

mais Ibiúna[®]

Revista de Desenvolvimento Turístico

www.maisibiuna.com.br
ANO 3 - Abr/2014 - nº 21
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

*Feliz dia
das Mães*

11 DE MAIO

Dia de lembrar
de quem sempre
lembra de você!

Saúde e bem estar

A Friends é uma empresa de assessoria e organização de eventos esportivos que atende a condomínios, empresas, grupos e aulas individualizadas. Promovemos diversas atividades esportivas para pessoas interessadas em melhorar a sua qualidade de vida. Com a Friends, você junto de seus amigos e vizinhos podem praticar diversos esportes, lutas, esportes aquáticos, treinamento funcional e uma infinidade de atividades. Mantendo o seu conforto e segurança. Tudo isto ao lado de profissionais mais do que preparados e com grande experiência no mercado.

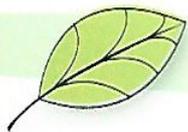
Conheça nossos serviços e cuide da sua saúde: Escolas de Esportes, aulas de Stand Up Paddle, Caiaque, Personal Trainer, Treinamento Funcional Esportivo, Grupo de Corrida e Caminhada, Core Training (Abdominal), Aulas de Circo, Educação do Movimento, Clínicas de Stand Up Paddle, Festas de Confraternização Esportiva (torneios de futebol, passeio ciclístico, etc), Eventos de Prevenção da Saúde entre outras atividades.



friends.a.esportiva@hotmail.com
11 97692-2865 - atendimento das 09h00 às 18h00
<http://friendsaesportiva.wix.com/friends-a-esportiva->

Friends
Assessoria Esportiva

Viva mais. Viva melhor.



Expediente

Mais Ibiúna[®]
Revista de Desenvolvimento Turístico

www.maisibiuna.com.br

Mais Ibiuna é uma publicação mensal da Editora Ideia Nova Comunicação e Assessoria Empresarial

Diretora

Edilene Niebuhr
Cel (15) 9-9144-2150
edilene@maisibiuna.com.br

Atendimento

Tel.: (15) 3248-3716
vendas@maisibiuna.com.br

Projeto Gráfico e Diagramação

Art Factor
www.artfactor.com.br

Edição de Arte

Gustavo Kirsten Niebuhr

Capa

Foto: iStockPhoto

Colaborador

Suzana Cunha

Impressão

Grafilar

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

É vedada a reprodução do conteúdo desta edição sem prévia autorização da editora.



Desejo de mãe

O amor incondicional de uma mãe pode ser visto nos pequenos gestos. Mãe está sempre alerta, buscando prover tudo o que o filho precisa. Não mede esforços e fica satisfeita com um sorriso, um olhar carinhoso, um abraço. Quem dera todas as pessoas tivessem o olhar de uma mãe. Olhar que repreende, educa, mas não condena.

Como mãe digo que gostaria de ter mais tempo para meus filhos. Este seria meu maior presente. Aproveitar cada minuto, pois o relógio parece correr e roubar a possibilidade de desfrutar cada momento. Daqui a pouco estarão na faculdade, indo embora e trilhando seus próprios caminhos.

Enquanto isso, por eles e por todos os outros adolescentes, busquei trazer na revista opções de entretenimento e lazer, lançando nesta edição as novas seções "Agenda de Eventos" e "Turismo". Espero que você curta!

Boa leitura.

Edilene Niebuhr
Diretora

Especial Dia das Mães

Dicas para presentear as mães



1



15 3248-6035
Rua Pinduca Soares, 149
Centro - Ibiúna/SP

2

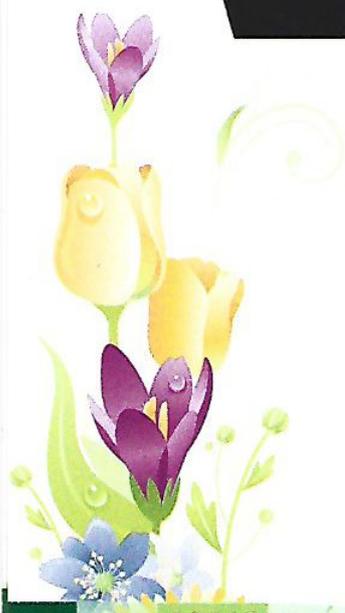


Blusa de
Viscose
por
R\$ 89,90

Calça Jeans
cintura alta
por
R\$ 60,00



15 3241-1024
Rua Pinduca Soares, 350 loja 6
Centro - Ibiúna/SP



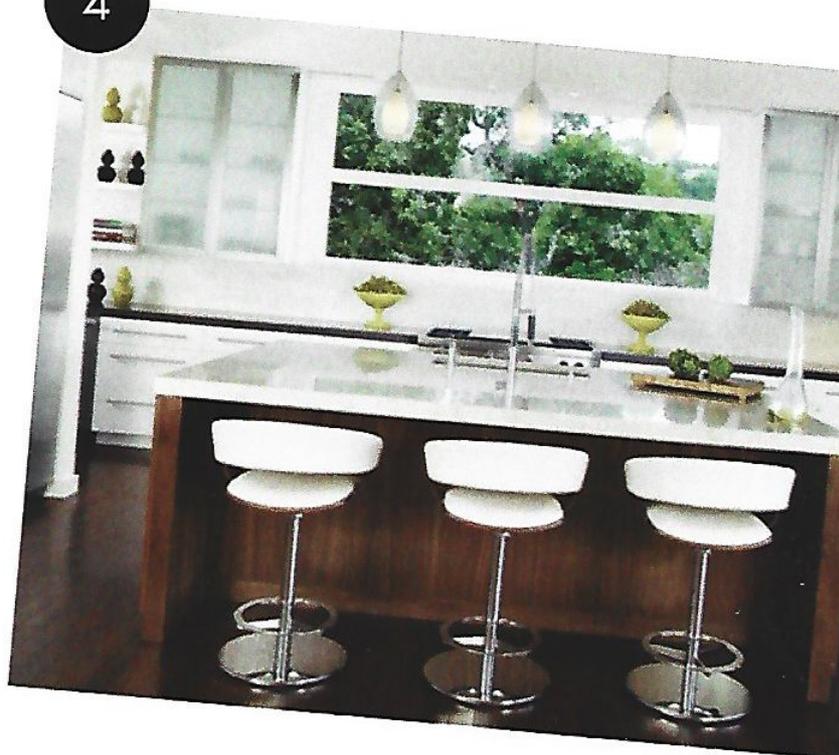


3

Atretou

15 3241-2589
Rua XV de novembro, 219
Centro – Ibiúna/SP

4



5



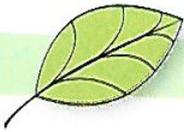
Diana Móveis
ambientes planejados

15 3248-4026 15 99661-0847
Rod. Bunjiro Nakao, km 68,5
Curral – Ibiúna/SP



ESSencial
acessórios

15 3248-2185
Rua Pindaça Soares, 36
Centro – Ibiúna/SP



Especial Dia das Mães



6

MIZA CALÇADOS

15 3241-2507
Rua XV de novembro, 92
Centro - Ibiúna/SP



7



8



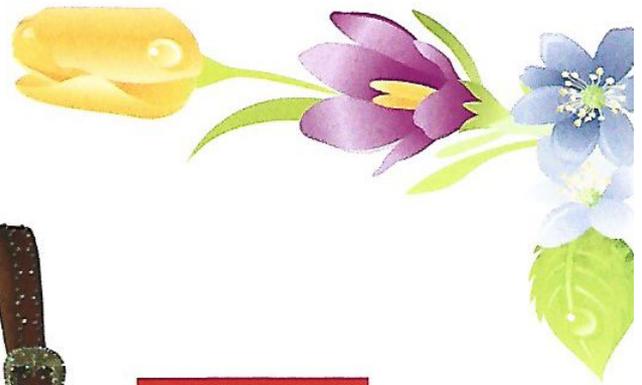
15 3248-1910
Rua XV de novembro, 170
Centro - Ibiúna/SP

Calça Montaria
por R\$ 40,00

Aceitamos cartões
de crédito



15 9 8100-5585
Rua Guarani, loja 16



9

MUXOXO
MODAS

15 3241-2227
Rua XV de novembro, 208
Centro - Ibiúna/SP

Tal mãe, tal filha...

BELLÍSSIMA
FASHION SHOES

15 3241-1975
Rua Pinduca Soares, 49
Centro - Ibiúna/SP



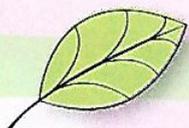
10



11



15 99614-1021 15 99774-4020
Rua Francisco de Barros, 52
Centro - Ibiúna/SP



Mãe, amor que não se mede

11 de Maio - Feliz



Sheila com Sofia e Gustavo



Vanessa e Maria Eduarda



Mariana e Gustavo



Luci e Diogo



Marcela e Lívia



Magali e Gustavo



Luciane e Kaio Henrique



Camila com Hillary e Gennaro

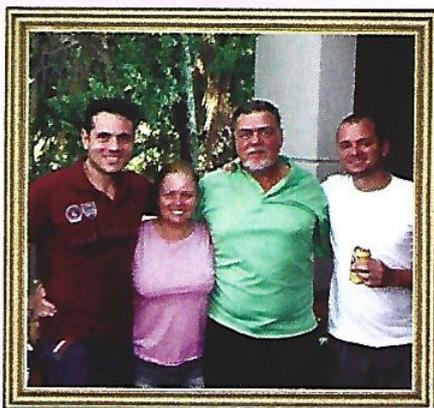


Aline e Pedro

e, amor que não se perde. z Dia das Mães



Carmelina e Eduardo



Suzana, os filhos Renan e Vinicius
e o marido Gerson



Regina (ao centro) com os filhos
Camila, Melina e Filipi,
e netos Hillary e Gennaro





Sebastiana Godinho Delfim

Ex- delegada de ensino, foi diretora da escola Roque Bastos e do Scalamandré



Mãe de seis filhos, dois bisnetos, D^ª Sebastiana dedica a sua vida à educação. Ex-delegada de ensino, ela nos conta como foi sua trajetória profissional, fala da importância do apoio do seu pai e de como ser honesta aos seus princípios, saber manifestar a sua vontade, respeitando ao próximo, mesmo em épocas difíceis.

Mais Ibiúna: Você sempre foi uma mulher avançada para sua época?

