



Gazeta do Estado

Terça-feira

Goiânia, 11 de junho de 2024

Ano 19 - Edição 5740

f gazetadoestado.com.br

X gazetadoestado

62 3249-8883

HISTÓRICO

Espanha condena três à prisão por insultos racistas contra Vini Jr

Divulgação



É a primeira sentença do tipo proferida no país

PÁGINA 04

RELIGIÃO



Festa do Glorioso Santo Antônio atrai 150 mil fiéis

PÁGINAS 04

GESTÃO

Prefeitura de Novo Gama inicia construção da Escola Municipal Cecília Meireles

PÁGINAS 02

ECONOMIA

Percentual de famílias endividadas no Brasil atinge 78,8% em maio

PÁGINAS 03

SENADO

CPI ouve integrantes da Operação Penalidade Máxima, do MP goiano

PÁGINAS 03

TEMPO HOJE

Brasília



Máxima 28°C Mínima 19°C Tendência Estável

Goiânia



Máxima 32°C Mínima 22°C Tendência Estável

Palmas



Máxima 32°C Mínima 23°C Tendência Estável

MODA

Sasha Meneghel estreia na passarela como diretora criativa da Mondepars

Amigos e família da empresária compareceram ao evento que trouxe as peças minimalistas da grife

A REDAÇÃO - Sasha, 25, fez o lançamento de

sua primeira marca de roupas nesta segunda-feira (10) na Mula Preta, estúdio e loja de mobiliário em São Paulo. Com o nome Mondepars, a grife mostrou roupas minimalistas e cores neutras na passarela. No desfile, marcaram presença famosos como Bruna Marque-

zine, João Guilherme, Jão, Isabella Scherer, além de sua família: Xuxa e João Lucas, seu marido.

De acordo com o site da Mondepars um dos focos da grife é o controle dos danos ambientais que a produção pode causar. "A marca busca miti-

gar o impacto de sua operação ao apoiar o consumo consciente. Por isso, a atenção na qualidade das peças, aumentando a durabilidade das mesmas e permitindo que elas sejam passadas de uma geração para outra", descreve o texto de introdução da marca.



Divulgação

ESPORTE

F1: Ricciardo revela problema na embreagem após largada do GP do Canadá

Daniel Ricciardo, piloto da equipe RB, revelou que um problema na embreagem foi a causa do salto no Grande Prêmio do Canadá de F1, que resultou em uma penalidade de cinco segundos para ele. Ricciardo se tornou o primeiro piloto a ser punido sob a nova regra da FIA, pois seu carro foi considerado ter

se movido "antes do sinal de largada ser dado".

"Foi estranho porque me disseram que eu tinha uma penalidade de cinco segundos por um salto na largada, mas eu sei que não pulei as luzes, então fiquei um pouco confuso, então, questionei isso, mas depois lembro que, quando estava aumentando as

rotações para a largada, senti que talvez o carro estivesse se movendo," explicou ele.

Ricciardo caiu para o décimo lugar após receber sua penalidade durante o primeiro período de Safety Car na volta 26 e perdeu mais uma posição quando Alex Albon o ultrapassou na relargada.



Divulgação

GESTÃO

Prefeitura de Novo Gama inicia construção da Escola Municipal Cecília Meireles

Iniciando a semana de aniversário da cidade, a prefeitura de Novo Gama assinou, nesta segunda-feira (10), a ordem de serviço para a construção da Escola Municipal Cecília Meireles, ao lado do Ginásio de Esportes Marcelo Viana.

A escola terá dois pavimentos com 08 salas de aula, 02 auditórios, cozinha, diretoria, secretaria e banheiros masculinos e femininos. A empresa responsável pela obra é a Solutel Tecnologia e Construções LTDA, que terá o prazo de 6 meses para a execução da obra. De acordo com informações divulgadas pela prefeitura, o recurso



Divulgação

para as obras é do próprio município, custando aos cofres mais de R\$ 1,4 milhões.

A unidade escolar existe há mais de 20 anos e funcionava em prédio alugado. Agora, com a ordem de serviço para o início das obras, o governo

pretende oferecer instalações modernas e ade-

quadas, criando um ambiente mais propício ao

aprendizado, proporcionando aos alunos acesso

a recursos educacionais digitais e facilitando métodos de ensino mais atualizados.

As novas instalações tendem a ser mais seguras e podem ser projetadas com medidas de segurança atualizadas, como sistemas de segurança contra incêndios e controle de acesso, garantindo um ambiente mais seguro para os discentes e docentes da, em breve, nova unidade escolar.

