

JORNAL

images

DA ILHA

Clique **AQUI** e navegue pelo universo do Imagem da Ilha!

ENFIM, A PONTE!

Após quase três décadas de interdição, ela será reinaugurada no dia 30 deste mês

• Página 5

Saiba como será o trânsito no local

Foto: Ricardo Wolfenbüttel/SECOM

guia Gastronômico

FRUTOS DO MAR: O Toca de Jurerê voltou

• Página G5

Foto: Arquivo pessoal



Adilson Lucinda retoma o comando da casa



Foto: Fernando Vissotto

Arquitetura & decoração

REQUINTE : Mesa de Natal • Página D3

Data pede beleza e praticidade

AUTISMO

CARTA AO LEITOR

Opa! Chegamos ao fim do ano, e este passou voando! E olha que teve de tudo. Presidente novo, governador novo, Assembleia nova... foi uma reviravolta pra ninguém botar defeito. Nós que vivemos em SC, apesar do "tumulto" na política nacional, continuamos com uma razoável tranquilidade, inclusive na segurança pública. Até a temporada promete ser um sucesso por aqui após o desastre do óleo nas praias do Nordeste.

Ano novo, ponte nova! Aliás, este ano teve muita coisa nova. Aeroporto - e viram como ficou lindo? Agora dá até gosto de sair da cidade e voltar pra casa! - e a ponte. Confira em matéria desta edição como a ponte vai funcionar no primeiro mês de sua reabertura. E na segurança, a PMSC lançou um aplicativo que promete revolucionar a gestão de tempo e segurança no atendimento ao cidadão. Essa também é uma de nossas pautas, que ainda tem uma apresentação em vídeo explicativo com os diferenciais do app.

Esperamos também que esta edição seja um divisor de águas para empreendedores atuais e futuros. Tanto na fase de constituição da empresa, como na comunicação da mesma com o mercado. Nosso colunista legal, dr. Weider Lacerda, aborda a constituição; e o prof. Octávio Lebarbenchon e a jornalista Karin Verzbikas abordam o tema da comunicação empresarial.

No Guia Gastronômico tem muitas coisas boas. Nossos colunistas Eduardo Araújo, André Vasconcelos e Ceres Azevedo se superaram em novidades para este fim de ano. Dicas e mais dicas de quem entende para deixar seu Natal mais bonito, saboroso e harmonizado.

E como esta é última edição do ano, incluímos os cadernos Femina com dicas de moda para o verão, e o Arquitetura & Decoração com mais novidades tanto para as mesas de Natal quanto para onde morar, já que aborda também o lançamento do super empreendimento da WKoerich, em São José.

Desejamos a todos uma boa leitura, um ótimo Natal e um ano novo repleto de boas notícias!

São os votos da equipe do Jornal Imagem da Ilha!

AGENDA CULTURAL



ESPETÁCULO

Ballet Carmen

Uma das peças do repertório clássico mais populares de todos os tempos, o Ballet Carmen promete revelar a alma espanhola em toda a sua plenitude em espetáculo que será apresentado pela Camerata Florianópolis e a Associação Cultural Arte.Dança. Dias 14/12 e 15/12, às 20h30, no Teatro Ademar Rosa (CIC). Os ingressos estão à venda nos teatros Ademar Rosa, Pedro Ivo e Álvaro de Carvalho, na Arte.Dança, na sede da Camerata e no site Blueticket.

Jorge Lacerda, uma visão para o futuro

EXPOSIÇÃO

Composta por painéis, objetos, livros e conteúdo audiovisual, a mostra Jorge Lacerda, uma visão para o futuro caminha pelos principais momentos da vida do ex-governador Jorge Kominus Lacerda, que governou o estado de Santa Catarina de 1956 a 1958, e também foi médico, jornalista e advogado. Até 11/03/2020; de terça a sexta-feira, das 10h às 18h, sábados e domingos, das 10h às 16h; no Museu Histórico de Santa Catarina (Centro). A entrada é gratuita.



Parque Azul de Natal

Cantigas de roda, bolha de sabão, batata quente, morto/vivo, brincadeiras com bola e pintura fazem parte das atividades do Parque Azul. O evento é voltado para integrar e interagir crianças com autismo ou com atraso no desenvolvimento à comunidade, além de conscientizar sobre o tema. Dia 14/12, a partir das 9h30, no Jardim Botânico (Itacorubi). A entrada é gratuita. Para realizar a inscrição, acesse o QR Code.



INFANTIL

Ninho de Mafagafos

A Cia Mafagafos apresenta Ninho de Mafagafos - contos de todo canto, com uma seleção animada de histórias e músicas do repertório da Cia Mafagafos para bebês, crianças e famílias. São histórias diversas, autorais e tradicionais, contadas utilizando instrumentos musicais, bonecos, objetos e livros. O espetáculo terá tradução de LIBRAS (Língua Brasileira dos Sinais) e audiodescrição. No dia 15/12, às 11h30, no Cinesystem (Piso L3) - Shopping Iguatemi. A entrada é gratuita.



SHOW

Felipe Araújo e Ludmilla

Com o intuito de recarregar as energias para o ano novo, o Pré-Réveillon convida a todos para se vestirem de branco ou preto e curtirem os sucessos dos artistas Felipe Araújo e Ludmilla. Dia 28/12, a partir das 22h, no Stage Music Park. Os ingressos estão à venda no site Blueticket.

ONDE ENCONTRAR:

O Imagem da Ilha oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: Café Delícia (L1)

Café Riviera - Café Cultura - Café Fanny (L2)

Próximo ao Beiramar: Café Del Mar - Rua Tullo Cavallazzi

SC 401: Café François (Corporate Park)

Jurerê Internacional: Café Pão da Casa

(Jurerê Open Shopping)

Itacorubi: Mercado São Jorge

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta e Parque São Jorge.

TIRAGEM: 9.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.000 Assinantes

Edição e Textos: Gabriela Morateli - **Diagramação:** Edson Egerland

Jornalista responsável: Hermann Byron A. S. Neto (JP 24303/RJ)

Tel. comercial: (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 99162 8040

e-mail: contato@imagemdailha.com.br - **Contatos Redação:** (48) 3028 3778

e-mail: redacao@imagemdailha.com.br

Impressão: Gráfica Araucária

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Troca de endereços, comentários e sugestões para o e-mail contato@imagemdailha.com.br



Clique **AQUI** e confira a nossa agenda completa!

INTERATIVIDADE

Direto da sala de aula

Aluna de universidade tem seu texto publicado no Imagem da Ilha

Da redação

No final de outubro, o diretor do Jornal Imagem da Ilha, Hermann Byron, participou de uma palestra sobre os desafios do jornal impresso na era digital, no Centro Universitário Estácio de Sá, em São José, para a turma do curso de Jornalismo. Na ocasião, ele apresentou aos 40 alunos da disciplina Técnicas de Entrevista Jornalística o conceito do jornal. Após a conversa, os participantes escreveram uma resenha sobre o tema. O professor Antônio Russo nos enviou o texto da aluna Alexandra Grotmann, que teve destaque entre todos os outros.

O cajado de Hermann

Hermann Byron, CEO do Jornal Imagem da Ilha, mas principalmente defensor do antigo e inovador trabalho em conjunto


Alexandra Grotmann, acadêmica de Jornalismo



Vamos falar sobre um homem. Um homem astuto, virtuoso, um pouco perigoso e um ótimo orador. Estamos falando sobre um mensageiro, responsável pela comunicação em seu mundo. Esse homem é Hermes, uma divindade grega, um mensageiro que ultrapassa qualquer fronteira e distância com o objetivo de entregar sua mensagem. Agora falaremos de outro homem, que muito se assemelha ao primeiro, porém sem as sandálias mágicas e o cajado, mas que divide como principal objetivo a comunicação entre os seus. Hermann Byron é o mensageiro do mundo moderno, que ainda tenta se prender ao antigo, que busca por meio do Jornal Imagem da Ilha manter vivo o fantasma do jornal impresso, para aqueles que ainda preferem sentir o peso do papel em suas mãos e que não se importam só com o conteúdo, mas também com sua forma. O jornalista, que na verdade é formado em publicidade, busca trazer inovações nas pautas, não causar polêmicas e, sim, inovar sem ser totalmente dominado pela modernidade.



Alexandra Grotmann assemelha o diretor do Imagem da Ilha, Hermann Byron, ao deus grego Hermes, por sua capacidade de entregar a notícia aos leitores

 [Clique AQUI e continue lendo o conteúdo.](#)

SEGURANÇA

Maior proximidade

Polícia Militar lança aplicativo para agilizar atendimento ao cidadão

Da redação

A Polícia Militar de Santa Catarina (PMSC) lançou um aplicativo, que já está em funcionamento, para facilitar a interação do cidadão catarinense na solicitação de atendimento. Com o PMSC Cidadão, o usuário poderá enviar vídeos, fotos e áudios, que irão gerar a ocorrências. O aplicativo também visa promover, além de denúncias de forma anônima, as ações de proteção à mulher vítima de violência doméstica e familiar, dentro do Programa Rede Catarina de Proteção à Mulher.

De acordo com o chefe do setor de tecnologia da instituição, o Inova, major Joamir Rogério Campos, poderão também ser solicitadas visitas preventivas por uma guarnição especializada. Desta forma, será possível acompanhar o trâmite e visualizar medidas protetivas de urgência, com integração ao sistema do Poder Judiciário. Também há o Botão de Pânico para as mulheres com medida protetiva que terão atendimento prio-



ritário.

