar rapidamente a mudanças nas condições do mercado é essencial. Isso requer uma cultura organizacional que valorize a inovação, a criatividade e a aprendizagem contínua. Com isso, a colaboração nunca foi tão vital. A tecnologia tornou possível que as equipes trabalhem remotamente, criando modelos híbridos de trabalho. Isso amplia a gama de talentos acessíveis a uma empresa e promove a diversidade.

Ferramentas de colaboração, como videoconferências e plataformas de compartilhamento de documentos, facilitam a comunicação em equipes distribuídas.

Empresas que se concentram em diversificar seus produtos ou serviços estão mais bem preparadas para enfrentar desafios inesperados. À medida que os negócios se tornam mais interconectados globalmente, a resiliência se torna um ativo crítico.

Como empreendedor, é fundamental abraçar o otimismo sem esquecer a estratégia e o planejamento. Em um mundo em constante mudança, há inúmeras oportunidades esperando para serem exploradas. O futuro dos negócios pertence àqueles que ousam inovar, aprender e evoluir com a mesma rapidez que o mundo ao seu redor. //

“Empresas que se concentram em diversificar seus produtos ou serviços estão mais bem preparadas para enfrentar desafios inesperados”



VIDAS RENOVADAS

Doação de órgãos é fundamental para salvar vidas, e interessado deve comunicar família ainda em vida sobre a decisão

Há cinco anos, as córneas de Ronaldo Luiz de Oliveira, de 67 anos, foram fundamentais para que uma pessoa da lista de espera recuperasse a visão. É assim com as doações de outros órgãos, que salvam a vida de pessoas de diversas idades. No país, de janeiro a setembro deste ano, foram mais de seis mil transplantes de órgão, conforme dados do Ministério da Saúde.

O maior número de transplantes foi de rins: 92% do total. Em Mato Grosso do Sul, de 1º de janeiro a setembro, foram realizados 23 transplantes renais e um de coração. Nos procedimentos de transferência de córneas, como foi o caso de Ronaldo, foram 147.

O advogado Alessandro Luiz de Oliveira é filho do doador e explicou que o pai sempre manifestou em vida o desejo de doar os órgãos. “Quando ele veio a falecer, o próprio hospital nos procurou e informou sobre os benefícios da doação. No caso do meu pai, que faleceu de câncer e estava com os órgãos vitais comprometidos, conseguimos doar apenas as córneas. Imediatamente concordamos com a equipe médica”.

De acordo com a legislação brasileira, mesmo com a decisão da pessoa de doar os órgãos, em caso de morte, a palavra final é da família, ou seja, não é possível garantir efetivamente a vontade do doador. Sendo assim, o diálogo com a família e amigos é essencial para que o desejo seja respeitado.

A coordenadora da Central Estadual de Transplantes de Mato Grosso do Sul (CET-MS) é enfática ao ressaltar que a doação de órgãos salva vidas. Conforme Claire Carmen Miozzo, comunicar a família da intenção de ser um doador é fundamental.

“Para que o transplante aconteça é necessário ter órgãos. Portanto, se não ocorrer doação de órgãos, não acontece o transplante. O transplante só existe se tiver doação de órgãos e tecidos. Que por sua vez acontece se a família da pessoa que morreu fizer a doação. Na maioria dos casos onde existe a negativa, os familiares dizem que o motivo é não saber se a pessoa era

ou não doadora. Se isso fica claro, é conversado antes, a família sempre respeita a vontade e autoriza a doação”.

O Brasil, por meio do Sistema Único de Saúde (SUS), tem o maior programa público de transplante do mundo, no qual cerca de 87% dos transplantes de órgãos são feitos com recursos públicos, permitindo que cada vez mais pessoas tenham uma vida melhor. A estrutura é gerenciada pelo Ministério da Saúde, que assegura que cirurgias de alta complexidade sejam realizadas para pacientes da rede pública e privada, em situação de igualdade.

A coordenadora explicou ao MS Conecta que tanto hospitais públicos quanto privados realizam os transplantes, mesmo com a lista única de espera, comandada pelo SUS. “Se o paciente estiver em hospital público, ele fará o transplante no hospital público, se estiver em hospital privado fará o transplante no hospital privado”.

Na maioria das vezes, o transplante de órgãos pode ser a única esperança de vida ou a oportunidade de um recomeço para as pessoas que precisam da doação. Todos os anos, milhares de vidas são salvas por meio desse gesto.

O filho de Ronaldo Luiz enxerga a doação como uma “medida louvável”. Ainda, explica que a doação de órgãos não atrasou em nada a liberação do corpo do pai, que foi cremado.

Espera - Conforme dados do Sistema Nacional de Transplantes do Ministério da Saúde, de 1º janeiro até 27 de agosto deste ano, o tempo de espera para transplante de coração, por exemplo, foi menor do que 30 dias para 72 dos pacientes na lista, o equivalente a 27,5% do total de pessoas transplantadas.

Para outros 65 pacientes (29%), o tempo de espera foi de 30 a 90 dias. Isso significa que mais da metade do percentual de pacientes (52,3%) teve a oportunidade de receber a doação em até três meses.

Em Mato Grosso do Sul, até o início do mês de setembro, 406 pessoas aguardavam pelo transplante de córneas e 171 pacientes por rim.

O Brasil tem o maior sistema público de transplantes de órgãos do mundo. O Sistema Nacional de Transplantes é responsável pela regulamentação, controle e monitoramento do processo de doação e transplantes realizados no país. **[VB]**





EM MATO GROSSO

DO SUL, 406 pessoas aguardam pelo transplante de córneas

& **171** pacientes por rim.

Neste ano, de 1º de janeiro a 04 de setembro, Mato Grosso do Sul realizou 139 transplantes de córnea e 22 transplantes renais, também foi realizado um transplante de coração.

De acordo com a legislação brasileira, **mesmo com a decisão da pessoa de doar os órgãos, em caso de morte, a palavra final é da família**, ou seja, não é possível garantir efetivamente a vontade do doador. Sendo assim, o diálogo com a família e amigos é essencial para que o desejo seja respeitado.

NÚMERO DE TRANSPLANTES

de órgãos sólidos e tecidos realizados no Brasil entre janeiro e junho de 2023

ÓRGÃOS

208 corações

1.103 fígados

1 multivisceral

56 pâncreas

32 pulmões

2.847 rins

Total: **4.274**

TECIDOS

7.868 córneas

MEDULA ÓSSEA

Total: **2.067**

1.231 autólogo

836 alogênico



Conteúdos
já disponíveis





Construção da Ponte
da Rota Bioceânica
@silasismael



SIMBIOSE ENTRE FAUNA E PRESERVAÇÃO

Tráfico de animais silvestres, a terceira atividade criminosa mais lucrativa do mundo, acarreta diversas consequências ao meio ambiente

por Victória Bissaco

Mato Grosso do Sul é um estado rico em biodiversidade. Em suas matas, florestas, campos, áreas pantaneiras e até no cerrado, são encontrados diversas espécies, como onça-pintada, anta, capivaras, peixes, enfim, uma variedade de animais silvestres. É essa farta diversidade que exige atenção, especialmente quando falamos em proteção e conservação.

O tráfico de animais silvestres é a terceira atividade criminosa mais lucrativa do mundo, conforme o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). A Polícia Militar Ambiental de Mato Grosso do Sul (PMA-MS) informa que aves são os animais mais apreendidos das mãos de traficantes. Nos últimos cinco anos, foram cerca de 737 aves resgatadas e mais de R\$ 2 milhões em multas aplicadas.

O biólogo Fabiano Ribeiro explica que esse crime impacta diretamente no desequilíbrio do ecossistema local e ameaça a biodiversidade. “Tirar um animal de seu habitat, é tirar parte de um conjunto de engrenagens que fazem um relógio funcionar, cada peça é importante, por menor que ela seja, assim são para os animais e as plantas”. Outro ponto levantado pelo biólogo é que, a captura ilegal muitas vezes resulta em danos à saúde deles e na introdução de espécies exóticas.

“Isso significa que o animal retirado de seu habitat natural e introduzido em outro, pode acabar com uma população de outra espécie, ou pode não ter predadores e acabar se reproduzindo, de modo a virar uma praga urbana e trazer diversas doenças para a população”, explicou Fabiano. Um exemplo disso é o caramujo grande africano, que foi introduzido no Brasil como uma forma alternativa de escargot, que por sinal não deu nada certo.

A fim de tentar conscientizar a população sobre o crime, tramita na Assembleia Legislativa de Mato Grosso do Sul (ALEMS) um projeto de lei que visa instituir o Dia Estadual de Combate ao Tráfico de Animais Silvestres. Caso aprovada, a data será celebrada anualmente em 29 de setembro. De acordo com o projeto, no dia da campanha, haverá ações que objetivam debater assuntos relacionados ao tráfico de animais silvestres.

Um dado preocupante é de que, a cada dez animais traficados, nove morrem durante os processos de captura e transporte. Destes, apenas um chega ao consumidor final. O deputado estadual Antonio Vaz Neto, autor do projeto, explica que os papagaios são os maiores alvos dos traficantes de animais no estado. Ao todo, em 2022, 21 aves foram apreendidas, duas pessoas foram presas e R\$ 160 mil em multas aplicadas.



“Infelizmente o tráfico de animais é um crime que dá muito dinheiro no mercado negro, só perdendo para o tráfico de drogas e armas, e isso tem sido o motivo do aumento dessa prática. No Mato Grosso do Sul, o tráfico mais comum é de aves, principalmente papagaios. Isso é preocupante porque os criminosos atuam normalmente durante o período de reprodução desses animais”, debate o deputado.

O aprimoramento de leis de proteção ambiental, conforme o deputado, é essencial para garantir o combate a essa atividade criminosa. A nível nacional, leis como a Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/98) e a Lei de Proteção à Fauna (Lei nº 5.197/67) aumentam as penas para essas atividades ilegais, incluindo, ainda, a caça, a aquisição, a comercialização e a posse de espécimes da fauna silvestre sem autorização.