EDITAL DE LEILÃO ON-LINE

Fernando José Cerello Gonçalves Pereira, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP sob nº 844, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo BANCO BRADESCO S/A, inscrito no CNPJ sob nº 00.746.949/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infrascriptos, na forma da Lei 9.514/97. Localização do imóvel: Caldas Novas-GO, Bairro Estância Itaguai, Rua Quinze, nº 42 - Lt. 21 da Qd. 08 no loteamento Estância Itaguai, CASA. Áreas totais: terr. 360,00m² e constr. 125,38m². Matr. 34.259 do RI local. Obs.: (i) Regularização e encargos perante os órgãos competentes de eventual divergência da área construída que vier a ser apurada no local, com a averbada na matrícula e lançada no Cadastro Municipal, correrão por conta do Comprador; (ii) Ocupada (AF). 1º Leilão: 29/06/2024, às 15:00 Lance mínimo: R\$ 511.019,46; 2º Leilão: 29/06/2024, às 15:00 Lance mínimo: R\$ 345.530,61. Condição de pagamento: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Os leilões serão realizados exclusivamente pela internet, através da plataforma www.megalhões.com.br. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fidejussante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para o caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: www.bradescob.com.br e www.megalhões.com.br. Para mais informações - tel.: (11) 3149-4600. Fernando José Cerello Gonçalves Pereira - Leiloeiro Oficial JUCESP nº 844.

142517

EDITAL DE LEILÃO ON-LINE

Fernando José Cerello Gonçalves Pereira, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP sob nº 844, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo BANCO BRADESCO S/A, inscrito no CNPJ sob nº 00.746.949/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infrascriptos, na forma da Lei 9.514/97. Localização do imóvel: Vajarrópolis de Goiás-GO, Bairro Chácara Anhanguera "C", Casa 03 - Modelo "A1" do Condomínio Residencial Via Pinheiros, no Loteamento Chácara Anhanguera "C" - Zona Suburbana (no local consta Rua Rio Grande do Norte, s/nº) - Chácara nº 03 da Qd. 26, CASA. Áreas totais: área real total 177.714m² (privativa-comum) e coberta padrão 67,20m². Matr. 48.654 do RI local. Obs.: (i) Regularização e encargos perante os órgãos competentes de eventual divergência das áreas de terreno e construída que vierem a ser apuradas no local, com as averbadas na matrícula e lançadas no Cadastro Municipal, correrão por conta do Comprador; (ii) Eventuais débitos de condomínio que vierem a ser apurados, deverão ser pagos às expensas do comprador, sem direito a reembolso; (iii) Ocupada (AF). 1º Leilão: 29/06/2024, às 15:00 Lance mínimo: R\$ 163.800,82; 2º Leilão: 29/06/2024, às 15:00 Lance mínimo: R\$ 143.560,37. Condição de pagamento: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Os leilões serão realizados exclusivamente pela internet, através da plataforma www.megalhões.com.br. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fidejussante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para o caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: www.bradescob.com.br e www.megalhões.com.br. Para mais informações - tel.: (11) 3149-4600. Fernando José Cerello Gonçalves Pereira - Leiloeiro Oficial JUCESP nº 844.

142518

ECONOMIA

Percentual de famílias endividadas no Brasil atinge 78,8% em maio

Pesquisa da CNC diz que sociedade segue elevando procura por crédito

A REDAÇÃO - O índice de famílias endividadas no Brasil aumentou pelo terceiro mês consecutivo, chegando a 78,8% em maio de 2024, conforme a Pesquisa de Endividamento e Inadimplência do Consumidor (Peic), realizada pela Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC).

Em abril, a taxa era de 78,5%, enquanto em maio de 2023, estava em 78,3%.

Este resultado representa o maior percentual de famílias endividadas desde novembro de 2022. A pesquisa define como endividadas aquelas famílias que possuem qualquer tipo de dívida, incluindo compras no cartão de crédito ou financiamentos, mesmo

que não estejam atrasadas.

De acordo com a CNC, a crescente demanda por crédito é influenciada pela redução dos juros. A taxa básica de juros (Selic) tem diminuído desde agosto do ano passado, passando de 13,75% para os atuais 10,50%.

