



# Gazeta do Estado

Terça-feira

Goiânia, 25 de junho de 2024

Ano 19 - Edição 5754



## SOCIAL

# Programa Universitário do Bem abre inscrições

PÁGINA 03

Divulgação



## MEIO AMBIENTE

### Com incêndios, Mato Grosso do Sul decreta situação de emergência

Divulgação



PÁGINA 04

## POLÍCIA

### Bebê é resgatada em caixa de papelão em estrada de Senador Canedo

PÁGINAS 02

## ACIDENTE

### Colisão entre dois veículos mobiliza bombeiros em Santo Antônio do Descoberto

PÁGINAS 03

## LEGISLATIVO

### Entra em vigor a política de reinserção social para pessoas reencontradas após desaparecimento

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

## ENTRETENIMENTO

# Nosferatu, com Lily Rose-Depp, ganha primeiro trailer

Remake comandado por Robert Eggers ainda conta com Willem Dafoe, Emma Corrin, Aaron Taylor-Johnson e Nicholas Hoult no elenco

o primeiro trailer de Nosferatu, remake do longa de 1922, comandado por Robert Eggers, previsto para chegar aos cinemas em dezembro deste ano.

Nosferatu é descrito como “um conto gótico de obsessão entre uma jovem assombrada na Alemanha do século XIX e o antigo vampiro da Transilvânia que a persegue, trazendo consigo um

horror incalculável”.

O elenco do longa conta com Lily Rose-Depp, Willem Dafoe, Aaron Taylor-Johnson, Emma Corrin, Nicholas Hoult e outras estrelas, e está previsto para estreiar em 25 de dezembro nos cinemas norte-americanos. Por enquanto, a Universal Pictures ainda não confirmou uma data de lançamento nos cinemas brasileiros.

A REDAÇÃO - A Universal Pictures divulgou, na última segunda-feira (24),



## ESPORTE

# Liga das Nações: Brasil vai às quartas, apesar de revés contra França

A seleção brasileira masculina avançou às quartas de final da Liga das Nações de Vôlei (LNV) no último domingo (23), mesmo com derrota por 3 sets a 2 (25-23, 27-29, 13-25, 25-19 e 18-16), para a França, atual campeã olímpica, em Manila (Filipinas). A equipe comandada pelo técnico Bernardino encerrou a primeira fase (classificatória) na sétima posição, com 21 pontos. O mata-mata começa

na próxima quinta-feira (27), na cidade de Lodz (Polônia). O adversário, que será definido após o término dos jogos de hoje (23), poderá ser Eslovênia, vice-líder da LNV com 26 pontos, Itália (terceira colocada, com 27) ou a líder Polônia (29 pontos).

O principal pontuador do domingo foi o jogador Faure, da França, com 29 acertos. Do lado brasileiro, o ponteiro Lucarelli anotou 18 pontos e o oposto Alan 15 acertos. O troçoço

diante da França foi o terceiro seguido da seleção masculina na terceira e última semana da primeira fase. O Brasil levou a melhor em seis dos 12 jogos da etapa classificatória, disputada ao longo de três semanas.

A LNV é o último grande torneio antes da Olimpíada de Paris e serve de norte para o técnico Bernardino definir a lista de convocados com apenas 12 jogadores.

Atual líder do ranking



mundial, a seleção brasileira feminina segue em preparação para os Jogos de Paris. O Brasil é cabe-

ça de chave do Grupo B dos Jogos, que tem ainda Polônia, Japão e Quênia. O torneio de vôlei em Pa-

ris 2024 está programado para o período de 27 de julho a 11 de agosto.

COM INFORMAÇÕES DA AGÊNCIA BRASIL

## POLÍCIA

# Bebê é resgatada em caixa de papelão em estrada de Senador Canedo

Uma bebê foi encontrada dentro de uma caixa de papelão nas margens da GO-403, entre Senador Canedo e Caldasinha.

