



Gazeta do Estado

Sábado

Goiânia, 03 de agosto de 2024

Ano 19 - Edição 5793

f gazetadoestado.com.br

X [gazetadoestado](https://twitter.com/gazetadoestado)

62 3249-8883



GERAL

Seis dos dez medicamentos mais vendidos no Brasil são produzidos em Anápolis

Divulgação

PÁGINA 03



DENÚNCIA

Casa da Bebida é vítima de tentativa de fraude por meio do uso de inteligência artificial

Divulgação



PÁGINA 03

EVENTO

Sexta etapa do Circuito Goiano de Pesca Esportiva agita Luziânia

Divulgação



PÁGINA 04

EDUCAÇÃO

Volta às aulas: dicas para lancheiras saudáveis e atrativas para a criançada

PÁGINA 04



ENTRETENIMENTO

Netflix anuncia protagonistas da adaptação literária de 'De Férias com Você'

Divulgação

A plataforma de streaming escalou Tom Blyth e Emily Bader para os papéis principais na adaptação do best-seller de Emily Henry

A REDAÇÃO - A Netflix revelou os protagonistas da adaptação cinematográfica de "De Férias com Você", originalmente intitulado "People We Meet On Vacation", livro best-seller da autora Emily Henry. A notícia foi divulgada nas redes sociais da plataforma, que anunciou que Tom Blyth e Emily Bader interpretarão os personagens principais, Poppy Wright e Alex Nilsen, respectivamente.

Tom Blyth é conhecido por seu papel em "Jogos Vorazes: A Cantiga dos Pássaros e das Serpentes", onde interpretou um jovem Presidente Snow. Já Emily Bader ganhou destaque em "Minha Lady Jane", onde sua performance foi bastante elogiada pela crítica.



gos. Dez viagens de verão. Uma última chance de se apaixonar.

Poppy e Alex. Alex e Poppy. Eles não têm nada em comum. Ela é uma garota rebelde; ele usa calça cáqui. Ela tem um desejo insaciável de viajar; ele prefere ficar em casa lendo um livro. E

de alguma forma, desde uma fatídica carona na faculdade há muitos anos, os dois são melhores amigos.

Durante a maior parte do tempo, Poppy e Alex moram longe um do outro - ela em Nova York, ele em sua pequena cidade natal, mas todo verão,

há dez anos, embarcam juntos em uma semana deliciosa de férias.

Até dois anos atrás... quando eles estragaram tudo. E, desde então, não se falaram mais.

Poppy tem todas as coisas de que precisa, mas se sente estagnada. E, se alguém lhe pergun-

ta quando foi a última vez que se sentiu realmente feliz, ela sabe que foi naquela viagem final com Alex. Por isso decide convencer seu melhor amigo a saírem de férias juntos mais uma vez - pôr tudo em pratos limpos, fazer dar certo. Milagrosamente, ele

concorda.

Agora Poppy tem uma semana para consertar as coisas. E, quem sabe, contornar a grande verdade que permanece em silêncio no meio de sua amizade aparentemente perfeita.

Será que algo mais ainda pode dar errado?"

OLÍMPIADAS 2024

Beatriz Souza brilha no judô e conquista primeiro ouro do Brasil em Paris

Divulgação

Vitória coloca o Brasil na 18ª posição no quadro geral de medalhas, com uma de ouro, três de prata e três de bronze

O esporte brasileiro conquistou sua primeira medalha de ouro nos Jogos Olímpicos de Paris 2024 com a vitória de Beatriz Souza sobre a israelense Raz Hershko na final da categoria +78kg feminino.

A vitória começou a ser definida nos primeiros 30 segundos de luta, quando a brasileira marcou um wazari ao derrubar a adversária durante uma tentativa de o-soto-gari - um movimento que varre a perna da oponente para fora, empurrando-a contra o



pé. Com a queda da israelense, Beatriz abriu a pontuação.

Apesar de duas advertências por falta de iniciativa, a luta continuou com a israelense quase aplicando um golpe que poderia igualar o placar. No entanto, Beatriz conseguiu se desvencilhar, evitando tocar o solo com a lateral ou as costas.

Concentrada, Beatriz administrou a vantagem enquanto a adversária demonstrava sinais de cansaço.

Essa vitória colocou o Brasil na 18ª posição no quadro geral de medalhas, com uma de ouro, três de prata e três de bronze.

GERAL

Seis dos dez medicamentos mais vendidos no Brasil são produzidos em Anápolis

Município goiano se destaca como o segundo maior polo farmacêutico do país

A REDAÇÃO - A cidade de Anápolis se destaca como o segundo maior polo farmacêutico do país, com duas empresas entre as mais relevantes do setor. Segundo um levantamento da consultoria IQVIA, seis dos dez medicamentos mais vendidos no Brasil nos últimos 12 meses, encerrados em junho deste ano, são fabricados em Anápolis.