Em maio de 2024, 17,8% das famílias se consideravam muito endividadas, um aumento em relação aos 17,2% de abril. O percentual de



famílias com dívidas ou contas em atraso permaneceu em 28,6% em maio, o mesmo nível de abril, mas inferior aos 29,1% de maio de 2023. O percentual de famílias que não poderão pagar suas dívidas foi de 12% em maio, uma leve redu-

ção em comparação com os 12,1% de abril, mas superior aos 11,8% de maio do ano passado.

Os principais fatores de endividamento incluem o cartão de crédito (86,9% dos casos), carnês (16,2%) e crédito pessoal (9,8%). O cheque especial

foi mencionado por apenas 3,9% das famílias, o menor percentual desde o início da pesquisa em 2010.

A CNC prevê que o percentual de endividados continuará a subir até dezembro, quando deve alcançar 80,4%.

INFRAESTRUTURA

Governo do Tocantins inaugura a nova ponte de Porto Nacional nesta sexta-feira, 14

Tomaz Neto/Governo do Tocantins

O Governo do Tocantins inaugura a nova ponte de Porto Nacional às 17 horas desta sexta-feira, 14. A obra, que já vem transformando o cenário de uma das cidades mais exponenciais do Estado, é, nos dias atuais, o maior projeto de infraestrutura em andamento no Tocantins.

“Com a sensação de dever cumprido e grande orgulho, convido a todos para a inauguração da ponte de Porto Nacional. Este marco histórico representa um avanço significativo para a região, conectando diversos municípios a Porto Nacional e a capital

Palmas, facilitando tanto o escoamento da produção quanto melhorando o fluxo de passageiros. Para tanto, venham celebrar conosco essa conquista de cada tocaninense e que trará inúmeros benefícios para todos”, destaca o governador do Tocantins, Wanderlei Barbosa.

PONTE DE PORTO

Localizada estrategicamente sobre o Rio Tocantins, a ponte de Porto Nacional é um elo vital na rede de transporte do Estado, conectando regiões, facilitando o fluxo de pessoas e mercadorias. Com



um total de 90 vigas que compõem sua estrutura, a ponte teve um investi-

mento de R\$ 149 milhões, proveniente do Governo do Tocantins em parceria

com o Banco de Brasília. A estrutura estende-se por 1.088 metros, além dos

encabeçamentos de 200 metros de cada lado, totalizando 1.488 metros.

SHOW NACIONAL

Para celebrar este momento histórico, a inauguração contará com o show de Manu Bahtidão. A artista de reconhecimento nacional se apresenta no palco, que será montado ao lado da ponte, na rodovia TO-050, às 20 horas.

Após Manu Bahtidão, sobe ao palco a Banda Forró Sacode.

O evento contará ainda com a presença de autoridades, empresários e a comunidade em geral.

SENADO

CPI ouve integrantes da Operação Penalidade Máxima, do MP goiano

Agência Senado

A Comissão Parlamentar de Inquérito (CPI) da Manipulação de Jogos e Apostas Esportivas (CPIM-JAE) vai ouvir hoje (11), às 14h, dois integrantes do Ministério Público de Goiás (MP-GO) sobre denúncias de manipulação de resultados no futebol. Os requerimentos (REQs 11/2024 e 14/2024 - CPIM-JAE) foram apresentados pelos senadores Jorge Kajuru (PSB-GO) e Romário (PL-RJ), respectivamente presidente e relator da CPI.

O procurador-geral do MP goiano, Cyro Terra Pires, falará como testemunha sobre as investigações de fraude em partidas de futebol no estado de Goiás, envolvendo apostadores e atletas, sobretudo quan-



to à Operação Penalidade Máxima. A operação do MP goiano investiga um grupo acusado de oferecer dinheiro para jogadores de futebol receberem punições em campo. Os integrantes do alegado esquema lucravam em sites de apostas esportivas.

“Como representante do Ministério Público responsável pela investigação, ele detém informações importantes que podem vir a contribuir para o esclarecimento dos fatos”, explica Kajuru.

A operação começou em novembro de 2022

com uma denúncia do presidente do Vila Nova Futebol Clube, Hugo Jorge Bravo, que também é policial militar. O time com sede em Goiânia teria descoberto a manipulação de resultados de três jogos da Série B do Campeonato Brasileiro

para favorecer apostadores. Um então jogador do Vila Nova (Marcos Vinicius Alves Barreira, conhecido como Romário) teria sido ameaçado depois de não cumprir um acordo que lhe daria R\$ 150 mil.