A recém-nascida foi resgatada sem sinais de

violência e levada para uma maternidade local no último domingo (23). Segundo informações da Polícia Civil, a bebê foi encontrada por um jovem de 18 anos, que escutou um barulho e

pensou que se tratava de filhotes de cachorro. Ao abrir a caixa, o rapaz descobriu que se tratava de um bebê, que estava envolta em cobertores e mantas, vestindo uma blusa e fralda.



Em nota, a Secretaria Municipal de Saúde de Senador Canedo informou que a recém-nascida está estável, alimenta-

da e hidratada, ganhando peso, e pouco chorosa. Após receber alta da maternidade, a menina será encaminhada ao Conse-

lho Tutelar.

O caso está em investigação, mas ainda não há atualizações sobre quem abandonou a criança.

SOCIAL

# Programa Universitário do Bem abre inscrições

**ProBem selecionará 4 mil estudantes em vulnerabilidade socioeconômica para receber bolsas de estudo**

**A REDAÇÃO** - As inscrições para novos beneficiários do Programa Universitário do Bem (ProBem) já estão abertas.

Os interessados devem se inscrever exclusivamente no site da OVG até o dia 5 de julho. Serão oferecidas 4 mil bolsas para estudantes em situação de vulnerabilidade social de todo o estado.

Os candidatos devem

estar cadastrados ou terem atualizado o Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico) no período de 2 de janeiro de 2022 até 12 de abril de 2024.

Para se inscrever é necessário fornecer dados pessoais, informações sobre a renda familiar e trabalho, detalhes sobre a Instituição de Ensino Superior (IES) e o curso pretendido. O candidato deve residir no estado de Goiás, estar na primeira graduação e ter vínculo com uma IES cadastrada no ProBem, em curso superior de graduação na modalidade presencial.

Das 4 mil bolsas ofertadas, mil são para a moda-



Divulgação

lidade integral e 3 mil para a modalidade parcial. As bolsas integrais cobrem até 100% do valor da mensalidade; as parciais, até 50%. As bolsas concedidas aos estudantes que cursam medicina ou odontologia têm limites maiores, de R\$ 2.900 para parciais e R\$ 5.800 para integrais.

Em caso de dúvidas, os candidatos podem entrar em contato com a Central de Relacionamento do ProBem pelo telefone (62) 3270-8500 (para residentes da capital) ou 0800 062 9413 (para o interior), ou ainda por meio do WhatsApp (62) 9 9641 6090. O atendimento é de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas.

LEGISLATIVO

# Entra em vigor a política de reinserção social para pessoas reencontradas após desaparecimento

O governador Ronaldo Caiado (União Brasil) sancionou e publicou no Diário Oficial do Estado a Lei Estadual nº 22.792, originalmente processo nº 4204/23, de autoria do deputado Dr. George Moraes (PDT). A lei institui a Política Estadual de Incentivo à Reinserção Social para Pessoas Reencontradas após Desaparecimento no Estado de Goiás.

O texto da lei estabelece que a Política Estadual atenderá, especialmente, às seguintes diretrizes: I – estimular o acolhimento imediato e a assistência psicossocial às pessoas reencontradas e suas famílias; II – identificar as causas do desaparecimento e promover medi-



Divulgação

das preventivas para evitar novos casos, por meio de campanhas educativas e ações de sensibilização da comunidade; III – oferecer oportunidades de educação, capacitação profissional e inserção no mercado de trabalho para as pessoas reencontradas; IV – garantir o acesso à saúde; V – promover a inclusão social e o resgate da cidadania das pessoas reencontradas, assegurando seus direitos e garantias fundamentais; e VI – incentivar a celebração de parcerias ou convênios.

As pessoas reencontradas serão classificadas como prioritárias quando elegíveis para as políticas e programas de assistên-

cia social desenvolvidos no Estado de Goiás.

Dr. George Moraes argumenta que o desaparecimento de pessoas é uma situação de extrema gravidade que afeta não apenas a vítima, mas também sua família e a sociedade como um todo. “É dever do Estado criar mecanismos para prevenir esse fenômeno e agir prontamente quando casos de desaparecimento forem resolvidos. A lei vai, portanto, criar um arcabouço legal que permita a implementação de políticas públicas voltadas para a assistência integral e a reinserção social de pessoas reencontradas após o desaparecimento”, assinalou.