Até maio de 2020, o aplicativo também terá outras funcionalidades para complementar o atendimento direto ao cidadão, como os programas Rede de Vizinhos, Rede de Segurança Escolar, Rede de Segurança Rural, Proerd, SOS Desaparecidos, Futebol Seguro, entre outros serviços.

Presidente do Colegiado Superior de Segurança Pública e Perícia Oficial do Estado e comandante-geral da PMSC, o coronel Carlos Alberto de Araújo Gomes Júnior reforçou o grande avanço na cadeia de serviços da Polícia Militar com o aplicativo. “Ele representa um novo

patamar de relacionamento com a sociedade. Traz inovação e tecnologia para esse contato emergencial, que antes era só via 190. Essa nova ferramenta vai trazer muita qualidade para o nosso atendimento”, afirmou.

DESENVOLVIMENTO


O coronel da PMSC Araújo Gomes tam-

bém destacou o trabalho da equipe do Inova, que idealizou todas as inovações da ferramenta tecnológica e contratou, por meio de licitação, uma empresa para executar o desenvolvimento. Desta forma, toda propriedade intelectual do aplicativo e sistemas conexos é de propriedade total da PMSC.

Segundo ele, os recursos para o projeto são de uma parceria com o Ministério Público, via Fundo para Reconstituição de Bens Lesados do Ministério Público de Santa Catarina. O investimento total do aplicativo e integrações foi de R\$ 202.493,30. Já para a compra dos servidores de armazenamento dos sistemas foram repassados R\$ 270.000,00.

COMO FUNCIONA

O PMSC Cidadão permite ao usuário a possibilidade de acionar a Polícia Militar de forma mais rápida e efetiva, com envio dos dados do solicitante, da localização exata da ocorrência, fotos, vídeos e áudios sobre o incidente. Isso dará mais agilidade na comunicação e um maior detalhamento da ocorrência para auxiliar o policial no momento do atendimento.

 [Clique AQUI e assista ao vídeo explicativo.](#)

Apenas durante o atendimento da emergência gerada pelo próprio cidadão é que ele será identificado e o seu dispositivo passará a ser rastreado pela Polícia Militar, evitando trotes. O major Rogério Campos lembra que é crime repassar informações falsas durante o uso do aplicativo. Durante um atendimento de emergência também é aberto um canal de conversa entre a central, o cidadão e a guarnição policial em campo.

Como não é necessário falar com um atendente, apenas registrar ou enviar os dados para a Polícia Militar, pessoas com deficiência auditiva e palatal poderão utilizar sem problemas o aplicativo. A guarnição policial não poderá ser rastreada e o cidadão não terá acesso a sua localização. Ele receberá apenas informações do status do atendimento, ou seja, se a ocorrência foi gerada e se uma guarnição foi encaminhada para atendimento.

REDE DE VIZINHOS

Cabe ressaltar, que o PMSC Cidadão não irá substituir o grupo de Whastapp da Rede de Vizinhos. O aplicativo é mais uma ferramenta de apoio ao programa que, futuramente, irá ser integrado ao aplicativo. Da mesma forma que a nova ferramenta não irá substituir totalmente a ligação para o 190. Ela é mais um instrumento apoio ao atendimento de emergência.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Reprodução

Doação de órgãos

O exemplo do apresentador Gugu Liberato, que em vida deixou claro o desejo de doar seus órgãos, respeitado pela família, ainda não tem tanta sensibilidade entre os brasileiros. A Associação Brasileira de Transplante de Órgãos diz que cerca de 43% das famílias se recusam a doar órgãos de um parente morto. Os catarinenses podem se orgulhar. Em 2007, 70% das famílias diziam não à doação de órgãos e 30% sim. Hoje o índice se inverteu, com mais de 70% dizendo sim.



Longevidade e...

Outro dado que nos orgulha: SC é o Estado onde se tem mais expectativa de vida, de 79,7 anos. Hercílio Hoepfner Júnior, presidente da Sociedade Catarinense de Geriatria, afirmou para o jornal "O Globo" que vários motivos levam ao título, como a melhora na qualidade no atendimento médico, seja no SUS ou nas instituições privadas, os cuidados com alimentação, e até mesmo o perfil genético da população. No detalhamento por sexo, os dados do IBGE mostram que, em SC, a expectativa de vida para mulheres chega em média a 83 anos.

Não contribuem

Enquanto deputados estaduais catarinenses cobram duramente do governador Carlos Moisés o "pagamento" (que estaria atrasado) das infames emendas impositivas (assim qualificadas porque o Executivo é obrigado a atender), de R\$ 6 milhões por ano, lá vem o Tribunal de Contas da União dizer que recursos destinados para deputados e senadores, via emendas propostas por eles entre 2014 e 2017, para financiar obras e programas nas suas bases eleitorais, não contribuem para melhorar a vida das pessoas. Na hora em que se decide para onde parte delas deve ser enviada, necessidades reais da população são ignoradas. Em 2020, serão R\$ 15,9 milhões por parlamentar, o que significa que o destino de R\$ 9,5 bilhões será decidido pelos 513 deputados e 81 senadores do Congresso. Socorro!

... Atraso

Mesmo com os melhores números do Brasil e comparáveis ao de países europeus, Hercílio aponta que ainda há muitas cidades do Estado, principalmente entre as médias e pequenas, que não contam com médicos para atendimento especializado na saúde do idoso.

Foi pelo ralo

Aprovado ou rejeitado, pouco importaria, o relatório final, com 85 volumes e 18.182 páginas, da CPI sobre a Ponte Hercílio Luz, se não fosse a triste constatação de que o contribuinte catarinense jamais verá devolvidos aos cofres públicos as centenas de milhões de reais roubados, literalmente, durante décadas, das longas, agonizantes e intermináveis obras de restauração. Mas que sirva, pelo menos, para que se mude a legislação para evitar a repetição de casos tão revoltantes.

Paradeiro

Depois de 41 anos, o comentarista Reginaldo Leme não faz mais parte da equipe da Globo. Ele já não estará na transmissão do GP de Abu Dhabi de F-1, nos Emirados Árabes, neste domingo. Não será surpresa se decidir morar em Florianópolis, que visita frequentemente porque na capital catarinense mora, há anos, a filha adotiva Carolina, casada com o empresário Cristiano Hennies Brigidi. Reginaldo gosta tanto da Ilha de SC que tem um apartamento na Lagoa da Conceição.

Discriminação religiosa

A lei estadual 11.189, de outubro de 1999, que permite o acesso de ministros, bispos, pastores e demais lideranças religiosas (com exceção das católicas, aparentemente) em hospitais públicos e privados, não tem sido cumprida em SC. Líderes religiosos estão pedindo uma reunião com o governo estadual para discutir o problema.

Uma mão lava...

Um passarinho veio dizer que tem certa desconfiança do apoio cada vez mais generoso do MDB a Carlos Moisés, principalmente a projetos importantes de interesse do governo no Legislativo. A ave teme que tanta generosidade tenha recompensas, entre elas uma suposta promessa de que o governador não vai abrir algumas caixas-pretas herdadas ou esqueletos no armário do governo passado, do MDB.

Punição

Oito dos 14 membros do Conselho Nacional do Ministério Público votaram a favor de uma punição ao procurador da Operação Lava Jato, Deltan Dalagnol, por ter feito críticas aos intocáveis "supremos". Entre eles está Sandra Krieger que no mês passado se tornou a primeira advogada catarinense a ocupar cargo na instituição, que atua em prol do cidadão executando a fiscalização administrativa, financeira e disciplinar do Ministério Público e de seus membros.

Privatizações

O mundo empresarial catarinense, com a máxima discrição, por enquanto, aplaude o deputado estadual Bruno Souza (Novo), em sua campanha para que o governo estadual privatize suas empresas, especialmente as que dão prejuízos seguidos, por anos e décadas, como a Ceasa/SC, responsável pelas operações comerciais de atacado de hortifrutigranjeiros. Acumula prejuízos de R\$ 5 milhões ao Estado.

Caminhoneiros

Apesar de flagrantemente inconstitucional, por ser assunto de competência da União – e neste caso se pergunta o que faz a cara assessoria jurídica da Assembleia Legislativa que deixa passar tais absurdos – foi para votação em plenário, com derrota por 18 votos a 15, projeto que obriga a instalação de bases de descanso gratuitas para caminhoneiros em rodovias estaduais pedagiadas (não há nenhuma ainda) em SC.

Afogamento

Bombeiro militar da reserva, o deputado Coronel Mocellin (PSL) foi buscar a informação e ficou sabendo que em SC 230 pessoas morrem afogadas por ano, em média. Ele é autor de projeto de lei aprovado recentemente que institui a Semana Estadual de Prevenção ao Afogamento.

Previdência

Nas justificativas do projeto de reforma da previdência dos servidores públicos estaduais, encaminhado pelo governador Carlos Moisés ao Legislativo, consta uma informação que dói no coração: todo mês é tirada do bolso do contribuinte catarinense, em desfavor de tantas outras necessidades na saúde, educação, segurança, habitação, etc., a quantia de R\$ 300 milhões para pagar a conta deles, já que as contribuições que fazem não cobrem tudo. Significa, em miúdos, que cada catarinense paga, em média, mais de R\$ 500 em impostos todos os anos só para arcar com o déficit da Previdência do Estado. Inaceitável.

