

mais Ibiúna

Revista de Desenvolvimento Turístico



IBIÚNA e
REGIÃO

Ano 11 • MAR/2022 • Ed. 81
www.maisibuna.com.br
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



Nos melhores momentos **com você!**

10 anos
pães e conveniência
hinode



www.maisibiuna.com.br

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

Diretora:

Edilene Niebuhr

Jornalista Resp.:

Edilene Niebuhr – Mtb 76985/SP

Projeto Gráfico e Diagramação:

Rodrigo Oliveira

Edição de Arte:

Rodrigo Oliveira
Thiago Motta

Capa:

Hinode Padaria

Arte da Capa:

Rodrigo Oliveira

Foto da capa:

La Carta - Rafael Corrêa

Colaboradores:

Simone Ito, J. E. Sobral



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

**Ideia
Nova**
Comunicação

Rua Raimundo Santiago, 156

Sala 09 - Centro - Ibiúna/SP

(15) 99806-6567

revistamaisibiuna@gmail.com

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

Os colaboradores, articulistas e colonistas não possuem qualquer vínculo empregatício com a editora.

NOVIDADE
COLEÇÃO MAIS IBIÚNA

LARGUE
MÃO

CANECAS
DICIONÁRIO IBIUNÊS

SUMÁRIO

04 CAPA

10 anos de Hinode

06 TURISMO

Curso de monitoria
na propriedade rural

08 ELA É MAIS

Sou artesã

10 SEUS DIREITOS

Dúvidas sobre: Pensão
por morte

14 GUIA ONDE IR

20 NEGÓCIOS

Cachaça 3 irmãos

22 CULTURA

Cia Liber D'Arte conquista
premiações no FENTA

24 CULTURA

Centenário da Semana
de 22

26 NOTÍCIAS

28 DESAFIOS

30 CAÇA PALAVRAS





165 anos merece inovação!

Vivemos em uma *Estância Turística* e pouco sabemos sobre ela. Entre os municípios paulistas, é a terceira com maior altitude, trigésima quarta em área territorial, a segunda com maior população rural. Possui 62,9% da área da Represa Itupararanga, 95% do Parque Estadual do Jurupará. Tem quatro rodovias, uma estadual e três vicinais. Ibiúna faz parte da região Turística de mananciais, aventura e arte, com clima *subtropical*, relevo *montanhoso*, florestas *nativas*, *capoeiras*, *cerrados*, *capoeirinhas*, está localizada na Serra de Parnapiacaba. E com toda esta grandeza, ainda nos falta saber: *onde ir no final de semana? E por lá, onde almoçar? Onde jantar? Onde comer algo diferente? Onde passear? Onde fazer esporte? Onde ouvir música ao vivo e apreciar a paisagem?*

Sempre me perguntam indicações de lugares, serviços, produtos. Para atender a pedidos e tirar as dúvidas, decidimos lançar um novo produto de publicidade nas redes sociais: **ONDE IR EM IBIÚNA.**

Em postagens semanais, criamos categoria de publicação com tema variado, para direcionar o conteúdo e público. Desta forma, atingimos um maior número de pessoas, utilizando estratégia de veiculação.

A ideia é dar a oportunidade a quem quer divulgar seu negócio, promoção ou novidade, de maneira mais interativa e dinâmica, aliando imagem, conteúdo e técnica de marketing digital

Tudo pelo Turismo! Queremos auxiliar moradores, veranistas e turistas, a encontrar o que procura ou descobrir o que se tem em Ibiúna, tornando sua estadia na cidade mais prazerosa.

Há dez anos fazemos nossa parte pelo turismo, pois a *Revista Mais Ibiúna* foi lançada com este intuito: promover e divulgar o que há na cidade, as pessoas que buscam ser mais e o empenho do empresário em trazer novidade para seu cliente.

Desbravando Ibiúna, também descobrimos novos lugares, novos empreendimentos, lugares pouco frequentados, mas com muito potencial turístico. E este é o trabalho da nossa equipe *Mais Ibiúna*, revelar o que Ibiúna tem a oferecer, ilustrando nas páginas da revista ou publicando nas redes sociais.



E no mundo digital fizemos mais uma parceria. Agora representando comercialmente o Mapas Turísticos On-line de Marcelo Bini.

Uma ferramenta que coloca o turismo ao seu alcance. Uma plataforma digital que reúne informações das cidades, do trade de turismo, mapeando os empreendimentos e as atrações naturais e turísticas, visando orientar seus usuários na navegação no aplicativo e, com os pontos cardeais, a se locomover até o destino.

O Mapas Turísticos On-line traz as rotas cicloturísticas de Ibiúna e em breve terá mapeado o cicloturismo das oito cidades associadas ao CONISUD - Consórcio Intermunicipal da Região Sudoeste da grande São Paulo: Cotia, Embu das Artes, Embu Guaçu, Itapeverica da Serra, Jujutiba, Vargem Grande Paulista, São Lourenço da Serra e Taboão da Serra.

Agora é só marcar presença, se fazer presente e dar o próximo passo para o crescimento. Saber a direção é importante para chegar ao destino.

Parabéns Ibiúna!



10 anos pães e conveniência hinode

Das 6h às 22h a padaria Hinode em Ibiúna, não para. Tem movimento o dia inteiro. Neste ritmo acelerado, este ano comemora seus dez anos de atividade e de muito carinho em servir.

O dia a dia na Hinode

Desde sua inauguração, a *Hinode Avenida* virou point em Ibiúna. O dia começa com a presença de famílias se reunindo para um *café com pão na chapa*, *café espresso*, *suco*, ou o *tradicional pingado*. Ainda têm as opções de *pães doces*, *bolos*, *petit fours* para adoçar as manhãs. Ou até aquele café antes de iniciar a jornada de trabalho, em companhia de amigos.

A hora do almoço é mais um período de muito movimento na padaria. Servem refeições de *segunda a sábado* e o cliente têm a disposição de sua escolha, a sobremesa que preferir para satisfazer seu apetite.

E no *happy hour*, há mais uma rodada de clientes comemorando o dia, a amizade, marcando encontro, acompanhados das porções e daquela cervejinha gelada.

Nos finais de semana a padaria vira um "fervo", expressão muito usada pelos ibiunenses para demonstrar um grande agito, uma frenética movimentação. São os pães especiais o grande atrativo. As prateleiras e vitrines ficam recheadas de *pães italianos*, *australianos*, *pão de torresmo*, *sovado*, *baguetes*.

Sem falar na variedade dos doces e bolos confeitados, decorados para aguçar os olhares dos amantes de guloseimas. *Bolos*, *doces*, *mono porções* e *salgados*, você pode encomendar para sua festa.

Um verdadeiro banquete, difícil mesmo de resistir!



"Agradecemos pela preferência e por
fazer parte há 10 anos dos melhores
momentos do seu dia a dia"

Equipe Hinode Avenida



Av. Maria La Farina Milani, 230 - Ibiúna/SP - (15) 3241-1157

Sindicato Rural de Ibiúna realiza formatura do curso de Monitoria na Propriedade Rural

Sindicato Rural de Ibiúna promove vários cursos gratuitos ao longo do ano com diversos temas, disseminando conteúdos para produção agrícola, gestão administrativa e financeira, sustentabilidade e rentabilidade no campo. Atualmente fomenta cursos de sensibilização do programa Turismo Rural, entre tantos outros.

Uma turma de dezoito alunos participou do curso de *Monitoria na Propriedade Rural*, coordenado pelo *Sindicato Rural de Ibiúna* e *SENAR*, em parceria com a *Prefeitura da Estância Turística de Ibiúna*, através da *Secretaria Municipal de Cultura e Turismo*.

O curso foi ministrado nos dias 22, 23, 24 de janeiro e finalizando em 13 de fevereiro, tendo um total de carga horária de 32 horas. Os alunos puderam ter acesso às técnicas de excelência no atendimento, hospitalidade, comunicação, liderança. Conheceram o perfil desejável do atendente/monitor, principais erros atendimento do monitor, dicas para obter excelência no atendimento, sugestões para lidar com reclamações dos turistas, o que fazer diante de situações delicadas.