Sebastiana: Eu acredito que fui muito precoce em relação aos direitos das mulheres e à nossa liberdade. Mas não que eu já fosse consciente disso. De jeito nenhum. Eu só achava que nós deveríamos ter direitos que antes eram apenas do gênero masculino. Falo gênero e não sexo, pois até hoje o gênero masculino prevalece, inclusive na língua portuguesa. Se houver dez substantivos femininos e um masculino, você é obrigado a usar o gênero masculino. Então não é algo dos nossos tempos, pelo contrário. Há muitos e muitos anos houve aquelas pessoas que quiseram, não se rebelar, mas percorrer o caminho que eu acredito que é para nós percorrermos e não deixar que coisas ou obstáculos impeçam. Não sei se meus filhos entendem muito bem isso. Eu aconselho a nunca pularem um obstáculo, pois mais tarde ele volta a aparecer porque ficou sem resolver. O "deixa para lá" eu nunca fiz isso. Confesso que não é um ponto de vista bem aceito, mesmo na família. "Vamos resolver isso agora", "temos que encontrar uma

solução agora”, para que mais tarde não fique maior do que é. Desde criança, quando eu queria uma coisa eu ia buscar por ela. Hoje nós vemos uma diferença nas crianças, consideradas precoce, que tem atitudes diferenciadas dos costumes do dia a dia. Mas antes não, eu era considerada rebelde. Nunca me rebelei com malcriações, fazendo coisas erradas.

Mais Ibiúna: Sendo uma pessoa questionadora, como foi ser criada num regime de autoritarismo?

Sebastiana: Eu obedecia, contudo, intimamente eu tinha minha opinião e via que as coisas não estavam certas. Que elas devem ser feitas como nós queremos que sejam feitas, sem invadir o espaço do outro, mas defendendo o meu espaço. Mas nunca vi isso como uma atitude reacionária. Aliás, eu nunca percebi que era diferente. Hoje quando olho para atrás eu mesma me impressiono com tudo que fiz, mas faria tudo de novo. De acordo com a vida, a época e o autorismo que vivi, eu poderia ter tido uma vida totalmente diferente. Hoje nós temos escolas, faculdades em Ibiúna. Mas antigamente para estudar nós tínhamos que sair de Ibiúna. Como eu sai de Ibiúna e arrumei um namorado, minha mãe me colocou num colégio interno, só para você ver como era rígida a educação. Limites nós somos obrigados a impor até hoje. Meus irmãos iam me visitar com roupas novas e eu de uniforme, eu poderia ter me sentido derrotada, mas foi a melhor fase da minha vida. Passei a ver tudo de bom que o internato me proporcionou, tudo que aprendi. Por condições difíceis, minha família era muito humilde, eu não tinha acesso à educação que vivenciei no internato. Nós tínhamos uma disciplina onde aprendíamos “etiqueta”, como se comportar à mesa, entre outras coisas. Tínhamos o dia programado com várias atividades, hora de lazer, de estudo, de leitura, de evangelização, palestras com bom educadores, padres, pastores. Veja, em casa eu não poderia ter tido essa educação. Lembro com muita saudade deste período do meu colégio interno. Creio que daí que houve um reforço maior da minha mania de enfrentar desafios. Não me desafie, por que daí eu vou até o fim (risos).

Mais Ibiúna: Quanto tempo ficou no internato?

Sebastiana: Não fiquei muito tempo. Fiz terceiro ano colegial, que hoje seria a sétima série. Então, na nomenclatura atual, fiz a sétima, a oitava, o primeiro ano de Magistério (naquela época era escola normal, não Magistério), fiz o segundo ano de Magistério e desisti para me casar. Aí vem a parte da minha vida mais difícil. Por que me casar? Porque naquela época um namoro avançado acabava em casamento. Então me casei. Deixei de estudar. Eu tinha vontade, mas aqui não tinha escola. Depois de ter seis filhos e ter perdido uma filha, voltei a estudar. Passar por uma experiência dessa, a perda de um filho com 5 anos e 3 meses, não é todo mundo que consegue. A dor é insuportável, que deixa marca. E por que voltar a estudar? O sentido aguçado, o perceber que as coisas não poderiam acontecer como estavam acontecendo, a percepção das desigualdades entre as classes, do gênero masculino e feminino, eu sempre tive. Percebi também que se eu quisesse que meus filhos fossem alguém, eu tinha que voltar a estudar, pois eu não tinha o apoio do meu marido. Enfrentei o preconceito, fui estudar fora, viajar. Fui para a cidade mais próxima, Piedade. Meu pai foi meu trampolim, minha força maior, meu grande apoiador. Ele tinha uma kombi e eu dirigia este veículo lotado de estudante, que ajudavam com as despesas do carro. Acredito que fui pioneira nisso.

Mais Ibiúna: Como foi sua trajetória até chegar a delegada de ensino?

Sebastiana: Fiz o colegial e vendo a dificuldade da minha irmã professora de magistério, decidi que ia fazer faculdade para não ser professora no sítio. Belo engano meu. Fui ser professora em Jandira, Barueri, Itapevi, São João Novo, Amador Bueno, São Roque, Mairinque. Se não tínhamos ainda aqui esta graduação de estudo, não tínhamos vagas para professores no centro. E quando veio, tínhamos só uma escola, assumindo os professores mais antigos, com maior ponto. Foi difícil lecionar em Ibiúna. Prestei concurso para diretora, passei, tive nota mas não tempo para conseguir assumir o cargo em Ibiúna. Com mudanças, prestei o segundo concurso

“ Meu pai sempre me apoiou ”

e ingressei como diretora efetiva no Roque Bastos, ficando quatro anos. Sempre fui rebelde, quando percebi que estando na diretoria a escola não estava sendo beneficiada com melhorias, pedi remoção para o Escalamandré, escola padrão. Fiquei pouco tempo. Novamente prestei concurso, desta vez por insistência de colegas, e fiquei seis anos como Delegada de Ensino em São Roque.

Mais Ibiúna: Com todo esta sua experiência de vida, inclusive na área de educação, o que você espera ter ensinado para seus filhos?

Sebastiana: Eu acho que, com esta minha ideia de liberdade, de ter as coisas que eu preciso ter e não aquilo que me impõem, creio que extrapolei. Vou usar um termo educacional para exemplificar melhor o que estou querendo dizer. Nós tínhamos um projeto educacional que se chamava “Raízes e Asas”. O que significa? Nós devemos ter uma família, respeitá-la, ter raízes, mas não podemos ficar presos, temos que voar. Acho que para os meus filhos eu dei só asas (risos). Tanto é que eles discordam de mim. Não existe receita de educação. Estamos falando de educação familiar, mas também não existe receita para educação escolar. Não podemos usar o mesmo método de ensino entre os alunos. Cada um vem com sua referência, sua bagagem e assimilam, interpretam diferente. Mas voltando aos filhos, vou justificar minha fala. Não acredito que extrapolei tanto ao ponto dos filhos voar mais que os pais ou por caminhos tortuosos. Tenho filho que contradiz, que discorda, mas são honestos, apesar do ambiente que eles cresceram. Nunca fui autoritária, pelo menos creio que não. Nunca mandei, sugeri. Quando fico muito brava com eles eu lembro e tenho orgulho, que eles são vencedores. Por tudo que eles presenciaram, por tudo que eles passaram, não se deixaram influenciar como outros por aí e se tornaram pessoas boas. 

Ellas Confeccões

Moda Masculina, Feminina, Infante-Juvenil e Calçados em Geral

Aqueça-se neste outono/inverno

Parcelamos em até **12x** no cartão de crédito



Matriz: Rua Prefeito Angelino Falci, 16, Centro - Ibiúna/SP Tel.: 15 3248-1641
Filial: Rua XV de Novembro, 273, Centro - Ibiúna/SP Tel.: 15 3241-2690

IBIÚNA

Ibiúna®

Revista de Desenvolvimento Turístico

Visite nosso site

www.maisibiuna.com.br

1000 Cartões

a partir de **R\$ 45,00**

Cartão de Visão Couchê 250g, Texturizado Fosco 9x5 - 4x4, Efeito enveludado

Confira outras promoções!
Adesivos, Agendas, Banners, Baralhos, Calendários, Cardápios, Cartões, Cartazes, Crachás, Embalagens, Encartes, Envelopes, Filipetas, Folders, Folhinhas, Ímãs, Pastas, Talões e muito mais!!!

(15) 3241-6047
graficajulian@hotmail.com
Juliana (15) 99774-1589

GRÁFICA **GRAFIKA JULIAN**
A Melhor propaganda para o seu negócio.

CHRIS LAB

EXAMES LABORATORIAL

F: 15 3248-4333 / 3248-4331
Rua Cirineu Soares de Campos, 139

Em Ibiúna, levamos a loja até você com o serviço In-House Agende nossa visita!