Preservação

A médica veterinária e integrante da Iniciativa Nacional para a Conservação da Anta Brasileira (INCAB), Alexandra Tiso Cumerlato explica que os próprios profissionais da área veterinária podem ajudar na conscientização da população quanto à importância de preservar as espécies silvestres. “Veterinários sempre podem atuar através de palestras, treinamentos, dar estágios para novos veterinários, disseminar as necessidades de conservação tanto dentro da vida acadêmica quanto público em geral”.

A médica veterinária possui enfoque na atuação com antas, porém, explica que muitos problemas que atingem essas espécies, como o atropelamento,

podem acabar por atingir outros tipos de animais. “Algumas coisas que a gente vê nas antas, vemos em outras espécies, especialmente as colisões veiculares com animais que estão cruzando a rodovia. A gente tem uma expansão dessas estradas e, muitas vezes, sem o devido planejamento de medidas eficientes para mitigar o impacto dessa rodovia no meio do hábitat dos animais”, afirma.

Esses acidentes, bem como o tráfico de animais silvestres e até a caça, gera uma fragmentação, uma perda de habitat e desmatamento. Para tratar destes animais, em setembro deste ano, Mato Grosso do Sul se tornou referência no atendimento veterinário de animais silvestres na América Latina com o hospital veterinário “Ayty”, inaugurado no dia 14. São mais de mil metros quadrados destinados para o cuidado de animais de diversas espécies do Pantanal, Cerrado e Mata Atlântica.

O médico veterinário Lucas Cazati destaca que o atendimento aos animais silvestres será ampliado e modernizado a partir da inauguração. Segundo o profissional, o local fará triagem dos animais, que podem, então, ser devidamente transferidos ao CRAS para os procedimentos específicos.

Os atendimentos serão destinados 100% aos animais silvestres dos 79 municípios de Mato Grosso do Sul. Outro ponto importante da nova estrutura é o impulso na ciência. Conforme explicou o médico veterinário, a unidade receberá pós-graduandos com “com volume muito forte em pesquisa científica”. //



PRIMEIRO EDIFÍCIO DE USO MISTO DE CAMPO GRANDE

Torres sobrepostas e um projeto exclusivo assinado pela Perkins&Will traz para Campo Grande a tendência dos grandes centros: comodidade, infraestrutura e otimização da rotina para aproveitar melhor o tempo.

Viva o futuro no Anthology, na melhor localização do Jardim dos Estados.



ACESSE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES

RESERVAS

67 3378-3400

CENTRAL DE DECORADOS
R. PROF. LUÍS ALEXANDRE DE OLIVEIRA
(VIA PARK), 415 - VIVENDA DO BOSQUE



ANTHOLOGY

hvm
INCORPORADORA

Perkins&Will

ALTO ENCANTO

Explore uma das belezas da capital sul-mato-grossense, localizada há poucos km da cidade

O Morro do Ernesto, situado em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, é um local de grande relevância turística na região. Com seus aproximados 384 metros de altura, proporciona aos visitantes uma vista panorâmica esplêndida da cidade e dos arredores. Este local encantador não é apenas um ponto turístico, mas também um refúgio para quem procura estar próximo à natureza e apreciar a beleza das paisagens naturais e claro acompanhar o nascer ou o pôr do sol, um dos maiores destaques locais.

A acessibilidade ao Morro do Ernesto é um dos pontos atrativos para os turistas e visitantes. Com vias bem pavimentadas e acesso facilitado, torna-se um destino viável para pessoas de todas as idades. Além disso, trilhas bem demarcadas conduzem os aventureiros até o topo, onde se partem com uma visão deslumbrante que recompensa o esforço da subida.

A beleza natural do Morro do Ernesto é um espetáculo por si só. O bosque típico do cerrado brasileiro envolve uma trilha, proporcionando uma experiência imersiva na fauna e flora locais. Ao longo da subida, é comum avistar uma variedade de árvores, flores e pássaros, criando um espetáculo visual encantador para os amantes da natureza. Além disso, durante o percurso, é possível avistar pequenos animais silvestres, o que encanta mais ainda à experiência.

A vista do topo é o ponto alto da visita. O espetáculo proporcionado pelo Morro do Ernesto é de tirar o fôlego. Dali, é possível ver toda a extensão da Cidade Morena, suas avenidas e áreas verdes, tudo emoldurado por uma paisagem natural deslumbrante. O pôr do sol visto desse ponto é um espetáculo, deixando o céu com cores vibrantes e criando um cenário mágico para os visitantes.

Os pontos positivos desse local ultrapassam a simples beleza cênica. Além do turismo, o Morro do Ernesto representa um ambiente propício para a prática de atividades ao ar livre, como caminhadas, trilhas e até mesmo piqueniques. Essas atividades ajudam a promover a saúde, o bem-estar e o contato com a natureza, tornando o local um espaço multifuncional para a comunidade local e os visitantes.

Outro ponto favorável é a preservação do meio ambiente. A conscientização e preservação ambiental são incentivadas e praticadas no Morro do Ernesto, com a implementação de práticas sustentáveis, como a coleta seletiva de lixo e a manutenção da vegetação nativa, garantindo a conservação desse ecossistema tão singular.

Em resumo, o Morro do Ernesto em Campo Grande (MS) é muito mais do que uma simples elevação geográfica. É um convite à contemplação da natureza, uma oportunidade para a prática de atividades ao ar livre, um observatório natural e um local que incentiva a preservação ambiental. Sua acessibilidade, beleza cênica e oportunidades de lazer o tornam um dos locais mais encantadores e apreciados pelos habitantes locais e turistas que buscam uma conexão mais próxima com a natureza. **[VR]**

PARAÍSO NO TOCANTINS

Em 2023, Parque Estadual do Jalapão completa 22 anos

O Jalapão é uma região do cerrado brasileiro localizado no extremo leste do Tocantins, no norte do Brasil. O Parque Estadual do Jalapão (PEJ) pertence a categoria de Unidades de Conservação de Proteção Integral do estado e abrange municípios e áreas de conservação, que somados, possuem extensão de 34 mil quilômetros quadrados. Em 12 de janeiro de 2023, o PEJ completou 22 anos e é um dos lugares de ecoturismo e turismo de aventura mais procurados por aqueles que visitam o norte brasileiro.

Para chegar ao paraíso tocantinense não é tão simples. O acesso à área se dá predominantemente por meio das estradas. A melhor forma dos turistas adentrarem o Jalapão é ir de avião até Palmas (TO) e de lá seguir viagem por meio de transportes terrestres. Porém, a maioria das estradas de acesso à região são arenosas e dependendo do clima, os veículos podem atolar, sendo assim, recomenda-se o uso de carros de tração nas quatro rodas (4x4). Devido ao acesso limitado e a pouca exploração, a região do Jalapão é umas das mais preservadas do país. Outra recomendação é contratar agências ou guias de turismo, já que fatores como a má sinalização das estradas, falta de asfalto e a fraca cobertura telefônica podem fazer com que os turistas se percam facilmente.

Sobre a temporada de visitação, a temperatura média no Jalapão é de 30°C e o calor predomina o ano inteiro. Os pontos que merecem atenção são as épocas de seca e de chuva. Os períodos que vão de maio a julho são considerados os melhores para que os turistas aproveitem totalmente os passeios. Entre as principais atrações do local, destacam-se as Dunas do Jalapão (um dos cartões postais da região); Cachoeira da Velha; Prainha do Rio Novo; Cachoeira do Formiga; Caiaque no Rio do Novo e os Fervedouros. Apesar das dificuldades de acesso à área do Jalapão, não são necessárias grandes trilhas para chegar aos pontos turísticos, com exceção à subida da Serra do Espírito Santo.

Em relação à hospedagem, as pousadas e *campings* predominam a região e recomenda-se as cidades de Mateiros, Ponte Alta, São Félix e Novo Acordo. O artesanato é outro ponto forte da área. O capim com coloração dourada, uma riqueza rara e natural da região, permite a confecção de lindas peças de artesanatos produzidas em sua maioria por comunidades quilombolas. Sobre a gastronomia, o que predomina são os temperos e os pratos caseiros. Um aspecto importante a ser destacado é em relação ao dinheiro, a maioria dos estabelecimentos não aceitam cartão de crédito e é difícil encontrar caixas eletrônicos nos lugares. Dessa forma, recomenda-se levar valores em espécie ou ativar o PIX, para evitar imprevistos. **[GS]**



Reprodução internet

ARRIBA!

México é um banho de cultura, tradição e gastronomia



O México é um país localizado na América do Norte, banhado pelos oceanos Atlântico e Pacífico e tem como capital a Cidade do México. O país possui a segunda maior economia da América Latina. Sua população estimada é de 130 milhões de habitantes e a capital é a cidade mais populosa do país, também sendo uma das maiores do mundo. O México é rico em cultura, gastronomia, natureza e história, com forte presença da ancestralidade e espiritualidade, sendo berço do desenvolvimento de importantes civilizações pré-colombianas.

Em 2010, a culinária mexicana foi declarada Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), sendo o primeiro país a receber o título. Uma das marcas da gastronomia mexicana é o teor picante da comida e os pratos feitos à base de milho, feijão, abacate e cacau. A espiritualidade é outro ponto forte do país, com predominância do catolicismo, a Virgem de Guadalupe é a padroeira da América Latina e um dos principais ícones religiosos do país. O Santuário de Nossa Senhora de Guadalupe, localizado na capital, recebe cerca de 20 milhões de visitas por ano. Apesar da forte cultura católica, o país conta com uma diversidade de religiões, muitas delas herdadas dos povos indígenas das civilizações antigas.