Diploma retido

Oito instituições de ensino superior de SC, entre elas a Udesc, foram sentenciadas a devolver, em dobro, as taxas recolhidas indevidamente para registro e expedição de diplomas. A determinação é da Justiça Federal, a partir de uma ação civil pública do Ministério Público Federal. A sentença exige que todas parem de cobrar as taxas e que restituam o dobro do valor a cada pessoa que as tenha pago nos últimos 10 anos. Também tem que publicar em seus sites, na página inicial, chamada para que todos que foram lesados com as cobranças indevidas possam buscar seu ressarcimento. A impossibilidade de cobrança dessas taxas é expressa pela Portaria 40, de 12 de dezembro de 2007, do Ministério da Educação, que permite apenas a cobrança de valor por papéis especiais ou decoração para confecção do diploma.

Índole

O poderoso Sindicato dos Fiscais da Fazenda do Estado de SC refuta declaração do governador Carlos Moisés de que a sonegação fiscal no Estado é de mais de R\$ 10 bilhões por ano. Diz que a média é de 4%, contra a nacional, cinco vezes maior, de 20%. O sindicato só derrapa quando diz que a arrecadação cresceu por conta de seu trabalho quando, na verdade, salvo exceções, é decorrência da boa índole do catarinense quanto a seus compromissos tributários.

É situação

O líder do PSL na Assembleia Legislativa, deputado Sargento Lima, usou uma frase do ministro da propaganda nazista Joseph Goebbels - "Uma mentira repetida mil vezes torna-se verdade" – para desmentir, ao contrário do que se divulga, que sua bancada age na oposição ao governador Carlos Moisés no Legislativo. Garante que os seis deputados do partido votaram com o governo, neste ano, em mais de 80% das matérias de interesse do Executivo.



Clique **AQUI** e continue lendo a Coluna do Raul.

MOBILIDADE

Contagem regressiva

Saiba como será o trânsito na Ponte Hercílio Luz após a reabertura

Foto: Divulgação

Da redação

Os primeiros a passarem pela Ponte Hercílio Luz após a reabertura, marcada para o dia 30 de dezembro, serão ciclistas e pedestres. O tráfego de ônibus, por sua vez, deve ser liberado após 15 dias da data de reabertura. A previsão foi informada por Fabrício Ricardo Justino, diretor do DIOPE (Operação do Sistema Viário de Florianópolis), na sexta-feira, 06.

De acordo com ele, após as duas semanas de reabertura serão feitos testes com o transporte coletivo. A ideia é que transitem pela ponte as linhas circulares, tanto municipais, quanto intermunicipais. No entanto, até o fechamento desta edição, as linhas ainda não haviam sido determinadas pela Secretaria de Mobilidade e Planejamento Urbano. Não há previsão de tráfego para que carros e motos no local.

Nas primeiras duas semanas de 2020, o tablado central da ponte será aberto, com exclusividade, aos pedestres e ciclistas, com acesso 24 horas. Segundo Justino, a segurança será garantida por sistemas de iluminação e monitoramento.

INAUGURAÇÃO FESTIVA E PROGRAMAÇÃO ESPORTIVA

Para a tão esperada reabertura, está prevista uma programação de atrações artísticas, folclóricas e gastronômicas. Os eventos devem ocorrer até o dia 5 de janeiro de 2020, quando está prevista uma corrida de cinco quilômetros. Organizada pela Fesporte, a prova terá largada da Ponte Hercílio Luz com percurso em di-



reção ao continente e chegada também na estrutura. A inscrição será gratuita no www.sc.gov.br/vivaaponte e a previsão é de 2 mil vagas.

Empresas de alimentação e bebidas interessadas em compor a programação gastronômica puderam se inscrever no edital até o dia 29 de novembro para ex-

plorar 20 espaços nas cabeceiras insular e continental da Ponte Hercílio Luz. Estão aptos a participar da seleção food karts, food bikes ou estandes. Após a celebração de reabertura organizada pelo Estado, a ideia da prefeitura é programar eventos no local, aos finais de semana.

Está prevista também a seleção de

Primeiros 15 dias serão reservados à circulação de ciclistas e pedestres

uma empresa de esporte de aventura, que irá operacionalizar atrações no local. A proposta deverá trazer ações de rapel, escalada, bungee jumping, pêndulo humano, slackline, entre outras atividades.

POR QUE FAZER A MESMA COISA SE VOCÊ PODE FAZER ALGO DIFERENTE?



PROGRAMA DE FÉRIAS EXPERIMENTO

Aproveite as férias para aprender um idioma, se divertir e conhecer o mundo! Embarques em Janeiro e Julho de 2020, com programas de 2 a 4 semanas, para jovens de 12 a 18 anos. Destinos possíveis: Califórnia, Nova York, Londres, Paris, Oxford, Manchester, Vancouver, Toronto, Austrália e Nova Zelândia.

SIGA A GENTE NO INSTAGRAM: @EXPERIMENTO_FLORIPA

CONTATE A EXPERIMENTO FLORIANÓPOLIS
WWW.EXPERIMENTO.COM.BR
 AVENIDA MAURO RAMOS, 1970 – LOJA 6 | CENTRO
 T (48) 3364-1134 | FLORIANOPOLIS@EXPERIMENTO.COM.BR



DIREITO

Weider LacerdaAdvogado - OAB/SC 37.266
weider@wlf.adv.br

Empreendendo legal

Informações essenciais para você que quer abrir uma empresa ou fazer uma sociedade

Empreender é bom e empreender sozinho não é uma tarefa fácil. Por isso, na hora de constituir uma sociedade, na verdade antes mesmo de constitui-la, é prudente e muito proveitoso consultar um advogado empresarial. Constituir uma sociedade empresarial é como um casamento e essa analogia será utilizada a partir de então para situar o leitor. No caso da empresa, as pessoas unem-se com o objetivo comum de trabalhar e de ganhar dinheiro juntas.

Mas, assim como no casamento, às vezes a união não dá certo ou o próprio empreendimento não dá certo. Chega então a hora de desfazer a sociedade. E é justamente nesse momento que os problemas

começam a aparecer; que a paciência e o dinheiro faltam, que os laços de amizade e cumplicidade se afrouxam e a parceria ou amizade passam por um verdadeiro teste de fogo.

Muitos casais, antes de constituir o matrimônio, fazem um contrato pré-nupcial onde, dentre várias cláusulas, podem regulamentar a respeito de uma eventual separação do casal. Na constituição de uma empresa não é diferente, pois, em seu contrato social (o contrato que regula a união/sociedade de pessoas/empreendedores), podem existir cláusulas prevendo uma eventual dissolução dessa união.

Como advogado atuante há muito tempo na área, sei que esse é o momento cer-



to e adequado para se pensar e colocar no papel como tal sociedade empresarial poderia ter o seu fim. Um exercício de futurologia mesmo. É no momento inicial do empreendimento, no calor da paixão, que as pessoas mostram o seu lado mais justo e até mesmo mais benevolente. É nesse momento que devemos registrar como será uma eventual dissolução de sociedade (separação). É nesse momento que estamos desarmados, de mente quieta, coração tranquilo e prontos para fazer o que é mais justo para a empresa e para os sócios.

Vi, muitas vezes, e com tristeza, sociedades serem desfeitas dois meses após serem

constituídas. E quando não há planejamento e nem previsão de como seria desfeita, a empresa sai perdendo, os sócios saem perdendo, seja dinheiro, tempo ou amizade. Ademais, a importância de um contrato social revisado por um profissional dá área da advocacia empresarial não reside somente

em se precaver de uma eventual briga ou separação de sócios.

A revisão pelo profissional da área é fundamental para esclarecer aos novos sócios a importância do capital social investido (o dinheiro aportado no novo negócio) e sua forma de integralização, bem como para que um recurso financeiro legalizado e já tributado do sócio investidor não se torne um valor sem origem no momento de sua integralização, causando, sem dúvidas, um



Clique AQUI para continuar lendo

EMPREENDEDORISMO

Octavio Rene Lebarbenchon NetoAdministrador formado pela Udesc/Esag
Mestre em administração pelo Instituto Nacional de Administração Pública (Madri - Espanha)

Planejar é preciso

Uma boa estratégia de comunicação é essencial no mundo empresarial

Em um mundo super conectado, com agilidade e rapidez impressionantes, algumas ferramentas e técnicas não podem ser desprezadas e eu diria até que sem elas corremos o risco de comprometer os resultados das organizações. Em minhas aulas, costumo comentar que existem empresas avestruz, que fazem muitas coisas, mas se comunicam de uma forma amadora e singela demais, comprometendo a amplitude da sua percepção (da empresa) e do seu produto, e conseqüentemente prejudicando suas ati-

vidades comerciais e seus resultados.

Tenho percebido que grande parte dos problemas que encontro nas empresas advém da falta de um planejamento organizado e com indicadores que precisam ser identificados e buscados de maneira objetiva pelos colaboradores. Agora, imagine que você não tem um planejamento de comunicação e que não identifique como, onde, como e por que você trabalha. Como fazer para alcançar o que você pensa, sonha e produz?

Não bastam apenas boas ideias, muita

inovação e criatividade, você precisa chegar ao público que tem interesse ou que poderá ter interesse no seu produto. Esquecer ou deixar em segundo plano as ações de marketing e comunicação é pensar pequeno e ter visão míope sobre o seu negócio e sobre o mercado.

Tenho contribuído para que as empresas, seus donos e executivos não esqueçam das lições que nosso mestre e guru Peter Drucker não cansava de dizer: marketing, e eu incluiria comunicação, são funções estratégicas das empresas e não podem ser considerados simples processos administrativos. Por isso, estamos vendo um crescimento impressionante de embaixadores de marcas e produtos, pessoas que conferem credibilidade, confiança e que, certamente, gerarão crescimento nas vendas e um posicionamento de destaque da empresa em um mercado muito competitivo. Percebo que a arrogância empresarial e a falta de humildade para aprender com quem está fazendo bem feito e de forma estruturada

e planejada têm sido alguns dos motivos de fracassos empresariais.