UPIULI
Crianças com estilo e conforto

PUC

TIK TAK

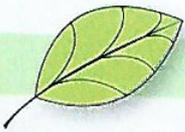
Moda bebê-infante-juvenil

Pine Ploc

Hering  kids

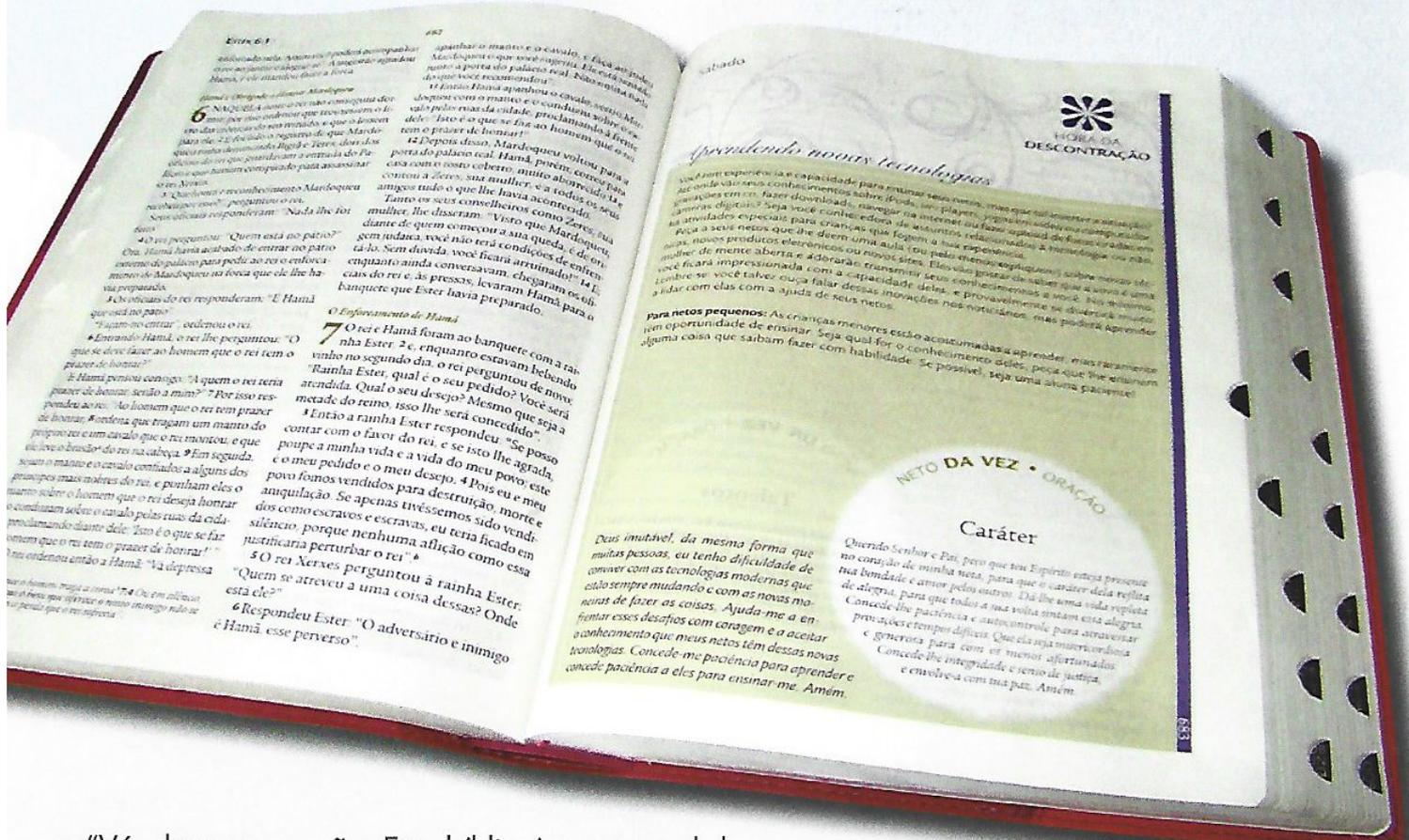
Rua Cônego José Rodrigues, 129 - Centro - Piedade
Segunda a Sábado das 9h às 18h30

 **Tik Tak**
15 3344 2431



BÍBLIA DA VOVÓ

Nova Versão Internacional



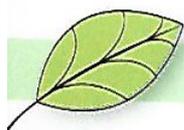
“Vó, duas vezes mãe. Esta bíblia é um manual de estudo para o dia a dia. Um trabalho de mais de vinte anos que une a qualidade da sabedoria celestial com a experiência e o exemplo de quem tem muito a nos ensinar”. “Vó, duas vezes mãe. Esta bíblia é um manual de estudo para o dia a dia. Um trabalho de mais de vinte anos que une a qualidade da sabedoria celestial com a experiência e o exemplo de quem tem muito a nos ensinar”.

Taís Alcântara

“ Deus renova as forças dos exaustos”. (Isaías, 40:29-31)



Livraria Nova Esperança
Tel.: 15 3248-8282



Empresa

Unimed São Roque cria Ouvidoria e reforça compromisso de ouvir seus usuários

A implantação deste canal atende a Resolução Normativa 323, da Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS).



Os clientes da Unimed São Roque contam agora com mais um canal de atendimento. Com o objetivo de promover melhorias contínuas em processos internos e serviços prestados, garantindo total imparcialidade na busca de soluções definitivas para as reclamações e transparência nos contatos realizados, a Cooperativa disponibiliza o canal de Ouvidoria.

O contato com a Ouvidoria pode ocorrer sempre que a necessidade dos clientes e usuários em geral não tenha sido atendida pelos setores responsáveis ou ainda que ele não esteja satisfeito com a solução oferecida.

Para o gestor da Unimed São Roque, William Curaçá, o serviço foi criado para ser os olhos e ouvidos do cliente dentro da operadora. "O ouvidor estará disponível para ouvir o que o cliente tem a dizer, registrando detalhadamente todas as informações a fim de encaminhá-las a quem tem condições de dar uma resposta ou resolver o problema. Ele terá ligação direta com o primeiro escalão

e não hesitará em apontar falhas cometidas pela empresa e que precisam ser corrigidas com agilidade.", finalizou.

É importante lembrar que, antes de acionar a Ouvidoria, o cliente precisa registrar seu manifesto no canal de atendimento ao cliente. A Ouvidoria deve ser acionada em último caso, quando a pendência não for resolvida em primeira instância.

Confira abaixo os contatos da Ouvidoria Unimed São Roque:

E-mail: ouvidoria@unimedsaoroque.com.br

Telefone: (11) 4713-5212

Atendimento Presencial:

Rua Capitão José Vicente de Moraes, 97 - Esplanada Mendes - São Roque/SP.

Horário de Atendimento: De segunda a sexta-feira, das 8h00 às 13h00 e das 14h00 às 17h00.

Correspondência: CEP 18130-780

Mais informações pelo portal Unimed São Roque: www.unimedsaoroque.com.br

Supermercado

IBIUNA

O Melhor atendimento da região!



Você merece o melhor!

Rua José Juni, 75 - Tel.: (15) 3248-9880

Laticínios - Frios
Congelados - Merceria
Açougue - Peixaria
Padaria e Rotisseria

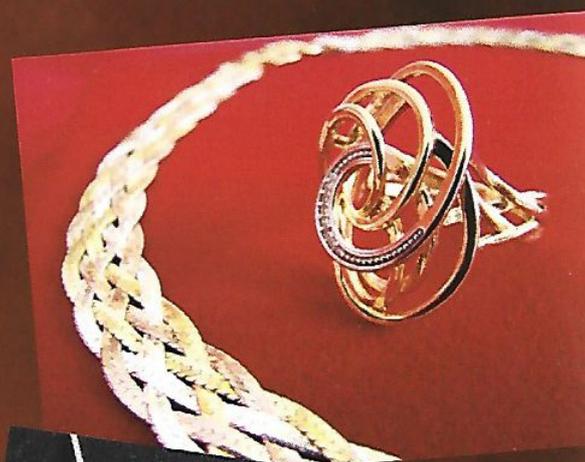
OURO

um presente valioso

A profissão de ourives é uma das primeiras e das mais antigas no mundo, muito prestigiada pelos reis e pela corte. De forma artesanal, o ourives transforma metais preciosos, como ouro e prata, em artefatos e joias. O ouro, ainda hoje, é um dos melhores investimentos. Quem adquire ouro tem a garantia de rentabilidade e liquidez, e a certeza de ter escolhido um dos presentes mais desejados e valorizados.

Carlos Azevedo herdou a paixão pela ourivesaria da sua família portuguesa. Quando pequeno viu seu tio fundir pedra maciça e criar brincos, pulseiras, correntes, anéis... Encantado com a magia do ofício e sonhando com uma vida próspera, começou a desenvolver suas próprias peças. Há 35 anos virou ourives e recentemente trouxe sua oficina para Ibiúna. A loja Carlos & Luci Joias dispõe só de folheados, realizando a venda de peças em ouro por encomenda. "Fazemos muitos consertos", diz o empresário. Com este serviço e preços acessíveis foi conquistando os clientes e em pouco tempo ampliou a loja.

Alianças, anéis de formatura, colares, correntes personalizadas, medalhinhas, santinhos, mais uma infinidade de joias podem ser esculpidas em ouro ou prata, tornando-se uma ótima opção para quem quer presentear a pessoa amada. 



Carlos e Luci Joias

Av. Fortunatinho, 243-2
Centro - Ibiúna - SP



O CAMPONÊS

TUDO PARA SUA CASA DE CAMPO

2ª a 6ª das 8h às 18h
sábado das 8h às 16h
domingos e feriados das 8h às 12h
Fazemos entrega em domicílio de 2ª à 6ª.

Av. Maria La Farina Milani, 221 - Centro - Ibiúna/SP

Rações
Produtos para piscinas
Produtos Agropecuários



15 3248-3269

hinode

Aceitamos encomendas de salgados, doces e bolos

Hinode Avenida
Almoço de Segunda a Sábado

Loja 1 - 15 3248-1063
Pça Mal. Deodoro, 93 Centro - Ibiúna/SP
Loja 2 - 15 3241-1157
Av. Maria La Farina Milani, 230 Centro - Ibiúna/SP



C.R.C.C.
Centro de Referência da Construção Civil

Locação Andaimos, Betoneiras e Containers

Engenharia civil

Estruturas metálicas
Mezanino Industrial

Serralheria
Móveis para escritório

Arquitetura

Esquadrias Alumínio

15 3248.1278 - 15 9 9710.1278 - ID 688*14805
Av. Maria La Farina Milani, 343 - Centro - Ibiúna/SP
up.locadoradeandaimo@gmail.com | www.uplocadoradeandaimos.com.br

Aceitamos VISA, MasterCard, American Express



Marquinho's
RESTAURANTE & CHURRASCARIA

Av. Maria La Farina Milani, 347
Centro - Ibiúna/SP
3ª a Domingo das 11 às 15h
15 3248-1240

Disk Entrega
15 3241-2546
15 99702-2546
Rua XV de novembro, 65-2
Centro - Ibiúna/SP



RESTAURANTE
ANAKATIA



AV. MARIA LA FARINA MILANI

Gastronomia

CHIPA

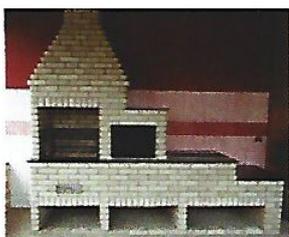
O Chipa é um biscoito tradicional da culinária paraguaia preparado com polvilho, óleo vegetal ou azeite de oliva, queijo ralado, ovos e sal. Pode-se também substituir o óleo vegetal pela margarina.

São muito semelhantes ao pão de queijo mineiro, porém com consistência e sabor próprio, também pode ser comprado congelado em embalagens com várias unidades pré-assadas. Na tradição, o chipa é cozido num forno a lenha chamada Tatakuaá, sempre em formato de ferradura.