A farmacêutica Neo Química domina o ranking, com cinco de seus medicamentos figurando na lista, sendo dois deles no top 3. O Neosoro AD, produzido pela Neo Química, lidera como o segundo medicamento mais vendido, com 69,7



Divulgação

milhões de unidades comercializadas. Em terceiro lugar, está a losartana potássica, também da Neo Química, com 48,7 milhões de unidades.

Juntas, essas vendas superam as do primeiro colocado, o antidiabético Glifage XR, da multinacional alemã Merck, que vendeu 116,7 milhões de

unidades.

Além dos destaques já mencionados, o medicamento Torsilax, da Neo Química, ocupa a sexta posição com 34,2 milhões

de unidades vendidas. A losartana potássica do Laboratório Teuto aparece em oitavo lugar, com 29 milhões de unidades. Fechando o top 10 estão

o citrato de sildenafil e a dipirona sódica, ambos da Neo Química, com 27 milhões e 26,3 milhões de unidades vendidas, respectivamente.

O setor farmacêutico como um todo atingiu a marca de 5,42 bilhões de unidades vendidas nos últimos 12 meses, apresentando um crescimento de 1,92% em relação ao período anterior, que havia registrado 5,32 bilhões de unidades.

“Anápolis e seus distritos industriais, que abrigam o setor farmacêutico de nosso estado, são fundamentais para a economia e a saúde não apenas de Goiás, mas de todo o Brasil, fortalecendo nossa capacidade produtiva e competitividade global”, afirma Joel de Sant’Anna Braga Filho, secretário estadual de Indústria, Comércio e Serviços.

DENÚNCIA

Casa da Bebida é vítima de tentativa de fraude por meio do uso de inteligência artificial

O uso da inteligência artificial (IA) tem se expandido rapidamente em diversos setores da sociedade, promovendo inovações e otimizando processos em áreas que vão desde a saúde até a exploração espacial. Entretanto, a IA também pode ser utilizada por pessoas mal intencionadas para cometer crimes, golpes e fraudes. A empresa Casa da Bebida, com sede em Goiânia, foi vítima de criminosos que utilizaram a IA para uma tentativa de golpe.

A empresária Thaily Semensato, sócia-proprietária da Casa da Bebida, usou as mídias sociais para denunciar uma tentativa de golpe. Em vídeos publicados em seu perfil, ela alerta sobre um anúncio patrocinado no Instagram, que, falsamente, se apresenta em nome de Thaisa Couto. O anúncio utiliza cenas reais do centro de distribuição da Casa da Bebida e a imagem de Thaily Semensato, além de uma inteligência

artificial para simular sua voz, para promover uma promoção de kit de uísque.

De acordo com Thaily Semensato, o anúncio leva para um site que não é o da Casa da Bebida. “Nós não estamos fazendo enquete, não estamos fazendo promoção e não sou eu falando naquele vídeo”, destaca a empresária em postagens que fez no perfil dela no Instagram. Ela pede a colaboração dos seguidores para denunciar o perfil que está veiculando o anúncio fraudulento.

A empresária ficou sabendo do golpe por meio de clientes, que viram o anúncio e a alertaram. Ela afirmou ainda que uma das clientes da Casa da Bebida chegou a fazer uma compra no valor de R\$ 3 mil.

DEEFAKE E OUTRAS TECNOLOGIAS

Como acontece com qualquer tecnologia poderosa, a IA também pode ser utilizada para



Divulgação

fins nefastos, incluindo a prática de fraudes de toda ordem. A capacidade da IA de aprender, adaptar-se e executar tarefas com eficiência

sobre-humana torna-a uma ferramenta valiosa para os fraudadores, que buscam explorar vulnerabilidades do sistema financeiro, de platafor-

mas de e-commerce e do setor industrial.

Fraudes assistidas por IA podem assumir diversas formas, incluindo a criação de e-mails e men-

sagens de phishing mais convincentes, utilizando processamento de linguagem natural para imitar o estilo de escrita de indivíduos específicos e conduzir BEC scams (Business Email Compromise) bem-sucedidos.

Além disso, a IA pode ser usada para gerar deepfakes – vídeos e áudios falsificados extremamente realistas – para manipular a opinião pública e os consumidores, extorquir pessoas ou realizar qualquer outra fraude que depende de identificação pessoal positiva. Ao que tudo indica, foi essa a tecnologia usada na tentativa de golpe contra a Casa da Bebida.

De acordo com o relatório do Grupo de Trabalho Anti-Phishing, as redes sociais e as plataformas de e-mail foram o principal local de circulação de mensagens golpistas em texto no ano passado. As redes sociais concentraram 43% dos golpes e as plataformas de e-mail, 15%.