Planejar é uma ação básica na vida complexa dos negócios e sabemos que a boa comunicação é uma vantagem competitiva de grande valia. Portanto, não abra mão de ter excelentes profissionais de comunicação em sua organização ou, ao menos, saiba contratar empresas que são especialistas neste tema tão fundamental.

A comunicação só existe quando o que eu falo é entendido por quem me ouve, me vê e me sente. Não economize no essencial, pois uma organização é um ser vivo em constante transformação e o mercado é para todos, porém, não perdoará se você não souber se comunicar e ser compreendido pelo mercado. Seja mais leve e pense que a comunicação salvará sua empresa ou poderá levá-la ao desaparecimento. Como dizia o velho guerreiro, Chacrinha: "quem não se comunica, se trumbica". Ou seja, quem não planeja, não sabe qual vento terá que enfrentar. Planeje e comunique!



PILATES CONCEITO RTA

Coordenação da respiração com
o movimento
somente na ESCOLA DO CORPO

Tel. 48 3234 9919

www.escoladocorpo.com.br

Palco na praça

O Coreto da Praça XV voltou.

O tradicional espaço acaba de ser reinaugurado após uma revitalização feita pelo Koerich, adotante da Praça XV. Presente à cerimônia de reabertura, o presidente da Lojas Koerich, o empresário Antonio Koerich, recebeu muitos cumprimentos pela iniciativa.

João-de-barro

Famoso por seu talento na cozinha e também como cronista, o chef André Vasconcelos está neste final de ano exibindo outra habilidade na construção do seu empreendimento "Um Vilejo Hospedaria e Gastronomia", no espaço do antigo Bistrô Muito Além do Jardim. Ele próprio está botando a mão na massa, sem descanso, junto com outros responsáveis pela obra. Amigos, aliás, garantem que ele é craque nisso também. O objetivo é acelerar para terminar todo o serviço antes da temporada, daqui a algumas semanas, para receber os primeiros hóspedes.

Turismo de luxo

A empresária Susan Carla Schmitt, que recém se mudou para uma cobertura num empreendimento da sua construtora no João Paulo, viajou para Dubai, nos Emirados Árabes Unidos, para desfrutar lugares luxuosos e exóticos na companhia de amigas, entre elas Sonia "Debigas". Na programação teve até acampamento no deserto.

Reta final

Tem previsão de entrega para fevereiro o Città Life Residence, construído em Jurerê pela RGK Investimentos, do Grupo Guga Kuerten, e pela Builder. No último dia 5, foi inaugurado um apartamento decorado pela arquiteta Taty Iriê.

Foto: Divulgação



Pintura na Serra

A galeria de arte da Vinícola Villa Francioni, em São Joaquim, seguirá ativa em pleno verão. A argentina Patrícia Di Loreto, que tem fortes laços com Florianópolis, exporá 15 pinturas até 9 de fevereiro no disputado espaço, sob curadoria de Edson Machado.

Verão na Serra: a argentina Patrícia Di Loreto expõe 15 pinturas até 9 de fevereiro na galeria de arte da Vinícola Villa Francioni, com curadoria de Edson Machado

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



Foto: HBN/Imagem da Ilha



Os franqueados Flavio Geromini e Bruna Gregoletto ladeiam o fundador do Café Cultura, Joshua Stevens, e a CEO da marca Luciana Melo, na inauguração da 14ª loja, no Square SC, na SC-401

Para todos

O "Domingo é Dia de Teatro" tem na agenda de final de ano três espetáculos, o último deles da Cia Mafagafos, dia 15. O projeto, que leva teatro gratuito para crianças e adultos todos os domingos em Florianópolis, vai fechar 2019 com um público total de cerca de 14,5 mil pessoas. Passadas as férias de verão, as apresentações serão retomadas dia 2 de fevereiro.

Palmas pra ele

Momentos de reverência e conagração deram o tom à homenagem que o vice-cônsul da França, Jean Martin, e a UFSC prestaram a Rodrigo de Haro, no hall da Reitoria. Além de autoridades culturais e admiradores, estavam presentes também familiares do artista, que aos 80 anos, mesmo enfrentando problemas de saúde, continua comparecendo a eventos relacionados ao seu trabalho.

Na placa

Não deixou de causar surpresa a colocação de placas na cabeceira da Hercílio Luz indicando que em toda a extensão da ponte o trânsito será exclusivo para ônibus. Quem poderá usar - e quando - as duas pistas centrais é tema que ainda divide opiniões, faltando menos de um mês para a inauguração.

Abre alas

Começou dia 29 a venda on-line de ingressos para assistir ao desfile das escolas de samba de Florianópolis, dia 22 de fevereiro. A venda presencial está prevista para janeiro de 2020. Rolf Krueger, da RK Entretenimento, quer neste próximo Carnaval reunir um público ainda maior que o de 2019, de 20 mil pessoas.

Mais bailarinas

A Camerata Florianópolis e a Associação Cultural Arte.Dança apresentam dias 14 e 15 no CIC uma nova versão para "Carmen", de Bizet. Diferente da tradicional, interpretada por apenas uma bailarina, aqui serão sete delas, todas sob o comando da professora Letícia Gallotti, responsável pela adaptação e coreografia do espetáculo.

Onda boa

Chegou a 45 o total de itens arrecadados pelo 1º Sweet Solidário, promovido pelos empresários João Lucas Schüler e Grace Koerner no Quintal de Casa, no Novo Campeche. Pranchas de surfe e bodyboard, shorts, leashes e capas de pranchas estão na lista de doações para crianças atendidas por projetos sociais.

Foto: Darline Santos



Recém-casados, Léo Yamada e Betina Búrigo (à esq.) receberam para um almoço no Sonata Place amigos como Cristina De Vincenzi e Tutu Homem de Mello

COMUNIQUE-SE

Contrate um especialista (e economize tempo e dinheiro)

Um profissional de comunicação experiente ou uma empresa de comunicação consolidada poderá, sem dúvida, apontar soluções mais assertivas e de baixo custo. E o melhor, sem gerar riscos à reputação

Karin Verzbickas

Ninguém chama um sobrinho quando se está com dor de dente. A menos que ele seja dentista. Assim como ninguém busca na internet um estudante na última fase de Direito para resolver uma questão trabalhista complexa. E aí vem a pergunta: por que com Comunicação a exigência por um profissional qualificado, especialista na área e com experiência comprovada, não é tão relevante? Sobrinhos, estudantes e pessoas formadas em áreas totalmente avessas à da Comunicação são comumente recrutadas para resolver questões afetas à reputação de marca, divulgação espontânea e publicitária, criação de artes e logomarcas, elaboração de estratégias de comunicação digital, gerenciamento de crise e tantas outras necessidades que seriam, por lógica, resolvidas com mais eficiência e assertividade por quem entende do assunto.

A resposta é simples. O consenso geral é de que de Comunicação todo mundo entende, é coisa fácil de fazer, basta ter um jeitinho pra coisa. Confunde-se vocação com especialização, boa vontade com saber fazer, economia imediata com investimento a longo prazo. E o problema só se agrava porque, em muitos casos, a sorte de um principiante pode render algum resultado no início, mas que fatalmente depois não se sustentará. E aí, quando a assessoria de imprensa é malconduzida, o anúncio mal feito ou a comunicação digital erroneamente arquitetada, a resposta do contratante indubitavelmente será “comunicação não funciona para meu negócio”, o que acaba por configurar mais um prejuízo para o mercado da comunicação.

Isso sem falar que a desvalorização muitas vezes parte do próprio profis-

sional que nunca lutou para que seu diploma fosse legalmente exigido para o exercício profissional, também nunca se impôs quando sua oportunidade foi cedida a uma concorrência desqualificada e ilegal ou quando simplesmente aceitou diminuir seus honorários para competir com quem não é especialista.

Some-se a este cenário um país em crise há pelo menos cinco anos, onde os recursos em comunicação, sempre escassos e muitas vezes ausentes do planejamento anual da maioria das empresas, geram um campo fértil para se dar o jeitinho brasileiro quando se precisa de algo em comunicação. O menino ali faz a logomarca, a secretária escreve o release para a imprensa e o anúncio publicitário o próprio dono pode pensar em algo, quem sabe até colocar os próprios filhos como modelos fotográficos. É preciso economizar, afinal.

Ironias à parte, a experiência de quase 35 anos em imprensa e comunicação

corporativa tem me mostrado que não há atalhos e jeitinhos que compensem o estrago de não contar com a expertise de um especialista. Esta é a melhor e mais eficiente economia que uma empresa pode fazer para si mesma. Um profissional de comunicação experiente ou uma empresa de comunicação consolidada poderá, sem dúvida, apontar soluções mais assertivas e de baixo custo. E o melhor, sem gerar riscos à reputação. Mas, infelizmente, muitas descobrem da pior maneira e



com a própria má experiência que com Comunicação não se brinca. Uma mensagem mal-estruturada que chega ao consumidor pode significar um prejuízo incalculável, e às vezes irrecuperável, para a marca. Comunicação pede planejamento, investimento contínuo e bons profissionais na execução. Não há milagre.

Portanto, se você vai lançar um produto, abrir um negócio novo, investir na ampliação de algum segmento da sua empresa, lembre-se da rubrica “Comunicação” quando for fazer seu business plan. E aproveite que o ano está terminando para colocar no orçamento do ano que vem quanto e como pretende gastar em Comunicação. Aposto com você que desta forma, planejada e com profissionais especialistas no assunto, seus resultados serão não só positivos como vão gerar valor de fato à sua marca e ao seu produto. Investimento bem feito é a melhor economia que existe.