Altamente calórico, segundo alguns estudiosos, a receita foi criada num momento muito difícil de escassez de comida e muita fome entre os habitantes, causados pela devastadora situação do país depois da Guerra do Paraguai, em que o país foi derrotado pela Tríplice Aliança (Argentina, Brasil e Uruguai).

A chipa paraguaia é um salgado de amido de mandioca com muito "queijo Paraguai", um pão tradicional que pode ser servido o dia todo, como parte do café da manhã, almoço, jantar e na hora do chá. 🌿

Onde encontrar em Ibiúna:
UEBA - 15 3248-8481



Churrasqueiras – Fornos – Lareiras – Balcões – Pilares à vista
Artesanatos – Panelas de ferro e barro – Utilidades e acessórios

15 3241-2916 / 15 99711-7493

Rod. Buniuro Nakao, km 72,5 – Ibiúna/SP (saída para Piedade)

Seja **Guloso**
lanches & cia



Você também!!!

 www.facebook.com/gulosaolanchesecia
Carta e compartilhe

Pinduca Soares, 350 - Lj 3 - Centro - Ibiúna - 3248 8309


Café Limão
CAFETERIA • SUCOS • SALGADOS

15 3248-8499
Rua XV de Novembro, 204

Ponto de Encontro

Restaurante e Lanchonete



Disque Marmitex

15 3241-2145
15 9 9699-6030

Marmitex - Prato Feito - Comercial
Por Quilo - À Vontade - À La Carte
Salgados e Lanches. Deliciosos!

Rua Coronel Salvador Rolim de Freitas, 196 - Centro
Ibiúna-SP (atrás da Igreja Matriz)

Restaurante
Mainichi

Fazemos reservas
Rodízio e À La Carte

Almoço: Seg. a Sáb. das 11h30 às 15h
Rodízio: Quinta, Sexta, Sábado
das 19h às 23h30

Facebook: Restaurante Mainichi
mainichirestaurante@hotmail.com
15 3248-8235
Av. Fortunatinho, 92 - sala 9/10

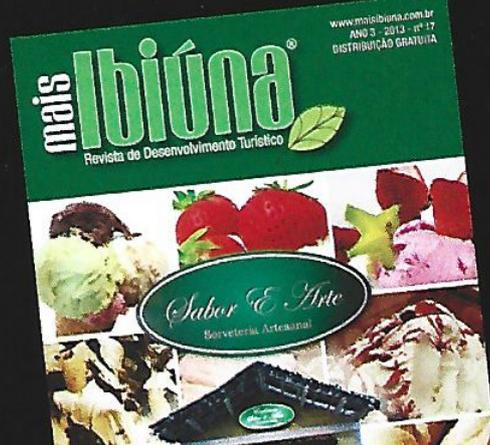


heloisa
padaria - restaurante - pizzeria



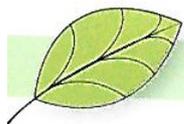
Aceitamos encomenda de bolos

15 99805-2029
Av. Cap. Manoel de Oliveira Carvalho, 651
Centro - Ibiúna/SP



Todo mês em circulação!
☎ 15 99144-2150
vendas@maisibiuna.com.br

mais Ibiúna
Revista de Desenvolvimento Turístico



FOTODEPILAÇÃO *ou* LASER DE DIODO

Qual é mais eficaz na eliminação dos pelos?

Muitas pessoas nos procuram com a mesma dúvida: Qual é a diferença entre Fotodepilação e Laser de Diodo?

Existem diferenças significativas entre as duas técnicas, ENTENDA:

A Depilação considerada definitiva só é possível com a eliminação das células germinativas do pelo.

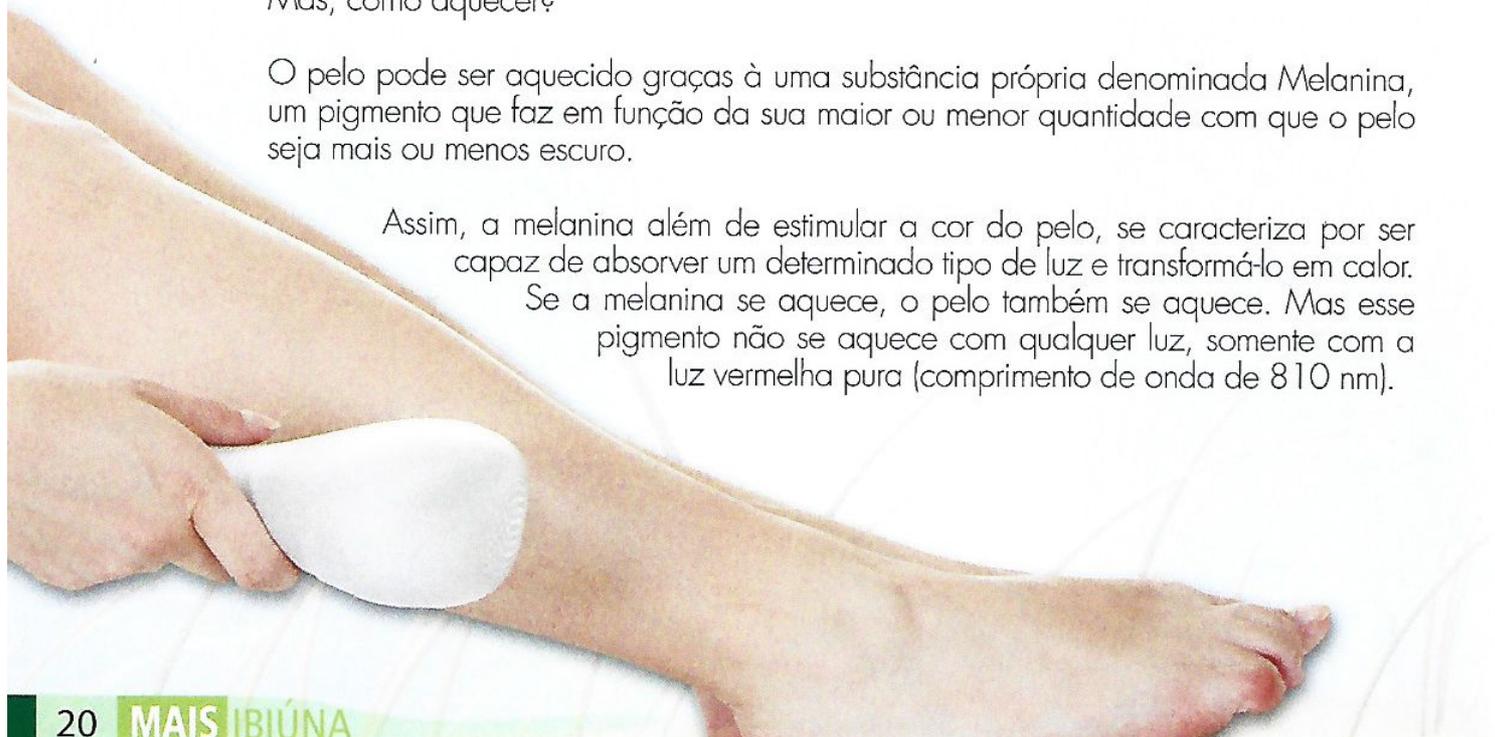
A única técnica comprovada cientificamente até o momento é a que consiste no aquecimento do pelo (que age como condutor térmico) a 60°C, temperatura que faz com que se degenerem as células germinativas que estão em contato com a base do pelo.

Mas, como aquecê-lo?

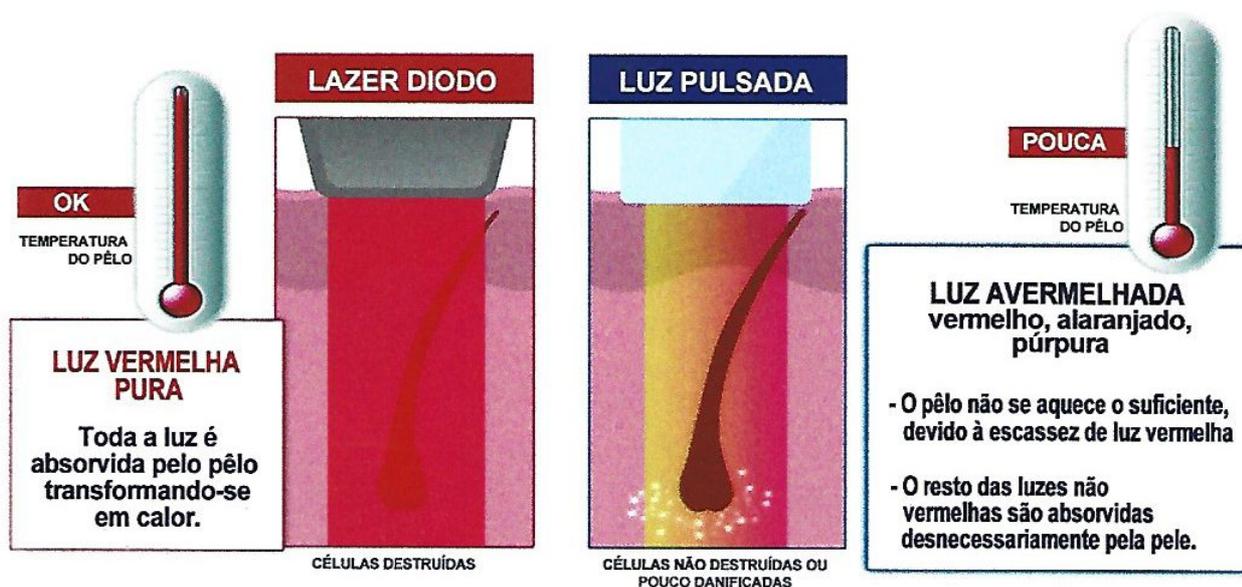
O pelo pode ser aquecido graças à uma substância própria denominada Melanina, um pigmento que faz em função da sua maior ou menor quantidade com que o pelo seja mais ou menos escuro.

Assim, a melanina além de estimular a cor do pelo, se caracteriza por ser capaz de absorver um determinado tipo de luz e transformá-lo em calor.

Se a melanina se aquece, o pelo também se aquece. Mas esse pigmento não se aquece com qualquer luz, somente com a luz vermelha pura (comprimento de onda de 810 nm).