ACIDENTES

# Colisão entre dois veículos mobiliza bombeiros em Santo Antônio do Descoberto

No último domingo (23), os bombeiros de Santo Antônio do Descoberto foram acionados para atender a uma grave ocorrência de colisão frontal entre dois veículos nas proximidades da BR-158. Duas

pessoas ficaram presas nas ferragens de um dos carros, enquanto uma terceira vítima aguardava socorro no outro veículo.

Apesar de conscientes, as vítimas apresentavam politraumatismos. Os

bombeiros realizaram o desencarceramento com sucesso, permitindo que todas as vítimas fossem encaminhadas ao Hospital HMSAD para receber cuidados médicos.

A terceira vítima foi



Divulgação

transferida pela unidade do SAMU local, garantin-

do assistência contínua sem intercorrências signi-

ficativas durante o transporte.

## MEIO AMBIENTE

# Com incêndios, Mato Grosso do Sul decreta situação de emergência

Fotos: Divulgação

**Municípios afetados poderão convocar voluntários para reforçar ações**

**A REDAÇÃO** - O governo de Mato Grosso do Sul decretou situação de emergência nos municípios afetados pelos incêndios florestais que atingem o estado. Publicado nesta segunda-feira (24), o decreto tem prazo de 180 dias e autoriza os órgãos estaduais a atuarem sob a coordenação da Defesa Civil do Estado, em ações que envolvem resposta ao desastre, reabilitação do cenário e reconstrução.

Mato Grosso do Sul vem enfrentando, desde o início do ano, uma seca, com estiagem prolongada em grande parte do território. Dados do Monitor de Secas da Agência Nacional de Águas e Saneamento Básico (ANA), mostraram que, desde o final de maio, houve uma intensificação nas condições de seca no estado, levando a um aumento exponencial dos focos de calor.

O decreto autoriza ainda a convocação de voluntários para reforçar as ações de resposta ao desastre e a realização de campanhas de arrecadação de recursos “perante a comunidade, com o objetivo de facilitar as ações de assistência à população afetada pelo desastre, sob a coordenação da Coordenação Estadual de Proteção e Defesa Civil (CEPDEC/MS)”.

Ainda de acordo com o texto, as autoridades administrativas e os agentes de defesa civil, diretamente responsáveis pelas ações de resposta aos desastres, em caso de risco iminente, estão autorizadas a entrar nas casas, para prestar socorro ou para determinar a pronta evacuação; bem como a uti-

lizar propriedades particulares, “no caso de iminente perigo público, assegurada ao proprietário indenização ulterior, se houver dano.”



lizar propriedades particulares, “no caso de iminente perigo público, assegurada ao proprietário indenização ulterior, se houver dano.”

**PANTANAL**

Maior área úmida contínua do planeta, o Pantanal registrou no acumulado dos últimos 12 meses, 9.014 ocorrências de focos de fogo, quase sete vezes mais que os 1.298

registrados pelo sistema no mesmo período do ano passado. Os dados são do Programa de Queimadas do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe). Além do maior volume de queimadas, chama a atenção a antecipação do problema, que nos anos anteriores só foi intensificado a partir de agosto.

Diante do cenário de seca extraordinária, a ANA

declarou no dia 14 de maio de 2024, situação crítica de escassez quantitativa dos recursos hídricos na região hidrográfica do Paraguai, vigente até 31 de outubro de 2024, podendo ser prorrogada caso a escassez persista.

Uma pesquisa divulgada recentemente pela rede de pesquisa MapBiomas apontou que, proporcionalmente, o Pantanal é o bioma mais

afetado por queimadas ao longo dos últimos 39 anos. Foram 9 milhões de hectares, o que representa 59,2% do território que abrange os estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul.

Entre 1985 e 2023, o município de Corumbá foi o que mais registrou queimadas em todo o país, e o Pantanal, a região que ficou com mais “cicatrizes de fogo” na vegetação nativa, com 25% do território afetado pelas marcas.

