

mais Ibiúna

Revista de Desenvolvimento Turístico

www.maisibiuna.com.br

ANO 2 - 2013 - nº 09

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



156 anos Edição de aniversário da cidade

**O QUE FAZER
EM IBIÚNA?**



Foto: cedida por Biknases



NÚCLEO EDUCACIONAL

PIAGET



* BERÇÁRIO E MINIMATERNAL

(04 meses a 02 anos)



MANHÃ | TARDE | INTERMEDIÁRIO | INTEGRAL

UNIDADE I: Tel: (15) **3248-1972** | (15) **3248-1067**
educacionalpiaget@hotmail.com



NÚCLEO EDUCACIONAL

PIAGET

J. Piaget – Sistema de Ensino Multimídia



* EDUCAÇÃO INFANTIL

(Maternal ao Pré)

* ENSINO FUNDAMENTAL I

(Séries Iniciais)

MANHÃ | TARDE | INTERMEDIÁRIO | INTEGRAL

UNIDADE II: Tel: (15) **3248-1972** | (15) **3248-1067**
educacionalpiaget@hotmail.com

Futebol • Ballet • Japonês • Inglês • Xadrez • Espanhol

EXPEDIENTE

Ideia Nova Comunicação

Editora

Ideia Nova Comunicação
Assessoria Empresarial Ltda ME

Edição de Arte e Editoração

Márcio Zambardino e
Jun Takata Normanha
PROJETO GRÁFICO, REVISÃO,
DIGITALIZAÇÃO DE IMAGENS,
PRODUÇÃO GRÁFICA

Capa

PEDREIRA DA BARRAGEM
FOTOS CEDIDAS POR
BIKENEXS

Tiragem desta edição:
5 000 exemplares.

Atendimento e vendas:

Tel.: 15 3241-5050 /
15 9144-2150
www.maisibiuna.com.br
vendas@maisibiuna.com.br

Colaboradores:

Flávia Henriques Mariucci
Patricia Rodrigues da Silveira
Sheila R. Gomes

A editora Ideia Nova
Comunicação não se responsabiliza
pelo conteúdo dos anúncios e pelas
matérias assinadas.

Os anúncios criados pela equipe
da Revista e que contêm
imagens contratadas não podem ser
reproduzidos em outros veículos.

EDITORIAL

TODO MÊS

Neste ano a revista passa a ser mensal. Muito trabalho, todavia compensado pelo prestígio dos nossos leitores e o apoio dos empresários que, assim como nós, procuram meios para alavancar seu negócio e ver a cidade prosperar.

O foco no turismo visa atrair divisas para o município e acelerar o desenvolvimento turístico. Buscar trazer o turista para nossa cidade, tornando-a cada vez mais convidativa ao retorno, proporcionando mais opções de passeios, lazer, cultura e gastronomia, é a missão da gestão pública, dos empresários e dos meios de comunicação. A nossa parte, na medida do possível, é propagar estes avanços e informar aos leitores o que a cidade tem a oferecer. Ou seja, também estamos empenhados e comprometidos com o crescimento da cidade.

Desta forma, ampliamos a área de distribuição da revista alcançando o bairro "jardins" em São Paulo. Também informamos que a partir deste mês de março, a editora Ideia Nova Comunicação está lançando a revista Mais Mairinque, inicialmente compartilhando o seu conteúdo com a revista Mais Ibiúna. Duas cidades vizinhas às margens da represa Itupararanga, que procuram desenvolvimento turístico, desfrutando do lazer e da beleza natural.

Veja o que trouxemos para você nas páginas seguintes.
Boa leitura e até o próximo mês!

Edilene Niebuhr
Diretora

O QUE FAZER

| Por Edilene Niebuhr

Ao contrário da paisagem de concreto armado da capital paulista, seus arranha-céus, trânsito e aglomeração de pessoas, Ibiúna, distante apenas 70 quilômetros de São Paulo, tem a tranquilidade de uma cidade de interior e belas paisagens.

Pedreira da Barragem, entre Ibiúna e Votorantim



O clima de montanha e as reservas naturais são alguns dos fatores que atraem os turistas. Outra característica igualmente importante que torna a cidade bem convidativa ao passeio e ao retorno é a grande quantidade de chácaras e pousadas. Em fim de semana prolongado, praticamente dobra o número de pessoas na cidade, lotando

supermercados e estabelecimentos comerciais com vendas de alimentos. Restaurantes, churrascarias, pizzarias, lanchonetes, casa de caldos, cafês e bares também estão na escolha dos turistas e veranistas. Na cidade há ótimas opções em comida chilena, oriental, italiana, portuguesa, mineira, caseira.

Porém comer, descansar e acordar ao som dos pássaros não é só o que a cidade pode oferecer. O município se localiza nas encostas da serra de Paranapiacaba e é rica em manancial composto de rios, ribeirões, açudes, represas e quedas d'água, destacando-se a represa de Ituparanga que serve de



EM IBIÚNA?

divisa entre os municípios de São Roque, Mairinque, Piedade e Votorantim. Estima-se na ordem de 45% do total do município a área ocupada com florestas nativas, capoeiras, capoeirinhas, cerrados, reflorestamentos.

O difícil acesso a estas paisagens, com estradas não pavimentadas, fez com que a natureza fosse preservada, mantendo sua exuberância. Para adentrar na mata atlântica é preciso conhecer os caminhos, as trilhas e estar bem assessorado. Se não tiver veículo 4x4, é

melhor não arriscar. Ou então, para desfrutar da natureza, há na cidade opções de passeios de bicicleta, cavalgadas e de escuna.



Foto: cedida por Recanto Galícia



SERVIÇO:

Cicloturismo

Bikenexs

tel (15) 3241-2941

Passeios a cavalo

Recanto Galícia

tel (15) 3349-1212

Passeio de escuna

tel (15) 3248-2359



O MELHOR ATENDIMENTO DA REGIÃO!

Supermercado

IBIUNA

Você merece o melhor!

Parabéns Ibiúna pelos 156 anos

Rua José Juni, 75 - Centro - Ibiúna F.: 15 3248.9880

Dom Bosco comemora os 156 anos de Ibiúna

Por Edilene Niebuhr



Alunos do 3º ano do Ensino Fundamental do Colégio Dom Bosco, em atividade proposta pela professora Alessandra Reis de Matos Lima, realizaram atividades pedagógicas em comemoração aos 156 anos da cidade de Ibiúna.