Distingua entre Fotodepilação (Luz Intensa Pulsada) e Laser



A Luz Intensa Pulsada utilizada em FOTODEPILAÇÃO tem diferentes cores, ou seja, diferentes comprimentos de onda (entre 400 e 1100nm). Neste caso a melanina só absorve a parte vermelha, que é pouca. Por isso o pelo se aquece menos, em maior tempo e com isso apenas enfraquece, não sendo eliminado totalmente.

No Laser, o pelo absorve TODA a luz emitida pelos equipamentos. Que temperatura e por quanto tempo aquecer? O folículo piloso deve ser aquecido a no mínimo 60°C em 30 milésimos de segundo. Dessa forma, o pelo é destruído sem que o tecido ao seu redor seja lesionado.

O Laser o aquece no tempo e temperatura ideais para a eliminação definitiva do folículo piloso (60°C em 30 milésimos de segundo).

A Fotodepilação o aquece em 1 segundo a 40-45°C (menor temperatura e maior tempo).

Conclusão:

- * O Laser possui um efeito permanente, porém, pode ser um pouco mais caro, necessitando de alguma manutenção(raramente) anos após o tratamento.
- * A Fotodepilação possui apenas um efeito duradouro, necessitando de manutenção meses após o tratamento, porém o custo é menor.

Seja qual for o tratamento escolhido, o importante é que nossa clínica conta com ambos, para todas as necessidades. Consulte-nos sobre agenda e valores. 🌿



Av. Cap. Manoel de Oliveira Carvalho, 16
Sala 04 - Ibiúna - SP
michele@esteticalabella.com.br
(15) 3248-1250 - (15) 99782.2896
www.esteticalabella.com.br



Negócios

Casa Ventura inaugura em maio com Workshop para noivos

Valorizando a experiência de 10 anos em eventos (Xvalley), está nascendo a mais charmosa alternativa para festas na região: a Casa Ventura.

No dia 18 de maio o espaço sediará o 1º Casar no Campo - Workshop para noivos e noivas, com entrada gratuita mediante inscrição. Neste dia, além de conhecer as instalações do espaço, os convidados terão contato direto com fornecedores do ramo e receberão descontos especiais para os serviços de todas as áreas: decoração, música, vestido, buquets, lembrancinhas, bolo, doces, joias e muito mais.

O espaço conta com amplo salão de festas com vista para a mata, além de completa estrutura para recepção de eventos: fácil acesso, estacionamento, cozinha industrial, bar, banheiros e vestiários, espaços para cerimônia ao ar livre, suíte para a noiva e atendimento personalizado.

Para mais informações acesse a página do facebook: Casa Ventura Eventos. 

Contato: 15 3248- 4408
www.casaventura.eco.br

Instituto de Beleza Anna e Equipe

Dia da Noiva

pacotes a partir de R\$ 150,00



(15) 3248-1290 / (15) 99715-9056

Rua Pinduca Soares, 176

Centro - Ibiúna/SP

Grandes



Marcas



AÉROPOSTALE

EMPORIO ARMANI

Abercrombie & Fitch

15 99655-0666 / 15 99634-9600

Av. Fortunatinho, 92 – Centro – Ibiúna/SP

Bel Cabeleireira

Atendimento com
hora marcada

Especializada em
tratamentos para
cabelos afro-brasileiro

15 3241-1427 / 15 99739-6111

belcircab@ig.com.br

Rua José Vieira Ribeiro, 271 - Centro - Ibiúna/SP
(antiga Trav. Cerqueira César)

CAMILA

Estúdio de Pilates e Fisioterapia

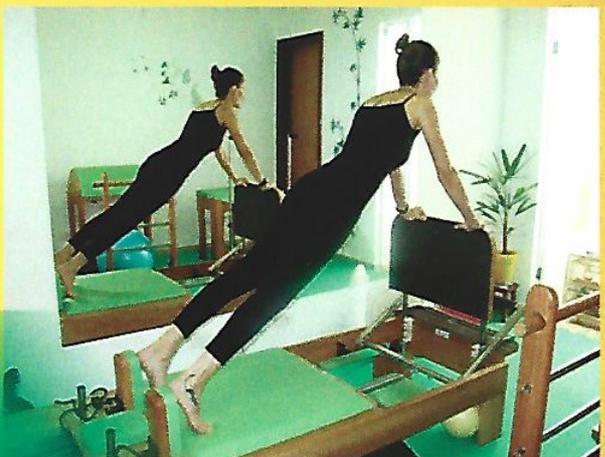
Fisioterapia - Quiropraxia - Pilates com aparelhos

Auriculoterapia - Massagem em acupontos

camilagabigm@hotmail.com

15 3249-1247 / 15 99653-9067 (vivo) - 11 99657-0790 (tim)

Rua Zico Soares, 434, Sala 3 Centro - Ibiúna/SP



FITOTERAPIA

Sucupira Preta

Suzana Cunha
Contato: suzanamcunha@gmail.com

Descritivo

Nome científico: *Bowdichia virgilioides* Kunth

Outros nomes: sucupira-do-cerrado, sucupira-açu cutiúba, sucupira-do-campo, sucupira-amarela, sucupira-da-praia, sebe pira, paricarana, acari-açu.

Família: Fabaceae

Origem: Brasil, Bolívia, Paraguai, Venezuela e Guiana

Parte utilizada: sementes, casca da árvore, casca da raiz, batata da raiz.

Indicações

Tradicionalmente utilizada contra a malária é também indicada para ácido úrico, amigdalite, artrite, asma, blenorragia, dermatoses, dor espasmódica, diabete, eczema, erupções cutâneas, infecções bucais, mancha da pele, reumatismo (crônico, gotoso, deformante), rouquidão, sífilis.

Propriedades Terapêuticas

Adstringente, antidiabética, antirreumática, anti-inflamatória, hipoglicemia, depurativa e tônica.

Contra Indicações: Não há registros na literatura.

Chá

Usar 12 sementes de sucupira, quebrá-las. Colocar as sementes quebradas em 3 litros de água filtrada em início de fervura. Deixar ferver por 3 minutos. Desligar e tampar o recipiente. Tomar de 15 a 20 ml, 2 a 3 xícaras ao dia.

Observações

Esta sucupira tem as flores roxas ou azul-escuros, em cachos. Tem propriedades similares à sucupira que tem as sementes claras, aladas e com estrutura esponjosa como favos de mel é a *Pterodon emarginatus* Vogel. A árvore tem a casca lisa e é nativa do cerrado do Brasil Central.

A madeira é empregada para acabamentos internos, como assoalhos, molduras, painéis e portas. A árvore é extremamente ornamental quando em flor, podendo ser empregada com sucesso no paisagismo em geral; é particularmente útil para arborização. Planta pioneira e adaptada a terrenos secos e pobres, é ótima para plantios em áreas degradadas de preservação permanente.

Os frutos são vagens pequenas, achatadas, indeiscentes, com mais de uma semente cada. Este fato distingue a espécie da sucupira (*Pterodon emarginatus*), cujo fruto contém apenas uma semente, com propriedades medicinais.

Floresce em agosto-setembro e os frutos amadurecem a partir de outubro até dezembro (outro fator que a distingue da *P. emarginatus*).

Estudos

Embora seja citada na Farmacopeia Brasileira de 1929 como tendo sua casca usada na obtenção de extrato fluido e tintura (tintura de sucupira), e a Universidade Federal do Maranhão refira a tintura de sucupira (*Bavichia vergilioides* no artigo, que se deve corrigir para *Bowdichia virgilioides*), como analgésico nos casos de reumatismo e artrose, estudos mais recentes indicam a *Pterodon emarginatus* como sendo a sucupira medicinal, usada no tratamento de reumatismo, diabetes e na profilaxia da esquistossomose.

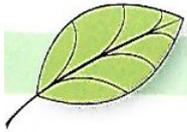
Evidências Científicas

A avaliação da composição química desta planta mostra que ela é rica em alcaloides, benzenoide, esteroide, flavonoides, óleos essenciais e tri terpenos.

"Toda erva guarda um significado próprio. Como todo ser vivo devemos respeitá-las, não devemos arrancá-las de qualquer forma, retire apenas o que precisar e antes de tudo peça sua permissão".

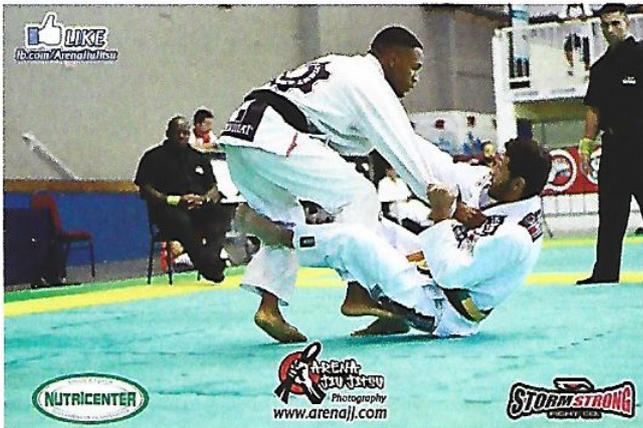
Lembre-se as plantas medicinais devem ser ingeridas com critério. Para cada sintoma há uma parte da planta a ser utilizada. Consulte sempre um especialista da área médica e fitoterápica. Nenhuma planta substitui o seu tratamento médico, porém pode complementá-lo. 





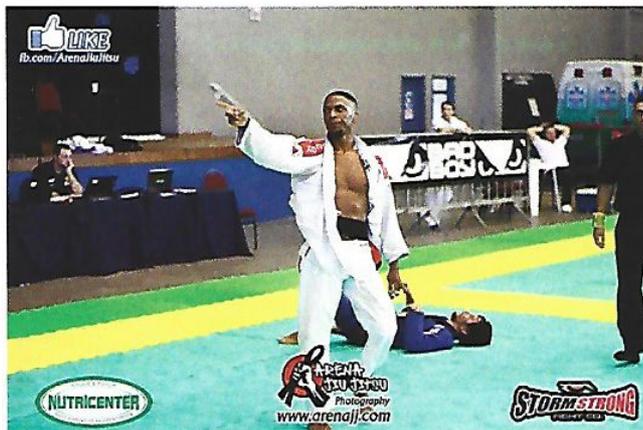
Mestre Leandro Martins

Campeão Sul-brasileiro em jiu jitsu



Após a conquista do campeonato internacional no europeu de jiu-jitsu, que aconteceu no início do ano em Lisboa/Portugal, o mestre Leandro Martins consagra-se novamente campeão. Desta vez, em território nacional, obteve um título inédito na sua carreira: campeão sul-brasileiro de jiu-jitsu.