“Os prejuízos provocados pelos incêndios são expressivos, tanto no que se refere aos aspectos ambientais quanto às perdas econômicas, e estão relacionados a diversos componentes, entre eles a vegetação, o solo, a fauna, os bens materiais e a vida humana”, diz o decreto do governo, que estima ainda um prejuízo de mais de R\$ 17 bilhões para a agropecuária pantaneira.

COM INFORMAÇÕES DA AGÊNCIA BRASIL

## CULTURA

# Quadrilhas juninas são reconhecidas manifestação da cultura nacional

Dança tradicional dos festejos juninos, a quadrilha foi reconhecida, nesta segunda-feira (24), Dia de São João, como uma manifestação da cultura nacional. Parte essencial de uma das festas populares mais significativas no Brasil, o bailado trazido por europeus no século 19 ganha as quadras de todo o país neste mês de junho, em homenagem aos santos Antônio, Pedro e João.

A Lei 14.900, publicada no Diário Oficial da União, adicionou a quadrilha ao texto de uma lei sancionada em 2023, que já reconhecia os festejos juninos. Além dos pratos tradicionais, a fogueira e as apresentações das danças típicas compõem as festi-



vidades, responsáveis por movimentar o turismo e aquecer a economia nesta

época do ano.

De acordo com o Ministério do Turismo, as festas

populares devem mobilizar mais de 21,6 milhões de pessoas, sendo que

grande parte seguirá em direção ao Nordeste, onde a tradição ganha dimensões expressivas, como no município de Caruaru, em Pernambuco. Ali, são esperadas mais de 4 milhões de pessoas em 72 dias de arrasta-pé. A expectativa é que a quadra junina impacte a economia local em R\$ 700 milhões.

Em Campina Grande, na Paraíba, são esperadas 3 milhões de pessoas em 33 dias de festa, onde ocorre a maior competição de quadrilhas do país. Ceará e Bahia aparecem logo em seguida como os estados do Nordeste com festejos mais populosos, com públicos esperados de 2 milhões e 1,5 milhão, respectivamente.

Já no Sudeste, Minas Gerais tem a expectativa de um aumento de 20% no número de participantes nas celebrações populares em diversos municípios, atingindo um público de 3 milhões de pessoas em dois meses. Em São Paulo, o arrasta-pé deve movimentar 500 mil participantes em 300 municípios, informa o Ministério do Turismo.

Na Região Norte, a capital de Roraima, Boa Vista, promete mobilizar 370 mil pessoas e movimentar R\$ 20 milhões. Já em Palmas, no Tocantins, 60 mil pessoas devem celebrar os santos em cinco dias de festa do tradicional Arraiá da Capital.

**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

ECONOMIA

# Mercado eleva previsão da inflação de 3,96% para 3,98% em 2024

Rafa Neddermeyer

**Projeção de expansão da economia está 2,09% este ano, diz BC**

**A REDAÇÃO** - A previsão do mercado financeiro para o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), considerado a inflação oficial do país, foi ajustada de 3,96% para 3,98% este ano. Essas informações estão no Boletim Focus desta segunda-feira (24), uma pesquisa semanal divulgada pelo Banco Central (BC), que reúne as expectativas das instituições financeiras para os principais indicadores econômicos.

Para 2025, a projeção de inflação subiu de 3,8% para 3,85%. As previsões para 2026 e 2027 são de 3,6% e 3,5%, respectivamente.

A estimativa para 2024 está dentro do intervalo da meta de inflação estipulada pelo BC. Estabelecida pelo Conselho Monetário Nacional (CMN), a meta é de 3% para este ano, com um intervalo de tolerância de 1,5 ponto percentual para

cima ou para baixo, ou seja, variando entre 1,5% e 4,5%. Para 2025 e 2026, as metas de inflação também são de 3%, com a mesma margem de tolerância.

Em maio, a inflação, influenciada pelos preços de alimentos e bebidas, foi de 0,46%, após ter registrado 0,38% em abril. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 12 meses, o IPCA acumula 3,93%.