O país é forte em tradição e uma das celebrações mais importantes do México é o *Día de Los Muertos* (Dia dos mortos), que acontece entre o dia 31 de outubro e o dia dois de novembro. Assim como a gastronomia, a festividade também é considerada Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. A festa tem origem indígena e celebra aqueles que já faleceram, os quais, segundo a tradição, possuem autorização para visitar seus parentes vivos nos dias de festa. Os mexicanos fazem uma grande preparação, com altares, objetos, comidas, decoração, música, flores, cores e muita alegria. Uma cultura que ressignifica a forma de encarar a morte, que para eles é apenas uma passagem.

O México atrai milhões de turistas por ano com suas pirâmides, sítios arqueológicos, museus, praias e outras atrações, só a capital possui mais de 150 museus. Entre os principais pontos turísticos, destacam-se: Oaxaca; Zócalo; Museu Frida Kahlo; Catedral de Nossa Senhora de Guadalupe; Pirâmides de Teotihuacán; Los Cabos; Arco Natural; Cancún; Chichén-Itzá; Isla Mujeres; Cozumel; Tulum; Zona Arqueológica de Xihuacan, entre outros. Cancún é um dos destinos mais procurados, o alerta é apenas em relação ao risco de furacões e a temporada de chuvas, que acontece entre agosto e novembro. O local de destino é que irá definir a melhor temporada de visitação, isso porque o clima do país varia bastante dependendo da região e da altitude. Se o seu destino for o litoral, a época ideal é entre os meses de dezembro e fevereiro e o mês de julho. Para visitar atrações da capital recomenda-se o período de junho a setembro, no verão mexicano. // [GS]

ALTA VELOCIDADE

Conheça os benefícios de um avião a jato

O primeiro conceito de avião surgiu em meados de 1900, pelos inventores norte-americanos Orville e Wilbur Wright. O primeiro experimento decolou e ficou no ar por menos de um minuto, em 1903. O Flyer III foi o primeiro avião de verdade feito pelos irmãos Wright em 1905, a aeronave voou por 39 minutos. Outra versão da história indica que o pioneiro das aeronaves foi um brasileiro Alberto Santos Dummont. Em 1906, Dummont apresentou um rústico avião a uma comissão julgadora, o 14-bis, marcando a origem da aviação.

As asas de um avião são projetadas e construídas de forma a cortarem o ar. Quando a aeronave está em movimento, suas asas agem para que a velocidade do ar que passa por cima da asa seja maior do que a velocidade a qual passa por baixo, fazendo surgir, dessa forma, uma força que equilibra a aeronave. Quanto maior o peso do avião, maior deverá ser a sua velocidade para que ele possa decolar e se manter em equilíbrio no ar.

Entre os tipos de aviões, atualmente temos os de turboélice, mais comuns entre viagens em aeroportos que costumam carregar mais pessoas. Os turboélices chegam a 550 km/h, a seis quilômetros de altitude velocidade deles.

Outro modelo muito cobiçado por quem sonha em ter um jato para ir onde quiser rapidamente é o avião a jato. Esse motor mais rápido foi inventado no ano de 1929, pelo piloto e inventor inglês Frank Whittle, o primeiro a utilizar esse tipo na propulsão de aeronaves. Porém, apenas em 1941, quando iniciou a Segunda Guerra Mundial, o Governo inglês se interessou pela invenção de Whittle, sendo, então, construído secretamente o primeiro aeroplano a jato.

Desde então, esse modelo circula pelo mundo todo e seu uso proporciona alguns benefícios, como:

Voar mais rápido

Essa aeronave tem grandes potências de velocidades e os motores a jato atingem a máxima eficiência a velocidades próximas ou mesmo bem

acima da velocidade do som. Os aviões a jato geralmente cruzam mais rápido do que cerca de 273 m/s em altitudes de cerca de 10 mil-15 mil metros ou mais.

Pousar perto do seu destino

Quando o voo é particular, você escolhe os terminais de partida e chegada. Se você vive perto de um pequeno aeroporto particular ou aeródromo, pode evitar tráfego no centro da cidade escolhendo essas opções. Depois de partir, o seu jato fretado pode aterrissar em qualquer aeroporto que esteja mais próximo de seu destino final. Dessa forma, você pode passar mais tempo no seu destino e perde menos tempo tentando chegar lá.

Sem escalas

Não seja limitado pelo horário da companhia aérea. Você precisa ir direto para uma reunião e de lá para outra? É possível sem precisar dormir no aeroporto ou desperdiçando tempo entre voos. E se estiver atrasado, não há necessidade de correr pelo aeroporto. Dessa vez, o avião espera por você.

Escolha quando voar

Voos comerciais têm um horário fixo que sofre de atrasos causados por variáveis exteriores. A causa mais comum de voos atrasados não são condições climáticas – são aviões atrasados. Quando o voo é particular, você escolhe uma hora de partida que seja conveniente para o seu horário, não com o horário da companhia. **/// [VR]**

UM NOVO OLHAR

A arte como instrumento de reflexão sobre problemas de migração

por Diana Molento



Arquivo pessoal

Uma das funções da arte é trazer um novo olhar sobre diversos temas. Isso exige sensibilidade, criatividade e um olhar “não viciado” do artista.

Em um passeio pela cidade luz, me deparei com o trabalho de Barthélémy Toguo. Seu trabalho está exposto, nada mais nada menos, que na pirâmide monumental do Louvre. “O Pilar dos migrantes desaparecidos” é uma instalação feita a partir de fardos coloridos de tecidos africanos, simbolizando a bagagem dos migrantes em suas viagens desde seus países até a Europa. Guerras, problemas políticos, pobreza e perseguição religiosa são alguns dos motivos mais comuns entre esses migrantes que abandonam seus países e muitas vezes suas famílias, em busca de melhores condições de vida.

Encontrar estes fardos coloridos, reunidos na emblemática pirâmide do Louvre formando uma escultura, é uma maneira de expor esta situação social. O artista, nascido nos Camarões, nos chama a atenção para estes fardos que, quando observados individualmente em cada canto da cidade, não nos causa o mesmo impacto. Desta forma, empilhados e expostos no museu mais visitado do mundo, não temos como ignorar um problema que não é exclusividade de Paris e da Europa.

Em Campo Grande, a presença de migrantes venezuelanos tem sido cada vez mais aparente. Ainda que não nos deparemos com seus fardos, sabemos de sua presença nos faróis das avenidas mais movimentadas da cidade.

Os fardos do artista camaronês nos fazem refletir sobre o destino de cada migrante, que sugerido pela obra de Toguo, estão desaparecidos. Este problema social não desaparecerá nem em Paris, nem em Campo Grande, ainda que tentamos negligenciar o problema. Que estes fardos acumulados não sirvam de objeto de decoração e sim como reflexão para toda a sociedade de como lidar com um problema cada vez mais latente.

Barthélémy Toguo nasceu na República dos Camarões e vive entre Paris e Bandjoun. O artista foi nomeado Artista da Paz pela Unesco em outubro de 2021. Esta obra, “O Pilar dos migrantes desaparecidos” é parte da exposição sobre a história da natureza morta intitulada de “As Coisas” e esteve em cartaz no Museu do Louvre até o dia 23 de janeiro de 2023. //

DO CAMPO À PRESIDÊNCIA

Marcelo Bertoni é o atual presidente da Famasul e defende o desenvolvimento do agronegócio aliado a práticas ambientais

A Federação da Agricultura e Pecuária de Mato Grosso do Sul (Famasul) é um órgão paraestatal que há 46 anos atua na defesa do produtor rural do estado. Também é promotora do desenvolvimento do setor da agropecuária, da economia e da geração de empregos. Os enormes feitos da Famasul não seriam possíveis sem líderes que fortalecem a performance da instituição. O atual presidente é o produtor rural e antes diretor-tesoureiro, Marcelo Bertoni, o qual está envolvido no setor desde 1989.

Bertoni é campo-grandense de nascença e morou muitos anos na capital do ecoturismo, Bonito. No final da década de 80, começou a tomar conta da propriedade rural da família, localizada a poucos quilômetros de Campo Grande. Foi nessa época, na administração dos negócios agropecuários, que começou a se envolver nas causas do setor, especialmente pela necessidade de alinhar o desenvolvimento com questões ambientais.

No meio da década de 1990, auxiliou na fundação do Movimento Nacional dos Produtores (MNP) Jovem, uma entidade sem

fins lucrativos que luta pelos interesses dos produtores rurais. Mais de dez anos depois, ocupou o cargo de diretor-secretário da Associação dos Criadores do Vale do Aquidaban e Nabileque (Acrivan), entre 2008 e 2010.

Marcelo Bertoni também possui experiência como diretor-presidente no Sindicato Rural de Bonito, entre 2011 a 2016, e vice-presidente de 2017 a 2019, e delegado e representante efetivo como o 1º secretário até 2021. Foi em 2018 que iniciou o envolvimento com a Famasul: primeiro como diretor-tesoureiro do Sistema, e agora como presidente, com gestão voltada em forte atuação nas pautas voltadas à sustentabilidade.

“A agricultura e a pecuária estão cada vez mais sustentáveis, com grandes desafios pela frente. A gente, na Famasul, não defende quem está errado, nunca fez esse tipo de defesa. Nós temos um Código Florestal hoje tão restrito e nós cumprimos com excelência, a grande maioria dos produtores cumpre. Temos no país mais de 60% do território preservado e aqui no nosso estado, mais de 35%. É lei, é obrigatório. Nós temos capacidade de agir em conformidade com o meio ambiente. O que acontece às vezes é que há maus produtores”, comenta Bertoni.

Além de atuar na defesa do produtor, o Sistema Famasul também desempenha importante papel na capacitação de profissionais do agronegócio, por meio do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), vinculado ao Sistema S. São oferecidos educação profissional, assistência técnica e gerencial, e atividades de promoção social, de forma gratuita, a milhares de brasileiros no campo.