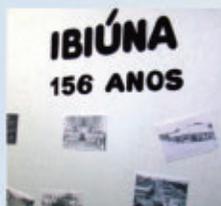
O projeto veio complementar o material didático do sistema Dom Bosco que tem por objetivo formar cidadãos conscientes no meio em que vivem. Desta forma, os estudantes na faixa

etária de 8 a 9 anos aprenderam na prática conceitos de História e Geografia.

Com o quadro “Tempos Atrás” e “Ibiúna de Antigamente”, os alunos resgataram um pouco da história trazendo imagens da cidade de um passado distante, onde ainda não haviam vários bairros, mostrando o desenvolvimento de Ibiúna a partir do centro.

Conhecer o espaço em que vivem, compreendê-lo, saber como está estruturado, quais os comércios e a distribuição física do que cada bairro tem a oferecer aos seus moradores, tornou-se uma tarefa de Geografia aplicada. Para contextualizar esta atividade, os alunos fizeram maquetes e em seguida planta baixa de onde moram.

A participação dos alunos e o resultado deste trabalho está sendo motivador para lançar novos projetos, como por exemplo, o de estâncias turísticas do Brasil e seus pontos turísticos.



SUA PÁSCOA É AQUI NA Confie!

CONFIE! É O SEU MELHOR AMIGO NA PÁSCOA

A loja do comerciante e da dona de casa também!

www.confiedistribuidora.com.br

Av. Maria La Farina Milani, 320 - Centro - Ibiúna

15 3248-2290

Temakeria no

A partir de 30 de março, o restaurante Palladare lançará um cardápio típico da culinária japonesa. Será às quintas, sextas e sábados após às 18 horas. A TEMAKERIA terá serviço à la carte no restaurante, porém a grande promessa de sucesso é o delivery, sem taxa de entrega.

“Não há em Ibiúna uma proposta igual, com comida japonesa. Esta ideia surgiu quando percebemos a procura. Começamos a inserir no buffet no almoço estes pratos e não venciamos a reposição. Não parava na mesa”, diz o proprietário.

Além do temaki, o Palladare servirá sushi, sashimi e salmão grelhado acompanhado de legumes e arroz.

O restaurante continuará com almoço self service e buffet, com o serviço de marmitex e está inovando com uma opção à noite de refeição rápida, econômica e saudável. O temaki no delivery terá preço a partir de R\$ 8,97.

Em uma cidade como Ibiúna, onde há predominância da comunidade japonesa, esta ideia será bem vinda.

SERVIÇO:

Palladare
Rua Benjamim
Constant, 33
Centro - Ibiúna/SP
15 3248-1114 /
3241-5507
15 9663-9888



Pizza do Juninho, um sonho de garoto

| Por Edilene Niebuhr



Juninho é o apelido do proprietário da pizzeria na rua 24 de março em Ibiúna. O empresário, com 20 anos de carreira, recorda as dificuldades do início. Começou cedo, com 14 anos, fazendo massa de pastel. Trabalhou em outros lugares, mas seu negócio mesmo era mexer com massa. Foi quando teve a oportunidade de trabalhar numa pizzeria da cidade. Carregava lenha nas costas, uma das tarefas mais dolorosas, pois era franzinho e não aguentava o peso. Vivía com suas costas machucadas, todavia sua determinação era maior, queria aprender a fazer pizza. De longe espiava o pizzaiolo preparar a massa. O forneador, vendo seu interesse, ensinou os macetes de bater a massa, porém ainda faltava aprender a fonear, assar a pizza. Em cada lugar por onde passou, foi acumulando experiência. Juninho agradece até hoje o casal João e Bene, proprietários do restaurante Santa Luzia, pelo grande apoio. Foram eles os responsáveis pelo seu crescimento profissional.



Apenas há um ano e meio com negócio próprio, Juninho conta desde o início com o apoio e a dedicação de sua esposa Ana, de seus colaboradores e com a preferência e fidelidade dos clientes. A Pizza do Juninho tem em seu cardápio 100 variedades de pizzas, entre salgadas e doces, com opção de borda recheada, no sistema delivery. As mais vendidas são as tradicionais mussarela, calabresa, frango com catupiry, portuguesa. A pizza de strogonoff de camarão, carne ou frango, caiu no paladar dos clientes e está também entre as mais pedidas.

SERVIÇO:

Disk Pizza do Juninho

Tel. 15 3248 -3363
Cel. 15 9672-4613

Disk Pizza do Juninho

Pizzas Salgadas e Doces

Bordas recheadas (opcional)

Tel. (15) 3248-3363

Cel. (15) 9672-4613

Aberto todos os dias a partir das 19:00h

Rua 24 de março, 287 - Centro - Ibiúna - SP (próximo ao Galletão)



Pizza de Strogonoff



TRADIÇÃO NO CARDÁPIO

Mater Dei
Restaurante Chileno

SERVIÇO:

Mater Dei
Rod. Bunjiro Nakao,
km 63 – Ibiúna/SP
15 3249-2216

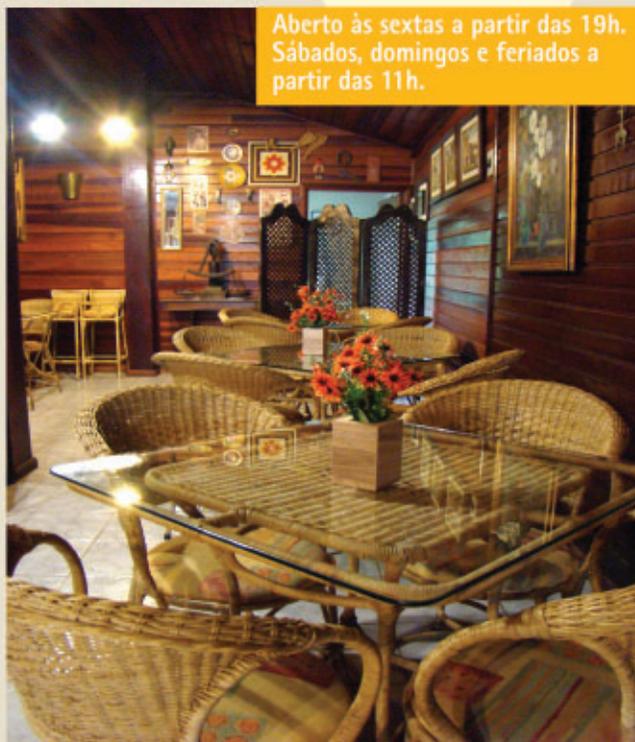
Por Edilene Niebuhr

Quem vem para o campo procura fugir da correria da cidade grande e ter tempo para desfrutar das coisas boas da vida como uma boa conversa, um lugar aconchegante e, com certeza, saborear uma boa refeição. E se for preparada no fogão à lenha, completa o clima rústico, porém elegante e delicioso do interior.