A competição foi realizada no dia 4 de abril na cidade de Florianópolis, Santa Catarina. O professor aproveita para ressaltar que, além dele, mais oito de seus discípulos participaram desta competição, entre eles: Caio Moral (campeão sulamericano), Vinícius Kusuki (campeão Rio Open), Nayara Yolanda, Thiago Buscacio, Paulo Frederico, Karin Preste, Jéssica França. Mestre Leandro agradece a todos patrocinadores pelo apoio e incentivo. A equipe se prepara para os próximos confrontos e suaram no treinos durante o feriado prolongado de Páscoa. 🌿



• Administração de condomínio
• Contabilidade



CONTATO:

PABX (15) 3248-4328

cetae@cetaeassessoria.com.br

www.cetaeassessoria.com.br

Av. São Sebastião, 194 - 1º Andar - Centro - Ibiúna - SP

FAÇA SUA TRANSFERÊNCIA E PRIMEIRO EMPLACAMENTO

Preenchimento de Requerimento para Ciretran
Declarações em geral



Av. São Sebastião, 192 - 1º piso - Shopping Ibiúna

Ibiúna[®]
Revista de Desenvolvimento Turístico

Anuncie na edição de maio
Festa de São Sebastião
vendas@maisibiuna.com.br

ÓTICAS | CAROL

Rua XV de novembro, 265 - Ibiúna/SP - Tel (15) 3241-2874
Rua Araújo Leite, 134 - Piedade/SP - Tel (15) 3244-1237

VIVO ANDRÉ CELULARES



15 3248-8519
15 99628-5513

Rua XV de Novembro, 34 - Centro - Ibiúna/SP

 **HERBALIFE**

Herbalife nutrição para uma vida mais saudável

Venha conhecer o nosso **ESPAÇO** *vidasaudável*

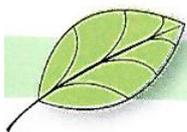
Cristina
11 9 9936 3625
Márcia
15 9 9811 6434
15 9 9744 0457

horário de atendimento
2ª à 6ª:

Café da manhã das 8h às 09h:30
Almoço das 11h:30 às 14h:30
Sábado das 10h às 14h.

AV SÃO SEBASTIÃO

RUA XV DE NOVEMBRO



CAPELA E GRUTA DE SÃO SEBASTIÃO

Trilha com café e almoço caipira

Agora turistas podem conhecer o caminho que leva à gruta de São Sebastião, um dos pontos turísticos religioso de maior visitação na cidade de Ibiúna, durante a romaria no final de maio. No início do passeio, os visitantes desfrutarão de um delicioso café da manhã com pães e produtos orgânicos, antes de seguir por trilhas ecológicas, que também revelarão a produção de mel orgânico. Um almoço caipira feito em fogão a lenha aguarda o retorno dos turistas ao sítio, para repor as energias gastas na caminhada.

Duração do passeio: 01 dia

Mínimo: 08 pessoas

VISITA AGENDADA

PASSEIO DE CATAMARÃ

Represa Itupararanga

A bordo da elegante embarcação é possível apreciar a paisagem da mata atlântica, ver aves exóticas sobrevoando as águas da represa Itupararanga, e as belas residências dos condomínios luxuosos localizados à beira da represa.

Duração do passeio: 3 horas e 30 minutos

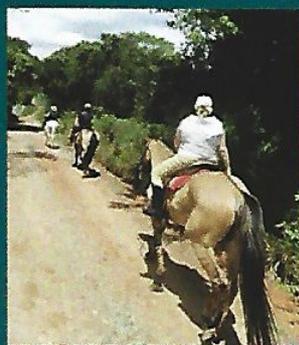
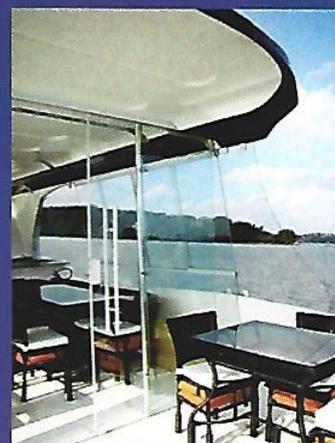
Serviço de bordo: opcional

Mínimo: 10 pessoas / Máximo: 20 pessoas

Valor: ticket individual a partir de R\$ 70

Outros Serviços: Reservas para festas, reuniões, ensaios fotográficos, etc.

PASSEIO AGENDADO



PASSEIO A CAVALO

Equoturismo

Passeios e cavalgadas com diferentes trilhas e temas são organizados pelo haras Recanto Galícia. Cada um possui pacote específico, de acordo com a programação. O mais básico é o PASSEIO DA TRILHA, cavalgada em trilha ecológica.

Duração: 01 hora

Mínimo: 02 pessoas / Máximo: 10 pessoas

Valor: R\$ 45/pessoa

Maiores informações sobre esses e outros passeios, consulte:



Tel.: (15) 3248-2697 - Cel.: (15) 99706-5252 - Skype: sakuraviagens

toka da madeira

☎ 15 3241-5322 / 99771-6422
toka@tokadamadeira.com.br

www.tokadamadeira.com.br

Vigamento em geral

Tabuado de pinus

Serragem

Pontaletes

Cruzetas

Dormentes

Materiais básicos para construção

Rod. Bunjiro Nakao, km 68 (em frente ao posto Ale)

VIDRAÇARIA
NASCIMENTO
Wagner

Até 12X no



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

Aceitamos todos os cartões de crédito

Tel.: (15) 3248.3863 • (15) 9 9765.4386 • ID 112*15858 • www.vidracarianascimento.com.br
Rodovia Bunjiro Nakao, Km 68 • Ibiúna • SP

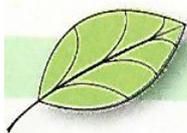
ESPAÇO ONDA VERDE

JUNDY KIRA
Consultor Paisagístico
Cel. (11) 97582-3979

Paisagismo - Recuperação de Jardim, gramado, horta e pomar.
Plantas ornamentais - Frutíferas - Gramas
Terras - Vasos - Adubos e muito mais!
Atendemos residências e empresas.

Rod. Bunjiro Nakao - Km 61,8 - Ibiúna - SP
espacoondaverde@ig.com.br / Tel. (15) 3249-2327

ROD. BUNJIRO NAKAO



HOMENAGEM A PATRONESSE DA EE PROFª MALIR TEREZINHA RAMALHO GOMES



No dia 04 de abril aconteceu a cerimônia de mudança do nome da EE Bairro Centro para EE Profª Malir Terezinha Ramalho Gomes, uma linda homenagem à professora que nasceu em 05 de janeiro de 1946, casou-se com o Sr José Gomes "Linense" e teve 5 filhos, formou-se em Estudos Sociais, Educação Moral e Cívica, História e Pedagogia e fez pós graduação. Lecionou na EE Profª Laurinda Vieira Pinto, EE Maria Angerami Scalamandrê, EE Prof. Roque Bastos e EE Altina Júlia de Oliveira. Residiu desde criança no Bairro Matadouro (bairro onde a escola está localizada), era uma exímia oradora e possuía uma inteligência notável. Faleceu em 22 de agosto de 2009.



A Diretora de Escola Marisilda Machado Cordeiro Dias abriu a cerimônia, que contou com a presença de familiares da homenageada, autoridades, professores, funcionários, pais e especialmente os alunos que fizeram várias apresentações: cantaram o Hino Nacional sob a regência da profª Nancy, a música "Ao mestre com carinho" com participação da profª Luciana e a professora de Música Elisangela Godinho, recitaram poemas e finalizaram com a música "Good Bye" com a profª de Inglês Suzi.

Dentre as autoridades presentes estavam: o vereador Paulo Kenji Sasaki (que fez a indicação para a alteração do nome), Sr Raul Silveira Bueno que representava o Deputado Campos Machado (autor do projeto de Lei para a nova denominação), o vice prefeito Sr Adalberto Marcicano, a primeira dama Srª Albertina Domingues, a Supervisora de Ensino Marilisa Batista Pessoa, a diretora titular Kelly Lesi Taraboreli Veneri, entre outros.

A cerimônia foi emocionante, contou com discursos cheios de saudade e alegria pela homenagem, como o das professoras e amigas Srª Sebastiana Godinho e Nancy Kaneko. Após a solenidade foi oferecido um delicioso coquetel para todos os presentes. 



Contrate o Limpa Telha e sinta a diferença de um ambiente mais limpo.

LIMPA TELHA

Limpa Telha é especializado em:

- Telhados
- Calçadas
- Pedras
- Fachadas
- Pisos
- Madeira
- Muros
- Grafinitos
- Toldos
- Pastilhas
- Fibra de Amianto e outros.

www.limpatelha.com

11 97588-8965 (vivo) 11 95360-4889 (tim)

POSTO DE MOLAS IBIÚNA Ltda.



Fone: (15) 3249-1433 Gui

Serviços de Molas em Geral. Reformas de Trucks
Rod. Bunjiro Nakao, Km 60 - Bº Votorantim - Ibiúna

Lava Rápido e Borracharia km 60

Motos - Carros - Tratores e Caminhões



Ducha simples e completa
Engraxamento em geral

15 7814-9736 / ID 649*17259 / ID 688*15413
Rod. Bunjiro Nakao, km 60 - Votorantim - Ibiúna/SP

DEPÓSITO 61

MATERIAIS P/ CONSTRUÇÃO

Areia - Pedra - Ferro
Tijolo - Cal - Cimento - Bloco
Tintas - Ferragens - Hidráulica

Entrega Imediata
Frete gratuito na região
Melhores preços da região

siqueira.fil@hotmail.com

15 3249-1197

Rod. Bunjiro Nakao, km 61 - Ibiúna/SP

ROTISSERIA & CANTINA Massarotto

SALGADOS - CARNES - DOCES - BEBIDAS
MASSAS (panquecas, nhoque - rondelle - talharim - lasanha - tortas)

4º, domingo e feriados das 10h às 18h

15 3249-2093

Rod. Bunjiro Nakao, km 60 - Votorantim - Ibiúna/SP

Ibiúna[®]
Revista de Desenvolvimento Turístico

Trabalhe na revista Mais Ibiúna
Envie seu currículo para
atendimento@maisibiuna.com.br

OM & M
engenharia

11 4159.4747

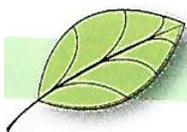
www.omnegocios.com.br

Rod. Bunjiro Nakao, nº 46.199 - Vargem Grande Paulista/SP

- projeto para prefeitura
- projeto elétrico e hidráulico
- planta de conservação e averbação
- gerenciamento e construção



ROD. BUNJIRO NAKAO



Terrário



A história dos terrários

Foi em Londres, no século 18, por volta de 1.850, que o primeiro modelo foi criado pelo médico Inglês, Dr. Nathaniel Bagshaw Ward, um estudioso e colecionador botânico com 25.000 espécies. Entre diversas experiências, Ward colocou algumas pupas de borboletas junto há um pouco de terra em uma caixa de vidro fechada para observar a metamorfose desses insetos. Em pouco tempo o que ele percebeu foi o desenvolvimento de esporos e sementes que deram origem à plantas que sobreviveram naquele espaço. Ward tinha grande interesse por botânica e entomologia, e utilizou essa descoberta para realizar o transporte de espécies para lugares distantes de forma mais segura. O Wardian Case se tornou o primeiro terrário e virou hit nas casas vitorianas.