EVENTO

Sexta etapa do Circuito Goiano de Pesca Esportiva agita Luziânia

Torneio vai reunir cerca de 260 pescadores

A REDAÇÃO - A cidade de Luziânia recebe hoje, 3 de agosto, a sexta etapa do Circuito Goiano de Pesca Esportiva. O torneio, patrocinado pelo Governo de Goiás através da Goiás Turismo, promete atrair cerca de 260 pescadores de diversos municípios goianos e até de outros estados brasileiros para o Bali Park.

A programação do evento teve início nesta

sexta-feira, 2 de agosto, com uma palestra destinada a estudantes da rede pública. Durante a atividade, os alunos foram instruídos sobre a importância da conservação ambiental e da proteção das espécies aquáticas. À noite, a partir das 20h, será realizada uma prova de arremesso, marcando a primeira competição do torneio.

A competição oficial começa às 7h, com a largada no Bali Park. Os participantes passarão o dia no Lago Corumbá IV, onde competirão na modalidade "pescue e solte". Isso significa que as es-



Divulgação

pécies capturadas serão registradas em vídeo para garantir a transparência e a preservação.

Para a Temporada 2024, o Governo do Estado está investindo R\$

1,2 milhão, que inclui o Circuito Goiano de Pesca Esportiva e o evento Gigantes do Araguaia. Ambos os torneios são parte do calendário oficial de competições do estado.

Fabrizio Amaral, presidente da Goiás Turismo, destacou que a meta é consolidar Goiás como um dos principais destinos para a pesca esportiva. "Queremos promover o estado como um local de excelência para a pesca esportiva, estimulando a economia local, gerando empregos e fomentando a renda nas cidades que recebem os eventos", afirmou Amaral.

Para a Temporada 2024, o Governo do Estado está investindo R\$

EDUCAÇÃO

Volta às aulas: dicas para lancheiras saudáveis e atrativas para a criançada

Com o retorno às aulas, volta o desafio de manter a criança bem alimentada no período escolar. E, para ter uma boa qualidade nutricional nas refeições na escola, é necessário um bom planejamento.

A nutricionista do Oba Hortifruti, Renata Guirau, explica que nem sempre é preciso que tudo seja preparado em casa, mas é muito importante que os alimentos sejam bem selecionados. "Uma leitura atenta dos rótulos é fundamental para que possamos identificar os ingredientes contidos em cada produto", ensina. "Evitar alimentos com açúcares adicionados, excesso de gordura, corantes e outros aditivos químicos fará toda a diferença", alerta a especialista.

Oferecer variedade à criança em casa também é uma boa estratégia para que ela aceite alimentos diferentes no lanche na escola, seja em relação aos

que vão na lancheira ou nas refeições que a escola oferece. "O exemplo dos pais para que isso dê certo é essencial", afirma Renata.

Seis dicas que vão ajudar a deixar o lanche escolar mais gostoso:

- Sempre que possível, deixe a criança ajudar a preparar a lancheira ou pelo menos escolher um dos itens que vão compor a refeição (por exemplo: qual fruta prefere levar).

- Observe sempre se a refrigeração está adequada. Lancheiras térmicas, gelos em gel e garrafas térmicas ajudam a conservar.

- Algumas crianças não gostam de alimentos em temperaturas intermediárias (por exemplo: come iogurte em casa que acabou de sair da geladeira, mas não gosta do iogurte que ficou na lancheira). Observe se isso ocorre.

- Tenha um planejamento: definir a lista de compras, em qual dia

comprar os alimentos e quando preparar.

- Incluir vegetais na lancheira é essencial para que os pequenos façam refeições nutritivas e mantenham o hábito de consumir esse grupo de alimentos. Tente sempre colocar uma fruta e/ou um legume, em receitas ou inteiros ou picados.

- Um mesmo alimento pode ser oferecido de formas diferentes: em utensílios coloridos, cortado em formato diferente etc. A criatividade ajuda muito para que a criança se interesse pelo lanche. Também é possível deixar bilhetinhos carinhosos para ela ler no momento da refeição.

"Comer não é apenas um ato nutricional, mas também social e afetivo", diz a nutricionista.

SUGESTÕES DE CARDÁPIOS

Segunda
Manhã: Pão de queijo



Divulgação

tradicional + iogurte natural + manga picada

Tarde: Pão de leite com requeijão + maçã

Terça
Manhã: Pão de fermentação natural com queijo fresco + melão picado

Tarde: Panqueca de banana - Como fazer: 1 ovo + 1 colher de sopa de farinha de aveia + 1 banana nanica madura amassada + 1 pitada de canela em pó. Misture tudo e cozinhe em uma frigideira, dourando

os dois lados. Deixe esfriar antes de acondicionar na lancheira.