Especializado em cozinha chilena, o restaurante Mater Dei está há 08 anos no mesmo endereço e se mantendo fiel ao seu cardápio. Empanadas chilenas viram refeição rápida para moradores da região. A Paella também está entre os pratos mais pedidos e recomendados pelos clientes. O peixe preparado na telha, salmão ou linguado, tem um sabor inigualável. Um outro prato típico chileno que agrada ao paladar é o Pastel de Choclo.

Tudo é preparado no restaurante, garantindo qualidade nos ingredientes e na elaboração dos pratos. Até mesmo as sobremesas, como a banana caramelizada no forno à lenha e servida com sorvete, são feitas na hora.

A casa tem no menu massas caseiras, lasanha, rondeli e nhoque. Voltando aos pratos chilenos, o Curanto combina frutos do mar com carne suína. Feito no vinho, ele demora algumas horas para ficar pronto, portanto, para saborear é melhor avisar com antecedência. O restaurante é um convite para quem aprecia gastronomia e antiguidades.



Aberto às sextas a partir das 19h.
Sábados, domingos e feriados a
partir das 11h.



IBIÚNA NA TV

I Por Edilene Niebuhr

Este é um presente para Ibiúna e para toda turma da cultura. Danilo Broll e o Planeta Azul é o nome do programa que será apresentado pela internet. Um projeto que surgiu de um convite de um amigo do Broll e que foi adquirindo corpo e consistência com o apoio de empresários e artistas locais. A soma de diferentes opiniões e do talento de cada um resultará o programa. "O primeiro de muitos", como diz o idealizador e apresentador Danilo Broll.

REVISTA MAIS IBIÚNA: *Broll, você nasceu para o rock. Como você mesmo diz, o rock é a sua vida. Fez mais de cem eventos e agora lançará o primeiro programa de TV pela web. Qual a ligação do rock com o programa de TV?*

Danilo Broll: Considero este primeiro programa de TV como o meu 104º evento. É curioso, mas quando as pessoas patrocinam os eventos do Danilo Broll, elas investem porque sabem que será realizado. Quando fiz o primeiro show de

rock ouvi alguém falar que seria o primeiro e único que eu faria. Não gosto de ouvir quando falam "você não consegue". Eu tenho um defeito, quando falo que vou fazer, eu faço. Sou comprometido comigo mesmo. Este programa é um desafio. É tudo novo para todo mundo. Eu tinha a ideia do programa e convidei o Ronaldo (Dias - diretor de teatro), para ser o diretor. Ele tem uma bagagem muito grande no teatro, mas também é novidade para ele um programa de TV. Também convidei outras pessoas da cultura. Todos aceitaram e apoiaram o projeto na hora.

REVISTA MAIS IBIÚNA: *Qual será o conteúdo do programa?*

Danilo Broll: Faremos um programa de entrevista com apresentações culturais, tomadas externas e internas. Será um programa com poucos recursos, simples mas com qualidade. Nas entrevistas falaremos da pessoa, do ser humano, e não do título que carrega. Falaremos de



Rua XV de novembro, 171 - Centro - Ibiúna - SP ■ 15 3248-3121
Rua Monsenhor Cintra, 86 - Centro - Ibiúna - SP ■ 15 3241-2550
Rua Santos Dumont, 52 - Centro - Mairinque - SP ■ 11 4708- 3648

PELA INTERNET



"A PROPOSTA É MOSTRAR QUE PODEMOS FAZER, MOSTRAR A CULTURA DE IBIÚNA. EU QUERO OUVIR O PESSOAL FALAR 'NOSSA, ISSO É IBIÚNA?!'"

Danilo Broll

sua história de vida e de como chegou onde está. Vamos mostrar que tudo é possível. Agreguei cultura ao programa convidando artistas locais. Aliás o programa inteiro é Ibiúna. As pessoas envolvidas com a produção são daqui. O público quer simplicidade.

REVISTA MAIS IBIÚNA: *Por que Planeta Azul?*

Danilo Broll: Planeta Azul foi uma homenagem ao meu amigo Carlão. Quando ele faleceu eu estava no programa de rádio pela web. Falei no ar que o Carlão estava no Planeta Azul e

imediatamente recebi várias mensagens do mundo inteiro. Quando coloquei no flyer que vamos invadir o mundo, quero dizer que nós ibiunenses temos tanta energia contida que, quando esta energia sair, vai conhecer o mundo. Já estamos explodindo com tanta cultura procurando por espaço. Quem tem cultura em Ibiúna já tem muito. E quem não tem, não tem nada. É conflitante a convivência da pura ignorância com tanto talento desperdiçado. Tem muito gente aqui que é anormal. Um talento nato. Com esta união de pessoas formadoras de opinião, vamos soltar uma energia boa para o planeta. A proposta é mostrar que podemos fazer, mostrar a cultura de Ibiúna. Eu quero ouvir o pessoal falar "Nossa, isso é Ibiúna?!"

REVISTA MAIS IBIÚNA: *E aí Broll, onde e quando vai rolar este programa?*

Danilo Broll: O programa será apresentado no site www.webtvsol.com.br, no dia 01 de abril. É, bem no dia da mentira (rsrsrsrsrsr).

Equipe de produção do programa



MODA E BELEZA



Equipe Ana Flor

Para uma mulher a definição “estar bonita” faz parte de um pacote que envolve roupas, acessórios, cuidados pessoais, moda, tendência, oportunidades para se produzir (neste caso entende-se encontros, baladas, eventos, reuniões), enfim, o visual ideal para cada momento. Por isso, um só estilo não basta para preencher seu guarda-roupa. Do casual ao traje festa, a mulher moderna tem a necessidade de ter tudo ao seu alcance, sem perder tempo e compromisso.

Praticidade aliada à variedade é a proposta da Ana Flor, que em primeiro de abril comemora dois anos de loja. Ana Flor é uma das únicas lojas da cidade de confecção feminina onde a cliente fica à vontade para escolher as suas roupas.