Para o presidente, a Famasul, ainda, consegue dar suporte a diversos municípios do estado. “O estado é 100% agro. Grande parte das nossas cidades do interior são voltadas para o agronegócio. A Famasul é uma fonte de apoio mesmo ao produtor, sabe? Dentro de todo o estado, com todos os nossos 79 municípios de Mato Grosso do Sul”.  [VB]





19ª
**RURAL
TUR**

A MELHOR FEIRA
DE TURISMO RURAL
DO BRASIL

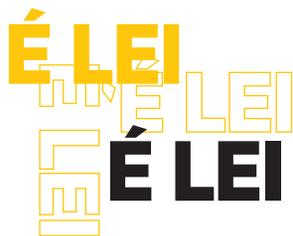
**DE 12 A 14/12
16H ÀS 21H
FEIRA CENTRAL
CAMPO GRANDE/MS**

**VIVA MAIS EXPERIÊNCIAS,
FAÇA NOVOS NEGÓCIOS**

**MAIS DE 140 EXPOSITORES | APRESENTAÇÕES CULTURAIS
FEIRA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE TURISMO RURAL
RODADAS DE NEGÓCIOS
E MUITO MAIS!**

**INSCRIÇÕES
GRATUITAS:**





TAXA DE SERVIÇO

Os estabelecimentos do tipo restaurante, lanchonete, casa noturna, bares, hotéis e congêneres ficam obrigados a informar aos consumidores sobre a cobrança da taxa de serviço. A Lei 6.120/2023 foi sancionada em 09 de outubro.

A taxa de serviço é caracterizada como qualquer percentual cobrado do consumidor como adicional na nota de despesa. A informação deve estar disponibilizada em local de fácil visualização, bem como, estar incluída no cardápio e junto da conta ou da nota de despesa. Ainda, o texto deverá estar claro e de fácil compreensão.

REAJUSTE SALARIAL PARA PROFESSORES

Foi sancionada no dia 23 de outubro a Lei Complementar nº 318/2023, que estabelece o reajuste salarial de 14,95% do salário dos professores efetivos da Rede Estadual de Mato Grosso do Sul (REE-MS). Agora, os profissionais passam a receber R\$ 11.935,46 pela carga horária de 40 horas semanais.

O reajuste foi retroativo a 1º de outubro e pago em novembro. O Projeto tramitou em regime de urgência na Assembleia Legislativa de Mato Grosso do Sul (ALEMS) durante o mês de outubro e foi aprovado em primeira votação no dia 18. Além do reajuste, que contempla 20.146 professores efetivos, incluindo 13.082 aposentados, está previsto o congelamento do valor do piso salarial até 2026.

TÍTULO DE CIDADÃO SUL-MATO-GROSSENSE

Tramita na Assembleia Legislativa de Mato Grosso do Sul (ALEMS) o Projeto de Resolução 103/2023, que modifica critérios para concessão de título honorífico de cidadão sul-mato-grossense, previstos no Regimento Interno do Parlamento (Resolução 65/2008). A proposta busca fortalecer a valorização dos desembarcadores do estado.

O projeto altera dispositivo do Regimento Interno e possibilita à Mesa Diretora apresentar projetos destinados à concessão de Título de Cidadão Sul-Mato-Grossense aos desembarcadores do Tribunal de Justiça de Mato Grosso do Sul, que sejam cidadãos de outros estados e que ainda não foram agraciados com a honraria.

CADASTRO

Outro Projeto de Lei que tramita na Assembleia é a criação do Cadastro Estadual de Criminosos Sexuais. O banco de dados deverá informar características físicas e identificação datiloscópica, perfil genético, foto, e mais detalhes.

Aos indivíduos com nome inscrito neste cadastro fica vedada a investidura em cargos públicos da Administração Pública Direta, Indireta, Autarquias e Fundações, em Mato Grosso do Sul. Poderá ser solicitado pelo interessado a retirada do nome do referido cadastro ao apresentar o requerimento comprovando o cumprimento da pena. //

PROJETOS



IA E ESPORTE: REVOLUÇÃO

No mundo esportivo, a inteligência artificial tem o poder de superação e de inovar ao calcular desempenho atlético

No epicentro da revolução tecnológica, o mundo do esporte está passando por uma metamorfose sem precedentes. A convergência entre inovações tecnológicas e a Inteligência Artificial (IA) está redefinindo não apenas a maneira como os atletas competem, mas também como treinam e como os fãs experimentam o esporte.

A grande coleta de dados tornou-se uma pedra angular do aprimoramento esportivo. Sensores,

vestimentas, câmeras de alta precisão e dispositivos biométricos geram uma quantidade de informações sobre

o desempenho dos atletas. Essa quantidade de dados é, então, processada por algoritmos de IA, fornecendo *insights* preciosos que ajudam a melhorar

o treinamento, a prevenir lesões e a aprimorar estratégias táticas.

A personalização do treinamento é outra grande conquista. A IA permite programas de treinamento

altamente personalizados, adaptados precisamente às necessidades individuais de cada atleta. Algoritmos inteligentes avaliam os padrões de desempenho de cada atleta, ajustando os treinos de acordo para maximizar o potencial de cada um.

A Realidade Aumentada (AR) e a

Realidade Virtual (VR) foram incorporadas nos treinamentos. Eles permitem que atletas simulem cenários de jogo em ambientes virtuais realistas, contribuindo para uma melhor tomada de decisões e aprimoramento do desempenho em situações de alta pressão.

Além disso, a IA está sendo usada para aprimorar a arbitragem e a justiça no esporte. Sistemas de IA são implementados para revisão de lances, detecção de irregularidades e minimização de erros. Isso não apenas contribui para um jogo mais justo, mas também promove a transparência e a confiança nas competições.

Não somente os atletas são impactados pela IA, mas os espectadores também experimentam uma transformação em sua interação com os esportes. Análises em tempo real, estatísticas avançadas e realidade ampliada estão sendo integradas nas esportivas esportivas, oferecendo aos fãs uma compreensão mais profunda e envolvente do jogo.

Entretanto, à medida que a tecnologia avança, surgem questões éticas. Preocupações com a privacidade dos atletas, a confiabilidade dos dados e a equidade no acesso à tecnologia são desafios que exigem regulamentações e diretrizes claras para garantir uma aplicação responsável e ética dessas tecnologias.

Enquanto avançamos para o futuro, a colaboração entre cientistas, engenheiros e atletas continua a moldar um novo padrão de excelência no mundo do esporte. A integração da IA promete expandir ainda mais o potencial de aprimoramento da performance atlética, tornando a linha entre o humano e o tecnológico cada vez mais tênue.

Estamos testemunhando uma metamorfose no mundo do esporte, onde a influência da IA está redefinindo os limites do que é possível para os atletas. Este é um momento emocionante, no qual a tecnologia se torna uma aliada poderosa na busca por novos patamares de excelência, inspirando tanto atletas quanto espectadores a alcançar novas fronteiras. 🚦 [VR]



PROCESSO SELETIVO PERMANENTE 2024

NOTAS DO ENEM * DE 2013 A 2022 *

**58 VAGAS EM
UEMS CAMPO
GRANDE** 
UNIDADE SANTO AMARO

- * **Geografia**
(Bacharelado
e Licenciatura)
- * **Pedagogia**
(Licenciatura)



Inscreva-se até
09 de novembro,
acessando o QR-CODE



É GRATUITO! Saiba mais em www.uems.br



UNIVERSIDADE
* PÚBLICA *
GRATUITA

#ChargeMSConecta

BOAS FESTAS!



@SCHMOCK_ART



NÃO TEM VOLTA

EM CARTAZ NOS CINEMAS

Acompanhando a história de amor (ou seria tragédia?) de Henrique (Rafael Infante) e Gabriela (Manu Gavassi), Não Tem Volta é um filme nacional classificado como uma comédia de ação. Dirigido por César Rodrigues, a trama envolve amor, rompimento, assassino de aluguel e fuga. Após perder um grande amor, Henrique contrata uma empresa de matadores para tirar sua própria vida. Porém, após fechar negócio, a Gabi, uma antiga paixão, retorna buscando reatar o relacionamento. O problema nisso tudo? Bom, depois de contratar o serviço não tem como voltar atrás, além de não ter a menor ideia de quem é seu assassino e como impedir sua morte planejada.



ANA CASTELA - A BOIADEIRA

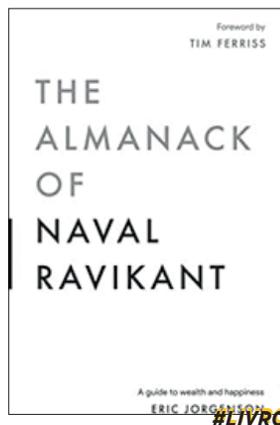
Cerca de um ano depois do 'estouro' do hit Pipoco, a cantora sul-mato-grossense Ana Castela recebeu o título de a artista brasileira mais escutada no ano de 2023 na plataforma de streaming Spotify. Natural de Amambai (MS), ela ganhou gosto pela música quando criança e começou a cantar em um coral católico. Apesar de não ter nenhum álbum de estúdio lançado, a Boiadeira é destaque no gênero Agronejo e investe em singles e parcerias com outros músicos. Seu mais recente lançamento é a música DEJA VU, um feat com o cantor Luan Santana.



007: ROAD TO A MILLION

PRIME VIDEO

Baseado na franquia de filmes que acompanha James Bond, o espião mais famoso de Hollywood, a série 007: Road To A Million é apresentada no formato de *reality show* com premiação acumulada em um milhão de libras. Para ser o campeão, os participantes devem realizar provas inspiradas nas histórias de Bond e que apenas ele seria capaz de executar. Sendo observado pelo 'Controlador' (Brian Cox) e com dez perguntas espalhadas em diferentes paisagens globais, a trama acompanha nove duplas de pessoas comuns em uma aventura épica. O reality tem direção de Jamie Goold e Julian Jones.