Na formatura do curso, 13 de fevereiro, colocaram em prática o que aprenderam, realizando uma visita monitorada com onze convidados de diferentes faixas etárias e características, para que tivessem a experiência aplicada em campo.

A propriedade escolhida para esta tarefa de formatura foi o **Sítio Sonho Natural**, apenas dois quilômetros do centro da cidade e no entorno do atrativo turístico *Mirante da Figueira*, que compõe a rota da Figueira, idealizada pela secretária de Cultura e Turismo e onde será construído o *Anfiteatro Municipal*.

Os formandos iniciaram recepcionando os convidados, em seguida se revezaram contando a história da propriedade lapidada desde a década de 70, que possui dois alqueires de beleza natural preservada, grutas e construção arquitetônica incorporando as imensas pedras no projeto. Os visitantes ficaram encantados também com os caminhos em pedra bruta formando mandalas, muitas esculturas de arte em harmonia com a natureza, a cabana

estrelada, o “castelo”, o bambuzal e a palmeira latania trazida do Egito. Um verdadeiro paraíso a apenas dois quilômetros do centro.



Formandos do Curso de Monitoria de Propriedade Rural

Para saber mais sobre os cursos do *Sindicato Rural de Ibiúna*, acesse as páginas:

www.sindicatoruraldeibiuna.com.br/eventos



facebook.com/sindicatoruralibiuna



instagram.com/sindicatoruralibiuna

Parabéns, Ibiúna!

A terra preta, onde semeamos
esperança, cultivamos vidas e
colhemos sonhos.



Caísp

a vida com mais saúde

**Simplifique
SALADAS**

Dom Meireles Restaurante

Empadas chilenas

Paella

Salmon na Telha

Pastel de Choclo

Massas Caseiras:

Lasanha, Rondeli e Nhoque

Forno à Lenha



Atendimento:

Sexta a partir das 19h

Sábado: Almoço e Jantar

Domingo: Almoço

15 3249-2214 | 11 98411-2033

Rod. Bunjiro Nakao, km 63 - Ibiúna



@espetoeciabiuna

Espetos • Porções • Petiscos



15 99727-9611



Rod. Bunjiro Nakao, 1777 (em frente ao Paraíso das Plantas)



Sou artesã

Gente de quem? Filha de Sebastião eletricista e Célia costureira, Priscila Camargo Suzuki é artesã há mais de quinze anos. Mãe, dona de casa, empreendedora. Leva seu alto astral para as redes sociais na divulgação de seu trabalho, fazendo sucesso pela autenticidade.

Quando começou a “viver” do artesanato?

Eu comecei muito cedo, inspirada pelo meu avô paterno, pintor. Minha mãe percebeu que eu levava jeito para desenhar e me matriculou em cursos de pintura em tela. Fui fazendo vários cursos de pintura em tela, e fiz disso um hobby. Os primeiros trabalhos surgiram quando eu trabalhava como vendedora em uma loja infantil. Alguns clientes viram minhas telas e começaram a me procurar para realizar pintura em tecido. Eu nunca tinha pintado em tecido, mas encarei o desafio e fui com a cara e a coragem. Adoro aprender coisas novas. Aprendi com meus próprios erros e fui aperfeiçoando as

técnicas. Logo não estava tendo tempo para fazer os pedidos, porque só trabalhava nos finais de semana. Decidi largar o emprego CLT e mergulhei de cabeça no mundo do artesanato. E estou aqui até hoje!

Fazer artesanato mudou a sua vida?

Sim, o artesanato, além de ser minha profissão, é minha paixão. Ele transforma as pessoas. Para muitas, ele é uma válvula de escape, cura depressão. O artesanato me possibilitou



conhecer vários outros artesãos de muitos lugares do Brasil e do mundo. Consegui parcerias e uma das minhas realizações foi ter meus trabalhos expostos na maior feira de artesanato da América Latina a "Mega Artesanal".

Consegue separar hora de trabalhar e de descansar?

Essa é a parte mais difícil para uma artesã, porque a gente trabalha com tanto amor envolvido com uma pintura, que a hora passa voando e a gente nem percebe (risos). Vou contar o que aconteceu comigo há dois anos, trabalhava em uma rotina puxada, sem descanso e acabei ficando doente. Aprendi a lição da pior maneira. Hoje em dia cuido de mim, reservo tempo para me exercitar e tiro alguns finais de semana para descansar.

O que você mais vende?

O carro chefe do ateliê são os aventais personalizados. Eles são criados para cada cliente. Faço desde a confecção até a criação de mascote, ou a pintura que a cliente desejar em seu avental. Mas também faço muitos panos de copa e as fraldinhas personalizadas, os primeiros trabalhos no início da minha carreira.

Qual conselho você daria para quem quer viver de artesanato?

Acredite em si mesma(o), no seu potencial. Parece uma frase clichê, mas no início a gente se desanima, nada é fácil no começo. A gente tem que persistir no que acredita. Buscar aprender coisas novas, se atualizar nas tendências. No artesanato, a gente sempre tem que trazer novidades. E principalmente, valorize seu trabalho, se valorize.



Acompanhe a Priscila no Instagram:



“Artesanato não tem preço, tem VALOR.”





Dúvidas sobre Pensão por Morte

A coluna “Seus Direitos”, por intermédio do Escritório Ito Advocacia, através da Dra. Simone Ito, esclarece algumas curiosidades dos nossos leitores referentes a Pensão por Morte Previdenciária (INSS).

O que é pensão por morte?

A Pensão Por Morte é um benefício previdenciário pago mensalmente aos dependentes do falecido, seja ele aposentado ou não na hora do óbito.

É considerado dependente aquela pessoa que dependia economicamente do falecido. Ou seja, é essa pessoa que terá direito à Pensão por Morte. São eles: o cônjuge; o companheiro (referente à união estável); o filho não emancipado, de qualquer condição, menor de 21 anos ou filho (qualquer idade) que seja inválido ou que tenha deficiência intelectual ou mental ou deficiência grave.

Preciso comprovar que sou dependente economicamente para receber a pensão por morte?

Quando o pedido for formulado pelo cônjuge; o companheiro (referente à união estável); o filho não emancipado, de qualquer condição, menor de 21 anos ou filho (qualquer idade) que seja inválido ou que tenha deficiência intelectual ou mental ou deficiência grave, a necessidade econômica desses dependentes é presumida, ou seja, não é preciso comprovar a dependência econômica para o INSS.

Devendo, tão somente, comprovar que é cônjuge/companheiro (a) ou filho do segurado falecido.

Vale ressaltar, ainda, que o enteado e a pessoa menor de idade que estavam sob tutela do falecido

se equiparam como filho mediante declaração de óbito, desde que seja comprovada a dependência econômica.

A pensão por morte pode ser estendida até o término da faculdade ou até os 24 anos idade?

Importante esclarecer que, pensão por morte não é pensão alimentícia! Isso quer dizer que, pouco importa se o filho do falecido irá ou não cursar faculdade ou cursos similares, a pensão por morte não será prorrogada ou estendida até os 24 anos de idade ou término de faculdade.

Divorciado (a) ou ex-companheiro (a) que recebia pensão alimentícia pode receber pensão por morte?

O cônjuge ou companheiro divorciado ou separado, só terão direito a pensão por morte se comprovarem que recebiam pensão alimentícia ou se comprovar que retornou o convívio com o falecido como um casal.

Vale ressaltar que, ainda que à época do divórcio, separação ou término da união estável o companheiro ou cônjuge tenha recusado a pensão alimentícia, ainda assim terão direito ao recebimento da pensão por morte se comprovada a necessidade econômica, conforme entendimento do Superior Tribunal de Justiça.