## TAXA SELIC

Para atingir a meta de inflação, o Banco Central utiliza a taxa básica de juros, a Selic, que está atualmente fixada em 10,5% ao ano pelo Comitê de Política Monetária (Copom). A recente alta do dólar e o aumento das incertezas econômicas levaram o BC a interromper o ciclo de cortes de juros iniciado há quase um ano. Na reunião da semana passada, o colegiado decidiu, por unanimidade, manter a Selic nesse patamar após sete reduções consecutivas.

Entre março de 2021 e agosto de 2022, o Copom elevou a Selic por 12 vezes



consecutivas em um ciclo de aperto monetário iniciado devido à alta nos preços de alimentos, energia e combustíveis. De agosto de 2022 a agosto de 2023, a taxa foi mantida em 13,75% ao ano, antes de iniciar os cortes.

Antes do ciclo de alta, a Selic foi reduzida para 2% ao ano, o nível mais baixo da série histórica iniciada em 1986, como uma medida para estimular a produção e o consumo durante a con-

tração econômica gerada pela pandemia de Covid-19. A taxa permaneceu nesse patamar de agosto de 2020 a março de 2021.

Para o mercado financeiro, a Selic deve encerrar 2024 no atual patamar de 10,5% ao ano. Para o fim de 2025, a previsão é de que a taxa básica caia para 9,5% ao ano, com novas reduções previstas para 2026 e 2027, atingindo 9% ao ano.

Quando o Copom au-

menta a Selic, o objetivo é conter a demanda aquecida, o que tem reflexos nos preços, pois juros mais altos encarecem o crédito e incentivam a poupança. No entanto, os bancos também consideram outros fatores ao definir os juros cobrados dos consumidores, como risco de inadimplência, lucro e despesas administrativas, o que pode dificultar a expansão da economia.

Quando o Copom dimi-

nui a Selic, a tendência é que o crédito fique mais barato, incentivando a produção e o consumo, o que pode reduzir o controle sobre a inflação e estimular a atividade econômica.

## PIB E CÂMBIO

A projeção das instituições financeiras para o crescimento da economia brasileira neste ano variou de 2,08% para 2,09%. Para 2025, a expectativa para o Produto Interno Bruto (PIB) – a soma de todos os bens e serviços produzidos no país – é de crescimento de 2%. As estimativas para 2026 e 2027 também apontam uma expansão de 2% ao ano.

Superando as expectativas, em 2023, a economia brasileira cresceu 2,9%, atingindo um valor total de R\$ 10,9 trilhões, de acordo com o IBGE. Em 2022, a taxa de crescimento foi de 3%.

A previsão de cotação do dólar é de R\$ 5,15 para o fim deste ano. Para o fim de 2025, a expectativa é que a moeda americana permaneça nesse patamar.

COM INFORMAÇÕES DO BC E ABR

SAÚDE

# Ásia e Europa têm surto de coqueluche e vacinação deve ser reforçada

A Secretaria de Estado da Saúde de Goiás (SES-GO) alerta a população sobre a importância da vacinação contra a coqueluche, devido a surtos da doença altamente transmissível, especialmente em países da Ásia e Europa. No final de maio deste ano, o Ministério da Saúde emitiu uma Nota Técnica recomendando o fortalecimento das ações de vigilância epidemiológica da doença no Brasil, em resposta ao cenário global.

A vacinação contra a coqueluche começa com a pentavalente, administrada em três doses (aos 2, 4 e 6 meses de vida). Posteriormente, são necessários reforços com a vacina DTP aos 15 meses e aos 4 anos de idade. Somente após a conclusão de todas as doses, a criança é consi-



Divulgação

derada efetivamente protegida contra a doença. O Sistema Único de Saúde (SUS) também oferece a vacina dTpa para gestantes, puérperas e profissionais de saúde.

A coqueluche se manifesta por meio de sintomas como tosse seca, fe-

bre e cansaço, que podem evoluir para complicações graves como pneumonia, desidratação e paradas respiratórias. No Brasil, a doença é controlada pela vacinação, com o último pico registrado em 2014. No entanto, a queda nas taxas de vacinação desde

2016 preocupa as autoridades de saúde e reforça a necessidade de manter a imunização atualizada.