O ALMANAQUE DE NAVAL RAVIKANT

INTRÍNSECA

O livro explora a sabedoria e a experiência do investidor que cativou o mundo com seus ensinamentos sobre o sucesso nos negócios e na vida. As aspirações podem parecer fora de alcance, mas, conforme ensina o empresário, filósofo e investidor Naval Ravikant, a prosperidade duradoura é uma habilidade que se aprende. Naval mostra que ser autêntico - abraçando os interesses mais particulares, aqueles que tornam cada pessoa única - não é apenas o caminho para a riqueza, mas também para a felicidade. //



#MÚSICA

HEARTSTEEL - A NOVA BOY BAND DO LOL

por Maria Fernanda Martins

O *League of Legends*, um dos jogos *multiplayer online* da Riot Games, ganhou mais uma novidade no mês de outubro. Após várias especulações, foi confirmado o lançamento de uma Boy Band composta pelos personagens: Aphelios, Ezreal, Kayn, K'Sante, Yone e Sett.

O costume de integrar música com o jogo não é novidade para a Riot. Em 2018 foi lançado o grupo de sucesso KDA em parceria com a Stone Music Entertainment, a febre entre os fãs do gênero K-pop e os jogadores de LoL foi tão simbólica que o grupo retornou em 2020 com um álbum completo e mais uma integrante.

Em 2020, a banda de Hip-Hop True Damage também teve seu *debut* no cenário com o videoclipe da música GIANTS, que conta com mais de 200 milhões de visualizações no youtube.

A estreia de HEARTSTEEL está marcada para o dia 23 de outubro e o single vai levar o nome de "Paranoia". A dublagem dos personagens conta com grandes nomes do K-Pop como BAEKHYUN, membro do grupo EXO. Também foram confirmadas as participação do rapper Cal Scruby, junto aos músicos OZI e Tobi LOUD.

#GAMES

SPIDER MAN 2

LANÇAMENTO IMPRESSIONANTE DA INSOMNIAC GAMES

Um dos jogos mais aguardados do ano teve um lançamento de sucesso que quebrou recordes e impressionou os fãs. Em 20 de outubro, *Marvel's Spider-Man 2* entrou para venda, com uma estreia mundial exclusiva para Playstation 5.

Segundo dados do fabricante, o lançamento da Insomniac Games vendeu aproximadamente 2,5 milhões de unidades nas primeiras 24 horas. Esse marco ultrapassa as vendas *God of War: Ragnarok*, estabelecendo-se como o jogo da PlayStation Studios que mais vendeu rapidamente na história da marca.

Este é o terceiro jogo da sequência "Marvel's Spider-Man", porém a novidade é que a história conta com a participação dos dois protagonistas anteriores: Peter Parker e Miles Morales. Além disso, o game teve a colaboração de um brasileiro em sua criação, o diretor de arte Davison Carvalho. // [MF]



trendy taste



por

Gabriela Sayuri

@gabesayuri

Consultora de imagem especialista em coloração pessoal

COMO SABER MEU ESTILO?

Essa é uma pergunta que recebo muito na caixinha dos meus stories. Segundo Aysha Corrêa, o estilo está relacionado às escolhas pessoais, ao modo de ser, de pensar e de se comunicar. E, por ser tão abrangente e estar presente em nosso dia a dia, é natural que nosso estilo pessoal se aprimore ao longo da vida, conforme as demandas e situações vão se modificando.

A jornalista especializada em moda Nina Garcia diz também que “Cada vez que você se veste, você reforça algum aspecto sobre você e de sua identidade. Com estilo você conta ao mundo quem você é, ou pelo menos conta a história de quem você gostaria de ser naquele dia em particular”.

Ao todo, temos sete estilos e foi a consultora Alyce Parsons que desenvolveu o perfil dos sete Estilos Universais, lá pelas décadas de 1980/1990. Eles se dividem em clássicos e não clássicos. Os clássicos são o Esportivo/casual, o Tradicional e o Elegante. Alyce descreve esses três clássicos como “estilos atemporais, duráveis, que permitem combinações fáceis e que são base para a construção de um guarda-roupa”. Já os não clássicos são o Romântico, o Sexy/Magnético, o Criativo e o Dramático. São aqueles que adicionam variedade e personalidade às produções. Veja mais sobre cada um deles.



ESTILO ESPORTIVO/CASUAL

Pessoas que preferem praticidade, conforto, peças descomplicadas e tenham liberdade de movimento. Seus itens são: calça jeans, cargo, bermuda, regatas, T-shirt, parkas, moletom, mochilas, tênis, rasteirinhas, salto baixo ou grosso e chemise.

ESTILO TRADICIONAL

A mulher do estilo tradicional é mais discreta e reservada. Seu foco é a atemporalidade. Opta por peças estruturadas, funcionais, discretas, como: alfaiataria, Twin set, camisas, saias retas, blazers retos, Oxford, mocassim, scarpin, tecidos mais estruturados, tweed, gabardine. As cores são mais neutras, como o marinho, cinza, bege, vinho e verde musgo.



ESTILO SEXY/MAGNÉTICO

Esse estilo tem como foco evidenciar e valorizar o corpo, passando uma mensagem de sedução, magnetismo e poder. Então, a base do guarda-roupa será de calças e saias justas, blusas com decotes ou transparência, casacos que valorizem sua silhueta. Terno/blazer acinturado, peças em couro, metalizadas, com paetês, em lurex, cetim, costas à mostra, seda. Sapatos com saltos altos e finos, botas de cano alto e sandálias com tiras finas que mostram os pés.



ESTILO ROMÂNTICO

Composto por peças com babados, renda, saia rodada, manga bufante, drapeados, estampas florais, tecidos menos rígidos, com detalhes e corte acinturado. Seus acessórios são pequenos e delicados, como laços, flores e correntes finas. Sapatos de bico arredondado e cores claras e delicadas.



ESTILO CRIATIVO

É aquele estilo que mistura todos os outros estilos existentes e cria composições cheias de originalidade e ousadia. Pessoas que gostam de misturar estampas, cores e não se importam com a opinião dos outros. Suas escolhas são por sobreposições, mistura de volumes e texturas. Peças vintage, acessórios étnicos, chapéus, meias divertidas, sapatos coloridos e bolsas em formas não convencionais.

ESTILO ELEGANTE

Qualidade aqui é fundamental. As peças devem ter um corte impecável e com bom acabamento. Suas peças preferidas são as que tenham poucos detalhes, *clean*, minimalista, de preferência lisos e sem estampas. Os tecidos são mais fluidos e com movimento, como a seda, crepe, *chiffon*. Suas combinações de cores são monocromáticas ou tom sobre tom e caminha pelos tons suaves, bege ou cinza.



ESTILO DRAMÁTICO

São looks que facilmente se tornam o centro das atenções, passando uma mensagem cosmopolita de modernidade, drama e poder. As peças são assimétricas, estruturadas, arquitetônicas, volumosas, bicolor, com alto contraste, com design diferente e nada convencionais. As proporções e estampas são maximizadas. Os acessórios são geométricos, sofisticados, cores vibrantes. Os tecidos são tecnológicos como couro, lã, seda e neoprene. //





BELEZA ALÉM DE NÚMEROS

As modelos plus size e influenciadoras digitais, Talita Vieira e Raphaela Amorim querem mostrar que todos os corpos são lindos

Donas de beleza e simpatia sensacionais, as modelos e *influencers* digitais Talita Vieira, de 32 anos, e Raphaela Amorim, de 27 anos, são alguns exemplos campo-grandenses de porta-vozes de uma moda além dos tamanhos “convencionais” e que preza pelo amor próprio. Com o *slogan* “bonita além do rosto”, as amigas dividem o sonho de deslanchar nas redes sociais e mostrar para o público que é possível se encaixar em todas as áreas, independente dos padrões já impostos pela indústria da moda.

Rapha e Tali, como se apresentam, protagonizaram juntas e com mais uma modelo e amiga, a empresária Daiany Benevides, um ensaio fotográfico para mostrar que mais corpos são bonitos além dos corpos magros que estampam revistas, campanhas publicitárias, filmes, séries e mais obras de entretenimento. “Queremos mostrar para todas as mulheres que elas são incríveis, independente do corpo delas. Como é bom ser real e viver se aceitando”, contam.

As amigas possuem experiências diferentes com a autoaceitação. Raphaela conta que convive com fibromialgia, uma doença reumatológica que afeta a musculatura e causa dores nos músculos. A doença a fez ter que desacelerar a rotina workaholic que levava, na qual fazia estágio em um escritório de advocacia pela manhã e trabalhava com eventos à noite. Iniciou o tratamento para a doença com remédios e ganhou cerca de 35 quilos.

Para a modelo, aceitar seu novo corpo foi natural. “Eu nunca fui magra, mas eu ganhei mais peso e sempre estive bem como a minha autoestima. Fui criada em um ambiente

onde eles valorizavam muito minha beleza. Então, eu não cresci reprimida. Eu aproveitei para mostrar que, embora eu tenha ganhado peso, embora eu seja ‘gorda maior’, como eles chamam no mundo da moda, eu consigo mostrar beleza e ser real, assim como a gente vem falando na *Internet*”.

Talita, por sua vez, privou-se de muitas coisas na vida em decorrência do peso “fora do padrão”. Tudo isso, por medo do julgamento que poderia enfrentar de outras pessoas. “A sociedade impõe que tem que ser magra. Que se você é gorda, você é feia. As pessoas colocam muito isso na nossa cabeça, na cabeça da nossa família e do mundo. Por isso eu me escondia muito”, conta.

A gordofobia é o preconceito contra corpos gordos, com a ideia de que pessoas gordas são ‘inferiores’. Essa discriminação também afirma que pessoas gordas possuem menos capacidade ou saúde do que aquelas que não são classificadas esteticamente como magras. A gordofobia é prejudicial por várias razões: impactos na saúde mental das pessoas e injustiça social, por exemplo, podem ser alguns “sintomas” de uma sociedade “doente” com vício em contemplar ideais de beleza magros.