JM & CAITO LOCAÇÃO DE ANDAIMES E EQUIPAMENTOS



15 3249-1291 / 15 98174-9719 Rod. Bunjiro Nakao, 900 km69 (próx. ao Tijuco) Ibiúna/SP

M.D.A. CONSTRUÇÕES E REFORMAS
DO ALICERCE AO ACABAMENTO

Engenheiro: Paulo Henrique | Arquiteta: Alinne Rodrigues



Construção Civil • Reforma de prédios • Reforma de Banheiros • Reforma de Cozinhas

Você que está sem tempo para fazer reparos em sua casa ou empresa?

PROFISSIONAIS ALTAMENTE QUALIFICADOS

Piso • Cerâmica • Parelhas • Paredes • Reformas • Telhados • Elétrica • Hidráulica

15 99871-5726 • 11 94147-9232 • 11 94063-1155 • 11 94063-3425

Atendemos São Paulo e Interior de SP

Parcelamos em 12x (Cartão de crédito ou Débito)

GRUPO RVS 24h

TUDO NA ÁREA DE SEGURANÇA ELETRÔNICA E PRIVADA

VIDEO MONITORAMENTO 24h • MONITORAMENTO DE ALARME 24h • CERCA ELÉTRICA • AUTOMATIZAÇÃO DE PORTÕES • INSTALAÇÃO DE INTERFONES ENTRE OUTROS SERVIÇOS

FAÇA JÁ O SEU ORÇAMENTO!

15 99651-1583 • 99772-7921 • 99838-9623

grupo.rvsseguranca@hotmail.com

Avenida São Sebastião, 192 - G1/Shopping Ibiúna

VIDRAÇARIA NASCIMENTO Wagner

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

REPRESENTANTE **BLINDEX**

Aceitamos todos os cartões



15 3248-3863 / 99765-4386

vidracaria_nascimento@hotmail.com

Rod. Bunjiro Nakao, Km 68 - Ibiúna/SP

CONFIANÇA ESQUADRIAS

VINÍCIUS




15 99605-8293 15 3318-3229

confianca_esquadrias@hotmail.com

Os pais do falecido ou os irmãos teriam direito a pensão por morte?

Para que os pais e irmãos do falecido tenham direito a pensão por morte, é necessário que comprovem a dependência econômica, ou seja, que sobreviviam com ajuda do falecido.

É no que tange ao irmão, vale lembrar, ainda, que somente o irmão não emancipado, de qualquer condição, menor de 21 anos ou irmão inválido ou com deficiência intelectual, mental ou deficiência grave de qualquer idade terá direito a pensão por morte.

Quais são os requisitos da pensão por morte?

Os dependentes que pretendem realizar o pedido de pensão por morte precisam comprovar: a ocorrência do óbito ou morte presumida do segurado; a qualidade de segurado do finado na época do falecimento; qualidade de dependente.

Desde quando vou receber a pensão por morte?

A data de início da pensão por morte irá depender de quando foi feito o pedido do benefício.

Isso quer dizer que, se o pedido for feito em até 90 dias da morte do trabalhador ou contribuinte, a pensão por morte será paga retroativamente, desde a data da morte.

Porém, se o pedido for feito após 90 dias do falecimento, o pagamento será retroativo à data do pedido.

Mas, nos casos em que o dependente (filhos, enteados ou outros dependentes incapazes) o prazo para fazer o pedido é de até 180 dias após a morte para receber valores retroativos.

Qual valor vou receber de pensão por morte?

O valor será correspondente ao que o falecido recebia se aposentado fosse, ou a quantia equivalente à que ele teria direito se fosse aposentado por invalidez ou se fosse se aposentar. Para os óbitos ocorridos ou para quem efetuou o pedido de pensão por morte no INSS antes de 12 de novembro de 2019, receberá um valor mais benéfico que será de 100% do valor que o finado recebia de aposentadoria ou 100% do valor que ele teria direito caso fosse aposentado por invalidez na data do óbito.

Porém, para aquele que faleceu ou quem entrou com o requerimento administrativo após a reforma, ou seja, após 12 de novembro de 2019, o valor da pensão por morte passou a ser variável, de acordo com o número de dependentes.

Isso quer dizer que, os dependentes (cônjuges, companheiro, filhos e outros dependentes)

recebem uma cota familiar fixa equivalente a 50% do valor da aposentadoria do falecido, mais 10% por dependente, até atingir o limite total de 100% da aposentadoria.

Existe um período de recebimento e duração da pensão por morte?

Sim, existe! Essa regra é definida de acordo com o tempo de contribuição do falecido e pela idade dos integrantes da família.

Em resumo, quer dizer que, se o falecido possuir na data do óbito menos de 18 contribuições, o cônjuge ou companheiro receberá o benefício pelo período máximo de 4 meses, se possuir mais que 18 contribuições, receberá a pensão por morte por um período maior, variável de acordo com a idade do principal dependente, conforme tabela abaixo:

IDADE DO DEPENDENTE | DURAÇÃO DO BENEFÍCIO

Menos de 22 anos - 3 anos

Entre 22 e 27 anos - 6 anos

Entre 28 e 30 anos - 10 anos

Entre 31 e 41 anos - 15 anos

Entre 42 e 44 anos - 20 anos

45 anos ou mais - Vitalício (para sempre)



Ficou com dúvida?

Acompanhe nossas redes sociais e se mantenha informado das suas obrigações e direitos!



Ito Advocacia



ito_advocacia

Fontes: Constituição Federal; Lei nº 13.135/2015, Lei nº 8.213/1991, Lei nº IN 77/2015, Gov. br, Agência Brasil; Ministério do Trabalho e Previdência; CMPPREV; Senado Federal.



Rua Pinduca Soares, 188

Centro - Ibiúna - SP

15 3248-3667 | 15 98121-8800

simoneito@adv.oabsp.org.br



GRUPO TÁTICO

segurança e tecnologia



MAIS SEGURANÇA PARA SUA RESIDÊNCIA E SUA EMPRESA

www.gtmonitoramentoeletronico.com.br

- Monitoramento de alarme e imagens 24h
- Aplicativo de alarme e imagens
- Portaria remota
- Controle de acesso biométrico e facial
- DVR e rastreador veicular
- Fechaduras digitais
- Alarmes e sensores
- Rádios comunicadores
- Internet via rádio
- Iluminação de emergência
- Detecção de incêndio
- Cerca elétrica



 **15 99795-2508 / 11 99923-2304**



CONCRETO USINADO

- LAJE E FUNDAÇÃO
- PISO POLIDO
- PAREDE DE CONCRETO
- LOCAÇÃO DE BOMBA

Facilitamos o pagamento

Tel. 15 3241-2670 

Rodovia Bunjira Nakao, 4.800 - Ibiúna - SP



Precisando de AREIA e PEDRA

- ✓ Areia média
- ✓ Areia fina
- ✓ Areia usinada

- ✓ Pedra 1
- ✓ Pedrisco
- ✓ Pó de pedra

 **(15) 9-9604-6150**

Comprar, Vender ou Alugar em Ibiúna

www.conquistainoveliubiuna.com.br

15 3248-2474
15 98148-9252
11 99689-1747

* Atende: Venda, Compra ou Aluguel em Ibiúna e proximidades





Vendas e Locações:

Chácara - Terrenos - Sítios

Condomínios - Loteamentos

Financiamentos Bancário



MARCENARIA DJ

@marcenaria_dj

Portões • Mesas • Cadeiras
Pergolado • Bancos
Rack • Portas

 **(15) 99686-1322**
(11) 96069-9441



Rod. Bunjira Nakao, Km 67,5 - nº 10/20 - SP Curral - Ibiúna/SP

TRANSPORTE DE ÁGUA

ALIANÇA

PISCINA - OBRA - RESIDÊNCIA



 **15 99658-0627**
 **15 3248-2383**
Robson Rossin

A porta que Deus abriu, ninguém fecha!