Logo depois, o terrário serviu ainda para muitos estudos, transportes e cultivos de plantas. Colocadas em recipientes de vidro fechados, as plantas sobreviviam em ambientes e climas inóspitos. Com eles, foi possível transportar e cultivar as plantas chinesas usadas nos chás ingleses.

Os terrários serviram como importante ferramenta na comercialização e importação de plantas. A árvore Seringueira brasileira foi transportada em Wardian Cases para diversos países, e teve papel fundamental no desenvolvimento da indústria de borracha da colônia britânica.

Ambientes controlados

Terrários permitem cultivar plantas que exigem um alto grau de umidade, que de outra forma, provavelmente sofreriam em uma atmosfera seca. Quando adaptadas dentro do Terrário, as plantas começam a criar um clima próprio. As plantas transpiram umidade através das folhas, essa umidade se condensa no vidro, voltando ao solo. Esse processo permite que o terrário fique até uma semana sem receber água. Os terrários não devem ser cultivados em sol pleno. Localização do terrário decorado com plantas

A luz é fundamental às plantas. Precisam dela para a produção de clorofila, que é, necessária ao fortalecimento do vegetal. Se algumas plantas apresentarem sintomas de falta de luz, retire-as do terrário e coloque-as, por algum tempo, num local particularmente luminoso ou na varanda.

Rega

O ideal é regar as plantas apenas com água de chuva limpa ou com água sem cloro.

Se utilizar um pulverizador para a rega, em vez de um regador, poderá controlar melhor a quantidade de água que utiliza. Não é preciso adicionar qualquer aditivo à água de rega, pois as plantas de terrários não necessitam de adubos.

Parasitas das plantas

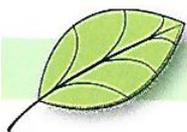
Não se pode aplicar remédios fitossanitários (remédios contra os parasitas das plantas) dentro do terrário. Em caso de infestação, limpe as folhas cuidadosamente com um pano macio e úmido ou uma esponja. É igualmente aconselhável elevar os níveis de umidade do ar. Os parasitas das plantas dão-se melhor com os ambientes secos.

Se apesar de tudo, o problema permanecer, substitua a planta e faça o tratamento necessário. As plantas só poderão ser reintroduzidas no terrário depois de 15 ou 30 dias.

Escolha das plantas

Ao adquirir as plantas para decorar o seu terrário, lembre-se que precisam ser compactas, de crescimento lento, resistentes e também da mesma espécie para terem condições de sobreviverem no mesmo ambiente e condições. Escolha mudinhas de suas plantas, dando preferência as que apreciam solo úmido e temperatura constante – suculentas, heras, musgos, avencas, etc. Cuidado para não quebrar as raízes no momento do plantio.





Como montar o seu Terrário

- 1- Separe as plantas compatíveis com o tamanho do vidro escolhido.
- 2- A primeira camada a ser colocada é uma fina camada de seixo ou pedriscos, para ajudar na drenagem da água.
- 3- Acima dos pedriscos, espalhe uma camada de carvão ativado, que pode ser encontrado em lojas de agropecuária, o carvão é de suma importância, já que ajuda na filtragem do ar dentro do terrário e evita que odores fortes sejam produzidos lá.
- 4- Então adicione um solo preparado para a planta escolhida. Nessa etapa você pode criar desníveis e criar uma dimensão diferente dentro do vaso, analise o formato do vidro escolhido e veja em que posição a composição fica mais interessante.
- 5- Pedras maiores devem ser colocadas agora e com elas você pode criar os diferentes níveis, imitando a natureza.
- 6- Escolha os melhores lugares para as plantas e na hora de plantar retire o excesso de raízes delas, cave apenas um pequeno buraco para introduzi-las e assegure-se que estejam bem firmes.
- 7- O acabamento pode ser feito com musgo seco, areia colorida ou pode ser deixado ao natural.
- 8- Adicione água suficiente para umedecer o solo levemente.
- 9- Coloque o terrário em um local bem iluminado.
- 10- Monitore periodicamente seu terrário e adicione água quando necessário, nunca em grandes quantidades. 🌿



Suzana M Cunha

CRTO – 2415

Especialista em Fitoterapia e Terapeuta Complementar - Formada em Pedagogia Especialista em Fitoterapia pela Fundação Universitária Ibero-americana – Funiber; conveniada com a Universidad Europea Miguel de Cervantes cursando Pós Graduação em Fitoterapia na Faculdade Mário Schenberg em parceria com Casa da Terra Cursos Complementares
Cel.: 15-99820-5299 - E-mail: suzanamcunha@gmail.com

Foto: Arquivo pessoal

MÍDIA QUATRO

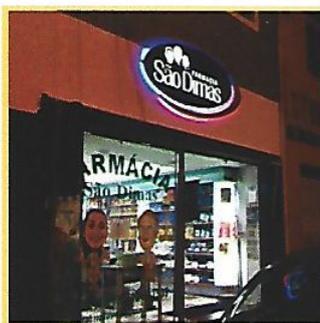
criação | comunicação visual

Trabalhamos com o foco de atender nosso clientes, no caso você e sua empresa, com total seriedade, qualidade e dedicação.

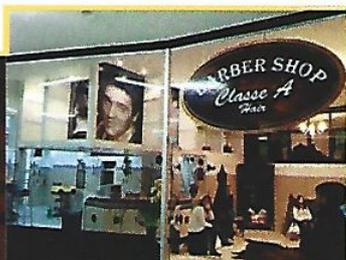
Nosso maior objetivo é fazer com que sua marca fique fixada na mente dos seus consumidores, através da comunicação visual.



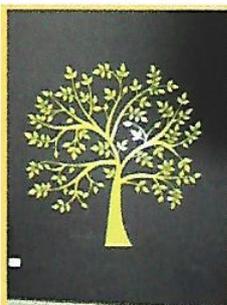
Personalização de frota



Fachadas em geral



Promoções e Eventos em geral

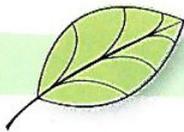


Decoração

contato: (15) 3248 2091

rua zico soares, 82 | centro | ibiúna

www.midiaquatro.com.br - contato@midiaquatro.com.br



Agenda de Eventos

Ibiúna Clube de Campo em comemoração aos seus 34 anos

QUEIJOS & VINHOS

Evento beneficente
lucro será destinado a Casa de Santa Rita

IBIÚNA CLUBE DE CAMPO Casa de Santa Rita

COPA DA COSTELA



Quer saborear a melhor costela da região ?

Então não perca tempo adquira seu convite

venha participar do melhor rodizio de costela na braza

Dia 18/05

24 de maio de 2014 (SÁBADO) 5.º Aniversário

OFICINA DO ROCK

MOTOCUBE

Bandas de Rock
Barraquinha de Doces/Sorvete
Praça de Alimentação
Área para Camping
Trafetos para M.C.E.M.G.

Venha comemorar
com a gente!!!

Cidade: Ibiúna - SP

Local: **ICC - IBIÚNA**

Estrada da Cachoeira - Km. 3
Bairro da Cachoeira

Entrada:

R\$ 5,00 (para quem não estiver com o ingresso)
R\$ 10,00 (para quem estiver com o ingresso)

OS ALIMENTOS
SERÃO DESTINADOS
A CASA DE SANTA RITA

2º ICC RETRÔ

Comemore conosco o
DIA DOS NAMORADOS!
O Melhor dos anos

14 de Junho
A partir das 23hrs

DJ Francisco

Agitando
Venha com seu
traje retro!!!

ICC - IBIÚNA CLUBE DE CAMPO
Estrada Municipal da Cachoeira, s/ nº - Km 03
Bairro Cachoeira
Mais informações: 15 3241-1700

O cão e a manga

TEATRO - ESPAÇO CULTURAL LDG

"O Cão e a Manga"

História de dois amigos que decidem montar um sarau com música, poemas, interpretações, etc.

Em cartaz nos dias 05, 06, 12, 13, 19, 20, 26 e 27 de junho, às 20h.

Local: Rua Francisco Romano, 98

Entrada: R\$ 8,00 inteira e R\$ 4,00 meia

12.160m²

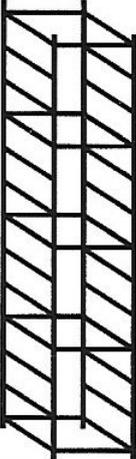
Vende-se Casa no Cond. West Lake Rod. Bunjiro Nakao, km 63

Casa de tijolo à vista c/ 2 dorm, 1 banheiro, cozinha americana, sala com lareira, varanda, quiosque com churrasqueira e fogão/forno a lenha, 4 baias para cavalos e terreno todo gramado.