Pesquisar tendências e trazer as cores da moda são algumas das preocupações

básicas. Ana Flor está atenta ao mercado da moda, adequando sua coleção a cada estilo.

Marca em evidência

Ana Flor tem um conceito diferenciado de promover sua marca. Patrocina eventos, apoia a cultura e o turismo, lança promoções com brindes de ingressos, movimentando sua página no facebook divulgando pacotes promocionais e liquidações, faz parcerias e articula ações de marketing, tudo para manter a marca em destaque, atingindo um maior número de público.

Agregando serviços

A partir do início de março, Ana Flor abre espaço para o Instituto de Beleza



Ana Cristina e Equipe, um salão especializado em tratamento capilar e reconstrução do fio de cabelo, utilizando as melhores marcas de produtos, além de corte, colometria, manicure, pedicure, depilação, dia da noiva.

Com esta novidade a loja torna-se completa, unindo moda e beleza para satisfazer a mulher moderna.



Jaqueta ecológica de R\$ 240 por R\$ 149,90



"Dê US seja louvado"
Ana Flor
MODA & Beleza



Bata Baby Look

R\$ 29,90



Vestido Cannes

R\$ 75,90



Vest Legging Ruhanda

R\$ 27,90

10% DE DESCONTO À VISTA

GRANDE PROMOÇÃO

VENHA CONFERIR

6X SEM JUROS NO CARTÃO*

*para compras acima de R\$ 150,00

R: PINDUCA SOARES, 176 - CENTRO - IBIÚNA (15) 3248-1290

Ana Flor
Beleza

AQUI SUA BELEZA É NOSSO OBJETIVO

Instituto de beleza Anna e Equipe

Especialidades

RECONSTRUÇÃO DE FIOS

CORREÇÃO DE CORES

(colorimetrista)

PLÁSTICA CAPILAR

(reduz volume e hidrata / sem formol)



Corte+Hidratação+Escova
R\$ 45,00

Hidratação+Escova
R\$ 30,00

(15) 9715-9056

ATENDEMOS COM HORÁRIO MARCADO

R: PINDUCA SOARES, 176 - CENTRO - IBIÚNA (15) 3248-1290

Tucano
Presentes

**Bolsas
e
Carteiras**



**Capas p/
Celular e
Tablets**



**Perfumes
Importados**



Acessórios

**Relógios
Fem. e Masc.**



Lingerie

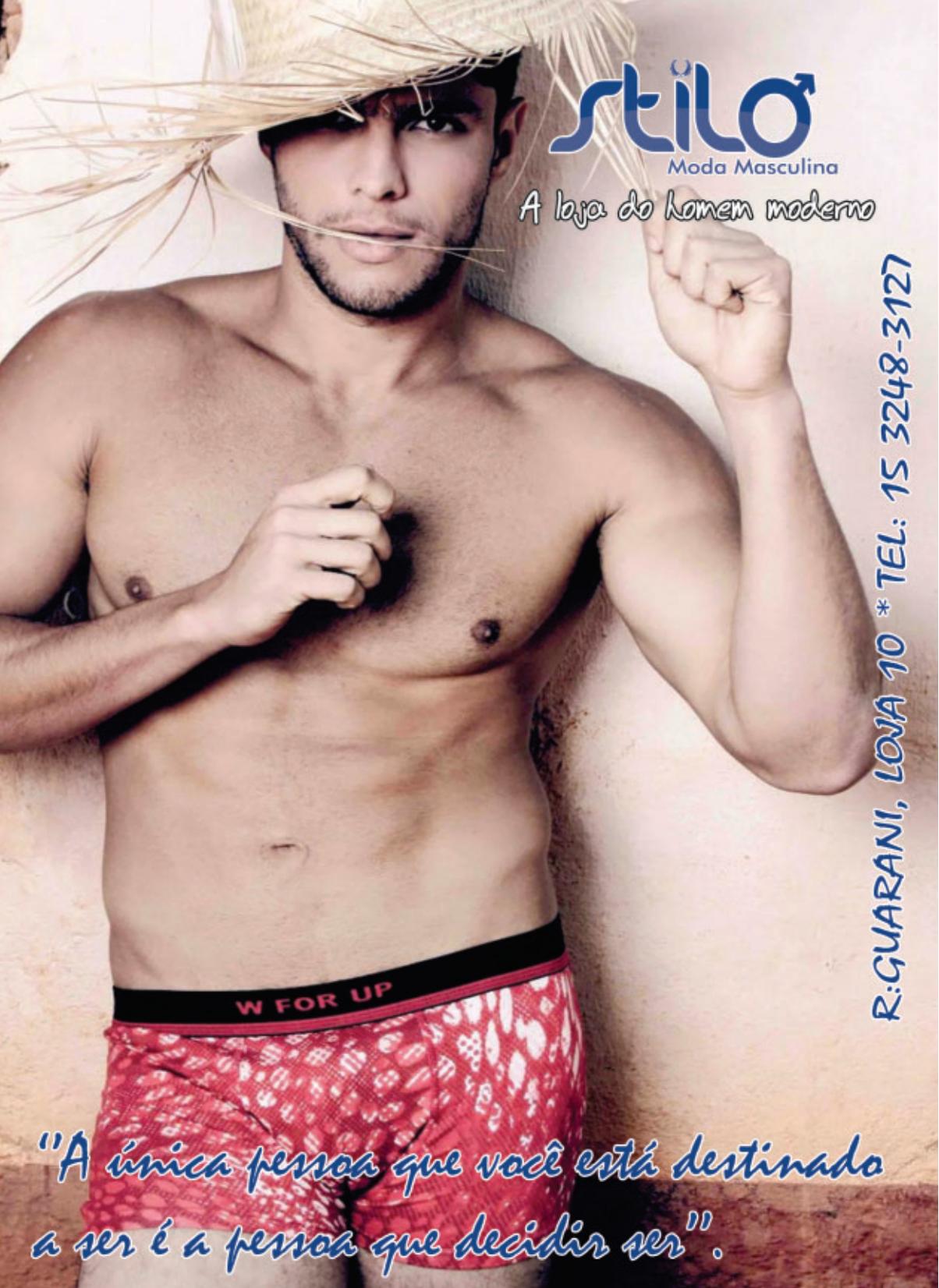
Tel. (15) 3248-1910
Rua XV de Novembro, 170
Centro - Ibiúna/SP

Galeria de fotos

Carnaval Ibiúna

Banda Lyra Unense na praça da matriz e as bandas Som de Verão e Balakubaka na Área de Lazer, animaram milhares de foliões nos quatro dias de carnaval.





stilo

Moda Masculina

A loja do homem moderno

R: GUARANI, LOJA 10 * TEL: 15 3248-3127

"A única pessoa que você está destinado a ser é a pessoa que decidir ser".