Rod. Bunjira Nakao km 68 - nº 68 D - Bº Curral - Ibiúna-SP

Internet de **Ultravelocidade**
 é **AZZA TELECOM!**
100% FIBRA



 **0800 042 0101**
 **(19) 99271-1544**

MAPA: Rua Vinte e Cinco de Janeiro, 112, Centro - Monte Mor/SP
 FIALA: Rua Dr. Gabriel Monteiro da Silva, 262, Centro - Ibiúna/SP
 FIALA: Rua João Martins, 1148, 2º. andar do Sol - Indaiatuba/SP
 FIALA: Rua Angelo Carneiro, 77, Centro - Elias Figueira/SP
 FIALA: Av. São Paulo, 1554, Alameda Rente - Sorocaba/SP

 www.azza.net.br
 [azzaatelecom](https://www.facebook.com/azzaatelecom)
 [azzaatelecom](https://www.instagram.com/azzaatelecom)



Saiba onde ir e o que fazer
em Ibiúna, com o **melhor**
guia da região!

PASSO 1:

Destaque o guia da
revista nas páginas 15, 16, 17 e 18
com cuidado para não rasgar



PASSO 2:

Dobre a folha ao meio, debaixo para
cima até as pontas se encontrarem.



Até que fique dessa forma:



PASSO 3:

Depois de dobrada, faça outra
dobra da esquerda para a direita.



Prontinho!

O melhor guia da região,
cabe no seu bolso!

mais Ibiúna

10 anos fazendo
a nossa parte pelo turismo!



GUIA PRÁTICO DE ONDE IR E O QUE FAZER EM IBIÚNA

Área: 1060 km²
Elevação: 860 m
Clima: subtropical
População: 80062 habitantes (IBGE/2021)
Fundação: 24 de março de 1857
Distância da capital: 70km
 Ibiúna, em tupi guarani Terra Preta, é a 34ª cidade em área territorial, a segunda em maior população rural e a terceira mais alta do estado de São Paulo. Localizada na região sudoeste do estado de São Paulo, nas encostas da Serra do Perapicaba, foi elevada à Estância Turística em 13 de abril de 2000 e faz parte de Região Turística do Mananciais, Aventura e Arte. Possui 62,9% da Represa de Ruparanga e 95% do Parque Estadual do Jurupará. Seus pontos de maior altitude são: Morro da Figueira (cerca de 1116 metros de altitude) e Pico do Descalvado (cerca de 1116 metros de altitude). Tem quatro rodovias: SP 250, Rodovia Tancredo Neves (vicinal), Rodovia João Del Fabbro (vicinal), Rodovia Quintino de Lima. Considerada um dos melhores destinos turísticos pela proximidade com a capital e por suas belezas naturais, Mata Atlântica, favorecendo o turismo de natureza e/ou ecoturismo.

IBIÚNA/SP





PARQUE ESTADUAL JURUPARÁ

Criado em 1972, o Parque Estadual do Jurupará tem mais de 26 mil hectares, dos quais 95% está no território de Ibiúna. Um corredor ecológico de mata atlântica entre a Serra do Paranapiacaba e a Serra do Mar, com várias cachoeiras e quedas d'água, onde pode-se observar espécies como macaco-prego, preguiça, cutia, paca, seretelo, capivara, raposa, cachorro-do-mato, arara, garça, bem-te-vis e tantas outras, atraindo turistas de birdwatching, off road, mountain bike, motocross.



JO-KEN-POKE

Um espaço agradável para você se sentir à vontade com toda sua família. Além do Poke, o "queridinho" dos clientes, tem culinária japonesa (sushis variados) e um cardápio diversificado para atender todos os gostos. Surpreenda-se com o Jo-ken-Poke!

Atendimento: almoço e jantar

📱 jokenpokeoficial

☎ 16 99726-4708 / 3241-5757

📍 Rua Benjamin Constant, 11



REPRESA ITUPARARANGA

A extensão da represa é de 40 quilômetros e a capacidade total do reservatório é estimada em 355.000.000 de litros de água. Possui aproximadamente 936 Km2 de área, das quais 62,9% pertence a Ibiúna. Formada pelos rios Sorocaimim e Sorocabuçu com aproximadamente 30 km de eixo e 200 km de margens, permite a prática de esportes náuticos, com "praias", pontos de lazer e recreação para passeios maravilhosos.



RESTAURANTE VIRIATO

Ambiente sofisticado e tranquilo, o Restaurante Viriato é uma excelente opção para refeições, reuniões e confraternizações. Cardápio executivo com massas, carnes, peixes e a tradicional feijoada, que serve duas pessoas.

Segunda a Sábado das 11h às 15h

📱 restaurante_viriato1

📍 Restaurante Viriato

📍 R. Raimundo Santiago, 156 - Centro



GRUTA DE SÃO SEBASTIÃO

Localizada no meio da mata atlântica quase intocada, distante 30 quilômetros do centro de Ibiúna, com trilha de aproximadamente 2km a partir da Capela de São Sebastião, a gruta é uma excelente opção para aqueles que apreciam a paisagem natural tendo como cenário, enormes pedras e grutas. Todo final de maio, há mais de cem anos atrai muitos turistas que participam da romaria em louvor e devoção ao santo.



RESTAURANTE OLHO D'ÁGUA

Cerveja gelada, porções, uma vista deslumbrante da represa Itupararanga, um ambiente agradável. Tudo isso o cliente irá encontrar no Restaurante Olho D'Água. Em breve terá confeitaria, sorveteria, espaço kids e passeio de Catamarã. O local tem estacionamento próprio e aceita pets.

Domingo à Sexta das 06h às 20h.
Sábado das 06h às 23h.

☎ 16 99624-0944

📍 Rua Bérnago, 7 - Campo Verde



CACHOEIRA DO VARGEDO

A cachoeira do Vargedo possui várias quedas e é rodeada por matas. Está localizada na bacia sul hidrográfica onde ainda encontramos águas puras e limpas. Fica no sertão, na serra do Vargedo, aproximadamente 38 km do centro. Tem acesso difícil, mas é muito atrativa por parecer uma piscina natural.



CABANHA MULEKINHA

Produtores de diversos tipos de queijos artesanais, inclusive queijos maturados de origem espanhola, a propriedade rural cria gado leiteiro da raça jersey. Os visitantes podem acompanhar a ordenha e ainda ter contato com aves, gansos, galinhas, que circulam livremente.

Terça a sábado das 9h às 17h
Domingos e feriados das 9h às 12h

📱 queijosmulekinha

☎ 16 99827-4892

📍 Rod. Julio Dal Fabbro, Km 14,5



CACHOEIRA DA VARGEM DO SALTO

A Cachoeira Vargem do Salto é formada por várias quedas, sendo a maior delas com 35 metros. Embora esteja em propriedade particular, tem acesso liberado ao público. É possível descer a cachoeira escorregando (local dispõe de câmaras de borstacha). Tem profundidade máxima de 1,50m, com exceção de 2 pontos mais profundos. Fica a 10 km do centro da cidade.



CAPELA BOM JESUS DA PRISÃO

Inaugurada em 29 de agosto de 1928, a Capela Bom Jesus da Prisão situa-se no centro de Ibiúna e é um dos cartões postais da cidade, único prédio tombado. Traz em sua história, a união dos colonizadores, sendo a imagem do santo vindo de Portugal, as árvores do seu entorno são japonesas e os responsáveis pela construção de nacionalidade sírio-libanesa e italiana. Todo segundo sábado do mês, acontece a Feira da Capelinha, unindo vários artesãos, apresentações artísticas e muita gastronomia.



MIRANTE DA FIGUEIRA

Um dos pontos mais altos na região central de Ibiúna, com aproximadamente 1000m de altitude, o Mirante do Morro da Figueira tem vista panorâmica e foi contemplado para sediar o Anfiteatro Municipal, um projeto que revitalizará o espaço, trazendo salas de oficinas, restaurante, café e lazer, promovendo a inclusão da comunidade local.