Aos poucos, foi trabalhando a autoaceitação e entrando no mundo da moda. A estudante de medicina veterinária sempre foi apaixonada por fotografia e começou a modelar por incentivo da amiga, que possuía uma loja em um dos *shoppings* de Campo Grande. Desde então, começou a fazer cursos, estudar mais o mundo *fashion* e conquistou diversos títulos, como embaixadora *News Plus Models* Brasil 2021 e *Miss Plus Golden* Brasil e Fotogenia 2022, concurso nacional de *Miss Plus Size* no qual representou o estado na cidade de Recife.

“Aprendi muita coisa sendo Miss. A modelo de Miss é muito extrema: Miss é uma coisa mais delicada, enquanto modelo de passarela *fashion* é uma coisa mais *sexy*, sensual. Então, é um desfile mais rápido, é totalmente diferente. A gente vai estudando, treinando, aprendendo e cada experiência que a gente participa, cada desfile é diferente do outro. Um dia eu tenho que ser modelo do outro e já tenho que portar com mais suavidade”, detalha.

Influencers

Outro grande passo na carreira das modelos foi começar a estender o trabalho para as redes sociais. As amigas se denominam *blogueiras* e somam, juntas, cerca de 14 mil seguidores no Instagram - Talita com



pouco mais de 7.250 em e Raphaela, quase 6.200. Atualmente, dedicam-se exclusivamente para os trabalhos como modelos e com as redes.

Um grande desafio encontrado pelas modelos é quanto a terem suas profissões validadas. As amigas contam que, muitas vezes, os empresários ou empresárias campo-grandenses oferecem valores que não compensam o gasto com produção, deslocamento e planejamento de postagem.

“Quando você está no começo, você acha que você é obrigado a passar por isso e aí sempre os primeiros trabalhos são preocupantes. Já cheguei a fechar parceria com uma pessoa que tem mais de cinco lojas na cidade. Ela usou minha imagem nas cinco e me pagou tipo R\$ 100. Eu fiquei umas quatro horas fotografando e não me deram as fotos até hoje. Eu trabalhei de graça”, relembra Talita Vieira.

Raphaela Amorim conta que, agora com mais experiência, optam por selecionar melhor os trabalhos que são oferecidos. “A gente escuta muito, principalmente dessas lojas que não valorizam, ‘mas é só tirar foto’. Se você olhar as modelos de São Paulo, elas não são assim, lá é muito valorizado. Recebemos relatos que é R\$ 100 a hora de meninas lá, ou R\$ 45 o look. Aqui, dependendo do valor que a gente cobra, é nada”, explica.

As amigas contam que, além de fotos e vídeos, os trabalhos com publicidade requerem delas planejamento, horas e até dias de produção das imagens, e edição. “Eu fiz unhas, fiz cabelo, me dediquei. Não podemos apenas pedir para os bancos esperarem para pagarmos nossas contas. Por isso, esperamos mais consideração dos contratantes”.

Mercado plus na capital

A indústria da moda no geral costumava ser dominada por um ideal de beleza extremamente magro, que excluía a maioria das pessoas. A moda *plus size* destaca a importância da representação de corpos de todos os tamanhos, mostrando que a beleza e o estilo não estão restritos a um único padrão. Na capital, apesar de algumas lojas especializadas nesse público, o público *plus size* ainda sente dificuldades com a modelagem.

“Eu sou *plus size* e minha mãe também. Visto 48 e minha mãe deve ser 50 ou 52. A gente procura roupa tanto pra mim quanto para ela. De uns anos para cá, sentimos que começou a aparecer um pouco mais de loja. Só que é complicado essa parte do *plus size*, porque às vezes a loja fala que é até o tamanho 50, só que aquele 50 não vai servir. É muito ruim você entrar numa loja que ali está 50 e não ser, como é o caso da minha mãe”, explica Talita.

Tanto Tali quanto Rapha sentem que há necessidade de um crescimento maior de lojas que atendam o público de tamanhos “não convencionais”. “Eu acho que aqui em Campo Grande tem muito que crescer. As novas lojas têm que entender sobre essa parte de tamanhos, porque nem toda a fábrica é o mesmo tamanho, muda totalmente. Mas assim, de grauzinho em grauzinho, vai”, espera Rapha.  [V&V]





RIMAS EM 3, 2, 1

Artistas locais promovem eventos para popularização e visibilidade de batalhas de rap e do cenário do Hip Hop em geral na capital

A cada ano que passa, o cenário do rap na capital aumenta. Uma das atividades dentro desse gênero é a batalha de rap, onde artistas exibem habilidades, compartilham perspectivas e se conectam com o público de maneira única. Em Campo Grande, a Batalha da Pista (BDP), que ocorre quinzenalmente às quartas-feiras na Orla Morena, é um dos eventos que une os amantes, artistas e entusiastas do gênero.

A batalha de rima é uma forma de competição verbal em que os participantes improvisam letras de rap em um formato de confronto. Essas batalhas costumam ocorrer em locais públicos, em palcos improvisados ou até mesmo em eventos específicos dedicados ao rap e à cultura hip-hop.

Na capital sul-mato-grossense, o produtor cultural Cruel MC é um dos organizadores das batalhas de rima. Ele explica que as batalhas promovem a inclusão de minorias na capital, algo muito característico da cultura do Hip Hop. “Nosso trabalho acontece na região central e isso facilita o acesso de pessoas de todas as regiões de Campo Grande. Recebemos diversos públicos e procuramos fazer com que todos se sintam à vontade em nossos ambientes”.

São pouco mais de dois anos de realização das batalhas em Campo Grande. Em 14 de setembro, foi feita mais uma BDParty, a festa que marca a criação do movimento na capital, além de unir tanto os artistas quanto o público do Hip Hop na capital.

A festa iniciou por volta das 20h30, no Ponto Bar, um estabelecimento localizado na região na Esplanada Rodoviária conhecido por promover eventos culturais. Neste ano, a programação teve o repertório marcado por TGB, Lady Afro, DJ Julio Prodigy e a dupla Poka Pala, porém, nomes como DJ's Chico, Lady Afro, TGB, Magão, Miliano, RCR e SoulRa já apareceram na edição passada da festa.

Inclusão

A Batalha da Pista tem um comprometimento com a reparação histórica de danos causados pelo preconceito da sociedade. Nas batalhas campo-grandenses, pelo menos 25% das vagas são destinadas para pessoas que se enquadram nesse perfil, uma forma de incentivo e atração de mais representantes. “A exemplo disso temos os métodos de inclusão de mulheres e LGBTQIA+ como participantes da batalha de rima”, comenta Cruel.

A MC La Brysa foi uma das participantes e vencedoras da 2ª edição da BDParty. A MC, atualmente, atua na promoção das batalhas de rima em Três Lagoas, cidade localizada a cerca de 330 quilômetros da capital. Para La Brysa, o cenário do Hip Hop tem todas as possibilidades de ser mais inclusivo no quesito de artistas e público feminino. “Eu espero que daqui a dois anos cada cidade que tenha batalha tenha pelo menos duas mulheres rimando. Ainda é muito difícil para nós”.

Uma das formas de atrair o público e trazer mais visibilidade para as batalhas é com festas temáticas. Neste ano, a ideia da BDParty, conforme Cruel, foi fazer uma pequena retrospectiva dos anos 90 até a atualidade. “Estamos vivendo o ano do cinquentenário do Hip Hop e seria interessante que, musicalmente, as pessoas sentissem um pouco de nostalgia na pista de dança”.

O apresentador da festa, CJ afirmou que eventos culturais do tipo agregam mais visibilidade. “Eventos como esse trazem visibilidade para a periferia. E, além disso, trazem um público diferente do que o costureiro desses eventos underground”. Para o MC Tony Jazz, que também esteve presente na segunda edição da BDParty, a participação de crianças e adolescentes nas batalhas é uma forma de popularizar o acesso e propagação do Hip Hop. **[VB]**



Murilo Xavier

É O TRAP

Sem muita visibilidade, estilo musical busca espaço no cenário de Campo Grande

Felipe Gomes é cantor, compositor e conheceu o gênero musical que o influenciou a ser quem é através de seu pai. Iniciou sua carreira na música aos 13 anos e aos 15 ultrapassou a marca de 20 milhões de streams no Spotify como produtor. Ele pontua que o trap em Campo Grande ainda é pequeno e muitos brincam de fazer música, mas que o gênero musical produzido aqui na capital tem tudo para ser reconhecido em todo Brasil.

Ele define o trap como uma forma de se expressar por meio de um “beat”, sem ter medo de nada, romantizar, falar sobre o que já viveu, do que almeja viver, contar sua história, falar de carro e dinheiro, mas também falar de família. O trap é a liberdade diferente do “boom bap”, por exemplo, que na maioria das vezes exige uma visão ou uma mensagem. Confira o som de Felipe no QR Code ao lado!

GOMESTHEKID



GOLPE CLEAN



Com mais de dez anos de amizade, o trio produz as músicas desde de 2020, iniciando os trabalhos no meio da pandemia. O grupo é composto por Arizera, Fish e Lil Kong, que começaram seus projetos musicais voltado à cena do trap para expor mais sobre a cultura desse gênero musical em Campo Grande, onde ele ainda é fraco. Já produziam sons para diversão e para aprimorar sua arte a cada letra escrita. Desde de crianças, já se interessavam pelo gênero hip-hop e rap, e foi depois de escrever diversas músicas que decidiram criar o Golpe Clean.

O trap é bem conhecido país afora, contudo, em Mato Grosso do Sul, não há muita visibilidade para os artistas. A música dessa galera é de qualidade e de respeito! Confira o som do Golpe Clean no QR Code ao lado!