Quarta
Manhã: Tapioca com muçarela e tomate + manga picada

Tarde: Biscoito de arroz com geleia 100% fruta + pera

Quinta
Manhã: Minitorradas com boursin de azeitonas + melancia picada

Tarde: Pão de fermentação natural com patê de

atum + mexerica - Como fazer: 1 colher de sopa de creme de ricota + 1 colher de sopa de atum ralado em água + 1/2 colher de sopa de salsinha picada + Sal a gosto. Misture tudo e use como recheio de pães e torradas.

Sexta
Manhã: Torta de frango + morangos

Tarde: Crepioca recheada com queijo e orégano + goiaba

SOBRE O OBA HORTIFRUTI

Atualmente, a marca possui mais de 70 lojas espalhadas pelos Estados de São Paulo, Goiás e Distrito Federal. Com mais de 40 anos de história, o Oba expandiu sua atuação no mercado com setores de frios e laticínios, açougue, adega, mercearia, importação própria, pré-lavados, lanchonete, floricultura, padaria e restaurante, que complementam o setor de hortifruti.

Gazeta

Alameda do Contorno, 1508, Qd. 37, Lt. 05,
Santo Antônio, CEP: 74.853-120, Goiânia-GO

DIRETOR PRESIDENTE
Adão dos Reis Gonçalves
adao@gazetadoestado.com.br

VICE PRESIDENTE
Nana Gonçalves
nana@gazetadoestado.com.br

COMERCIAL
Tel: (62) 3249-8883
comercial@gazetadoestado.com.br

PUBLICAÇÃO LEGAL
Tel: (62) 3249-8883
editais@gazetadoestado.com.br

REDAÇÃO
redacao@gazetadoestado.com.br

DISTRIBUIÇÃO
go@gazetadoestado.com.br
df@gazetadoestado.com.br

DIAGRAMAÇÃO
GT Designer

DIREÇÃO DE JORNALISMO
Adão Gonçalves
MTB 3719/GO

EDITOR DE REPORTAGEM
Eube Messias
MTB 3720/GO
eube.messias@gazetadoestado.com.br



■ Cora Fernandes
corafnd@gmail.com

“
ISSO É TÃO
BARRO!”

QUE ISSO, UM FILME?

MENINAS MALVADAS: O MUSICAL

Seguindo a história original, o musical acompanha Cady Heron, uma jovem que se muda da África para os Estados Unidos e precisa começar uma nova vida, enfrentando dificuldades para se adaptar à mudança de rotina - principalmente no novo colégio. Entre os vários estudantes do North Shore, Cady conhece o grupo das garotas mais populares do local, comandado por Regina George, a abelha-rainha da escola. Inicialmente, Cady sente que as coisas podem funcionar e que ela consegue se encaixar entre as novas amigas, mas a situação começa a fugir do controle - principalmente depois que ela se apaixona pelo menino errado.

CORA INDICA

Se a Regina George de McAdams era dissimulada, Rapp traz um olhar um olhar letal, sexy e impiedoso para

a abelha rainha da escola; enquanto Angourie Rice brilha com sua Cady inocente e maldosa, são Auli'i Cravalho e Jaquel Spivey que roubam a cena ao interpretarem Janis e Damian de maneira contagiante. Claramente, o musical não veio para ser um novo clássico por sua reciclabilidade, mas também, é uma aposta inofensiva e divertida, se comparado a sequência fashion Meninas Malvadas de 2011.

FICHA TÉCNICA

Título: Meninas Malvadas: O Musical

Ano produção: 2024
Dirigido por: Arturo Perez. Jr/Samantha Jayne

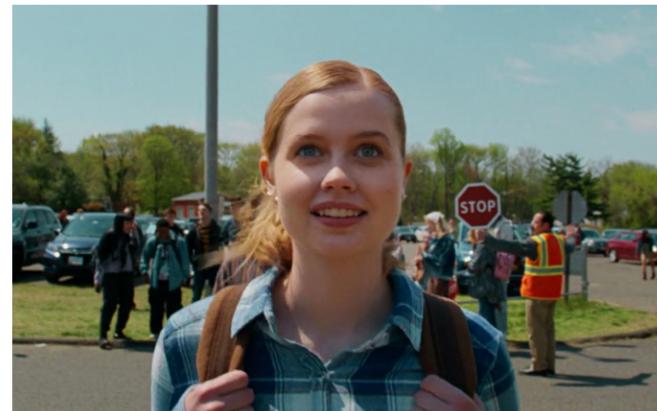
Estreia: 11 de Janeiro de 2024

Duração: 112 minutos

Classificação: 12

Gênero: Comédia/Musical

País de origem: Estados Unidos da América



RECEITAS PRÁTICAS E FÁCEIS

QUICHE

INGREDIENTES DA MASSA

235 gramas de farinha de trigo
100 gramas de margarina gelada ou manteiga gelada
6 gramas de sal
1 gema de ovo
30 mililitros de água gelada