PRAÇA DA MATRIZ

A Praça Marechal Deodoro da Fonseca no centro de Ibiúna, conhecida como praça da matriz, onde se encontra a Igreja Nossa Senhora das Dores, é palco de apresentações artísticas e vários outros eventos, atraindo multidões. Fica repleta no grito de carnaval, aniversário da cidade, festa de maio e na cantata de Natal.



ESPETO E CIA

Espeto & Cia oferece uma variedade de espetos salgados e doces, com carnes nobres, que podem ser consumidos no local acompanhados de chopp de 300ml e 500ml. E se preferir, pode levar para viagem, assados ou congelados. Segunda à sexta a partir das 19h. Nos fins de semana a partir das 14h.

espetoecaiuna

15 99727-9611

Rod. Buniro Nakao, 1777
(em frente ao Parque das Plantas)



DOM MEIRELES RESTAURANTE

Especializado em peixes, massas caseiras e pratos da cozinha sul-americana, Dom Meireles une qualidade e requinte em um ambiente decorado. As famosas empanadas chilenas, a paella e o salmão na telha, estão entre os pratos mais requisitados.

Funciona a partir das 19h nas sextas-feiras até o almoço aos domingos.

dom_meireles.restauranteibiuina

15 98411-2030

Rod. Buniro Nakao, km 53



MINEIRICES

Delícias mineiras você encontra no restaurante, empório e cafeteria Mineirices. Feijada mineira, galinhada, tuta de feijão, queijos de Minas, doces, cachapas, pão de queijo e muito mais!!! Um buffet com o sabor mineiro por quilo, prato feito ou mixto. E ainda café da manhã e lanches. Em breve abrirá à noite.

Todos os dias das 7h às 18h

mineiricesrestaurante

15 94000-9706 / 3199-2170

Rod. Buniro Nakao, km 50,5
Rua João Mineiro, loja 10



PADARIA HINODE AVENIDA

Um dos lugares mais frequentados em Ibiúna por moradores e turistas, oferece desde café da manhã à porções no final do dia. Nos finais de semana, suas vitrines ficam repletas de delicias, com uma grande variedade de pães e doces para adoçar a vida dos seus clientes.

Aberto todos os dias das 6h às 22h, servindo almoço de segunda a sábado.

hinodepaesavenida

15 3241-1157

Av. Maria La Farina Milani, 230

PATROCINADORES



IDEALIZAÇÃO: **Ideia Nova**
Comunicação

APOIO: **mais Ibiúna**



On the *Mapas Turísticos Online* app, you can select the path to be chosen with an easy search by cities, states, regions, and route/tourist, having a wealth of content and synchronized with the cardinal points so that the user does not have mobility difficulties to reach his destination. Adapted for all cell phone systems, in iOS and Android versions, it allows a quick interaction to access all the tourism trade equipment inserted in the map, as well as information on the natural and cultural attractions of each county.

MAPAS TURÍSTICOS ONLINE

No aplicativo *Mapas Turísticos Online*, pode-se selecionar o caminho a ser escolhido com uma busca facilitada por cidades, estados, regiões e rota/touristas, tendo uma riqueza de conteúdo e sincronizado com os pontos cardiais para que o usuário não tenha dificuldade de locomoção para chegar ao seu destino. Adaptado para todos os sistemas de aparelhos celulares, nas versões iOS e Android, possibilita uma interação rápida de acesso a todos os equipamentos do trade de turismo inseridos no mapa, bem como informações dos atrativos naturais e culturais de cada município.

MAPAS TURÍSTICOS ONLINE



Mitos x Verdades



Ensino à distância

A maioria das instituições oferece cursos de graduação e pós-graduação nas modalidades de ensino presencial e à distância (EAD), gerando muitas dúvidas entre os alunos quanto às vantagens e desvantagens.

MITOS

- Não há valorização no mercado;
- Não existe interação social;
- A qualidade é inferior ao presencial;
- É mais fácil;
- As provas são feitas pela internet;
- Precisa de alta tecnologia;
- EAD é para quem quer diploma fácil;
- Não tem professores para tirar dúvidas;
- É só vídeo-aula.

VERDADES

- Cursos EAD são mais flexíveis;
- Os valores dos cursos de EAD são mais acessíveis;
- No EAD o aluno faz gestão do seu tempo;
- EAD não há limite de aluno por curso;
- No EAD o aluno recebe todo conteúdo para direcionar os estudos;

Na **UNINTER**, os alunos têm tutores e coordenadores disponíveis para tirar todas as suas dúvidas. Outro grande diferencial da entidade são os kits de material, recebidos no decorrer de alguns cursos como Engenharia, Química e Publicidade. Possui educação inclusiva, oportunidade de internacionalização com mais de 25 universidades parceiras ao redor do mundo, curso de inglês gratuito e dicas de vagas de emprego para ex-alunos. A **UNINTER** conta com cursos semi presenciais na área da saúde, como Enfermagem, Podologia, Nutrição, e Estética e cosmética.

Com mais de 1500 graduados e 23 anos de história em Ibiúna, a **UNINTER** é referência em educação e em inclusão de alunos no mercado de trabalho.



uninter.com

☎ 15 3241-2652 📞 15 99705-2652

📍 Polo Uninter Ibiúna 📷 uninter_ibiuna

Portão I - Rua Maurício Benedito Germano, 26
Portão II - Rua Francisco Romano, 98 - Centro



Cachaça

3

Irmãos Artesanal

Ibiúna-SP

Conhecidos como os irmãos do *Empório Engenho*, localizado à beira da Rodovia Bunjiro Nakao, no quilômetro 65, os rapazes lembram das atividades do avô e começam a comercializar sua marca própria: *Cachaça 3 Irmãos*.

Iniciaram a produção em 2018, tendo hoje as variedades de cachaça envelhecidas (*amburana e prata*), e as saborizadas de canela e cambuci. As aguardentes diferem no acondicionamento e no tempo de fermentação, destilação e envelhecimento.

A cachaça prata ou pura fica em tonel de inox, para “não pegar o gosto” da madeira, durante seis a oito meses, período ideal para atingir a qualidade da marca. Já as cachaças saborizadas levam um ano para pegar o gosto e coloração da madeira em tonéis de amburana ou carvalho.

Nas dependências da loja *Empório Engenho*, um barril de carvalho acondiciona o alambique que descansa por seis a oito meses até “pegar o gosto” e estar pronto para o envase. Este é o único tonel de carvalho da destilaria e os fabricantes planejam ampliar esta produção, adquirindo uma área que comporte a produção.

Atualmente estão com capacidade mensal de 400 litros, o que os impedem de alavancar as vendas. “Vários pontos na capital paulista compram o lote fechado, ou seja, a produção do barril de 200 litros”, afirma um dos sócios.

No projeto da nova área pretendida, planejam ter todo o processo da produção, desde a plantação de cana até o alambique, visando ser um ponto turístico, com decoração temática e ter degustação no local. Desta forma irão resgatar a tradição cultural e se tornarão um atrativo para visitantes de outras cidades.

📍 Rod. Bunjiro Nakao, km 65,5 - Ibiúna/SP

☎ 15 99848-4213 📱 @emporioengenho

Produtos:
Suco
Vinho
Queijo
Espetinhos Artesanais

Representantes:
Pacheco
Assimil do Sabor
TC Camargo
Xandó

Rod. Bunjiro Nakao, 1777 (em frente ao Paraíso das Plantas)

Cachaça
3
Irmãos
Artisanal
Itiúna-SP

Produção para
mercado de 18 anos

15 99848-4213
Rod. Bunjiro Nakao, km 65,5 - Itiúna/SP

Registramos: Aquele ambiente de cidade de aquecer
Passaportes por Lucas Duarte

Cogumelo
Paruru
Direto do Produtor

**SHIMEJI, SHITAKE,
CHAMPIGNON**

E mais: FILÉ DE TILÁPIA, ALCACHOFA, MEL,
PALMITO, MASSAS CASEIRAS, TOMATE CEREJA,
COGUMELO MEDICINAL (chamado de shimeji - shiitake - shiitake)

Agora com purificadores
Transformando água e mudando vidas

15 997211828 | 997056074
Rod. Bunjiro Nakao, km 85,4, Paruru - Itiúna

MOMENTOS DELIVERY,
a comida que preferir,
onde e quando você quiser.
QUE TAL AGORA?