Frase da quinzena:

“Não imites nada nem ninguém. Um leão que copia um leão torna-se um macaco.”
(Victor Hugo)



Karin Verzbickas é jornalista e empresária da área de comunicação corporativa. Um olhar profissional e atualizado de quem tem por vocação fazer empresas e pessoas se comunicarem melhor.



Thiago A. Moratelli é designer gráfico, ilustrador e diagramador. Cria soluções visuais em diversos formatos com imaginação e originalidade, mostrando que uma ideia nem sempre precisa ser dita em palavras.

PET SHOP
Consulte nossos preços.

COLÔNIA DE FÉRIAS
Venha brincar com o seu cão.

BANHO E TOSA
Toalhas esterilizadas, Equipamentos modernos
Funcionários treinados.

CONSULTÓRIO
Trabalhamos com vacinas importadas de alta
qualidade biológica. Mantém suporte direto com a matriz.

JURERÊ
FILIAL

SANTO
CHICO
VETERINÁRIA

TELE PLANTÃO 24H
(48) 9 9935 6483
UNIDADE JARDIM ATLÂNTICO

Rodovia Maurício Sirotsky Soberinho 2501, Jurerê - Fpolis | Fone: **3282 2016**

guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE DEZEMBRO DE 2019

DIRET DO CAMPO
 FRUTAS E VERDURAS SELECIONADAS
 a partir de **R\$ 1,99KG**
 Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
 Fone: 3228-8674

Foto: HBN/Imagem da Ilha

Toca de Jureire

O VERDADEIRO TOCA ESTÁ DE VOLTA

Adilson Lucinda retoma o comando do restaurante após cinco anos

• Página G5

TENDÊNCIA
Bar de drinks

• Página G3



Sucesso em Floripa

Chef empresário, sua trajetória na gastronomia de frutos do mar soma mais de três décadas



SABORES DA COZINHA

Por **André Vasconcelos**

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinário entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.

E-mail: bistro@bistromuitoalemtojardim.comSite: www.bistromuitoalemtojardim.com

Foto: Lucia Wirth



Receitas de Natal

O tempo passa e os clássicos continuam em alta

Então é Natal... Corais de anjos entoam seus cantos gregorianos nos fazendo levantar!

O amor vibra no ar trazendo uma paz celestial. Os espaços decorados nos encantam e nos fazem sonhar! A harmonia da família está presente na montagem da árvore e tudo se embeleza nessa aura natalina.

Então é Natal... Mas nada disso é real. Afinal, é Natal! Uma correria louca para finalizar a reforma feita para a chegada desta data. Os enfeites em caixas com cheiro de armário espalhadas na sala para, quem sabe, enfeitar a árvore antes da chegada do primeiro convidado para a ceia de Natal. Paradas desesperadas nos shoppings

para comprar presentes ou lembrancinhas para os infinitos amigos, secretos ou não! Encontrar disposição para as festas de confraternizações onde a frase mais repetida é "estou exausto"!

Então é Natal! Lista de convidados, de presentes, de lembranças, listas das pessoas que não podemos deixar de mandar mensagem (gostava mais da época em que as mensagens eram em cartões de Natal), lista de compras, listas de listas e, o principal: a lista do cardápio. Difícil confiar na infalível combinação de "cada um leva um prato" feita pelas famílias na época em que o Natal em família era uma data única. Tirando o salpicão de uma tia solteirona, que era composto por um amontoado de restos

Foto: Reprodução



coroados com uvas passas, brancas e pretas e geralmente secas demais, tudo era delicioso!

O peru com cerejas e fios de ovos, o arroz de champanhê, o bacalhau com batatas e muito azeite, as sobremesas com receitas de tradição e, acima de tudo, as rabanadas. Mas uma coisa nunca entendi: quem foi o anjo, ou o demônio, que falou que uvas passas têm que fazer parte do cardápio de Natal? Um dia ainda vou sugerir a um congressista que crie uma emenda à Constituição proibindo uvas passas no cardápio de Natal... e de Réveillon também! Mas, como sair do lugar comum das ceias de Natal res-

peitando a tradição?

O grande chef que mudou um pouco os rumos da gastronomia, Ferran Adrià, afirma que "desconstrução é a base da reconstrução sem que haja destruição". Isto é, manter o sabor da receita original lançando mão de novas técnicas que tragam novas texturas e roupagem e, no nosso caso, mantenham o sabor do Natal!

Para o bacalhau, talvez uma nova versão de salpicão

tendo como inspiração o clássico Bacalhau a Lagareiro. As postas já dessalgadas devem ser imersas em azeite com dentes de alho inteiros, com casca, e levadas ao forno em temperatura muito baixa até que fiquem macios. À parte, as batatas em palitos finos são cozidas em água salgada "ao dente", isto é, ao mordê-la, sente-se a resistência da raiz.

Brócolis são separados em ramos, finas

[Clique AQUI e continue lendo a coluna!](#)



QUAL É O SEU PRÓXIMO NOVO?

É TER A BANDA LARGA MAIS RÁPIDA DO BRASIL.*

240 MEGA com WiFi PLUS

POR APENAS **R\$ 99,99** /MÊS NO COMBO MULTI

SPEEDTEST by OOKLA | BANDA LARGA MAIS RÁPIDA DO BRASIL, COMPROVADA COM MILHÕES DE RESULTADOS DO SPEEDTEST®

0800-720-1234 | CLARO.COM.BR OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

*Com base nas análises da Ookla Speedtest Intelligence referentes ao 1º e 2º trimestres de 2019. Marcas comerciais OOKLA usadas sob licença e impressas com permissão. A velocidade da internet pode variar em função das condições externas da rede. Para mais informações, acesse www.claro.com.br ou ligue para 1002. Banda líder em ultravelocidade - fonte: Anatel em abril/2019. Wi-Fi Plus disponível para planos a partir de 120 mega. O sinal de Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. Oferta válida até 31/10/2019 e exclusiva para aquisição do Combo Multi, com o serviço de banda larga fixa de 200Mbps em conjunto com os serviços de TV por assinatura (a partir da seleção Fácil HD, do Fone Ilimitado Brasil e do plano de celular Claro P16 7GB).

Claro **NET**

Você merece o novo.

MUNDO DOS VINHOS

Por **Eduardo Machado Araujo**

The Wine Pub

Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers

edumaraujosommelier@gmail.comwww.vinho365.com.br

Ceia de Natal harmonizada

Rótulos imperdíveis que deixarão o cardápio muito mais especial

Incrível, já estou escrevendo a coluna de Natal! Ainda não tinha me dado conta de que o ano "acabou". Agora é hora de tentar agendar as famosas festas de final de ano e os amigos secretos, passando por horas e horas de negociações de datas e compromissos de cada possível participante. Alguns encontros são marcados, outros ficam no quase e outros fugimos com estratégias bem definidas. Mas, temos uma data importantíssima em que tradicionalmente reunimos a família para rever aqueles que não encontramos desde

o dia 24 de dezembro do ano passado.

Se sobrar algum vinho de todos os amigos secretos e festas de final de ano podemos levar algumas garrafas pra ceia de Natal. A dúvida é sempre sobre o que levar. Não só na dificuldade de encaixar vinhos para harmonizar com aquele carnaval de pratos influenciados pela cultura norte-americana ou europeia onde o Natal é celebrado abaixo de zero, mas também por saber que o risco de levarmos um bom vinho e bebermos aquele reservado chileno qualquer levado por um parente é enorme.

Foto: Reprodução



Esse último desafio é o mais difícil de contornar, mas o desafio da harmonização fica bem mais fácil quando temos um menu (des) construído pelo chef André Vasconcelos aqui nesta mesma página. Há muitos anos adoro a criatividade e a "mão" do André pra pegar clássicos e deixar com uma cara brasileira. Meu desafio é fazer o mesmo, trazer vinhos nacionais pra esta noite especial.

Para o salpicão de bacalhau, prato com ingredientes crus, cozidos, crocantes e com uma boa dose de azeite, pedimos um vinho coringa que tenha estrutura, acidez marcante e, neste caso, o toque do gás carbô-

nico pra ajudar no equilíbrio e na limpeza da boca. Temos ótima oferta de excelentes espumantes no Brasil, mas minha sugestão é o Casa Valduga Sur Lie, espumante que fica no mínimo 30 meses em contato com as leveduras e vai ao mercado sem a retirada das mesmas, apresentando ainda mais textura, aroma de caju e toque amendoado, mas com excelente acidez.

Já no nosso prato principal, que é o arroz de peru, temos um ragout cheio de temperos dando aromas e sabores, a maciez da carne cozida com vinho, a cremosidade do arroz com a crocância da farofa e a gordura necessária. Aqui voltamos a buscar complexidade e, principalmente, boa acidez, pra dar água na boca e balancear a gordura e a cremosidade do prato. Penso em uma uva que vem ganhando destaque nas mãos de bons produtores aqui do nosso

[Clique AQUI e continue lendo a coluna!](#)

BEBIDAS

O mundo da mixologia

Bar de drinks ganha espaço no centro histórico da capital

Da redação

A coquetelaria está em constante evolução e frequentemente surgem novas combinações de ingredientes em drinks inusitados. Porém, em meio às novidades, alguns deles não perdem o lugar no pódio, como é o caso do gin tônica, bebida preparada usualmente com gin, água tônica, gelo e rodela de limão, mas que também pode ganhar outros extras como pepino, hortelã e especiarias.