INGREDIENTES DO RECHEIO

200 gramas de bacon picado
70 gramas de cebola picada
2 ovos
200 gramas de creme de leite
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Noz-moscada ralada a gosto
80 gramas de queijo parmesão ou outro ralado grosso ou picado

MODO DE PREPARO DA MASSA

Em uma tigela, amasse a farinha de trigo, a margarina, a gema, a água e o sal até a massa desgrudar das mãos. Abra a massa em formas de sua preferência, apertando bem dos lados até a borda. Fure a massa com um garfo para assar sem estufar. Asse por 15 minutos em forno previamente aquecido a 180 graus Celsius.

MODO DE PREPARO DO



RECHEIO

Para fazer o recheio, refogue o bacon picado com a cebola até dourar bem e perder grande parte da sua gordura. Coloque o bacon refogado em um

prato com papel-toalha e deixe esfriar. Num recipiente, bata os ovos levemente com um batedor de arame ou com um garfo e derrame sobre o bacon refogado.

Adicione ao bacon o creme de leite, o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada, misturando bem todos os ingredientes. Adicione também o queijo ralado e misture.

Coloque o recheio sobre a massa assada. Leve ao forno a 180 graus Celsius por 30 minutos. Sua quiche lorraine está pronta para servir. Bom apetite!

INDEPENDÊNCIA É TUDO!

Gazeta do Estado

**Somos Impresso
Somos Digital
Somos Conteúdo**

Prefeitura de Goiânia promove o Café Sinfônico

Hemolabor – Hematologia e Laboratório de Pesquisas Clínicas Ltda.

CNPJ/MF nº 00.418.954/0001-19 – NIRE 52.200.129.484
Edital de Convocação para Reunião de Sócios, a ser realizada em 13/08/2024
Na qualidade de sócios administradores da Hemolabor – Hematologia e Laboratório de Pesquisas Clínicas Ltda., sociedade empresária limitada, com sede na Rua 5-A, nº 90, Quadra 8A, Lote 9/10 e 11, Setor Aeroporto Goiânia – Cidade de Goiânia, Estado de Goiás, CEP 74.075-210, devidamente inscrita no CNPJ sob nº 00.418.954/0001-19, com seus documentos societários arquivados na JUCEG – Junta Comercial do Estado de Goiás, sob o NIRE 522.0012948-4 (“Sociedade”), vimos pelo presente edital, CONVOCAR os senhores sócios para se reunirem em Reunião de Sócios (“Reunião de Sócios”) a ser realizada em, primeira convocação, às 11:00 horas do dia 13/08/2024, na sala de reuniões da unidade onco-hematológica da Sociedade, localizada no endereço da Avenida L, nº 84, 2º andar, Setor Aeroporto Goiânia – Cidade de Goiânia, Estado de Goiás, para examinar, discutir e deliberar sobre: (i) ratificação da antecipação do fim do mandato da diretoria da Sociedade eleita através da 37ª Alteração e Consolidação do Contrato Social da Sociedade, datada de 20/12/2023 e registrada perante a JUCEG – Junta Comercial do Estado de Goiás em 03/01/2024 sob o nº 20233735119; (ii) ratificação da eleição da nova diretoria da Sociedade; (iii) aprovação da liquidação da participação societária atualmente detida pelo Espólio de Ubirajara de Oliveira Fernandes, nos termos da Cláusula Décima Quarta do Contrato Social da Sociedade; (iv) formalização do início da contagem do prazo para apuração dos haveres devidos e respectivo pagamento; (v) formalização da 38ª Alteração e Consolidação do Contrato Social da Sociedade para refletir as deliberações tomadas; e (vi) autorização dos diretores da Sociedade a praticar todos os atos necessários ao fiel cumprimento das deliberações tomadas pela Reunião de Sócios. Em atendimento aos arts. 1.074 e 1.079 do Código Civil (Lei Federal nº 10.046, de 10/01/2002), a Reunião de Sócios instala-se, em primeira chamada, com 3/4 (três quartos) do capital social e, em segunda, com qualquer número. Os sócios que não puderem comparecer na data e horário marcados poderão se fazer representar por procuradores devidamente constituídos através da outorga de mandato, com especificação precisa dos poderes e atos autorizados. Contando com a presença e participação de V.Sas., subscrevemo-nos. Goiânia/GO, 01 de agosto de 2024. **Francisco Pereira Borges; Luis Henrique Ribeiro Gabriel.** (02 e 03/08/2024)