ABANDONO DE ANIMAIS NO

É representativo e revoltante o número de animais abandonados nas vias públicas do Município de Ibiúna. Encontram-se neste grupo: animais com sintomas de zoonoses (doenças que passam de animal para animal e também de animal para o homem); animais em sofrimento; bravios e também, em sua grande maioria, animais saudáveis que por motivos mais diversos se encontram soltos e em perigo nas ruas.

Todos responsáveis por seus animais possui deveres e obrigações legais assumidos perante os mesmos, que inclui vacinação contra as principais doenças, alimentação adequada, abrigo e principalmente não deixar o cão solto em vias públicas ou abandoná-lo. É neste último item que reside o maior problema do Centro de Controle de Zoonoses (CCZ), protetores e ONGs. Os animais soltos ou abandonados são originários, em sua maioria, de proprietários irresponsáveis que de forma clandestina, criminosa e contrariando gravemente a legislação estadual e municipal abandonam estes

cães nas ruas, gerando complicações na saúde pública e principalmente no bem estar animal.

Não é a função de um CCZ recolher animais saudáveis das vias públicas, o que muitas vezes não é entendido pela população que acredita que todos os animais deveriam ser recolhidos pelos CCZs, mesmo estando saudáveis.

O Centro de Controle de Zoonoses de Ibiúna é o setor responsável principalmente pelo controle de agravos e doenças transmitidas por animais (zoonoses). Entre as funções do CCZ estão o controle populacional de cães e gatos, através da castração; o recolhimento seletivo de animais, ou seja, a apreensão dos animais de pequeno porte (cães e gatos) soltos, sem supervisão, considerados como de risco à saúde e segurança da população:

- com doença já manifestada ou em estado de convalescença e os portadores de doenças espécie-específicas (ex.: cinomose e doença do carrapato) ou de zoonoses;
- agressivos (agressão direcionada às pessoas ou animais e sem provocação) errantes;
- animais que estão em sofrimento, tais como os que apresentem fraturas, hemorragias, impossibilidade de locomoção, mutilação, feridas extensas ou profundas.

O CCZ também realiza a apreensão dos animais de médio (caprinos e ovinos) e grande porte (bovinos e equinos) que estão soltos em vias públicas e que podem causar acidentes fatais. O animal é recolhido mediante solicitação, geralmente, da polícia militar e guarda municipal. O proprietário deve resgatá-lo no CCZ e recebe uma notificação de advertência apenas. Caso haja reincidência, receberá uma multa.



MUNICÍPIO DE IBIÚNA



O Centro de Controle de Zoonoses de Ibiúna não realiza consulta veterinária.



A adoção de cães possibilita o CCZ recolher mais animais considerados risco à saúde e segurança da população.

O Centro de Controle de Zoonoses de Ibiúna não realiza consulta veterinária. Os municípios devem procurar as clínicas veterinárias da região pra atender aos seus animais de estimação. Não adota animais, ou seja, não pega animais de donos que não querem mais cuidar. Este ato de abandono é considerado crime (Lei Federal nº 9.605 de 1998, Art. 32). Não é considerado "depósito de animais".

A denúncia de maus-tratos é legitimada pelo Art. 32, da Lei Federal nº. 9.605 de 1998 (Lei de Crimes Ambientais). É importante levar com você uma cópia do número da Lei (no caso, a 9.605/98) e do Art. 32 porque, em geral, as autoridades policiais nem tem conhecimento dessa lei. Leve também o Art. 319 do Código Penal, caso a autoridade se recuse a abrir o Boletim de Ocorrência.

O CCZ além do quadro de funcionários conta com a colaboração de ONGs, protetores de animais independentes e da própria população. Estes contribuem, cada um com sua parcela, para uma melhoria do serviço, seja alojando grande número de animais em suas residências; fazendo busca ativa e encaminhando animais para castração ou mesmo adotando os cães que estão recuperados e prontos para receber um novo lar, uma nova chance para viverem com dignidade.

O município é muito extenso, mas com o trabalho efetivo do CCZ, o auxílio dos protetores e a conscientização das pessoas em castrarem e não abandonarem seus animais nas ruas, não veremos mais tantos animais em sofrimento soltos nas ruas e com isso a promoção da melhoria da saúde pública.



Os cães recolhidos recebem tratamento adequado, são castrados e levados à adoção no próprio CCZ.

Patricia Rodrigues da Silveira

Diretora do Centro de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, Zootecnista- Dsc. Ciências dos Alimentos (UFLA-MG) CRMV/Z-SP- 02949

100% motos com peças

Peças Compatíveis

HONDA - YAMAHA - SUZUKI

100% MOTOS comércio
de peças e serviços Ltda-Me

(15) 3248-2724



Av. Vereador Benedito de Campos, 310/2 - Centro - Ibiúna - SP

E-mail cemporcentomotos@ig.com.br
cemporcentomotos@gmail.com

f /Cemporcentomoto

CENTRAL VEÍCULOS



• COMPRA • VENDA • TROCA • FINANÇIA

Tels.: (15) 3241.2079
3248.2222

Av. Vereador Benedito de Campos, 235 • Centro • Ibiúna /SP

VIDRAÇARIA NASCIMENTO

Wagner



- Vidros e Box
- Fechamento de área
- Tampo para mesa
- Projeto e Instalação Comercial e Residencial



Revendedor

BLINDEX[®]

CONSTRUCARD

CAIXA
CAIXA ECONOMICA FEDERAL

Até 12X no

MasterCard

Aceitamos todos os cartões de crédito

Tel.: (15) 3248.3863 • (15) 9765.4386

ID 112*15858 • www.vidracarianascimento.com.br

Rodovia Bunjiro Nakao, Km 68 • Ibiúna • SP

LEISHMANIOSE VISCERAL CANINA



| Dra. Flávia Henriques Mariucci

Leishmaniose é uma doença parasitária, sistêmica grave, de curso lento e muitas vezes de difícil diagnóstico.

A doença é transmitida ao homem, cães, outros animais domésticos e silvestres pela picada do mosquito palha, birigui ou cangalhinha infectado pelo protozoário *Leishmania infantum*. Estudos sugerem que a leishmaniose visceral canina precede casos da doença em humanos no Brasil.