## VACINAÇÃO

“Para quem não se lembra, a coqueluche era conhecida como tosse comprida. Graças à vaci-

nação e às altas coberturas que tínhamos, muitos países já não conhecem mais essa doença. Contudo, ela está voltando, e precisamos dobrar os cuidados, pois, nas formas mais graves, pode levar à morte”, destaca a superintendente de Vigilância em Saúde da SES, Flúvia Amorim.

Em Goiás, a coqueluche não tem números expressivos, com apenas um caso confirmado em 2022 e um em 2024, sem óbitos. Em 2023, não houve registros da doença no estado. Apesar disso, a cobertura vacinal da pentavalente é considerada baixa, com 76,12% em 2022 e 78,19% em 2023. O Ministério da Saúde recomenda uma cobertura vacinal acima de 90%.

“Se não melhorarmos essa cobertura vacinal,

infelizmente, poderemos enfrentar surtos no estado. É crucial que a criança complete o esquema vacinal para ser considerada protegida. Na dúvida, leve seu filho e o cartão de vacinação ao posto de saúde mais próximo”, reforça Flúvia Amorim.

## ALERTA INTERNACIONAL

Em maio deste ano, a União Europeia divulgou um Boletim Epidemiológico indicando um aumento da coqueluche em pelo menos 17 países, com 32.037 casos notificados entre 1º de janeiro e 31 de março de 2024. O Centro de Prevenção e Controle de Doenças da China (CCDC) informou que, em 2024, foram registrados 32.380 casos e 13 óbitos pela doença no país.





## Corte ■ Maria Reis

mariareisjornalista6@gmail.com

### Dois tempos

1. Dogs Day - No dia 07 de julho, a partir das 14h, o Parque Lago das Rosas, em Goiânia, será palco para a 6ª edição 2024, do Dogs Day. Evento anual que reúne milhares de amantes de animais de estimação. O Dogs Day tem se tornado referência entre o público que busca o bem estar com foco na saúde de seus pets. Empresas parceiras abraçam o evento com os organizadores e empresários, Lara Monteiro, fotógrafa especializada em pets e Leandro Meireles, especialista em comportamento canino, que promovem uma tarde maravilhosa com atrações diversas para o público visitante. A entrada é gratuita.

2. O Dog's Day incentiva a adoção responsável, apoia as entidades que fazem projetos para castração dos animais de rua de forma gratuita, palestras sobre cuidados, veterinários no local fornecendo orientação gratuita, adestradores que tiram dúvidas sobre comportamento do animal, estandes de empresas especializadas em alimentação natural, super premium, rações, suplementos de altíssimo nível para esclarecer dúvidas e apresentar produtos de qualidade para a dieta dos pets, além de um desfile de cães de diversas raças e tamanhos e os tutores podem inscrever seus animais para o grande desfile.



**LUAU DA LIBERDADE -** Lara Monteiro, fotógrafa especializada em pets e Leandro Meireles, especialista em comportamento canino, anunciam para o dia 07 de julho, a 6ª edição do Dogs Day, a partir das 14h, no Parque Lago das Rosas, em Goiânia. O evento anual incentiva à adoção responsável apoia as entidades que fazem projetos para castração dos animais de rua de forma gratuita, promove palestras sobre cuidados e conta com veterinários no local, fornecendo orientação gratuita



**ELE FALOU -** A odontóloga Daniella Mendonça recebeu o neurologista Marcos Alexandre Carvalho Alves para falar sobre o Mal de Parkinson, no podcast "Conexão Daniella". Durante o episódio, o médico abordou sobre o Mal de Parkinson, o diagnóstico, o tratamento, os avanços recentes e o impacto dessa condição na vida dos pacientes e a importância de um tratamento multidisciplinar para proporcionar melhor qualidade de vida. O podcast vai ao ar todas as quartas-feiras, às 19h, disponível no YouTube



**LIDERANÇA QUE TRANSFORMA -** A diretora de comunicação da JÁ Goiás e sócia da Kasane Comunicação Corporativa, Renata Vieira mais a diretora-executiva da JA Goiás, Marisa Brandão, a vice-presidente do Grupo Sabin, Janete Vaz, e as diretoras também da JA Goiás, Marina Ubiali e Alessandra Louza, se encontraram na primeira edição do evento beneficente Liderança que Transforma, no Castro's Park Hotel

### Vitrine

■ **VOCÊ SABIA?** O chá verde tem propriedades que ajudam a reduzir o inchaço.