RASTREIO DA VERSÃO DIGITAL



PUBLICIDADE LEGAL

(62) 3249-8883 - EDITAIS@GAZETADOESTADO.COM.BR

ASSINADO ELETRONICAMENTE
POR CERTIFICAÇÃO DIGITAL
CONFORME LEI 13.818/2019

VERIFICAÇÃO
ACESSE: VERIFICADOR.ITI.GOV.BR

EDITAL DE LEILÃO DE ALIENAÇÃO FIDUCIÁRIA

mega leilões

FERNANDO JOSE CERELLO G. PEREIRA, Leiloeiro(a) inscrito(a) na JUCESP sob o nº 844, com escritório à Alameda Santos, nº 787 - Conjunto 132, Bairro Jardim Paulista - São Paulo/SP, devidamente autorizado pelo Credor Fiduciário ITAÚ UNIBANCO S/A, doravante designado **VENDEDOR**, inscrito no CNPJ sob nº 00.701.190/0001-04, com sede na Praça Alfredo Egydio de Souza Aranha, nº 100, Torre Olavo Setúbal, na Cidade de São Paulo/SP, nos termos do Instrumento Particular de Venda e Compra de Bem Imóvel, Financiamento com Garantia de Alienação Fiduciária de Imóvel e Outras Avenças nº 0180959402, firmado em 19/01/2023, no qual figura como fiduciante **Luiz Gabriela Sena**, brasileira, solteira, que declara não manter união estável, maior, autônoma, CI nº 7.307.963-PC-GO, CPF nº 071.950.331-04, residente e domiciliada em Planaltina/DF, levará a **PÚBLICO LEILÃO** de modo **Presencial e On-line**, nos termos da Lei nº 9.514/97, artigo 27 e parágrafos, no dia **12 de agosto de 2024, às 15h00min**, endereço leiloeiro, em **PRIMEIRO LEILÃO**, com lance mínimo igual ou superior a **R\$ 224.280,35 (duzentos e vinte e quatro mil, duzentos e oitenta reais e trinta e cinco centavos)**, o imóvel a seguir descrito, com a propriedade consolidada em nome do Credor Fiduciário, constituído pela Casa 01, localizada no Condomínio Seta III na Avenida Doutor Jorge Laje Moura, Quadra MC - Lote 02, Bairro Jardim do Ingá Gleba B - Luziânia/GO, com uma área total construída de 83,29m², e seu respectivo terreno com a área total de 150,00m². **Imóvel objeto da matrícula nº 225.012 do Cartório de Registro de Imóveis da 1ª Circunscrição de Luziânia/GO**. O(s) Ocupado, Desocupação por conta do adquirente, nos termos do art. 30 da Lei 9.514/97. (ii) Regularização e encargos perante os órgãos competentes de eventual divergência da área construída do terreno apurada no local e lançada no IPTU/ITBI e averbada no RI, correrá por conta do Comprador. Caso não haja licitante em primeiro leilão, fica desde já designado o dia **22 de agosto de 2024, às 15h00min**, no mesmo local, para realização do **SEGUNDO LEILÃO**, com lance mínimo igual ou superior a **R\$ 185.972,77 (cento e oitenta e cinco mil, novecentos e setenta e dois reais e setenta e sete centavos)**. Todos os horários estipulados neste edital, no site do leiloeiro (www.megaileiloes.com.br), em catálogos ou em qualquer outro veículo de comunicação consideram o horário oficial de Brasília-DF. O(s) devedor(es) fiduciante(s) será(ão) comunicado(s) na forma do parágrafo 2º-A do art. 27 da Lei 9.514/97, incluído pela Lei 13.465 de 11/07/2017, das datas, horários e locais da realização dos leilões fiduciários, mediante correspondência dirigida aos endereços constantes do contrato, inclusive ao endereço eletrônico ou por edital, se aplicável, podendo o(s) fiduciante(s) adquirir sem concorrência de terceiros, o imóvel outora entregue em garantia, exercendo o seu direito de preferência em 1º ou 2º leilão, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, conforme estabelecido no parágrafo 2º-B do mesmo artigo, ainda que, outros interessados já tenham efetuado lances, para o respectivo lote do leilão. O envio de lances on-line se dará exclusivamente através do site www.megaileiloes.com.br, respeitado o lance mínimo e o incremento mínimo estabelecido, em igualdade de condições com os participantes presentes no auditório do leilão de modo presencial, na disputa pelo lote do leilão, com exceção do devedor fiduciante, que poderá adquirir o imóvel preferencialmente em 1º e 2º leilão. Os interessados em participar do leilão de modo on-line, deverão se cadastrar no site www.megaileiloes.com.br, e se habilitar acessando a página deste leilão, clicando na opção **HABILITE-SE**, com antecedência de até 01 (uma) hora, antes do início do leilão presencial, não sendo aceitas habilitações após esse prazo. A venda será efetuada em caráter "ad corpus" e no estado de conservação em que se encontra. O proponente vencedor por meio de lance on-line ou presencial terá prazo de 24 horas depois de comunicado expressamente pelo leiloeiro acerca da efetiva arrematação do imóvel, condicionada ao não exercício do direito de preferência pelo devedor fiduciante, para efetuar o pagamento, por meio de transferência bancária, da totalidade do preço e da comissão do leiloeiro correspondente a 5% sobre o valor do arremate. A transferência bancária deverá ser realizada por meio de conta bancária de titularidade do arrematante ou do devedor fiduciante, mantida em instituição financeira autorizada pelo BCB - Banco Central do Brasil. As demais condições obedecerão ao que regula o Decreto nº 21.981 de 19 de outubro de 1.932, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 22.427 de 1º de fevereiro de 1.933, que regula a profissão de Leiloeiro Oficial.