Em maio de 2023, o procurador entregou vários documentos sobre a investigação à CPI das Apostas Esportivas na Câmara dos Deputados. Segundo o requerimento, ele afirmou que os presidentes dos clubes envolvidos foram vítimas e que não havia evidências da participação dos árbitros no esquema criminoso.

Kajuru entende que um novo depoimento do procurador na CPI do Se-

nado é fundamental para obter maiores informações sobre possíveis irregularidades cometidas por jogadores.

O outro depoente, o promotor Fernando Martins Cesconetto, foi convidado a pedido do senador Romário para falar sobre os desdobramentos da Operação Penalidade Máxima.

Cesconetto é integrante do Grupo de Atuação Especial de Combate ao Crime Organizado (Gaecco) do Ministério Público de Goiás e foi um dos responsáveis pela operação. As investigações detalharam o modo de operação da quadrilha e ofereceram várias denúncias criminais à justiça.

HISTÓRICO

Espanha condena três à prisão por insultos racistas contra Vini Jr

É a primeira sentença do tipo proferida no país

A REDAÇÃO - A La Liga, responsável pelo Campeonato Espanhol de futebol, anunciou nesta segunda-feira (10) que três pessoas foram condenadas à prisão por insultos racistas proferidos contra o jogador brasileiro Vinicius Jr. De acordo com a entidade, esta é a primeira sentença desse tipo proferida pela Justiça espanhola.

Os gritos racistas foram proferidos por torcedores do Valencia durante partida contra o Real Madrid em maio do ano passado. Em nota,

a La Liga destacou que os réus foram considerados culpados por crime contra a integridade moral com agravante de discriminação por motivos racistas.

Os três torcedores foram condenados a oito meses de prisão e pagamento dos custos do processo. Eles também ficarão banidos por dois anos de estádios que recebem jogos organizados pela La Liga ou pela Real Federação Espanhola de Futebol.

“Esta é a primeira condenação desse tipo proferida na Espanha, após processo levado aos tribunais pela La Liga, com o apoio da Real Federação Espanhola de Futebol, do Real Madrid e, nas últi-



Divulgação

mas semanas, da própria vítima, Vinicius Jr”, ressaltou o comunicado.

Ainda segundo a La Liga, durante a audiência, os réus leram uma carta em que pedem desculpas a Vinicius Jr e ao Real Madrid.

“Essa decisão é uma ótima notícia no que diz respeito à luta contra o racismo na Espanha, pois repara o mal sofrido por Vinicius Jr. e envia uma mensagem clara às pessoas que vão a um estádio de futebol para desfilarem insultos. A La Liga irá identificá-los, denunciá-los e haverá consequências criminais para eles”, disse o presidente da entidade, Javier Tebas.

COM INFORMAÇÕES DA AGÊNCIA BRASIL

RELIGIÃO

Festa do Glorioso Santo Antônio atrai 150 mil fiéis

A tradicional Festa do Glorioso Santo Antônio, em Santo Antônio do Descoberto, espera reunir 150 mil fiéis até a próxima quinta-feira (13). Em sua 254ª edição, o evento começou em 1º de junho.

O dia 13 de junho marca a celebração de Santo Antônio. A festividade na cidade goiana combina cultura, tradição e religiosidade, com missas diárias, romarias e apresentações musicais.

Antes do início da “trezena” (que é semelhante a uma novena, mas com 13 dias), a cidade se reuniu para a Folia de Santo Antônio na zona rural no dia 28 de maio, onde os participantes percorreram casas e fazendas. No dia 1º, a festa começou com queima de fogos em todos os bairros da cidade, já no início do dia, às 5 horas da manhã.

Logo depois, os fiéis saem do Santuário em uma caminhada festiva, anunciando o início dos



Divulgação

festejos do padroeiro e seguem até uma igreja tricentenária, a 2 km do Santuário. As missas diárias ocorrem às 19h30 em frente ao Santuário,

que também abriga uma quermesse com comidas típicas e brinquedos. Após as celebrações, são distribuídos os tradicionais pãezinhos milagro-

sos, feitos com ingredientes doados por fiéis que alcançaram graças em nome do padroeiro.

No domingo (9), o vice-governador Daniel

Vilela (MDB) participou da missa nordestina. “É importante celebrar uma das demonstrações de fé mais tradicionais de Goiás, que reúne milhares de

fiéis em devoção ao glorioso Santo Antônio. Fico muito feliz de estar aqui nesta noite, celebrando e pedindo bençãos”, falou Daniel.