O cão infectado pode demorar até 6 anos para manifestar sintomas clínicos, que são inespecíficos, como lesões de pele com ou sem úlceras, emagrecimento, lesões oculares, atrofia muscular, dificuldade de locomoção, crescimento exagerado das unhas, apatia, perda de apetite, anemia, diarreias persistentes, vômitos e em estágio avançado pode haver o comprometimento do fígado, baço, rins e medula óssea, levando o animal a morte.

Atualmente os meios de prevenção utilizados para cães, são as vacinas, coleiras apropriadas e repelentes.

O controle do mosquito é difícil, já que ele se prolifera em matéria orgânica em decomposição, tem hábito noturno e suas larvas podem estar escondidas na terra, ao lado de um arbusto ou de uma árvore.

Devido o potencial zoonótico os cães soropositivos, segundo as autoridades sanitárias, devem ser sacrificados, esta é a base de controle da leishmaniose adotada no Brasil nas últimas décadas. O Brasil é o único país do mundo que indica ou preconiza a eutanásia.

Em 2008 foi oficializada uma portaria do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento dizendo que não é crime tratar um cão contaminado por leishmaniose, o que é crime é o uso de remédios humanos para o tratamento.

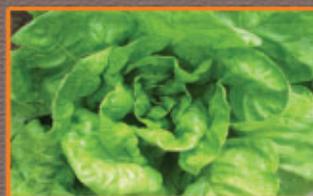
Mudas Izaqueu e Caetana Faça sua horta!

Mudas de hortaliças

Alface (todos os tipos) - Agrião - Almeirão - Alho poró -
Berinjela - Brócolis - Catalonha - Cebolinha - Cenoura -
Couve-flor - Couve-Manteiga - Coentro - Hortelã - Jiló -
Manjeriçã - Pimenta - Pimentões - Quiabo - Rabanete -
Radicchio - Repolho - Rúcula - Salsinha - Tomate -
Tomate Cereja

(15) 3248-2600 / (15) 9732-6740

Rod. Bunjiro Nakao, km 75 - Rio de Una - Ibiúna - SP



CUIDADO... POR QUE SE DEVE FAZER O EXAME DE PREVENÇÃO PAPANICOLAU

MAIS
IBIUNA
18



Candidíase não é só corrimento vaginal – com ardência, coceira e dificuldade para ter relação sexual – ou seja, que está em 60% das mulheres atendidas nas unidades de saúde.

Todos nós podemos ter Candidíase, homens também, com ou sem corrimento, ardência entre outros tipos de irritação na pele. A cândida é um fungo que nos habita normalmente. Vive sob controle nas mucosas quentinhas e úmidas do intestino e prospera com antibióticos, anticoncepcionais, alimentação errada e doce.

Os sintomas são geralmente rotineiros, confundem a vítima e os médicos, como má digestão, diarreia, enxaqueca, sonolência, queda de cabelo, corrimento, dores menstruais, dores

ciáticas e artríticas, queimação, secura, apatia, perda da libido, baixa imunidade e alergias. No entanto, se não tratada poderá se transformar em doenças crônicas e degenerativas como câncer entre outras síndromes diversas que são mascaradas.

Então a melhor forma de cuidar de você é somente se prevenindo, para isso a necessidade de se fazer pelo menos uma vez ao ano uma consulta com seu médico (Ginecologista e Urologista).

Dra. Sheila R. Gomes, ginecologista no Centro Terapêutico Viva Bem

Centro Terapêutico Viva Bem



Ginecologista
Dra. Sheila R. Gomes

CHRIS LAB
EXAMES LABORATORIAL



(15) 3248.4333 - (15) 3248.4331 Rua Cirineu Soares de Campos, 139 - Centro - Ibiúna

PRÓTESE FLEXÍVEL

A prótese dentária flexível é uma prótese feita de forma personalizada, em materiais específicos, que pelas suas características tornam toda a prótese totalmente flexível. Este novo tipo de prótese é muito popular entre pessoas que não se adaptam às próteses convencionais de acrílico ou metálicas.

Prótese dentária flexível

Porque razão deve colocar uma prótese flexível

As razões que estão na base desta mudança de prótese têm na maior parte das vezes a ver com vários fatores, nomeadamente:

- o elevado conforto no seu uso que esta proporciona;
- o desgaste da prótese é mais uniforme que nas próteses acrílicas;
- os ferimentos e dores que se podem sentir ao usar estas próteses, são quase nulos;
- a irritação das gengivas diminui;
- a eficácia mastigatória é elevada

Os dentistas geralmente também têm todo o interesse em que os seus

pacientes coloquem uma prótese flexível, pois sabem que estarão a providenciar-lhes um produto versátil, que proporciona resultados satisfatórios e com enorme conforto.

Como a prótese flexível tem um desenho muito versátil, ela tem muito menos probabilidades de se danificar do que as próteses convencionais, tendo assim durabilidade superior.

Preço desta prótese dentária

Os custos não são altos levando-se em conta os benefícios que lhe estão associados, estamos convencidos de que se trata de uma opção acertada.

CONSULTE NOSSAS EXCELENTES CONDIÇÕES DE PARCELAMENTO

SERVIÇO:

PRIDENTE
unidade IBIÚNA

15 3241-2343



Mais IBIÚNA

19

Implante Dentário

Recupere sua autoestima!



Clínica Geral | Cirurgia
Endodontia | Ortodontia
Periodontia | Clareamento Dental
Implante | Prótese Flexível
Laboratório de Próteses

■ Múltiplo e unitário

■ Prótese sobre implantes

■ Carga imediata em 48 horas *

* Mediante avaliação clínica.

(15) 3241.2343

(15) 9731.9231

Rua Pinduca Soares, 295 | Centro | Ibiúna - SP

PRIDENTE
IMPLANTODONTIA INTEGRADA



CORRESPONDENTE IMOBILIÁRIO **CAIXA**



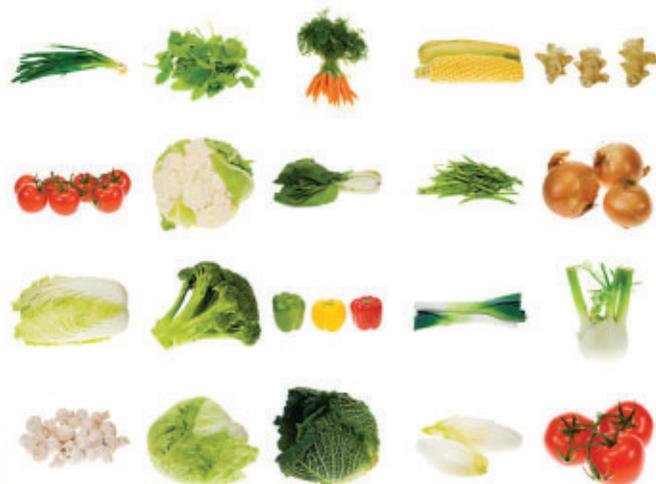
Administração e execução de obras, projetos e aprovações.