Pela curiosidade, Matheus Rocha, com 23 anos, iniciou no mundo da música em 2017, quando começou a explorar os diferentes gêneros musicais. O trap chamou sua atenção por ser um estilo de música em que se consegue fazer e rimar com o que quiser. Sua influência veio através de sua mãe e avó, já que ouvia tudo que tocava nas rádios desde pequeno. Produzindo dia e noite seus beats sozinho, fez parcerias e produções que estouraram nos streamings. O produtor e artista musical aponta que o trap no estado e na capital sul-mato-grossense tem muito ainda a oferecer ao público de todo Brasil. Produzir trap é seu lifestyle, e dessa forma, criou seu nome e já é conhecido por várias pessoas dentro e fora de MS. 🎧 [VR]

MXTH





BOLOS DE SUCESSO

Confeitaria com gostinho de quero mais é o que chama atenção dos campo-grandenses

A Cake 67 é uma das confeitarias e produtoras de bolos e doces com maior sucesso na capital sul-mato-grossense. Os carros chefes são bolos de aniversário e casamentos, com produção de até 400 produtos por sábado. Quem vê os bons resultados, não imagina que foram dez anos e muitas entregas para os bolos que a mãe fazia para que Renata Andrade, de 30 anos, atingisse esse patamar.

O conceito da Cake 67 começou há 30 anos, com a mãe de Renata. Dona Silvia era confeitadeira e vendia doces e bolos para pagar a mensalidade da escola dos filhos e outras despesas de casa. “Era um complemento, um hobby”, define. Foi apenas aos 18 anos, com as entregas dos bolos que a mãe fazia, que a empresária começou a se interessar pela confeitaria.

“Quando eu comecei a ver que ela fazia aquilo ali, no início, não me interessava muito. Eu passava pela cozinha, via ela fazendo e, mesmo assim, não me interessava muito. Quando completei 18 anos, que eu tirei minha carta de motorista, comecei fazer as entregas dos bolos aos finais de semana e eu pensei ‘nossa, isso aqui isso aqui dá dinheiro, né?’. Pensei que dava para fazermos mais”, conta Renata.

Vivendo essa rotina, iniciou com o sonho de ter um negócio próprio. “Quando eu fazia cursinho pré-vestibular para o curso de Medicina, eu não queria ser médica, mas sim dona do hospital, então, eu sempre tive essa ideia sempre que eu fazia as minhas entrevistas de estágio em Administração, eu falava que queria fazer estágio, mas não seguir carreira”.

Renata, então, começou a incluir na lista de ambições abrir a própria confeitaria. Uma coisa que a impulsionou a mesclar as técnicas da mãe com o mundo dos negócios foi a falta de espaço dentro da cozinha de casa, onde dona Silvia produzia as encomendas das clientes. Segundo a proprietária da Cake 67, em uma boca do fogão a mãe cozinha frango para a família, na outra, brigadeiro para os doces.

“Aquilo me incomodava muito, porque chegava a cliente para buscar bolo e eram

os cachorros latindo na varanda, eu falava para minha mãe que isso me incomoda demais”, explica. A ideia inicial foi abrir uma loja nos fundos de casa, na edícula. Os planos saíram do rascunho quando fizeram um empréstimo bancário para investir na confeitaria. Então, em 2013, foi aberto o “Brigadeiro de Panela”.

O empreendimento deu tão certo que cresceu ao longo dos anos. Renata e Sílvia aumentaram a equipe com funcionários e, no segundo ano de funcionamento, possuíam 16 colaboradores. “Então, foi um crescimento bem generoso dentro de um ano. A gente não esperava realmente. Tudo isso sem muito conhecimento de confeitaria. Eu só sabia entregar bolo, não sabia fazer”, explica.

O sucesso do novo negócio necessitou de um estudo maior na área. Renata estudava técnicas pela *Internet*, por vídeos no *YouTube*. Quando queria confeitaria com pasta americana, assistia aos vídeos do tema. Além disso, investiu nos materiais corretos, como régua para alisar a pasta, bailarina para rodar os bolos e facilitar na execução das técnicas e assim por diante.

“Também para conseguir que esses clientes confiassem na gente, eu oferecia uma decoração sem cobrar. Então, no início eu paguei, para poder mostrar que eu dava conta de fazer”, relembra. Junto às novas técnicas, a confeitaria foi crescendo e ganhou cardápio e a venda de fatias de bolo. “Eu queria que as pessoas experimentassem o bolo, para o cliente saber que ele está comprando de uma marca de confiança, mesmo porque uma loja

de bairro, querendo ou não, pode ser mal vista”, relembra Renata.

Alguns anos depois, em 2019, Renata abriu mais uma loja, após muito trabalho e madrugadas em claro. O local escolhido foi um salão de 230 metros quadrados na rua Dom Aquino com a Padre João Crippa. A maior dificuldade foi quanto ao estacionamento dos clientes, no entanto, o ponto na região central foi fundamental para a conquista de mais consumidores e de trabalhos. No mesmo ano, a Cake 67 fechou parceria com a rede de supermercados Comper.

“Em 2020, a loja do bairro também ficou muito pequena e nós decidimos pegar toda a esquina e fazer tudo de loja. Então, hoje a gente tem um terreno todo de fabricação para a confeitaria, com a loja do bairro. As duas lojas tem produção independente, então, são cozinhas diferentes em cada loja e cada uma produz o seu produto”.

Foi apenas em 2022, justamente por conta da limitação de espaço, que a Cake 67 migrou para um imóvel maior na avenida Afonso Pena. O novo espaço possui 720 metros quadrados e as lojas empregam, ao todo, 45 funcionários, com a maioria mulheres. “A gente faz questão de que sejam mulheres, porque sabemos quantas mulheres são corajosas, guerreiras, fortes, determinadas”, pontua Renata.

Quem tiver interesse em conhecer os produtos da Cake 67 pode procurar a loja do bairro, localizada na rua Estiva, número 200, Vila Santo Eugênio, ou o ponto na avenida Afonso Pena, número 2716, região central de Campo Grande. 🍷 [VB]



UM PEDAÇO
— DO NOSSO —
JARDIM
ONDE VOCÊ ESTIVER!

PEÇA NO DELIVERY



GARDIN
CAFÉ E CHÁ NO JARDIM



QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE

A rastreabilidade nos Cafés Especiais permite monitorar a jornada dos grãos

por César Godoy

O mundo do café é vasto e diversificado, com uma ampla gama de sabores, aromas e características que refletem as regiões de onde são cultivados. Entre essa diversidade, os cafés especiais se destacam como uma categoria *premium*, oferecendo uma experiência sensorial única e despertando o interesse de apreciadores ao redor do mundo. Uma das práticas mais importantes dentro desse mercado é a rastreabilidade, um sistema que permite monitorar a jornada do café desde o produtor até a xícara, garantindo não apenas a qualidade do produto, mas também a sustentabilidade social e ambiental.

A Importância dos Cafés Especiais e sua Rastreabilidade

Os cafés especiais são produzidos em regiões específicas, muitas vezes em altitudes elevadas, com condições climáticas ideais que contribuem para o desenvolvimento de sabores únicos. Esses grãos são colhidos manualmente, selecionados com rigor e submetidos a processos de pós-colheita que ressaltam suas características distintas. A rastreabilidade se torna essencial nesse contexto, pois permite aos consumidores conhecer a origem do café que estão consumindo, desde a fazenda onde foi cultivado até os métodos de processamento e torrefação utilizados.

Benefícios da Rastreabilidade para os Consumidores

Transparência: A rastreabilidade proporciona transparência na cadeia de suprimentos, permitindo que os consumidores saibam exatamente de onde vem o café que estão comprando. Isso gera confiança e permite que os consumidores façam escolhas informadas.

Conexão com o Produtor: Ao conhecer a origem do café, os consumidores podem se conectar de forma mais pessoal com os produtores, entendendo seus esforços e desafios. Isso ajuda a valorizar o trabalho dos agricultores e a criar uma relação mais empática entre produtores e consumidores.

Experiência Sensorial Aprimorada: A rastreabilidade não se limita a informações geográficas; ela também pode incluir detalhes sobre as variedades de café, métodos de processamento e perfis de torrefação. Isso permite que os

consumidores escolham cafés que correspondam às suas preferências de sabor.

Benefícios para os Produtores e a Indústria

Valorização do Café: A rastreabilidade agrega valor aos cafés especiais, pois os consumidores estão dispostos a pagar mais por produtos com histórias autênticas e sustentáveis.

Incentivo à Qualidade: Sabendo que suas práticas de cultivo e processamento estão sendo monitoradas, os produtores são incentivados a manter altos padrões de qualidade, o que pode levar a melhores práticas agrícolas e de produção.

Sustentabilidade: A rastreabilidade não se limita apenas à origem do café, mas também pode abranger práticas sustentáveis de produção e comércio justo. Isso ajuda a promover a sustentabilidade social e ambiental nas regiões produtoras.

Tecnologia e Inovação na Rastreabilidade

A tecnologia desempenha um papel fundamental na implementação eficaz da rastreabilidade nos cafés especiais. Desde códigos QR em embalagens até plataformas *online* que fornecem informações detalhadas, a digitalização tem simplificado a comunicação entre produtores, torrefadoras, distribuidores e consumidores finais. Além disso, tecnologias como *blockchain* estão sendo exploradas para garantir a autenticidade das informações e prevenir fraudes.

A rastreabilidade dos cafés especiais desempenha um papel vital na garantia da qualidade, autenticidade e sustentabilidade desses produtos de alta qualidade. Por meio da transparência na cadeia de suprimentos e da conexão entre produtores e consumidores, a rastreabilidade eleva a experiência de tomar um café especial a um nível mais profundo e significativo. À medida que a indústria avança, é imperativo continuar a desenvolver abordagens inovadoras e colaborativas para garantir que os benefícios da rastreabilidade sejam acessíveis a todos os envolvidos, desde o produtor até o apreciador de café. //

HIGIENE E ATENDIMENTO VS. PREÇO

Pesquisa realizada pelo Sebrae, em parceria com a Abrasel, aponta que consumidores de bares e restaurantes priorizam atendimento e higiene acima de preço

Você é um daqueles consumidores que buscam restaurantes e bares pelo preço? Se a resposta for sim, então você não faz parte de grande parte dos brasileiros que prioriza a limpeza e higiene em restaurantes, bem como um bom atendimento, acima dos valores.