Ele ainda adiantou que, no último dia, o governador Ronaldo Caiado estará presente para o encerramento da festa.

A missa nordestina foi celebrada pelo padre Severino Claudino Alves, natural da cidade de Esperança, na Paraíba. O religioso explicou que a celebração abarca a população de imigrantes que mora na Região do Entorno do Distrito Federal, tendo deixado suas terras originárias desde a construção de Brasília.

“A missa tem atraído muitas pessoas da cidade e de fora. Esse povo que veio morar para cá, que ajudou a construir a capital federal e que, ajuda a construir o entorno, faz nossa cidade uma cidade mais feliz com aquela alegria típica do Nordeste”, avaliou o religioso.

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

CULTURA

São Francisco e Hidrolina terão Cavalhadas nos dias 15 e 16

Municípios esperam receber turistas de todo o Brasil

A REDAÇÃO - As cidades de São Francisco de Goiás e Hidrolina realizam no próximo fim de semana as tradicionais Cavalhadas. Promovidos pelas prefeituras municipais, os festejos contam com apoio do Governo de Goiás, por meio da Secretaria de Estado da Cultura (Secult), dentro do Circuito das Cavalhadas 2024.

A manifestação, uma das mais ricas e populares do calendário cultural do estado, é a representação da luta entre mouros e cristãos, em um dos mais belos espetáculos a céu aberto.

CAVALHADAS

Ampliado em 2024, o Circuito das Cavalhadas tem investimento de R\$ 4,4 milhões do Governo de Goiás, garantindo não só a continuidade e a preservação da festa, mas também a estrutura, suporte e segurança do

público.

Além do fortalecimento do fluxo turístico nos municípios que recebem a programação, é possível compreender por meio das manifestações culturais a ocupação e desenvolvimento das cidades goianas.

Em Hidrolina, as Cavalhadas fazem parte do calendário das festas juninas municipais e são uma herança do antigo arraial de Pilar de Goiás. Em São Francisco, os registros mostram que o festejo é realizado desde o ano de 1850. Além da representação, as cidades organizam shows musicais e intervenções espontâneas de mascarados que divertem o público durante a programação.

A secretária estadual da Cultura, Yara Nunes, conta que Goiás está em franca atividade e por todos os lados é possível observar o investimento do Governo de Goiás.

“Neste final de semana, por exemplo, temos o Fica na Cidade de Goiás e as Cavalhadas em São Francisco e Hidrolina.



Divulgação

Três eventos que consolidam a identidade cultural de Goiás e o potencial produtivo e criativo da cidade”, afirma ela.

REPRESENTAÇÃO

As Cavalhadas são uma representação tradicional dos torneios medievais que recriam as batalhas entre cristãos (vestidos de azul) e



mouros (trajados de vermelho). A manifestação é inspirada no livro Carlos Magno e Os Doze Pares da França, quando o guerreiro cristão batalhou contra os sarracenos, de religião islâmica.

No Brasil, há registro do evento desde o século XVII, geralmente durante a festa do Divino nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste. No final das batalhas, os cristãos vencem os mouros, que acabam se convertendo ao cristianismo.

Em Goiás, as Cavalhadas são realizadas há mais de 200 anos. Uma festa que une religiosidade, cultura e valorização do patrimônio imaterial do estado, com o fortalecimento do fluxo turístico e econômico das cidades que realizam os festejos.

As batalhas representam a preservação da história, da cultura e da fé do povo goiano. É uma oportunidade única para se conectar com as raízes do estado e vivenciar a grandiosidade dessa tradição centenária.

ATUALIZAÇÃO

Enem 2024: prazo para inscrições termina na sexta-feira

Termina na próxima sexta-feira (14) o prazo para inscrições no Exame Nacional do Ensino Médio (Enem). O Ministério da Educação pede aos candidatos que fiquem atentos ao cronograma que foi alterado, de forma a ajustar datas, de forma a garantir a participação dos estudantes do Rio Grande do Sul, prejudicados pelas enchentes que, desde o final de abril, atingem o estado.

Para se inscrever, os estudantes devem acessar a Página do Participante e utilizar o cadastro na conta gov.br. A taxa de inscrição é de R\$ 85, e deve ser paga até 19 de junho. O Inep aplicará as provas em 3 e 10 de novembro, nas 27 unidades federais.