15 3241.2080
15 9763.4450
ID 89*4693

Ibiúna terá Feira de Produtos Orgânicos todos os sábados

Por Edilene Niebuhr



A partir de 23 de março, haverá no CITI (Centro de Informações Turísticas de Ibiúna) a FEPOI – Feira de Produtos Orgânicos de Ibiúna, com exposição de hortaliças, mel, pães, bolos e café. Especialmente nesta data às 10 horas, a feira contará com a apresentação do Sr. Zê da Viola tocando as tradicionais modas, em comemoração ao aniversário de Ibiúna.

A cidade de Ibiúna é conhecida pela sua agricultura e está entre os maiores produtores de hortaliças orgânicas do Estado de São Paulo. “Esta feira será uma excelente oportunidade para encontrar produtos fresquinhos de ótima qualidade diretamente dos produtores”, afirma a diretora de Turismo de Ibiúna.

A FEPOI será permanente e se realizará todos os sábados das 7 às 13 horas no CITI.

ERRATA

Edição 8 - Texto Imagens da ditadura - página 4 - o nome correto é Vladimir Herzog
Edição 8 - página 9 - www.bacalhauaodalceia.com.br



Choperia, Petiscos e Sorveteria

Tel.: (15) 9725-3076



Rua 24 de Março, 277 - Centro - Ibiúna/SP



Entregas de 2ª a 2ª
das 12h às 3h

Aceitamos todos os
cartões de crédito.

Cobramos taxa:
R\$ 2,00 (centro Ibiúna)
R\$ 5,00 (outros bairros)

BEBA COM MODERAÇÃO

Refrigerantes

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Guaraná Antarctica

Energéticos

Red Bull / Bad Boy

Destilados

Whisky (Red Label, Ballantine's)

Cachaça Velho Barreiro

Vodka (Absolut, Skyy, Smirnoff)

Tequila José Cuervo

Cervejas

Brahma, Skol, Itaipava, Heineken

Cigarros

Marlboro Verm., Marlboro Light, Carlton

Sorvete

Verão Vivo pote 2 litros

Gelo

Carvão

Água



Salgadinhos (Ruffles, Doritos, Ovinhos de Amendoim)

PROBLEMAS?

Eu tenho a solução!



Amor, Saúde e Negócios

DONA SARA LÊ BÚZIOS, CARTAS E TAROT (15) 3248-3891
RUA PROFESSOR FORTUNATO ANTONIO DE CAMARGO, 59 - CENTRO - IBIÚNA (15) 8171-6231

GILBERTO

Materiais para Construções
Terraplenagem

Tel. (15) 3241-2903 / (15) 9714-9573

Rod. Bunjiro Nakao, km 66 - Ibiúna/SP

Restaurante

KUMAMOTO

O verdadeiro sabor da comida caseira

Pratos variados todos os dias!

Disk entrega (15) 3248-3214 / 3248-3294

Rua José Cipriano de Freitas, 171 - Centro - Ibiúna/SP
(em frente ao Centro Olímpico)

Salão da Jô

Unisseex

3248-3035
Tel: (15) 9744-9775
8132-2033

Rua Cel. Salvador Rolim de Freitas, 289 - Centro - Ibiúna/SP



Jô

Dinha

Sônia

ÓTICAS | **CAROL**

Rua XV de novembro, 265 - Ibiúna/SP - Tel (15) 3241-2874

Rua Araújo Leite, 134 - Piedade/SP - Tel (15) 3244-1237

A Estação de Mayrink é a primeira obra moderna do Brasil

O surgimento de Mairinque está simbolizado pela inauguração, em 1875, da primeira estação ferroviária da cidade (construída totalmente em madeira), denominada de Estação "Manduzinho", decorrente do entroncamento ferroviário entre as estradas de ferro Sorocabana e Ituana.

O primeiro assentamento humano na "Villa Mayrink", data de 1890. Tratava-se de 100 casas, que seriam alugadas aos funcionários da Estrada de Ferro



Sorocabana, enviados para a construção do pátio de manobras, das oficinas e da estação ferroviária. A “Vila Mayrink” foi fundada em 27 de outubro de 1890, pelo Conselheiro do Império e Engenheiro formado pela Escola Politécnica do Rio de Janeiro, Francisco de Paula Mayrink, que na época, estava à frente da Estrada de Ferro Sorocabana, o que explica o nome dado à cidade.

Com a expansão do núcleo urbano, a antiga estação foi substituída por uma mais moderna, sendo inaugurada em 1906 a Estação Ferroviária de Mayrink, projetada pelo arquiteto Victor Dubugras,

nascido na França, formado em arquitetura na Argentina e radicado em São Paulo a partir de 1891. Além de sua vasta obra arquitetônica Victor foi professor dos cursos de engenheiros civis e engenheiros arquitetos da Escola Politécnica de São Paulo, fundada em 1894.

A estação ferroviária de Mairinque

A estação ferroviária de Mairinque apresenta características próprias. Uma delas é que o prédio está localizado em um aterro elevado, implantado entre duas linhas férreas, Estradas de Ferro Sorocabana e Ituana, constituindo uma estação-ilha, tipologia explorada pelo arquiteto Victor Dubugras e pouco encontrada na malha ferroviária do Estado de São Paulo.

Outra característica é a solução simétrica do edifício, que organiza as funções principais de uma estação ferroviária. Num extremo localizava-se o bar e restaurante para atendimento aos usuários em trânsito, contando inclusive com uma adega subterrânea. No extremo oposto ficava o armazém das encomendas que deveriam ser transportadas pela ferrovia. No centro,



Módulos Habitáveis

Canteiros de Obras - WC

Alojamentos - Containers

Venda e locação

www.soldatopo.com.br

vendas@soldatopo.com.br

(11) 4708-3533 / 4718-1971

*Alojamento para canteiros de obras
(fixo e móvel)*

**De acordo
com a NR-18**



ficava o saguão público que abrigava os guichês das bilheterias e o gabinete do chefe da estação. Na área intermediária, entre o armazém e o saguão central, situava-se o conjunto de sanitários, a área privativa reservada às senhoras e as escadas de acesso ao pavimento superior, onde se encontrava o almoxarifado. Na outra área intermediária oposta localizavam-se apenas as escadas que davam acesso ao telégrafo, situado no pavimento superior.