Esse fato foi revelado em uma pesquisa sobre alimentação fora do lar realizada pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), em parceria com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), com seis mil consumidores de todas as regiões do país.

Por incrível que pareça, as categorias “comida gostosa” e “preço acessível” ocupam as últimas posições do ranking, com 10,3% e 7,2% das respostas.

Destes, cerca de 1940, o correspondente a 32,4%, optam por frequentar locais limpos e com higiene nas instalações, 1020 consumidores, isto é, 17% dos entrevistados, locais que possuem atendentes cordiais, educados e conhecidos e 740, o que equivale a 12,4%, prezam por um ambiente agradável.

A limpeza é um fator essencial na rotina de bares e restaurantes. Caso ela esteja em dia, não só evita de clientes consumirem alimentos e bebidas impróprios para o consumo, mas garante o retorno deles ao local. Em Campo Grande, estabelecimentos também prezam por oferecer aos consumidores ambientes limpos e agradáveis.

A proprietária do winebar Vino, Nilza Maria Nogueira acredita que conquistar o cliente é fundamental para garantir o retorno dele ao estabelecimento. “Eu sou também desse pensamento de que a gente tem que ter, acima de tudo e além do preço, a higienização e um ambiente confortável. Aqui na Vino, prezamos muito por isso, manter os ambientes limpos, os insumos dentro da validade,

tudo isso, claro, sem falar no valor do vinho, que é agradabilíssimo”.

Segundo o presidente da Abrasel de Mato Grosso do Sul, João Francisco Denardi, a higienização é um fator obrigatório em todos os estabelecimentos alimentícios, especialmente para manter a segurança alimentar dos consumidores. O presidente afirma, ainda, que o público feminino é o maior consumidor dentro de bares e restaurantes no estado, o que influencia ainda mais na percepção de limpeza dos clientes.

“O público feminino é um grande decisor dentro do consumo nos bares e restaurantes. Ele tem essa percepção ali um pouco mais sensível a isso. Uma mulher, quando vai a um restaurante, ela percebe a higiene do banheiro e escolhe se fica ou não no estabelecimento, percebem que é um restaurante de confiança. Então eu acho que ele casa muito com o propósito que as empresas têm que buscar de atrativos, não só no atendimento nem só no produto, mas na limpeza e organização”, explica João Francisco Denardi.

A pesquisa também avaliou outros hábitos de consumo. Um deles foi quanto a frequência dos consumidores em “comerem fora”. A maior parte, correspondente a 93%, opta por consumir refeição e bebidas no próprio estabelecimento e 66,3% afirmam comer fora de duas a cinco vezes por mês.

Os frequentadores do Vino seguem a lógica de 93% dos entrevistados pela pesquisa do Sebrae em parceria com a Abrasel: consumir refeições e bebidas no próprio estabelecimento. Na Steak Store, a prioridade também é criar mecanismos para o retorno dos clientes. “A gente percebe isso e trabalha em criar sempre uma ótima primeira impressão, trazer conforto. Muitas vezes, as pessoas nem olham o preço”, comenta a proprietária Inês Bernardes.  [VB]





COMIDA EM FOCO

O que começou como uma forma de indicar locais com boa comida para os amigos hoje é uma das maiores sensações e sucessos do estado

As influencers digitais Bruna Gasparini, de 27 anos, e Nadia Ayumi, de 25 anos, transformaram em profissão algo que começou com indicação para amigos: mostrar para os campo-grandenses e visitantes dicas de bares, restaurantes, confeitarias, enfim, estabelecimentos do ramo, para frequentar na capital. Assim nasceu o Comer em CG, que acumula 104 mil seguidores no Instagram. Amigas além da profissão, foram as famílias de Bruna e Ayumi que as inspiraram a dividir a paixão na culinária com o mundo.

Bruna é mineira, nascida em Belo Horizonte, e veio para Campo Grande cursar Zootecnia na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Foi, inclusive, durante a graduação que conheceu Ayumi, que desde criança reside na capital, apesar de ter nascido em Kakegawa, localizada na província de Shizuoka, no Japão. “Nos aproximamos mesmo durante uma viagem para o Pantanal com a faculdade. Ficamos no mesmo quarto, jogamos e queríamos nos aventurar por lá. Vimos que tínhamos os mesmos interesses. Foi assim que tudo começou”, explica Bruna.

Quando começaram a amizade, não imaginavam que seriam a potência que o Comer em CG é hoje nas redes sociais, tampouco esperavam que trabalhariam com redes sociais. O protótipo começou com Ayumi. A zootecnista de formação conta que a paixão pela comida veio da família. “A cultura asiática é muito presente, desde pequena nos reunimos para comemorar aniversários, festas, e todo mundo cozinha junto. Minhas tias também têm barraca na feira, meus pais têm pastelaria, a comida sempre esteve muito presente”.

Outra influência para o início no mundo digital foi o hobby dos pais: sair para experimentar novos restaurantes. Em 2017, após muitos pedidos de indicações de amigos por locais para comer em Campo Grande, resolveu começar a documentar com fo-

tos os pratos e lugares que frequentava. “Querida que aqueles lugares tão bons fossem conhecidos. E uma coisa muito importante era colocar os preços, para ter uma referência, muitos lugares não tinham o cardápio no insta”, conta Nadia Ayumi.

Bruna Gasparini, além de zootecnista, aventurava-se em desenhos digitais. Era ela quem fazia as artes para o Instagram e sorteios organizados pela amiga. Com a demanda crescente das redes sociais, Ayumi começou a precisar de ajuda e companhia nas gravações e convidou a amiga, que morava perto de uma pizzaria na qual iriam gravar e possuía muito conhecimento culinário. Bruna, que é filha de artista e define que “se aparecer sempre esteve no DNA”, aceitou. “Agregou ainda mais para o insta!”.

Então, há seis anos em atividade, surgiu o Comer em CG. A rotina de gravações e postagem é intensa: tem post todo santo dia! Tudo isso, conciliado com a vida de zootecnistas. Ayumi, por exemplo, é especialista em abelhas nativas sem ferrão.

Foram muitas conquistas e experiências incríveis acumuladas nestes anos de parceria, no entanto, não param por aí. “Final do ano tem acontecido tanta coisa boa. Vamos participar como juradas em um concurso de hamburgueiros na TV. Vamos pra bonito novamente. Outra maravilha que aconteceu na nossa vida foi conhecer a galera do @caminhos67, a família do Paulo Cruz, que tá descobrindo destinos para turismo rural, pertinhos de CG. Nós acompanhamos eles em algumas aventuras”, contam.

E para quem deseja se jogar no mundo digital, aconselham: “Principalmente, manter sua individualidade, o que te torna único. São muitos perfis, mas o que consolida um perfil é o seu diferencial. Comece e aprenda com seus erros, só assim você vai encontrar o seu formato e o que dá mais certo pra você”. **[VB]**



FACULDADE

INSTED

VOCÊ NO CENTRO

1ª em Metodologia Ativa do Centro-Oeste

A **Faculdade Insted** nasceu com o propósito de inovar no segmento de educação superior. Somos a primeira faculdade do Centro-Oeste a aplicar as metodologias ativas, desde sua estrutura até a matriz curricular. O mundo mudou e a educação precisa urgentemente se transformar para conquistar, e realmente ensinar novos alunos.

Metodologias Ativas

Estas metodologias são estratégias de trabalho em sala de aula que possibilitam o envolvimento do estudante em todas as atividades propostas. Lendo, estudando, discutindo questões, fazendo pesquisas e construindo soluções para problemas.

Corpo Docente

Temos um dos mais conceituados corpo docente do Estado, com professores mestres e doutores, todos com grande destaque em suas áreas, o que permite uma vivência maior do curso pelos alunos e uma rede de networking desde o primeiro semestre.



    @instedoficial  insted.edu.br

 Rua 26 de agosto, nº63  67 3021 5999

Graduação

ADMINISTRAÇÃO
Presencial e EAD

CIÊNCIAS CONTÁBEIS
Presencial

DIREITO
Presencial

GESTÃO PÚBLICA
EAD

PEDAGOGIA
Presencial e EAD

**ESTÉTICA E
COSMÉTICA**
Presencial

**ANÁLISE E
DESENVOLVIMENTO
DE SISTEMAS**
Presencial

GESTÃO COMERCIAL
EAD

PSICOLOGIA
Presencial

**GESTÃO EM
RECURSOS
HUMANOS**
EAD

Pós-Graduação

Núcleo Saúde

- Psicanálise com Crianças e Adultos
- Saúde Mental e Qualidade de Vida no Trabalho

Núcleo Gestão

- Gestão de Negócios, Inovação e Liderança
- MBA em Auditoria, Controladoria, Contabilidade e Finanças
- MBA Gestão em Saúde

Núcleo Jurídico

- Direito Processual Civil
- LLM em Direito do Agronegócio
- Direito do Trabalho, Processual do Trabalho e Previdenciário
- Psicologia Jurídica

- Direito Penal e Processual Penal
- Direitos Humanos das Mulheres e Políticas Públicas
- Prevenção e Repressão a Crimes Violentos contra Instituições Públicas
- LLM em Direito Administrativo

Núcleo Educação

- Arteterapia
- Docência em Ensino Superior
- Educação Bilíngue
- Educação de 0 a 6
- Educação Especial Inclusiva

- Educação Pública do Ensino Básico
- Gestão Escolar e Coordenação Pedagógica
- Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)

#Beleza Feminina
Beleza além
de números
// 48

#TurismoLocal
Morro do
Ernesto
// 33



BIODIVERSIDADE DO PANTANAL

Conscientização, legislação e o papel dos profissionais
na proteção da fauna silvestre no estado //30

//57

#EmEvidência

Comer em CG: Bruna
Gasparini e Nadia Ayumi

//38

#AgroLife

Marcelo Bertoni,
Produtor-Presidente

//50

#Brasilidades

O Rap em Campo
Grande