Experimente
como é fácil
pedir tudo que
você precisa
sem sair de casa.

Peça pelo app da
Delivery Much.

Seja nosso **PARCEIRO!**
Antes: (11) 9629-0940
comercial.ibiuna@deliverymuch.com.br

**Empório Engenho
Du'Artes**

- Cachaças
- Vinhos
- Queijos
- Salames
- Pimentas
- e mais

15 99848-4213
Rod. Bunjiro Nakao, km 65,5 - Itiúna/SP

**Mercado
Piratuba**
© 15 99801-5875

R. Rio Amazonas, s/n - Piratuba - Itiúna/SP

WRC
Mercado

Água
Cerveja
Carvão
Carnes
Pães
Gás
e muito mais...

Disk Entrega
15 3294-7771 / 99743-5744
R. do Yema, 1072 - Santa Rosa, Itiúna

**ANUNCIE
AQUI**
a partir de
R\$ 75,00

CUPIM
MERCADO
PADARIA E AÇOUGUE

11 3294-2312
NATALIA • MAYARA • NATACHA
Rod. João Del Falso Km 7,5 - Bairro Centro - Itiúna/SP

MASSA CASEIRA CROCANTE E SEQUINHA

PIZZA FRIA
para
Guloso
desde 2017
delivery

11 99769-8280

hinode
Vale a pena saborear a
melhor carne de Itiúna

(15) 3241-2913 Praça Marechal Deodoro, 55 - Itiúna/SP

**Supermercado
IBIÚNA**
- DESDE 1955 -

Accesse:
familiasuperibiuna.com.br/links

f Supermercado Ibiúna @Supermercadoibiuna (15) 3248-9680
Recepção@supermercadoibiuna.com.br
Rua José Junil, 75 - Centro - Itiúna - SP

GASTRONOMIA

CLASSIFICADOS

Cia Liber D'Arte conquista premiações no FENTA

O Grupo de teatro ibiunense participou de festival em Minas Gerais e volta com três premiações e seis indicações.

O Festival Nacional de Teatro de Governador Valadares realizou a sua 14ª edição, dos dias 20 a 23 de janeiro, no Teatro Imaculada, tendo como tema "Arte que conecta", com grande sucesso de público. Teve a participação de dezesseis companhias de teatro vinda de seis estados (MG, PR, RJ, SP, GO e AM), com apresentações voltadas para o público adulto e infantil.

No ano passado o festival foi cancelado devido a pandemia e agora retoma de forma presencial, seguindo as normas de procedimento contra a Covid-19, com regras mais flexíveis. Obteve grande sucesso de público, 892 pessoas nos espetáculos e 210 inscritos nas treze oficinas de capacitação nos bairros da cidade, tendo na programação: circo, dança, de teatro, artesanato e muito mais, além de uma oficina ministrada no formato online.

A **Cia Liber D'Arte** subiu ao palco no dia 21 de janeiro, levando o espetáculo "Contando Histórias", uma peça teatral com dois personagens, Lu e Cadu, que adoram viajar pelo Brasil contando histórias de amores, aprendizados, aventuras e esperanças nascidas nos rios e mares brasileiros, com muito humor e música.

O grupo ibiunense recebeu seis indicações: Melhor figurino, Melhor Iluminação (Juliano Rodrigues), Melhor Maquiagem, Melhor ator (João Victor Lima), Melhor Direção (Rafaela Campos), Melhor Espetáculo. E três premiações: Melhor Cenário (unânime), Melhor Atriz (unânime) e Melhor Trilha Sonora.

Sobre a Cia Liber D'Arte

A Cia Liber D'Arte foi fundada em 2016 pela atriz e diretora de teatro Rafaela Campos, tem projetos mais voltados a cultura popular brasileira e a lutas de minorias como o movimento feminista. Em 2020, foi contemplada com o edital do PROAC LAB com o projeto CONTANDO HISTÓRIAS. Em 2021, apresentou o espetáculo em escolas, eventos da cidade de Ibiúna e no III FESTÃO (Festival de Arte da Região de Sorocaba).

Em 2022, foi o maior destaque no 14º FENTA de Governador Valadares/MG, com seis indicações e três premiações.



DECORA-LAR

Persianas • Cortinas • Carpetes
Pisos laminados • Divisórias
Toldos • Forro em PVC
• Telas Mosquiteiras

11 96402-4433 15 99607-4433

Loja e Fábrica: Rod. Julio Dal Fabbro, Km 04 - Ibiúna/SP

JJS TELAS
FABRICAÇÃO PRÓPRIA

Mais segurança para sua família

Atendemos Ibiúna e Região

11 98289-4666 15 99854-1729

Telas para todo tipo de ambiente • Fabricamos qualquer tamanho

www.jjstelas.com.br

Rua Ruijão Nogueira, Km 69,3 (junto ao comércio) - Ibiúna/SP

Salão Primavera

Temos mesas e cadeiras

COZINHA EQUIPADA, CHUVEIRASQUEIRA E BRINQUEDOS PARA FESTAS INFANTIS

(15) 99626-8580
(15) 99690-7337

ROD. JULIO DAL FABBRO KM. 4 8ª PRIMAVERA

PAIOL

Materiais de Construção
Artefatos de Cimento

Loja Buriçara: 15 3241-2643 / 15 99807-1509
Rodovia Buriçara Nogueira nº 248
Loja Quintana: 15 3241-2819 / 15 99807-8076
Rua Prof. Quintana de Lima nº 675 8º Pº Piquiza

GALPÃO DE IDEIAS

AQUI É VOCÊ QUEM CRIA

(15) 98822-0719

Personalização para sua casa e empresa.
Tiramos a sua ideia do papel fazendo ser possível o seu projeto!

Cortes em Router - CNC/Laser

MADREIRA - MDF - PVC - ACRÍLICO - XPS - AEM
BRINDES EM GERAL • LETREIROS • FACHADAS

galpaodeideias@outlook.com.br
@galpão_deideias

CARVÃO LINO
Varejo e Atacado

15 3248-4206 15 99759-9041

R. Alameda das Orquídeas, 00
Res. Europa - Ibiúna/SP

MALTA
Vidracaria e Decoração

15 99800-0068

- Box
- Vidros Temperados
- Portas e janelas
- Espelhos
- Policarbonatos
- Esquadrias alumínio

vidracaria_malta

PAGAMENTO EM ATÉ 10X NO CARTÃO

Avenida La Farina Milani, 35 - Ibiúna/SP

C.B. CASA BORBA

Materiais elétricos e hidráulicos
Prestação de Serviços
Projetos Elétricos

Posto Padrão A.R.T.

(15) 3241-5935 / 99785-5439

Av. Maria La Farina Milani, 35B - Ibiúna/SP

Cortinas sob medida

Cortinas e Persianas motorizadas
Projetos especiais

laidinha Vieira de Goes
laidinhavieiradegoos
lvi-e-ziel-cortinas.negocio.site

lzi e zziel 15 99764-2336

Rodovia Tancredo Neves, 1073 - Ibiúna/SP

WL
SE É WL PODE CONFIAR!