Aqui em Florianópolis, muitos locais estão se especializando em drinks e vem chamando a atenção dos apreciadores deste tipo de bebida. Localizado na Rua Tiradentes, no centro histórico da capital, o Franklin bar é um dos mais charmosos bares da região e faz homenagem ao grande artista catarinense Franklin Cascaes.

O mixologista e youtuber Bernardo Soares passou uma temporada de dois anos dos Estados Unidos conhecendo e estudando o mercado dos drinks. De volta à Florianópolis, conta que ficou surpreso com a qualidade no mix de bebidas. "Fiquei muito feliz em ver que nesses anos em que morei no exterior houve uma explosão no mundo da co-

quetelaria no Brasil, especialmente aqui em Florianópolis. A vinda de estabelecimentos como o Franklin Bar ajudou a dar uma nova cara ao centro da cidade, um novo movimento", disse.

PEGADA MANEZHINHA E DRINKS EM DOBRO

Todos os sábados, no Franklin Bar, é dia de drinks na promoção "dosh-praum". Das 18h às 20h, quem comprar um drink ganha outro. Entram na promoção todos os drinks autorais da casa conhecida pela pegada manezhinha e também as mais 80 opções que estão na carta de clássicos, lançada recentemente. Para o mixologista e proprietário do bar, Diego Rita, com a promoção os apaixonados por drinks podem conhecer mais opções, pois o "cliente pode pedir uma bebida na primeira rodada e outro de igual ou menor valor na segunda para experimentar", recomenda.



Foto: Divulgação



Clássicos e autorais: bar do Franklin tem mais de 80 opções de drinks e promoção especial aos sábados

SAÚDE

Verão: cautela ao comer

Cuidados básicos nesta estação previnem a intoxicação alimentar

Da redação

A boa qualidade dos alimentos que se consome é uma das condições essenciais para prevenir a intoxicação alimentar, principalmente durante a estação mais quente do ano, o verão. A ingestão de alimentos mal cozidos ou que tenham tido manuseio ou conservação impróprios provoca a maioria dos casos. Nesta estação, quando há grande oferta de alimentos nas praias, é importante redobrar a atenção.

De acordo com a Diretoria de Vigilância Epidemiológica de Santa Catarina (DIVE/SC), o principal cuidado que se deve tomar é não consumir alimentos de procedência duvidosa e manter os alimentos sempre bem refrigerados. Sacolés, raspadinhas e sucos comprados de vendedores ambulantes nas praias podem ser verdadeiros vilões para uma intoxicação, pois é difícil saber se a água utilizada tem boa procedência, por exemplo.

Os sintomas da intoxicação alimentar, em geral, são náuseas, fraqueza, dor abdominal e palidez. O maior risco é a desidratação decorrente de uma possível diarreia ou vômito. Por isso, é importante ingerir

líquidos, especialmente água. Em algumas situações, é necessária a reposição hídrica por meio de soro e, por isso, é muito importante procurar um médico.

Foto: Reprodução



Evite alimentos comprados de ambulantes: prepare o seu lanche em casa e leve para a praia acondicionado em sacola térmica

COMO EVITAR OS FATORES DE RISCO:

- Não consuma alimentos que estejam fora do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, mesmo que sua aparência seja normal;
- Mesmo dentro do prazo de validade, não consuma alimentos que pareçam deteriorados, com aroma, cor ou sabor alterados;
- Não consuma alimentos em conserva cujas embalagens estejam estufadas ou amassadas;
- Lave frequentemente as mãos com água e sabão, especialmente após utilizar o banheiro e antes de se alimentar, preparar ou manipular alimentos;
- Quando levar alimentos para a praia, garanta que eles estejam bem protegidos e com a conservação térmica adequada;
- Não tome banho em praias impróprias ou em rios e córregos poluídos. Especialmente em época de chuva, o risco se agrava devido ao espalhamento de lixo e esgoto, aumentando as áreas com poluição;
- Embale adequadamente os alimentos

- antes de colocá-los na geladeira;
- Lave os utensílios de cozinha, especialmente depois de ter lidado com alimentos crus;
- Evite comer carne crua e mal passada, qualquer que seja sua procedência;
- Só tome leite fervido ou pasteurizado;
- Higienize frutas, legumes e verduras com solução de hipoclorito a 2,5% (diluir uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água por 15 minutos, lavando em água corrente em seguida, para retirar resíduos);
- Não consuma sucos, sacolés, raspadinhas e outras preparações que levem água, que sejam de procedência duvidosa;
- Lave e desinfete superfícies que tenham sido contaminadas com vômito e fezes de pessoas doentes, usando água e sabão e desinfecção com água sanitária.

Fonte: Dive/SC

CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.
Acesse: [@blogceresazevedo.com.br](https://www.instagram.com/blogceresazevedo.com.br)



Prontos pra 2020

Celebração pede cardápio e décor práticos e elegantes

Chegamos ao final do ano! Final de um ciclo que sempre nos faz refletir e repensar nossos projetos, nossos sonhos e nossa vida. É época de correria, de comemorações e muitos brindes. Afinal, viver é bom demais! Então, vamos falar de Réveillon, de ano novo, de como planejar a ceia, a decoração e as comemorações!

No Natal, tem que constar no cardápio o tradicional peru ou chester. No Ano Novo, podemos e devemos ser mais criativos. Que tal uma ceia prática e bem tropical, porque ninguém quer se estressar e perder um tempo interminável na cozinha, não é mesmo?

Aqui em Floripa podemos usar e abusar dos frutos do mar: camarão, polvo, peixe, ostra, mexilhão e lagosta. Escolha o seu preferido, que podem passear entre as entradas e o prato principal. Saladas coloridas e muitas frutas na mesa, afinal o calor pede alimentos frescos e leves. Uma ótima opção de entrada são os ceviches. Super leves, eles são muito saborosos e você pode brincar com os tem-

peros e especiarias para dar um toque mais autoral.

Para o prato principal, se optar por uma receita fria, minha dica é o salmão defumado ou marinado que acompanha muito bem com saladas de folhas e frutas, queijo Brie e sour cream. E de sobremesa, pode aproveitar que as frutas já estão na mesa e aí é só acrescentar sorvete ou um fondue de chocolate e deixar a turma se divertir a noite toda.

Muitos drinks, espumante e muita comemoração, afinal o Novo Ano vai estar só começando!

Ah! E para a decoração da mesa, minha sugestão é a linha Aquarelle Tropical lá da Flamingo Casa da Avenida Rio Branco, no Centro de Floripa. Com detalhes de folhas de bananeira, coqueiros e frutas, esta coleção veio para arrasar neste verão seguindo a tendência de moda do Tropicalismo.

Espero que tenham gostado das dicas!

Gratidão pela companhia de vocês em mais um ano e que 2020 venha iluminando a vida de todos nós!



Uma mesa tropical para celebrar o novo ano tem tudo a ver com a estação



O ceviche é uma sugestão de entrada leve e saborosa

SEU CÃO MAIS COMPORTADO

A EducaCão oferece atividades de educação voltadas exclusivamente para o seu cão, com o objetivo de criar uma melhor relação de convívio doméstico e social. O treinamento é personalizado e aplicado por profissionais altamente capacitados. Durante as sessões, são aplicadas técnicas para mudanças estratégicas de comportamento, rotina diária e hábitos que ajudarão a melhorar a relação do cão e seu tutor. Conheça o espaço! A EducaCão possui também um amplo espaço para hospedar o seu pet com todo o carinho!



Os leitores do Imagem da Ilha que apresentarem este anúncio

terão **10%** de desconto* no treinamento e na hospedagem.



* Desconto válido até dia 20/12/2019

EducaCão: Estrada Intendente Antônio Damasco, 3559 - Ratores

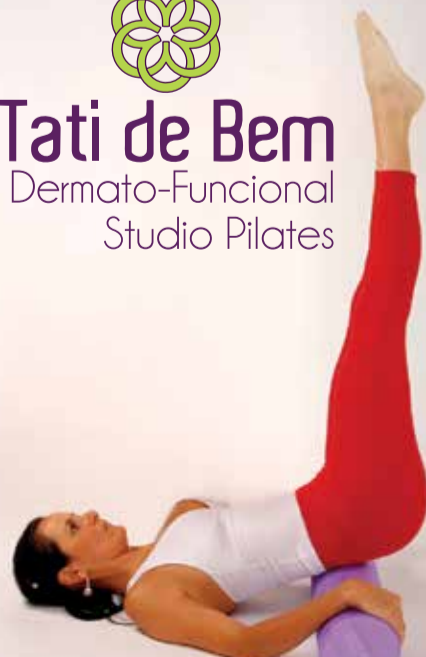


Tati de Bem
Dermato-Funcional
Studio Pilates

(48) 3024.2886

TatiDeBemPilates

- Pilates e Power Pilates
- Plataforma Vibratória
- Pós-operatório de Cirurgia Plástica
- Manthus
- Carboxiterapia
- Radiofrequência
- Drenagem Linfática
- Limpeza de Pele
- Peeling de Diamante
- Hidratação Facial
- Fisioterapia



SUPERAÇÃO

Toca de Jurerê está de volta

Talento e superação marcam a trajetória do chef de cozinha e empreendedor Adilson Lucinda

Fotos: Arquivo pessoal

Da redação

Foi de supetão que Adilson Lucinda entrou no mundo da gastronomia. Recém-saído do exército, na década de 1980, e com o filho que acabara de nascer, conseguiu um emprego que seria uma grande oportunidade profissional e o início de sua trajetória. Desde então, ele vislumbrou o seu mundo em meio às panelas e aos frutos do mar, os quais viraram a sua especialidade na cozinha.