143011

MILAN LEILÕES
LEILOEIROS OFICIAIS

www.milanleiloes.com.br
(11) 3845-5599

07 / Agosto 2024
Quarta - 9:30h.

PRESENCIAL E ONLINE

VEJA TUDO AQUI



LEILÃO DE EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS

BATEDEIRA FALCON 7500 GUICOL - 2004	BATEDEIRA DE FEIJÃO MIAC DOUBLE MASTER 2	PLATAFORMA MIAC CEIFA+COLHEDEIRA SLC 2200	ADUBADEIRA "JUMIL" JM3300 - 2010
--	---	--	---

6 TRATORES AGRÍCOLAS C/ AR E DIREÇÃO

02 TRATORES VALTRA
MOD: BH 194
MOD: BR 194

04 TRATORES JOHN DEERE
MOD: 5085E
MOD: 6110J

VISITAÇÃO: 05 e 06/08 - DAS 9h às 17h. ROD. RAPOSO TAVARES KM 20 SÃO PAULO-SP

Gazeta do Estado

O Gazeta do Estado está apto e atualizado com as novas exigências da Lei 13.818/19, para a publicidade legal em jornais (balanços e editais).

Somos o único jornal de grande circulação em Goiás, Tocantins e Distrito Federal.

(62) 3249-8883 / gazetadoestado.com.br/category/publicacao-legal/
editais@gazetadoestado.com.br / comercial@gazetadoestado.com.br




O ÚNICO DIÁRIO QUE CIRCULA NA CAPITAL E NO INTERIOR,
ATENDE A LEI DE PUBLICAÇÃO LEGAL



Leia e anuncie!

61 3356-8886 (DF) - 62 3249-8883 (GO)
63 3028-7777 (TO) - 64 3453-8883 (GO)



Corte

■ Maria Reis

mariareisjornalista6@gmail.com

Dois tempos Dois tempos

1. Parceria Hot Park e Sportv - O Hot Park, maior parque aquático com águas naturalmente quentes da América do Sul e que, recentemente lançou sua nova campanha "Surpreendente por Natureza", firmou uma parceria com o canal esportivo Sportv para promover clínicas e competições esportivas de 15 de julho a 15 de outubro, em suas quadras de areia, próximas à Praia do Cerrado, maior praia artificial de águas naturalmente quentes do mundo. A Arena Sportv trará para Goiás uma programação temática que vai ensinar fundamentos teóricos e práticos de diversos esportes.

2. A programação abre espaço para competições, que valerão prêmios personalizados do canal, como mochilas, squeezes e bolas. Durante o período, haverá presença de um talento do sportv no espaço, que será divulgado nas redes sociais do parque. As quadras do parque aquático serão tematizadas com a comunicação visual do sportv e terão uma modalidade por dia, sempre com clínica esportiva de manhã e competição à tarde: Quarta-feira: Futmesa - Quinta-feira (somente em julho): Futvôlei - Sexta-feira: Vôlei de Praia - Sábado: Beach Tennis.

Divulgação



ACONTECENDO - Adelita Costa e Rosa Donzelli distribuíram simpatia e elegância entre os convidados na festa de aniversário de Thaís Rezende

Divulgação



DUPLO ANIVERSÁRIO - Na quinta-feira, dia 1º de agosto, a empresária Silvinha Borda de Água completou mais um ano de vida. Hoje, sábado, dia 03, seu marido, o empresário português, Filipe Borda de Água, celebra mais um aniversário natalício. A dupla comemoração regada a um bom vinho português reúne hoje, amigos para almoço festivo, no Jaó Pesca Bar e Restaurante, empreendimento do casal