O tombamento da estação de Mairinque, concretizado em 28 de outubro de 1986, atestam o ineditismo desta obra, ressaltando o pioneirismo no uso do concreto armado em nosso país, elevando a estação à categoria de primeira obra moderna realizada no Brasil, onde pela primeira vez o concreto armado foi empregado dentro de sua potencialidade plástica, segundo cálculos estruturais corretos e atendendo a um programa ferroviário que, se não era novo, era ligado a uma recente vida na

região que naqueles dias era praticamente vinculada ao mundo do transporte.

E a estação de Mairinque, é um dos mais importantes monumentos históricos ferroviários do Brasil, e de um dos mais antigos edifícios em todo o mundo a ser construído com uma linguagem plástica moderna, em concreto armado. O aspecto pioneiro, enquanto inovação arquitetônica é ainda maior porque nos faz recuar de mais de vinte anos o início da chamada Arquitetura Moderna Brasileira.



"Saneaqua na Comunidade" tem início em março

Diante da enorme importância da preservação do Meio Ambiente a Saneaqua Mairinque inicia a partir de março o Programa "Saneaqua na Comunidade" que leva as escolas, entidades e comunidades palestras sobre "Água e óleo não se misturam", "Nossa rede de esgoto não é lixo", "O que é Saneamento Básico", "Reciclagem" e "Estação de Tratamento de Água".

O programa tem como objetivo orientar a população sobre vários temas ligados ao Saneamento Básico e a preservação do Meio Ambiente, conscientizando e promovendo ações positivas e mudanças de hábitos.

Os temas são essenciais para o conhecimento dos munícipes sendo condição mínima para o bem estar do homem, e principalmente promove e protege a saúde, além de conscientizar sobre a importância de um dos maiores bens da humanidade, a água.

As palestras são ministradas por profissionais da Saneaqua com vivência e preocupação diária com a preservação do Meio Ambiente, utilizam sempre a realidade vivida pela comunidade, mostrando a importância das ações individuais para o bem da coletividade.

As palestras têm início no mês de março e as escolas e entidades interessadas devem agendar, antecipadamente, datas e horários pelo telefone (11) 4246 0005.

Saneaqua – Mairinque

Em 2010 foi firmada uma parceria entre a Foz, empresa de soluções ambientais da Organização Odebrecht, e a Sabesp, maior empresa de saneamento do país, dando origem a Saneaqua.

Esta nova empresa é responsável pela operação dos serviços de água e esgoto do município de Mairinque, aliando capacidade de investimento e tecnologia de ponta com foco na preservação ambiental e desenvolvimento do município.

Com universalização dos serviços prevista até 2014, a Saneaqua redobra esforços para o pleno atendimento de seus clientes e paralelamente interage com a comunidade desenvolvendo projetos e ações sociais.

A Concessão é fiscalizada pela ARSESP (Agência Reguladora de Saneamento e Energia do Estado de São Paulo), um órgão independente que garante o cumprimento do contrato pelas empresas envolvidas.

fonte: <http://www.fozdo brasil.com.br>



ANIMAL
CLÍNICA VETERINÁRIA
BANHO e TOSA



Flávia
Médica Veterinária



Vaccine seu cão contra a Leishmaniose

Fone: (15) 3248-2609 / Cel.: (11) 9 9782-6868

Av. Vereador Benedito de Campos, 787 B - Centro - Ibiúna/SP

mais Mairinque

Revista de Desenvolvimento Turístico DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

15 3241.5050

mais Ibiúna

Revista de Desenvolvimento Turístico

15 9144.2150

MCL MÓVEIS
feito a mão

www.mclmoveis.com.br



Aparador

**Chaise Colmeia por R\$ 649,00
(brinde mesa lateral)**



Banqueta Giratória



Banqueta Copa



Poltrona Barra

6x no cartão

Tel.: (15) 3241-5070
ID 922*18598

contato@mclmoveis.com.br

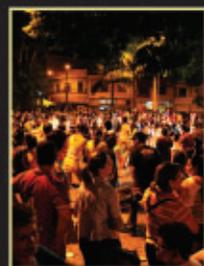
Rod. Bunjiro Nakao, km 67,5 nº 2088 - Ibiúna - SP

Galeria de fotos

Diversão e Turismo.

CARNAVAL MAYRINK:

Realizado em 09/02, a folia na praça da matriz contou com a banda Swing Brasileiro, onde adultos e crianças dançaram ao som de marchinhas, samba-enredo e samba-rock.



RONI MÓVEIS
COMÉRCIO DE MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS

Tel.: (11) **4718-1608**
4718-3133

Onde você encontra qualidade a bons preços.

Av. Conselheiro Francisco de Paula Mayrink, 171
Vila Sorocabana - Mairinque/SP





Direto de Minas para você.

O melhor da moda mineira
você só encontra aqui.

Uai Modas

A Uai Modas traz marcas tradicionais e inovadoras mineiras. Essas marcas são de diferentes perfis, mas com grandes histórias. O objetivo principal é um relacionamento estreito, respeitoso e produtivo com todos os seus clientes. Com muito charme e sofisticação para se vestir com liberdade, criatividade e ser seu próprio estilista.

A moda pode ser futilidade quando dela somos escravos, mas pode ser arte quando a usamos como forma de expressão.

A Uai Modas propõe a compreensão e tradução deste fenômeno contemporâneo, em suas amplas possibilidades na moda como um todo e na moda mineira em especial.

**Venha nos fazer uma visita e conhecer o nosso espaço.
Receba ainda Um Brinde Surpresa!!!**

Construir Valores

Tem que
ter **DOM**
para fazer a
diferença
todos os
dias!

Inovação

Conquista



Colégio

DOM

BOSCO

Ibiúna

Berçário - Educação Infantil
Ensino Fundamental - Ensino Médio

Unidade I - Colégio Dom Bosco Tel. (15) 3248-1555 / 3241-2001

Unidade II - CERJ - Dom Bosco Júnior Tel. (15) 3241-5417