Tudo começou no antigo restaurante Toca da Garoupa, no centro da cidade, no qual foi contratado como auxiliar de cozinha. “Foi lá no início que aprendi a preparar o meu primeiro camarão a milanesa”, lembra. Em pouco mais de duas semanas, após a saída do chef de cozinha, ele assumiu o comando das preparações do restaurante, cargo que ocupou por 24 anos até surgir a oportunidade de empreender em seu próprio negócio. “Nesse tempo todo fui atrás de livros, cursos e outros aprendizados. Me apaixonei pelo ofício e não larguei mais”, conta.

A primeira empreitada foi a abertura, em sociedade, do restaurante Toca de Jurerê, em Jurerê, nos anos 2000. O sucesso foi tanto que logo em seguida Lucinda e o sócio abriram também uma filial, um pouco menor, na rua Demétrio Ribeiro, no centro, próximo a Beira-Mar Norte. Porém, desentendimentos entre os dois gestores culminaram em uma intervenção judicial e a dissolução dos negócios.

Foi então que Lucinda focou em sua carreira solo: em 2014 inaugurou o Toca de Santo Antônio, em Santo Antônio de Lisboa, com a mesma proposta dos outros restau-

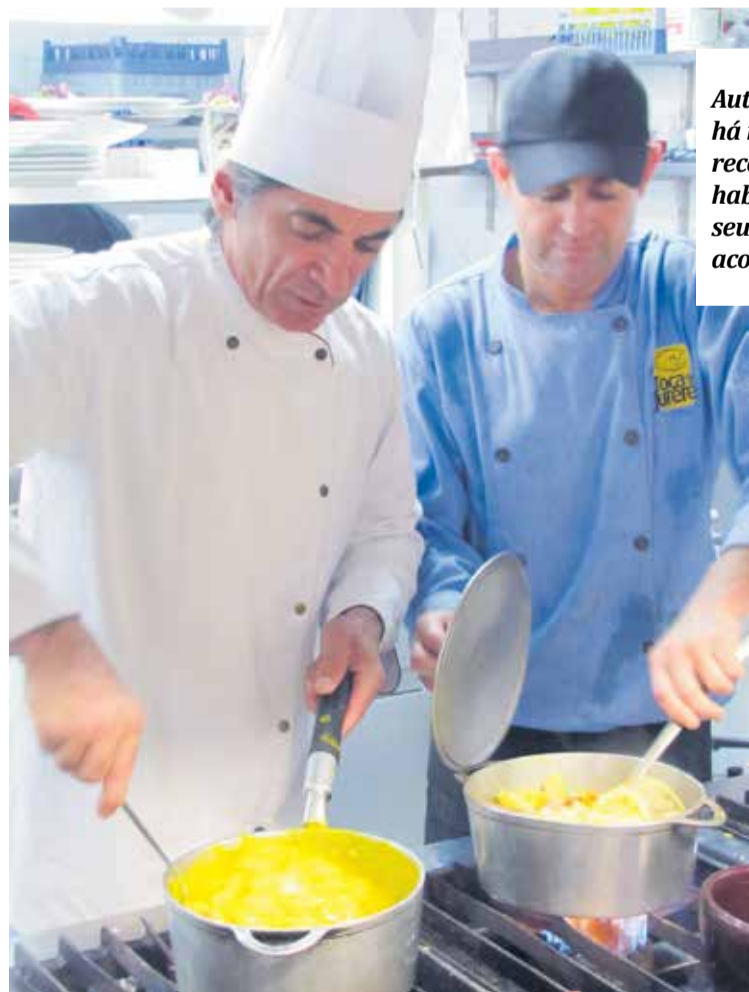
rantes de ser referência em frutos do mar em Florianópolis. Porém, os resultados não foram como esperados e, após dois anos no local, as portas do estabelecimento foram fechadas e ele retornou ao bairro onde deixou seu coração.

A abertura do Iguarias Cozinha do Mar, em Jurerê, há três anos, reacendeu em Lucinda o mesmo entusiasmo inicial de quando começou sua carreira. Desde então, ele vibra com a visita dos clientes de anos atrás que até hoje frequentam seu restaurante para saborear pratos como a famosa moqueca. O segredo de suas preparações ele não esconde: “o frescor da matéria-prima e o amor pelo que se faz”, revela.

A REVIRAVOLTA

Em agosto deste ano, Adilson Lucinda ganhou a ação judicial que estava em andamento e o direito de, após cinco anos, estar à frente do Toca de Jurerê no espaço original da marca que fez tanto sucesso. “Agora, os clientes dizem que o verdadeiro Toca de Jurerê voltou”, orgulha-se. Ao seu lado, no comando das panelas está o cozinheiro Fabiano Matos, que o acompanha nos restaurantes desde 1996.

Os pratos premiados do chef Lucinda, que fizeram parte do seu cardápio ao longo desses anos, continuarão no script do novo “Toca”, porém, o cardápio completo poderá ser apreciado a partir do dia 15 deste mês. Agora, para supervisionar os dois restaurantes em Jurerê, Lucinda conta com uma equipe especial. Sua filha Samantha comanda o Iguarias do Mar que, desde 2014 tem como chef o baiano Marcelo Mathias. Já o Toca de Jurerê é comandado por Lucinda juntamente com o gerente Fabiano.



Autodidata, Lucinda começou a cozinhar há mais de três décadas e, desde então, recebeu diversas premiações por suas habilidades com os frutos do mar. Ao seu lado, o cozinheiro Fabiano, que o acompanha na cozinha há muitos anos



Em família: a filha Samantha é quem comanda o restaurante Iguarias Cozinha do Mar, também em Jurerê



Quando não está na cozinha, ele aproveita para curtir outras paixões: a praia e a sua cachorrinha Ludy

ONDE COMER E BEBER BEM

O Imagem da Ilha destaca espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas. Vale a pena conferir!

ALMOÇO IMPERDÍVEL



O almoço executivo servido na **Milano** é muito mais que um simples almoço. Com serviço rápido e pratos saborosos, Grace Frascini comanda um “vero ristorante italiano” em plena Beira-Mar Norte. Tudo começa com uma salada ou legumes grelhados. Para o prato principal tem desde Filet a parmegiana até Penne al salmone, passando por Gnocchi a bolonhesa e outras delícias da cozinha italiana. E pra completar a experiência gastronômica, uma deliciosa sobremesa. Como estamos na época de Natal, Grace oferece uma deliciosa fatia de Panetone italiano com sorvete ou Pera ao vinho. Ah, quase esqueci! O refri ou a água estão incluídos nos módicos R\$39,90 por pessoa. Olha só! Dá até pra marcar festa da empresa no almoço, mas precisa reservar!

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2526 - Avenida Beira-Mar Norte, 2526
Fone: 3024-0034

REVEILLON NA BEIRAMAR



A **Macarronada Italiana** preparou um evento pra lá de especial para este fim de ano. Uma super ceia no melhor estilo italiano para comemorar a entrada do novo ano. O menu é de tirar o folego e inclui Antipasti, Porchetta e Leitão; para o primeiro prato, várias opções das já famosas massas da casa; e como opções do segundo prato, 4 tipos de preparações com filé mignon, 2 tipos de peixes (Congrio e Salmão) e 1 opção com camarão rosa. Isso sem falar na italianíssima sopa de lentilha e no amplo bufê de sobremesas. O valor inclui refri, água, sucos, chopes e vinhos branco e tintos, à vontade até a 01:00 h. Quanto ao espumante, vale consultar a carta e reservar. Ézio Librizzi separou algumas ofertas super especiais para a noite. Venha se divertir e celebrar sem preocupações! Mas reserve logo, pois o primeiro lote já encerrou!

Macarronada Italiana

Av. Beiramar Norte, 2458
Reservas: 3223 2666



CELEBRE NO CHURRASQUIM



Final de ano chegando e é tempo de comemorar. Mais um ano vivido com alegrias e festas. No **Churrasquim**, por exemplo, o pessoal se esmerou no preparo de uma deliciosa carta de coquetéis para todos os gostos. Tem drinks brasileiros com cachaça especial, como o Tropical Gentleman; ou o Leblon Françoise, para as meninas, com geleia de ameixa artesanal, limão galego, angostura e espumante Brut. Além, é claro, dos super comentados churrasquinhos. Lembrando do top da hora “correria dos espetinhos”, quando o garçom passa de mesa em mesa com uma maravilhosa seleção: Cordeiro, Picanha, Javali, Batata com bacon e até Costela! Se alguém preferir, tem também uma salada especial para ficar mais leve!

Celebre a vida e boas festas!

Churrasquim

Rua Altamiro Guimarães, 20
Fone: 3206-0512



CAFÉ COM ESTILO



Tomar um bom café, de origem controlada, tirado pelas mãos de um barista internacional já é um ótimo começo. Agora se neste local há som ambiente de Ibiza, fica ainda melhor. Agora alie tudo isso a tortinhas e empanadas com assinatura de precedência e know how argentino, e estaremos próximos dos cafés de Buenos Aires.

Assim é o **Café Del Mar**, do argentino Guillermo Torres, que trouxe um pouco de sua cidade para nossa Capital, inclusive com as famosas saltenhas, que ficam perfeitas com um bom vinho, uma combinação imperdível! Agora junta tudo isso com uma novidade...promoção diária. Guillermo decidiu que durante o mês de Dezembro, todo dia tem uma promoção diferente. E em época de final de ano tudo é motivo pra festa, o espaço também pode ser locado para eventos.