Divulgação



ANIVERSARIANTE DE HOJE

A fundadora e CEO do MandariN SPA Urbano, empresária Déborah Machado, completa mais um ano de vida, hoje, sábado dia 03 de agosto. Deborah está em Barueri (SP), na 2ª Conferência Internacional de Mulheres Empreendedoras, uma imersão sob a chancela da Associação Internacional de Mulheres Empreendedoras (AME). Seu aniversário será devidamente comemorado junto com o filho, o mentor Manoel Ítalo, aniversariante do dia 10 de agosto

Divulgação



EXPOSIÇÃO CASA VIVA

Na quinta-feira, 1º de agosto, a vernissage da exposição 'Casa Viva', de Pedro Dias, marcou a inauguração do Lowbrow Lab Arte & Boteco, em novo espaço, agora, na Avenida Transbrasiliana, no Parque Amazônia. A curadoria é de Roan, que foi o responsável pelo lançamento do artista no mercado de artes em 2021. A mostra, que reúne telas em óleo e também em acrílico, é uma homenagem à casa de apoio Casa Viva, onde o artista foi interno e encontrou um novo propósito de vida após o diagnóstico de hanseníase

Divulgação



PORTA ABERTA - Os sócios, Dr Bones Junior, Ana Hickmann e Rose Lourenço receberam Dudu Rassi, no coquetel de apresentação da clínica Alem do Olhar by Ana Hickmann - Face e Body, no Setor Oeste

Divulgação



PRATA EM PARIS 2024

Rebeca Andrade conquistou a medalha de prata, em um embate histórico com a norte-americana Simone Biles, que ficou com o ouro na final individual geral feminina da Ginástica Artística, nos Jogos Olímpicos de Paris 2024. A medalha de bronze ficou com a norte-americana Sunisa Lee, ouro na Olimpíada de Tóquio, em 2020. A ginasta brasileira repetiu o feito de Tóquio 2020, quando conquistou a prata na modalidade. A competição abrange quatro aparelhos: salto, paralelas assimétricas, trave e solo; e a nota final é o somatório das notas obtidas pelas atletas em cada um deles

Vitrine

■ **VOCÊ SABIA?** A catarata secundária é causada por doenças ou medicamentos.

■ **ANAVITÓRIA EM PIRI** - Hoje, sábado (03), no "Circuito Sabor & Som", na cidade de Pirenópolis, tem show do duo Anavitória. A estrutura especial conta com palco para demais atrações musicais e DJs, além de uma área gastronômica montada no "Green Park Eventos", localizada anexa ao Aeroporto de Piri. A ação integra a 3ª edição dos dois principais eventos de Goiás: a tour do "Deu Praia" e o "PiriGastrô".

■ **AINDA DÁ TEMPO** - O Mirage Circus conhecido como 'O Gigante Brasileiro' está em suas últimas semanas em Goiânia. O

circo celebra que mais uma vez conseguiu atrair a atenção do público goiano, na sua megaestrutura com um espetáculo encantador. Mais de 100 mil espectadores de Goiânia e mais de 50 cidades do interior de Goiás, além de um público significativo de outros estados vizinhos, vivenciaram a magia única que o Mirage proporciona.

■ **RPG** - O Shopping República recebe hoje, sábado (03), a partir das 9 horas, o evento "Quero Jogar RPG" (QJRPG). Na ocasião, o público se reúne para participar de jogos de fantasia, como Roleplaying Games (RPG), conhecidos como jogos de interpretações de papéis, jogos de tabuleiros (boardgames), jogos de cartas (cardgames) e jogos de exércitos e estratégias (wargames). O evento é gratuito e as vagas são limitadas.



TURNÊ ANTES E DEPOIS

- O aclamado evangelista Deive Leonardo está de volta com a turnê "Antes e Depois", que visa provocar uma transformação espiritual profunda na vida daqueles que a testemunham. A nova turnê desembarca em Goiânia, hoje, sábado, dia 03 de agosto, às 19h, no Centro de Convenções da PUC

COMO SINTONIZAR NA TV ATUAL?

Para os aparelhos de TVs fabricados antes de 2010, é preciso obter um conversor digital e uma antena externa UHF. Conecte a antena no conversor e plugue os cabos do aparelho na televisão.

Para TVs fabricadas depois de 2010, não é necessário adquirir o conversor. Só será preciso conectar a antena diretamente no aparelho de televisão.

Depois de completar as instalações, o telespectador deve realizar, com o controle remoto, a busca e a sintonia dos canais no menu da televisão. Em caso de dúvidas, consulte um antenista profissional da sua região.

Você que já tem sua TV instalada, para receber o sinal da TV Atual Record News, deve fazer a busca automática de canais para sintonizar o **canal 6.1** e ter na sua casa a primeira emissora aberta do Brasil.

Região Metropolitana de Goiânia - Canal 6.1

Região Metropolitana do Entorno de Brasília - Canal 58.1

Rio Verde - Canal 6.1

Quirinópolis - Canal 6.1



TV ATUAL



NEWS