15 99822-7087 / 15 3241-2425 / 15 3241-6820

Rod. Buriçara Nogueira, Km 69,3 - Ibiúna/SP

Alpaci Eventos

15 3249-3172 / (11) 99317-4487 / (11) 99274-1368
(11) 98876-4040 / (11) 97678-3680

ALPACI
EVENTOS
Espaço Próprio

Casamentos • Festa Temática • Aniversários • Festa Infantil • Bartender • Buffet
Brinquedos Infláveis • Som e Iluminação

Rua dos Mamoeiros, 245 - Bairro Lageadinho - Ibiúna/SP

CASA E DECORAÇÃO

CLASSIFICADOS

Quer anunciar? Ligue ou chame no WhatsApp!
(15) 99806-6567



Centenário da Semana de 22

Em comemoração aos 100 anos da Semana de Arte Moderna de 1922 a Secretaria de Cultura e Turismo preparou um evento especial. Aconteceu no Centro Olímpico, de 15 a 17 de fevereiro, a Mostra de Arte - Centenário de 22, com uma série de apresentações, exposições e debates, tendo como objetivo difundir a formação cultural em Ibiúna.

O festival iniciou com a premiação aos três finalistas do 1º Concurso de Desenho, com tema a Semana de 22. Em terceiro lugar ficou Hyan Amaral da Silva, em segundo lugar Cristiane Santana Mathias e o primeiro lugar foi para André Luiz de Oliveira. A arte do ganhador ilustrou a divulgação deste evento nos convites impressos e nas redes sociais.

Durante os três dias a programação contou com a exposição de quadros do pré-lançamento do documentário que estreia em abril, "Pra onde caminha a arte?", contemplado pela Lei de

Emergência Cultural Aldir Blanc, Lei 14017/2020.

O período noturno, das 19h às 21h, foi contemplado com apresentações artísticas, começando com a peça Villa-Lobos em Movimento da companhia de teatro Cia Liber D'Art, após a premiação. No segundo dia, uma apresentação de Katia Santos, Segunda Pele, vivência performática, finalizando com Sarau Filosófico. Já no terceiro e último dia, os cantores Tainá Cabral e Giovane Martins celebram a Semana de Arte Moderna e a programação termina com apresentação circense da Cia Nissi.



Fotos: SECTUR



Equipe Cia Nissi

Dra Simeí Nhime
PEDIATRA
CENTRO MED. CLÍNICAS
Av. Antônio São Estes, 833 - 2º andar
Centro - São Roque/SP

11 4210-8001
11 97834-5268
@drasimeí_nhime
www.drasimeínhime.com.br

Especialização em pediatria geral
atendimento de recém-nascidos até
adolescentes

Dra. Simeí Nhime - Pediatra CRM 195383

Glória Jane Rodrigues
11 99513-0709

Podólogo • Terapeuta Integrativa
Reflexologia • Fita de Access
Flóres do Saint Germain • Reiki

Reiki é uma técnica considerada como terapia
integrativa, em que o terapeuta estende suas mãos
sobre partes do corpo do paciente para canalizar
energia vital universal, a fim de restaurar o equilíbrio
físico, regularizar suas funções vitais e equilibrar o
campo mental e emocional.

Dr. Edson Antônio Gonçalves, 746 - Rio de Uma de Janeiro - Itiúba/SP

Fátima Taniguti
TERAPEUTA
Reflexologia • Cromagem Intelectual • Projeções
Reflexologia Podal • Ventosa Terapias
ATENDIMENTO EM DOMICÍLIO
11 99713-7845
R. D. Antônio A. Moraes, 385 - Bairro Lavapés

**FARMÁCIA
DROGARIA
BUNJIRO**

15 99180-7679
RODOVIA BUNJIRO NAXAO
KM 63,8 - IBIJUBA - SP

**Depilação Definitiva
A LED**
A evolução chegou!

Agende seu
horário e fique
livre dos pelos!

Avenida Capitão Manoel de Oliveira Carvalho, 16 - Centro - Itiúba
Rua José Alembick, 68 - Centro - São Roque - Atrás do Pátio Corina
11 Whatsapp: (15) 99655-3463
11 Whatsapp: (15) 99692-0390
Telefone: (15) 3248-1250

ACUPUNTURA | TERAPIAS NATURAIS
Jussara Camargo Campos
DORA SOUZA

- Reflexoterapia
- Massoterapia
- Acupuntura Analgésica
(para dor aguda/crônica)
- Shiatsu
- Yoga • Florais de Maria
- VENTOSATERAPIA (ventosidade)

11 99708.7219
Av. Cap. de Oliveira Carvalho, 16 (na feira) - Itiúba

Abril Azul
02/04
Dia Mundial da Conscientização do Autismo

**ESPAÇO
BRANCO**
11 99765.6827
NOVO ENDEREÇO
Rua Antônio de V. Barros, 81 - Centro, Itiúba
(na feirinha - próximo ao Normal)

Carlos e Luci Joias
Um presente
que emociona!
08 de maio - Dia das Mães
Av. Fortunatinho, 243 Loja 1 - Centro - Itiúba
11 99817-8023

POX
PARCERIA DE
SUCESSO!
Chris Pires
e Fran Borba

PRIMA NÍVEL DAS
PROFISSÕES ARTES
FALANDO O QUE SUAS MÃES
AMAM

E AINDA COM OS MELHORES
EQUIPAMENTOS E TRATAMENTOS
CONCEBIDOS PARA CUIDAR DE
VOCE E SEU BEBÊ

Rua Antônio Manoel de Oliveira
16 - Centro - Itiúba
(15) 99738-8793 / (15) 3248-4138

LANÇAMENTO
Linha Densitella
Leve, resistente e moderna

Garantia
e manutenção

PAGAMENTO EM ATÉ
10x cc

CREDENCIADO
próprio

Itiúba 11 99809-7813
Piedade 11 99672-2132
São Roque 11 95550-8054

BELEZA, SAÚDE E MODA

CLASSIFICADOS

Quer anunciar? Ligue ou chame no WhatsApp!
(15) 99806-6567



Inscrições abertas para o Projeto Guri

O Projeto Guri abriu o seu período de inscrições que vai até o dia **01 de Abril**. As matrículas são para *crianças e adolescentes* de 6 a 17 anos, interessados nos cursos gratuitos de *Inicialização Musical* (6 a 8 anos), *Coral Juvenil* (a partir dos 9 anos), *Violão* (a partir dos 8 anos) e *Percussão* (a partir dos 8 anos).

As inscrições serão feitas **PRESENCIALMENTE** na Secretaria de Cultura e Turismo, localizada na Rua José Eugênio Machado, 163. Para se matricular são necessários aos documentos Cédula de Identidade (RG), CPF do aluno e do responsável, comprovante de residência e declaração escolar. A seleção dos alunos será feita por ordem de inscrição.



Oficinas, cursos e palestras on-line gratuitas

A Prefeitura de Ibiúna, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, está disponibilizando no mês de março, em parceria com o Governo do Estado de São Paulo, mais **16 oficinas, cursos e palestras on-line e gratuitas**, em diversas áreas da Cultura. Os cursos serão realizados, ao vivo, pelo aplicativo Zoom e as inscrições começaram no dia 07 de fevereiro e podem ser feitas através do link: linktr.ee/oficinasnointerior.

Mais informações: <https://ibiuna.sp.gov.br>



Feira Natural todo sábado!

Com o apoio do Sindicato Rural de Ibiúna, aos sábados acontece a feira com **produtos 100% naturais**, sem agrotóxicos e fresquinhos. Uma variedade de *hortaliças, verduras, geleias, mel, ovos caipiras, pães e frutas*, são vendidas no local, direto do produtor. É realizada das **9 às 14h** na Av. Antônio Falci, próxima da rotatória Ibiúna/Mairinque (ciclovía).



PARABÉNS,
IBIÚNA!