■ **PET GROOM PARK -** No dia 07 de julho, Goiânia será palco da primeira competição de tosadores, finalizadores e banhistas ao ar livre do Brasil. Trata-se do Pet Groom Park, que será realizado durante a 6ª edição do Dogs Day, que acontecerá no dia 07 de julho, das 14h às 18h, no Parque Lago das Rosas.

■ **SELO SOCIAL AMIGO DA APRENDIZAGEM -** A GSA Alimentos recebeu do Ministério Público do Trabalho em Goiás (MPT), o Selo de Estabelecimento Amigo da Aprendizagem. A certificação confirma que a empresa cumpriu, no ano de 2023, a Cota de Aprendizagem. A GSA desenvolve o Programa Passaporte para o Sucesso com foco em aprimorar os aprendizes. Inúmeros colaboradores iniciaram suas trajetórias como Jovens Aprendizes e o objetivo da empresa é ver cada vez mais histórias de sucesso e que dão exemplo.

Divulgação



**SELO SOCIAL AMIGO DA APRENDIZAGEM -** No registro, Maria Verônica analista de RH da GSA Alimentos, exibindo o Selo de Estabelecimento Amigo da Aprendizagem recebido do Ministério Público do Trabalho em Goiás, comprovando que a GSA cumpriu a Cota de Aprendizagem, em 2023

## CASAS & MARCAS

■ **Maria Reis**  
mariareisjornalista6@gmail.com

**Biscoitos Bardan participa de feira de alimentos em Nova York**  
FANCY FOOD SHOW - De 23 a 26 de junho, com o apoio da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex Brasil), a Biscoitos Bardan, marca presença, na Fancy Food Show (para o português show de comida chique), na Jacob Javits Convention Center, em Nova York. A feira é destinada a marcas inovadoras do ramo de comidas especiais, nos setores de padaria, carne, delicatessen, comida gourmet, bebidas e alimentos. A Biscoitos Bardan está no mercado há um ano e meio e fabrica produtos alimentícios definidos como personalizados e sofisticados. São biscoitos crocantes feitos artesanalmente e embalados em latas de alumínio com design original, que podem ser facilmente transportados na bolsa para qualquer lugar. A distribuição dos produtos é feita para as cinco regiões do Brasil em empórios, floriculturas, lojas especializadas em presentes, cafeterias e na internet.



**Pepsi Black está presente nos melhores festejos juninos do Nordeste**

**ROTEIRO REÚNE A DIVERSIDADE GASTRONÔMICA JUNINA E REGIONAL -** A Pepsi está presente nos principais festejos de São João do Nordeste, levando seu sabor intenso a diversas cidades da região. A marca preparou um guia completo reunindo pratos que representam a diversidade gastronômica junina e regional. Intitulado de "Toma esse Sabor", o roteiro pode ser baixado gratuitamente pelo link (qr.link/phsNaI) oferecendo um mapa detalhado dos bares e restaurantes do Parque do Povo em Campina Grande, na Paraíba. A Pepsi está presente no São João de Campina Grande, e em diversas festas na Paraíba. No Pernambuco, o sabor intenso Pepsi Black complementa a Carvalheira na Fogueira em Sairé, na programação da Mansão do Forró em Caruaru, o Forrozão do Galo no Recife, e os festejos de Araripina, no Sertão pernambucano.