VISITA AGENDADA C/ PROPRIETÁRIO (11) 95278-3838

SOB NOVA DIREÇÃO



Compactadores



ANDAIMES

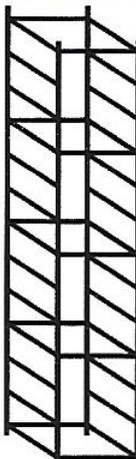
Locação

15 3249-1291

BETONEIRAS



Rompedores



Rod. Bunjiro Nakao, km 65 - Ibiúna/SP
aceiroandaimes@gmail.com



Pergolado - Quiosque - Telhado - Deck
 Cortina Rolô - Coberturas Policarbonato

felipehotor@gmail.com

15 99798-7801 / 11 96403-6347

Marmitex *Bom Apetite*
 Comida Caseira

R\$ 7,50 Inteira / R\$ 6,50 Meia
 (valor unitário para pacote semanal)

Almoço e jantar: 2ª a Sáb. das 11h30 às 20h
 Prato feito c/ salada a partir de R\$ 12,00

(15) 3241-2677 / (15) 99630-1955 (VIVO)
 Rua Gregório de Almeida Lima, 351 - Centro - Ibiúna/SP



Sua visão é o nosso foco
 Lentes e Montagem Digitais **ÓPTICA DA SÚ**




Lentes
 Armações
 Acessórios
 Óculos de Sol

Ibiúna - R. Dr. Gabriel Monteiro da Silva, 117 ☎ 15 3349-6136
 Brigadeiro Tobias - Av. Bandeirantes, 3734 ☎ 15 3236-6489
 suoptica@hotmail.com *Conserto e Manutenção de Óculos*

www.animalevet.com.br

Animale
 Centro Médico Veterinário

Clinica de pequenos animais
 Reprodução equina

☎ 15 3241-1819 / 3241-1825
 15 9 9806-4529 / 98110-6660

ESPAÇO BRANCO

3 vezes s/ juros nos cartões

VISA MasterCard

15 3241-5537
 Rua Zico Soares, 60 - Centro - Ibiúna/SP



DISTRIBUIDORA DE GESSO PAINEIRA

Molduras - Forros - Drywall

Cantoneira L por R\$ 4,19*
 Gesso por R\$ 15,79*
 F530 por R\$ 6,97*

15 3241-1166 / (15) 99686-5186 / ID 7*924263
 gessopaineira@yahoo.com.br
 Av. Antonio Falci, 1120 - Via Marginal - Ibiúna/SP

ESSENCIAL
 ARQUITETURA E DECORAÇÃO

Arqtª Rosana Pedroso

Tel: 15 3249 2656
 essencial@essencialdecor.arq.br
 www.essencialdecor.arq.br

GRUPO TATICO

MONITORAMENTO 24h DE ALARME,
 PROTEÇÃO PERIMETRAL E IMAGENS

CONDOMÍNIO - RESIDÊNCIA - COMÉRCIO - INDÚSTRIA
IBIUNA E REGIÃO ☎ 15 3248-1423



JCA's Estamparia

(15) 997491628 Juliano | (15) 98130-4438 Vagnho Nassy



Livraria Nova Esperança

Literatura cristã
 Livros - CD - DVD ☎ 15 3248-8282
 livrarianovaesperanca@gmail.com
 Rua Quintino Bocaiuva, 32 - Centro - Ibiúna/SP



Ana Rinaldi
 Podóloga

15 99797-4236
 rinaldi@animalevet.com.br



Trabalhe em casa

Renda extra ou plano de carreira com suporte e treinamento

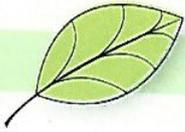
15 997440457

prime
 Seu carro em primeiro lugar
Lava rápido



MRO - Sistema de Segurança Eletrônico

Mario Aranha
 (15) 9 9713-5067 VIVO
 mrotecnico@gmail.com
 - Câmeras



Caça-palavras

Mãe é o ser do sexo **feminino** que gera uma vida em seu **útero** ou que adota uma **criança**, que por alguma razão não pôde ficar com seus pais. É, para todos os efeitos, aquela pessoa que **adota, cria,** e **cuida** de uma criança gerada por outrem. Encontra-se com frequência casos em que uma mãe desempenha o papel de mãe e de pai em simultâneo, e outros casos (mais raros) em que o pai cumpre o papel de pai e de mãe. Já outras **famílias** são compostas por duas mães ou por dois pais. Todos os anos, no segundo domingo do mês de **maio** é celebrada uma homenagem às mães, **DIA DAS MÃES**. Obrigado é muito pouco, o reconhecimento sim! Por tudo e por todas as noites em claro. Vale lembrar que mãe não tira férias, portanto todo dia é Dia das Mães.

D	I	A	D	A	S	M	A	E	S	S
O	E	I	V	A	R	S	O	O	A	E
N	S	A	T	O	S	N	O	L	O	S
F	P	O	N	A	I	A	N	A	E	S
M	D	A	B	N	U	T	E	R	O	C
A	R	O	I	O	A	O	A	I	S	O
E	I	M	D	T	E	I	L	E	I	N
S	E	E	N	N	R	I	E	F	B	C
F	O	A	S	C	M	A	I	O	I	I
Z	S	G	T	C	U	I	D	A	N	L
A	A	N	F	A	M	I	L	I	A	S
R	E	R	A	S	C	E	N	S	A	O
P	A	O	A	D	O	T	A	D	I	A
C	R	I	A	N	Ç	A	F	S	A	C

Solução Caça-palavras

C	R	I	A	N	Ç	A	F	S	A	C			
P	A	O	A	D	O	T	A	D	I	A			
R	E	R	A	S	C	E	N	S	A	O			
A	A	N	F	A	M	I	L	I	A	S			
A	A	N	Z	S	G	T	C	U	I	D	A	N	L
F	O	A	S	C	M	A	I	O	I	I			
S	E	E	N	N	R	I	E	F	B	C			
E	I	M	D	T	E	I	L	E	I	N			
A	R	O	I	O	A	O	A	I	S	O			
M	D	A	B	N	U	T	E	R	O	C			
F	P	O	N	A	I	A	N	A	E	S			
N	S	A	T	O	S	N	O	L	O	S			
O	E	I	V	A	R	S	O	O	A	E			
D	I	A	D	A	S	M	A	E	S	S			

ERRATA

“Na edição de Fev/14, na página de teste, a questão número 1 “Quantos jogadores formam um time de basquete?”, dentre as opções, a)4, b)6, c)5, a questão correta é c)5, e não a)4 como divulgado, além disso são 8 questões relacionadas a esporte, e apenas foram publicadas as 7 respostas corretas”.

Na oitava questão “ Como é o nome da competição esportiva realizada com bicicleta?”, o item b) ciclismo é a resposta correta ao teste.

Voltar a ser criança.

#esseéoplano

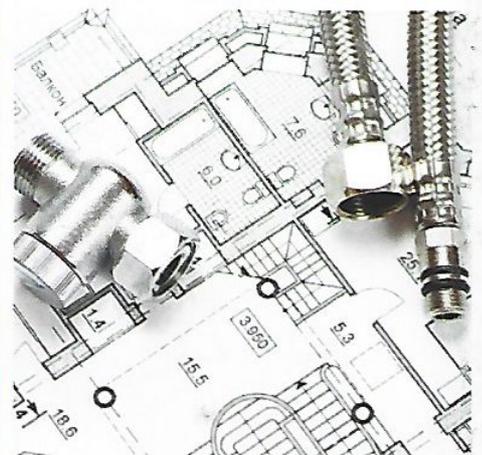
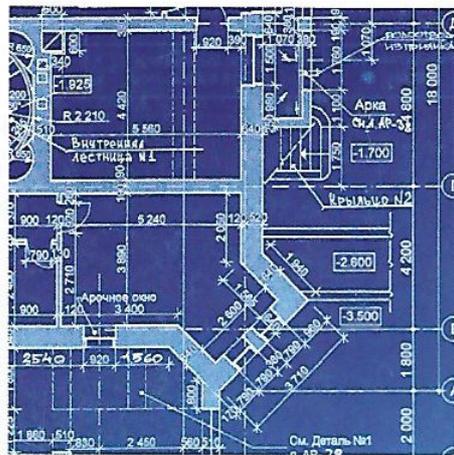
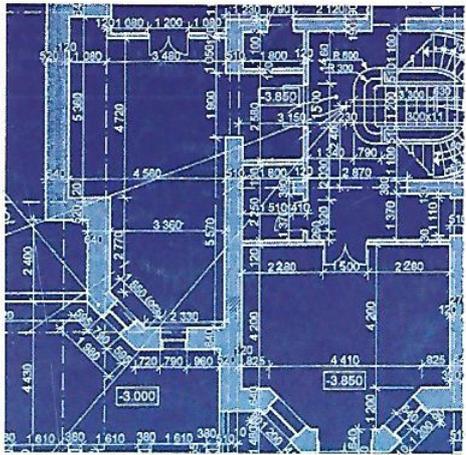
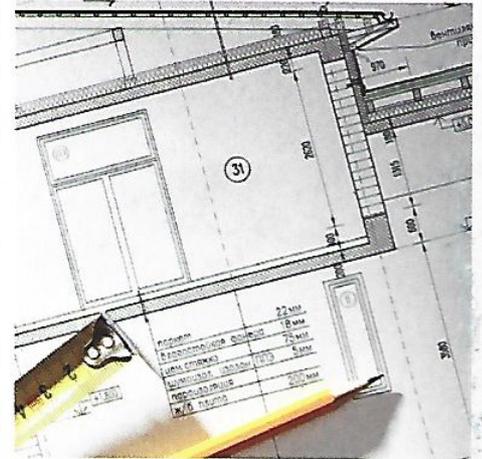
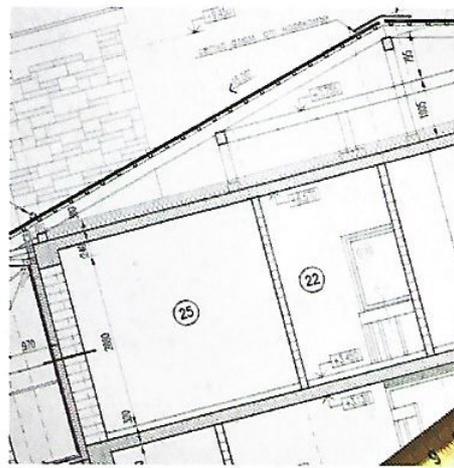
CUIDAR DE VOCÊ. ESSE É O PLANO.

APRENDER A ANDAR DE BICICLETA, DESENHAR UM NOVO MUNDO, IMAGINAR DIFERENTES FINAIS FELIZES. TUDO FICA MELHOR AO LADO DE QUEM A GENTE AMA.

FELIZ DIA DAS MÃES!

Unimed 
São Roque

20
ANOS



- Profissionais
- Serviços
- Decoração



mais **Ibiúna**[®]
Casa e Decoração 

Divulgue nos principais condomínios da cidade.
vendas@maisibiuna.com.br