CENTRAL VEÍCULOS

• COMPRA • VENDA • TROCA • FINANÇAS

(15) 99775-2990 / 3248-2222

email: centralveiculosibiuna@gmail.com

Av. Venâncio Benedito de Campos, Centro - Ibiúna/SP

AUTO MECÂNICA BETO

• Injeção Eletrônica
• Limpeza de Bicos Injetores
• Ajustagem Eletrônica

Beto: 15 99800-1125

Rua Alcino de Vasconcelos Ferrari, 144
Centro - Ibiúna/SP

100% MOTOS W

Peças - Acessórios - Serviços

Email: comparcemotomotos@bol.com.br
comparcentomotos@gmail.com

(15) 3248-2724
(15) 3248-4350

Loja 01 - Av. Venâncio Benedito de Campos, 310/2 - Centro - Ibiúna/SP
Loja 02 - Rodovia Tancredo Neves, 1020 - L. 3 - Ibiúna/SP

TININHO

Auto Peças e Acessórios

15 3248-1093

Av. Cos. Manoel de Oliveira Carvalho, 212 - Centro, Ibiúna

Carlinhos Baterias

Carros - Caminhões - Tratores - Motos - Náutica
NoBreaks - Alarmes
Nacionais e Importados

DISK ENTREGA

15 3241-2973 | 3248-1035 | 11 95829-6500

Av. Antonio Fátio, 1040 (Marginal) - Centro - Ibiúna/SP

KLEBÃO
Smulfil

Auto Elétrico • Alarme • Som
Acessórios Automotivos

15 99798-5292

Rua Alcino de V. Ferrari, nº 37 - Ibiúna/SP

AUTO MOTO ESCOLA
Alfredinho AS

Educando para o Trânsito

Prova de Reciclagem
e de Renovação
ÚNICOS CREDENCIADOS!

15 99658-1871

R. Raimundo Santiago, 93, Centro (em frente ao Objetivo)

Ibiúna

COMPRA • VENDA • TROCA • FINANÇAS

(15) 3248-3209 / 99755-5302

email: ibiunaveiculos@ibimail.com

R. José Junji, 130 - Centro
(em frente ao Supermercado Ibiúna)

FUNILARIA E PINTURA Fabricio

Atendemos seguradoras

15 99797-5813

Entrada da Figueira, 617 (ao lado da Oficina de Pint) - Ibiúna/SP

FUNILARIA E PINTURA

RUI

Serviços Automotivos

15 99764-7639

Travessa Moraes, 597 B - Laval II - Ibiúna/SP

ANUNCIE AQUI

Anúncios a partir de R\$ 75,00

15 99806-6567

mais Ibiúna

POSTO DE MOLAS IBIÚNA Ltda.

Auto Elétrica em Geral

15 99755-2845 Gui

Serviços de Molas em Geral • Reformas de Trucks

Rod. Bunjiro Nakao KM 60 - B° Votorantim - Ibiúna/SP



Desafios

• Pensamento Lógico

		SUCO			IDADE		
		Laranja	Limão	Maracujá	7 anos	8 anos	9 anos
NOME	Carina						
	Lucas						
	Talita						
IDADE	7 anos						
	8 anos						
	9 anos						

Três crianças estão brincando enquanto a mãe de uma delas prepara três sucos diferentes. Siga as pistas para descobrir o suco favorito e a idade de cada uma das crianças.

Dica 1: A menina que gosta de suco de laranja tem dois anos a mais que Talita

Dica 2: A criança que gosta de suco de maracujá tem 8 anos

NOME	SUCO	IDADE
Carina		
Lucas		
Talita		

• Solução do Caça Palavras - Ed. 78



• Solução do Caça Palavras - Ed. 79



• Solução do Caça Palavras - Ed. 80



Coleção
mais Ibiúna

COMPLETE A SUA COLEÇÃO!

Encomende a sua:
 15 99806-6567

Água NÃO É tudo IGUAL

Entre em contato:
 || 4711-2414
 || 99552-9500

Rua Martinho Xavier Fernandes, 512 Bairro Canguera | São Roque/SP | CEP 18145-029

Viana
 Clínica Veterinária
 www.raicesviana.com.br
 @vetviana

(11) 3240-2402 | (11) 95214-8338
 Rod. Bunjiro Nakao, km 63.5 - Ibiúna/SP

K&F
 Corretores de Imóveis
 www.kfcorretoresdeimoveis.com.br
 VENDE - COMPRA - AVALIAÇÃO

Erick
 CRECI 305723
 15 99712-4412

Léia
 CRECI 156209
 15 99807-1139

Rua José Cipriano de Freitas, 161 - Centro - Ibiúna/SP

Cães & Bichos

Realiza atendimentos para animais domésticos e fazemos exames, tratamos doenças, vacinamos e muito mais.

(11) 3241-5367
 (11) 98144-3436
 (11) 99715-7673
 (11) 99651-8321

Av. B. Santos Dumont, 401 (Praça Central)
 Av. B. Santos Dumont, 401 (Praça Central)
 Av. B. Santos Dumont, 401 (Praça Central)

Ibicampo
 www.ibicampoimoveis.com.br
 CRECI: 39135-J

- Chácaras
- Terrenos
- Represa
- Condomínios
- Loteamentos
- Sítios
- Financiamento bancário
- Avaliação
- Assessoria jurídica

15 98120-6566 | 15 3199-0220

Rod. Bunjiro Nakao Km66, Estr. Seicho-No-Ie - Ibiúna/SP

MANHÃES - IMÓVEIS
 Sítios • Chácaras • Casas • Lotes

OPORTUNIDADES!
 COMPRAR • VENDER • TROCAR: CADASTRE SEU IMÓVEL AQUI!
 carlosmanhaes@creci.org.br • www.manhaesimoveis.com.br
 15 3249-1442 / 15 99708-5397 / 15 98172-3208

Rod. Bunjiro Nakao, KM 63 - Ibiúna/SP

KUMON Unidade Ibiúna

MATRÍCULAS ABERTAS O ANO TODO

KUMON É PARA A VIDA

15 99611-0908 15 3241-1046

R. Cel. Salvador Rolim de Freitas, 279

ÓCULOS PRONTO
 em 1 hora

15 99809-7813

ARMACÕES a partir de **R\$ 89,00**

GARANTIA e manutenção

LABORATÓRIO próprio

PAGAMENTO EM ATÉ 10 vezes CC

ANUNCIE AQUI a partir de R\$ 75,00

PRODUTOS E SERVIÇOS

CLASSIFICADOS

Quer anunciar? Ligue ou chame no WhatsApp!
 (15) 99806-6567



PARABÉNS IBIÚNA

A **colonização** da região iniciou-se com a **fazenda** de Manoel de Oliveira Carvalho que, em 1711, recebeu uma sesmaria de uma légua em quadra. Seu herdeiro, Manoel de Oliveira Costa, erigiu nesse local, por volta de 1760, uma **capela** sob a invocação de Nossa Senhora das Dores. Única num grande território, esta sediou uma pequena povoação que se fixou ao seu redor, formando um vilarejo muito procurado para descanso dos **tropeiros** que demandavam às feiras de Sorocaba. Mais tarde, a fazenda e a capela foram adquiridas por Matheus de Abrão Pereira que conseguiu a elevação da povoação, em 1811, a **freguesia**, com o nome de Nossa Senhora das Dores do **Una**. A tradição simplificou a denominação do povoado para Una, devido à capela localizar-se nas proximidades do rio igual nome. O topônimo atual **Ibiúna**, adotado somente em 1944, é de origem indígena que significa terra escura ("Ibi" = **terra**, "una" = **preto**, escuro). Nos primeiros tempos a base socioeconômica do lugar foi a **agricultura** de subsistência, contudo, a partir da criação do Município, em 1857, novos **lavradores** afluíram à região dedicando-se ao extrativismo vegetal (produção de carvão e madeira de lei) e mineral (exploração de areia e argila). Mas a fase de maior desenvolvimento deu-se com imigração Japonesa, cujos membros se concentraram em grande parte de Ibiúna. Iniciaram a formação de **chácaras** voltadas à produção hortifrutigranjeira, de grande importância no chamado cinturão verde da Grande São Paulo.

Fonte: www.cidadesdomeubrasil.com.br/ibiuna

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

Coleção **mais Ibiúna**



 (15) 99806-6567  @revistamaisibiuina

SOMENTE POR ENCOMENDA



10 anos
pães e conveniência
hinode

 hinodepaesavenida