De acordo com o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), as solicitações de atendi-



Divulgação

mento especializado e tratamento por nome social também vão até 14 de junho.

“Com essa decisão, nós queremos ampliar ainda mais as oportunidades para que os jovens façam o Enem, que é a porta de entrada para a

graduação. Estudantes do Rio Grande do Sul e de todo o Brasil agora têm mais uma semana para se inscrever, pela Página do Participante. Quem está concluindo o ensino médio em escola pública não paga taxa de inscrição”, informou, por meio de

nota, o ministro da Educação, Camilo Santana.

O Ministério da Educação divulgou balanço contabilizando que praticamente 100% dos concluintes do ensino médio da rede pública estão inscritos no Enem em estados como Alago-

as, Amapá, Bahia, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Pará, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe.

No Rio Grande do Sul, embora a rede de ensino ainda esteja em recuperação das enchentes, mais

de 70% dos formandos da rede pública estão inscritos, segundo o MEC.

ENEM

Criado em 1998, o Enem avalia o desempenho escolar dos estudantes ao término da educação básica e também é a principal porta de entrada para a educação superior no país.

Os resultados da avaliação podem ser usados para acesso ao Sistema de Seleção Unificada (Sisu) e ao Programa Universidade para Todos (ProUni) e também são aceitos em instituições privadas e de outros países de língua portuguesa que tenham acordo com o Brasil.

Os estudantes que não concluíram o ensino médio também podem participar na condição de treineiros, para autoavaliação nos anos anteriores ao término da educação básica.



Corte

■ Maria Reis

mariareisjornalista6@gmail.com

Dois tempos

1. Mostra do Cinema Goiano - As Mostras Competitivas do Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental 2024 (Fica), contará, pela primeira vez em todas as edições, com filmes de longas-metragens e, ainda com outras três mostras: Mostra Washington Novaes, Mostra de Cinema Indígena e Povos Tradicionais, inédita nesta edição, e Mostra Becos da Minha Terra, para produções locais. A 25ª edição do festival será de 11 a 16 de junho, realização do Governo de Goiás, por meio da Secult Goiás, em correalização com a UFG, por meio da Fundação Rádio e Televisão Educativa (RTVE).

2. Ao todo, foram selecionadas para a Mostra do Cinema Goiano 9 produções, das quais 3 são filmes de longas-metragens. Os filmes competirão os seguintes prêmios: "Melhor filme e melhor direção de longa-metragem", "Melhor filme e melhor direção de curta-metragem", "Melhor direção de fotografia", "Melhor roteiro", "Melhor montagem", "Melhor atuação", "Melhor som", "Melhor trilha musical" e "Melhor direção de arte". O festival vai destinar premiações que variam de R\$ 5 mil a R\$ 35 mil, entre as quatro Mostras Competitivas, além de troféus e menções honrosas.

MÉRITO LEGISLATIVO -

Na sexta-feira, 21 de junho, às 20h30, o apresentador e comediante, Danilo Gentili que dispensa apresentações, como um dos precursores e idealizadores do movimento do stand-up comedy no Brasil, apresenta o show "Danilo Gentili - Stand-Up Comedy" no Teatro Rio Vermelho, em Goiânia



Divulgação

Divulgação



VISITANDO A CASACOR - Na terça-feira, 28 de maio, o arquiteto Alexandre Milhomem recebeu a visita do publicitário Rafle Ruan e da jornalista Denise Freitas, em seu ambiente Studio da Estilista, na 27ª edição da CASACOR Goiás, que acontece até 23 de junho, com o tema "De presente, o agora"

Divulgação



CELEBRANDO 25 ANOS - Ana Elisa Deboni, Diego Amaral, Ana Cristina Dias, Luciana Lara e Victoria Branquinho, sócios do escritório Dias & Amaral Advogados Associados, celebraram os 25 anos da empresa, na manhã de 14 de maio, no K Hotel, com clientes, amigos e parceiros. Na ocasião, foi servido um café da manhã, seguido de uma palestra com o economista e ex-presidente do Banco Central, Gustavo Loyola, que falou sobre o tema "Perspectivas para a economia brasileira"

Vitrine

■ **VOCÊ SABIA?** O limão é um coadjuvante na perda de peso.