**A feira gaúcha Fenasul é atração no Ginásio Goiânia Arena**

**ATÉ O DIA 30 DE JUNHO -** A FenaSul, maior feira gaúcha do Brasil retorna à Goiânia, e segue com programação até o dia 30 de junho, no Goiânia Arena, trazendo o melhor da cultura, moda, artesanato e culinária gaúcha. Este ano, a FenaSul adiciona à sua programação a celebração aos 150 anos da imigração italiana no Brasil e traz como destaque cultural a presença do Grupo Folclórico Stella Bianca, formado por brasileiros, de Jarinu/São Paulo, que realizam um trabalho de pesquisa, preservação e divulgação das danças e músicas das regiões que integram a Itália.





■ Cora Fernandes  
corafnd@gmail.com

“  
AO ASSUMIR  
A RESPONSABILIDADE, UM  
GRANDE PODER SURTIRÁ.”

## QUE ISSO, UM FILME?

### MADAME TEIA

*Madame Teia* mostra a história de origem da personagem-título, interpretada por Dakota Johnson. Na trama, Cassandra Webb leva uma vida comum trabalhando como paramédica em Manhattan - até que, um dia, ela descobre que possui a habilidade de prever o futuro. Uma de suas visões acaba levando Cassandra até as jovens Julia Carpenter (Sydney Sweeney), Anya Corazon (Isabela Merced) e Mattie Franklin (Celeste O'Connor). Não demora até que as quatro entendam que, juntas, estão destinadas a algo muito poderoso.

### CORA INDICA

Assistir *Madame Teia* após ouvir as piores críticas já ouvidas a um filme desse universo de heróis foi uma experiência surpreendente. No bom sentido, deixo claro desde já. A única explicação possível para tantas reclamações é que todos os fãs estejam

orfanos dos Vingadores. Com Dakota Johnson, o longa impressiona com humor, ação e um roteiro que pode até ser clichê na introdução de um herói, mas cumpre o seu papel muito bem. E, ainda assim, é extremamente original. É uma pena que a bilheteria tenha sido arruinada por críticas que não fazem jus à experiência ótima que é ver um filme de origem de herói como não se vê há tempos, mas *Madame Teia* há de ser justificada.

### FICHA TÉCNICA

**Título:** Madame Teia  
**Ano produção:** 2024  
**Dirigido por:** S.J. Clarkson  
**Estreia:** 14 de Fevereiro de 2024  
**Duração:** 116 minutos  
**Classificação:** 14  
**Gênero:** Ação/Super-herói  
**País de origem:** Estados Unidos da América



## RECEITAS PRÁTICAS E FÁCEIS

### QUENTÃO

#### INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de cachaça  
2 xícaras (chá) de água  
1½ xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de gengibre ralado  
(um pedaço de cerca de 3 cm x 3 cm)  
casca de 1 laranja  
casca de 1 limão  
2 ramos de canela  
5 cravos-da-índia  
1 minizaça (opcional)

#### MODO DE PREPARO

Lave e seque a laranja e o limão. Com o descascador de legumes (ou uma faquinha bem afiada), faça tiras das cascas, com cuidado para não extrair a parte branca, que amarga a receita.

Numa panela média, coloque o açúcar, o gengibre ralado, a canela e o cravo. Leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando com uma espátula de silicone, até o açúcar derreter completamente e formar um caramelo dourado.

Desligue o fogo e regue com a água aos poucos. Cuidado: o caramelo vai borbulhar. Mexa delicadamente para misturar e dissolver o caramelo — não se preocupe se parte da calda endurecer, ela vai se desmanchar durante o cozimento.



Volte a panela ao fogo médio, adicione a cachaça e as cascas de laranja e limão. Assim que começar a ferver, abaixe o fogo e deixe

cozinhar por 25 minutos.

Enquanto o quentão cozinha, lave e seque a maçã. Corte a maçã em

quartos e descarte as sementes e o cabinho. Apoie o lado cortado de cada parte da maçã na tábua e corte em fatias finas.

Desligue o fogo e, com uma concha, sirva o quentão direto da panela. Distribua as maçãs nas canecas e sirva a seguir.

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

Leia e anuncie!

62 3249-8883 - gazetadoestado.com.br