■ **JANTAR ROMÂNTICO** - O Hotel Transamérica Collection Goiânia preparou um jantar com cardápio exclusivo em três etapas para receber os namorados no dia 12 de junho, no Restaurante Dom Rosso ao custo de R\$ 175, por pessoa. O chef Chrystiênio Teles traz como opções de entrada: burrata em

molho pesto de tomate seco servido com focaccia tostada ou envolto de camarão com figos assados, aioli de mostarda, alcapparras e finas lâminas de croissant tostadas. O prato principal pode ser risoto de pato e grana padano, finalizado com emulsão de frutas vermelhas e crocante de pistache, ou Filé Wellington servido com aligot e aspargos. Para a sobremesa a escolha fica entre Tiramisù e Creme Brûlée. Reserva via WhatsApp (62) 9.9210-3377.



AGENDA DE JUNHO - O advogado, Diego Amaral, especialista em direito imobiliário, sócio do escritório Dias & Amaral e diretor da Comissão de Direito Imobiliário do Conselho Federal da OAB, divulgou sua agenda de junho. Ele participou no dia 06, do GRI. Já nos dias 13 e 14, marca presença no Adit Invest, enquanto que nos dias 14 e 15, no 6º Congresso Condominial de Goiás

CASAS & MARCAS

■ Maria Reis

mariareisjornalista6@gmail.com



MRV entrega unidades habitacionais do residencial Arcos do Paraíso

PROJETO 100% ENTREGUE ANTES DO PRAZO FINAL - A MRV realizou entre os meses de abril e maio a entrega oficial das unidades habitacionais do residencial Arcos do Paraíso. O projeto lançado no final de 2021 foi 100% entregue, ainda antes do prazo estabelecido em contrato. O Arcos do Paraíso foi o primeiro residencial a ser construído no Bairro de Lourdes, em Anápolis e ocupa uma área de mais de 14 mil m² e conta com apartamentos de dois quartos, com metragens de 40,95 m² a 44,95 m². O condomínio também conta com completa área de lazer e convivência com piscinas adulto e infantil, pet place, espaço gourmet, bicicletário, churrasqueira e pomar

Renova abre o primeiro centro de inovação, ciência e pesquisa no Centro-Oeste

ESPAÇO DE TREINAMENTO E FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS - Com sede em Goiânia e investimentos de R\$ 1 milhão, o Renova Academy é um espaço de treinamento e formação de profissionais injetores. Com a clínica-escola, a empresa prevê impactar 3 mil profissionais por ano. Oferece infraestrutura, suporte, aulas ao vivo e acessibilidade a todos que tem interesse em se desenvolver. Atualmente, a multinacional contribui com o desenvolvimento de profissionais injetores por meio de workshops realizados em clínicas e consultórios de profissionais parceiros.



A carioca T.T. Burger abre unidade em Goiânia

FORMATO SOFT OPENING - Diretamente das terras cariocas, a hamburgueria T.T. Burger chega a Goiânia. Com o cardápio assinado pelo chef Thomas Troisgros, o novo spot traz várias opções de smashes e sanduíches de frango. Os produtos da marca possuem segredos da família Troisgros, como o blend de carnes brasileiras, o irresistível molho T.T. e os toques de acidez. Em formato soft opening, a T.T.Burger está funcionando por meio de reserva, além de entregas pelo iFood. Com franquias em vários estados, a hamburgueria em Goiânia está localizada na Rua 1.137, no Setor Marista.





■ Cora Fernandes
corafnd@gmail.com



“JÁ PENSOU EM QUE ANIMAL GOSTARIA DE SER SE ACABAR SOZINHO?”

QUE ISSO, UM FILME?

O LAGOSTA

Em um futuro próximo, uma lei proíbe que as pessoas fiquem solteiras. Qualquer homem ou mulher que não estiver em um relacionamento é imediatamente preso e enviado ao Hotel, um lugar onde terá 45 dias para encontrar um parceiro. Caso não encontrem ninguém, essas pessoas são transformadas no animal de sua preferência e soltas no meio da floresta. Nesse contexto, um homem se apaixona em plena floresta. O problema é que isso também é expressamente proibido pelo sistema.

CORA INDICA

Seria muito triste viver no futuro idealizado pelo cineasta Yorgos Lanthimos neste filme, mas pelo menos a história valeu ao diretor uma indicação ao Oscar de melhor roteiro original. E não é para

menos, o longa entrega cenas absurdas, humor, romance, diálogos insanos e muita crítica à sociedade com atuações e uma trilha sonora que impressionam qualquer espectador. E pequeno spoiler: apesar da primeira parte ser um pouco parada e centrada em um hotel um tanto bizarro, a segunda se assemelha aos “Jogos Vorazes” e mostra uma realidade digamos que... curiosa. Aliás, qual animal você se transformaria? Eu seria um tubarão branco.

FICHA TÉCNICA

Título: O Lagosta
Ano produção: 2015
Direção: Yorgos Lanthimos
Estreia: 15 de Maio de 2015
Duração: 118 minutos
Classificação: 16
Gênero: Drama/Ficção Científica/Suspense
País de origem: França



RECEITAS PRÁTICAS E FÁCEIS

TORTA DE CARNE MOÍDA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES DO RECHEIO

1/2 cebola média descascada
3 dentes de alho descascados
1/2 colher de chá de sal (ou a gosto)
800 gramas de carne moída de sua preferência
1/2 lata de milho verde sem a conserva (35 gramas)
1 tomate médio lavado
1/2 xícara de chá de pimentão (vermelho e amarelo) (60 gramas)
10 gramas de azeitonas (verdes ou pretas) em rodélas (ou a gosto)
1 colher de chá de páprica (picante, doce ou defumada)
1/2 colher de chá de pimenta-do-reino (ou a gosto)
1 xícara de chá de molho de tomate (240 gramas)
3 colheres de sopa de cheiro-verde (ou a gosto)
150 gramas de presunto (5 fatias)
150 gramas de mussarela (5 fatias)
Requeijão de bisnaga a gosto

INGREDIENTES DA MASSA

3 ovos médios
1/2 xícara de chá de óleo (200 ml)
2 xícaras de chá de leite integral (400 ml)
1/2 colher de chá de sal (ou a gosto)
50 gramas de queijo parmesão ralado (5 colheres de sopa)
2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo tradicional e sem fermento (290 gramas)
1 colher de sopa de fermento químico em pó (fermento para bolo)

MODO DE PREPARO

Reúna os ingredientes dessa torta de carne moída com requeijão que fica simplesmente irresistível. Prepare para a família e coma no café da tarde ou na janta;

Primeiramente, em uma tábua, utilize uma faca para picar o alho finamente e a cebola em brunnoise (cubinhos de 0,3 mm). Repita o mesmo processo com o tomate e os pimentões. Pique o cheiro-verde e reserve todos os ingredientes em potinhos separados;

Leve uma frigideira grande ao fogo alto, despeje o óleo e, quando estiver quente, acrescente a cebola, o alho e 2 pitadas de sal. Misture com uma colher e não pare de mexer até começar a dourar brevemente;



Adicione a carne moída e continue mexendo com a colher até ela mudar de cor. Repare que ela ficará com um tom mais escuro e com pedacinhos soltinhos;

Coloque o milho verde, o tomate, os pimentões, as azeitonas, a páprica, mais 2 pitadas de sal e a pimenta-do-reino. Mexa tudo muito bem e refogue por cerca de 2 minutos;

Em seguida, acrescente o molho de tomate e o cheiro-verde. Misture por cerca de 5 minutos até a carne moída ficar suculenta;

Para fazer a massa, em um liquidificador desligado, adicione os ovos, o óleo, o leite, 1 pitada de sal e o parmesão. Ligue o liquidificador e bata até ficar uma mistura homogênea;

Depois, adicione a farinha de trigo aos poucos e tome cuidado para que ela não deixe o liquidificador sobrecarregado (perigo de queimar). Também é importante não bater essa massa em excesso, por isso, quando ela estiver cremosa e um pouco líquida, está pronta;

Adicione o fermento e utilize o “pulsar” do liquidificador, apenas para incorporar, sem bater em excesso (você também pode misturar com uma colher com o liquidificador DESLIGADO);

Unte uma forma com manteiga e salpique a farinha de trigo. Deixe uma camada fina e despeje uma camada da massa em cima da forma. Utilize uma colher para deixar bem uniforme;

Acrescente toda a carne moída e espalhe com

a colher para formar uma camada uniforme;

Por cima, posicione as fatias de presunto em cima da camada de carne moída. Coloque as fatias de queijo mussarela até tampar o presunto;

Despeje o restante da massa por cima da camada de presunto. Nivele com uma colher. Com o requeijão de bisnaga, faça tiras diagonais por cima da massa;

Por cima dessas tiras, faça mais tiras no sentido contrário (para formar losangos) e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até ficar bem douradinho por cima;

Sirva essa torta deliciosa no seu café da tarde, almoço e para aquelas festas especiais. Bom apetite!