Café Del Mar

Rua: Maestro Tullo Cavallazzi - Centro
Fone: 3039-4404



IGUARIAS DO MAR



Fundado há 3 anos pelo empresário Adilson Lucinda, o **Iguarias - Cozinha do Mar** tem à frente uma dupla de sucesso: Samantha, filha e braço direito de Adilson, na gestão e administração da casa, e o chef Marcelo Mathias, baiano, e braço esquerdo na cozinha. Com esta dupla dinâmica, o resultado só poderia ser sucesso. Na foto, o **Filé de garoupa com camarões rosa, palmito e alcaparras surpreende - e muito - em sabor e textura dos frutos do mar!** Os detalhes ficam por conta do delicioso pirão, arroz com amêndoas torradas e, pasmem: uma pimentinha caseira saborosíssima. Mas a casa tem muito mais a oferecer, com as moquecas originais do Adilson e outras preparações com peixe, camarão, polvo e bacalhau que o chef Marcelo cria e sempre recebe elogios.

Iguarias Cozinha do Mar

Av. Buzios, 945
Jurerê Internacional
Fone: (48) 3365-5822



EXCELÊNCIA EM FRUTOS DO MAR



O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles os tradicionais: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão – e **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Experimente!

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214
Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
Fone: 3284-5736



LANÇAMENTO

Marca consolidada

Café Cultura abre unidade no Square SC, no caminho das praias do Norte da Ilha

Fotos: Divulgação

Da redação

No mês de novembro, o Café Cultura passou a marcar presença num dos mais importantes complexos empresariais de Florianópolis: o Square SC, localizado na SC-401, uma das regiões de maior crescimento da cidade em termos de negócios. A 14ª unidade da rede tem como franqueados o casal Flavio Geroni e Bruna Gregoletto.

Esta é a quarta franquía dos membros da mesma família, responsável também pelas operações na Acate (SC-401), Shopping Iguatemi e Jurerê Open Shopping, em Jurerê Internacional. “O Café Cultura está presente na nossa família desde a primeira filial, no Shopping Iguatemi. É uma marca reconhecida, em franca expansão e sempre em busca de inovação, além de oferecer todo o suporte aos franqueados, mantendo a qualidade dos produtos. Por isso, decidimos continuar apostando no Café Cultura com mais esta loja”, explica Flavio.

A franquía do Square SC vem reforçar o mix de opções de gastronomia do local, que conta com mais de uma dezena de marcas. A cafeteria possui área de 100 m² e capacidade para 65 pessoas. O cardápio é de mini bistrô, com opções de refeições para o dia todo, desde café da manhã, almoço rápido, lanches da tarde e happy hour. Os frequentadores podem usufruir de minibiblioteca, coffee shop e mesas para coworking.



O local oferece opções de refeições para o dia todo, desde café da manhã, almoço rápido, lanches da tarde e happy hour, além de minibiblioteca, coffee shop e mesas para coworking



SUA CESTA DE NATAL



Uma padaria pode ser bem mais que um lugar pra comprar o pãozinho, como é o caso da **Pão e Cia**. Além das gostosuras de uma padaria top, o espaço é um lugar agradável para todas as refeições. O Buffet de café da manhã é perfeito, com sucos, frutas, ovos mexidos com salsicha, e renovado ao longo do dia, aí você pode fazer o seu lanche a qualquer hora! Agora pensa na **Cesta de Natal (foto)**, com tudo aquilo que você gosta, inclusive com uma novidade: rabanada! Tudo fresquinho! E mais, bolinhos de Natal e croissants recheados, e deliciosas pastinhas para compor o aperitivo da noite! É ver, e encomendar para a Ceia de Natal!

Pão & Cia
Rua Alves de Brito 33
Fone: 3039-0127



A VERDADEIRA TOCA



Isso é o que Adilson Lucinda tem mais escutado de clientes que vão ao **Restaurante Toca de Jurerê**. Dizem que o sabor das verdadeiras moquecas, preparações com peixes, polvo e bacalhau está de volta. Também pudera, após mais de 30 anos na cozinha produzindo pratos icônicos desde os primeiros tempos do restaurante, no Centro, não tem erro possível. Então são pratos como este **Polvo à Lagareiro (foto)** que fazem a diferença para aos comensais. Esta e outras delícias estão no forno para este verão. E Adilson promete mais. Bem-vindo, Toca!

Toca de Jurerê
Rua Acácio de Melo, 78
Jurerê Tradicional
Fone: 3282-0795



“AQUELE PRATO SABOROSO DO SEU RESTAURANTE PODERÁ ESTAR AQUI”

Anuncie na próxima edição do caderno

São **40 mil leitores** sendo que 85% deste público **são mulheres**, formadoras de opinião e com **grande poder na decisão** de compra.


Ligue: 3024-2747

05 + 08 + 03 = 


03 + 05 + 08 = 


03 + 02 = 


QUANTO MAIS 5ÀSEC, MAIS ECONOMIA PARA VOCÊ.

 QUALIDADE

 RAPIDEZ

 MODERNIDADE

 ECONOMIA

 SATISFAÇÃO

Você sabia?

30%
DE ECONOMIA

Até 30% de economia com gastos domésticos.

5X
MAIS
DURABILIDADE

Suas roupas duram até 5 vezes mais lavando na 5àsec.

-37%
ÁGUA

- 37% de utilização de água em casa.

32
DIAS
ECONOMIZADOS

Você economiza até 32 dias do ano lavando na 5àsec.

AV. MADRE BENVENUTA, 895

Tel.: 3334-0415

Segunda a sexta - 08h às 19h • Sábado - 09h às 13h

BUSINESS DECOR - ROD. SC-401, 5.025

Tel.: 3234-0515

Segunda a sexta - 08h às 17 • Sábado - Fechado

LIBERTE-SE
TRAGA SUAS ROUPAS PARA A 5ÀSEC

 @5asec.santamonica.fpolis

Limpeza a água | Limpeza a seco | Impermeabilizar | Appret - revitalizar | Amidonnage - engomar

5àsec

TEXTILE EXPERT

A LAVANDERIA INTELIGENTE

Arquitetura & decoração

UM CONVITE ESPECIAL

Mesa para a Ceia de Natal deve ser bonita e funcional para receber os convidados com todo o conforto

• Página D3

Feliz Natal

Requite e personalidade: capriche nas louças e demais acessórios que irão compor o espaço

LANÇAMENTO
Morada exclusiva

• Página D4

Foto: Divulgação



K-Platz Residence: novo conceito em São José

EDITORIAL

Ano Novo. Final de ciclo. Promessas, sonhos, objetivos traçados

Cá estamos nós revendo nosso ano e fazendo planos para o próximo.

Mudanças... que sempre imaginamos que possam acontecer, sonhos que continuam no script da nossa vida, amigos e amores que se foram e outros que vieram. Surpresas que revolucionaram nossas vidas e nos fizeram rever conceitos e atitudes. Aprendizados! É a vida que segue... estamos firmes e cada vez mais fortes.

Quero agradecer neste espaço a oportunidade que tive de me aproximar de você, leitor querido, de me expor, colocar e dar ideias, contar histórias, mostrar belezas e as premiações de tantos profissionais de talento que temos na nossa ilha e mostrar eventos que aconteceram. 2019 foi cheio de desafios, me sinto mais forte ao fazer essa avaliação (como costumamos fazer todos os anos nesta data). Não que tudo vá mudar, mas proposições de ano novo costumam nos animar, pois tentaremos mais uma vez ser melhores.

Finalizando, pedi para alguns profissionais de arquitetura que estiveram presentes na coluna, e também para outros da mídia, que colaboraram durante o ano, para me darem alguns depoimentos sobre como passaram a virada de ano novo. Alguns deles são novos amigos e com outros passei a conviver e admirar mais ainda.

Meu muito obrigada a todos!

PALAVRA DE ESPECIALISTA

Por **Cláudia Couto**

Designer de interiores
Contatos: (48) 99982-8052
contato@claudiacouto.com.br



Mesa montada por Anna Maya com louças antigas do acervo de sua família e flores de Juliana Hames

Foto: Fernando Willadino



Mesas postas Royal Limoges

Frédéric Parlon, CEO da consagrada grife de louças francesas Royal Limoges, comandou um curso sobre Empreendedorismo e Inovação em Negócios de Luxo, no Hotel Majestic no dia 04 deste mês. Sete profissionais foram convidadas para montar e expor mesas com as famosas louças em temas como Natal, Réveillon, Praia, Clássicas e Floridas. Eu fui uma das expositoras, juntamente com Anna Maya, Angelita Koerich, Carol Lobato, Mariana Pesca, Raquel Ramos e Taiza Santos.

Refreshed

O designer de interiores Guilherme Garcia é o criador do mais novo espaço da Masotti Floripa, oportunamente chamado de "Refreshed". Em 100 m², o profissional criou quatro ambientes utilizando peças de design contemporâneo. O espaço exclusivo trouxe novos ares para o showroom, que constantemente passa por renovações comandadas por destacados profissionais da área.

"Mais uma vez passarei a virada de ano com os pés em Paris, cidade que adoro e onde estarei por todo o mês de janeiro. Reabastecido e com muita energia retomarei às minhas atividades com muita positividade e com a certeza de que o próximo ano será muito melhor que 2019."

Evandro Gaspar arquiteto

"Como nossa vida é muito corrida com as entregas dos projetos no final do ano, após tudo certo, costumo fazer uma imersão em família. Passaremos os últimos dias de 2019 e os primeiros de 2020 todos bem juntinhos, na praia, buscando retomar a conexão que muitas vezes acaba se perdendo na rotina. Espero que 2020 seja o ano de cultivar tudo o que plantamos em 2019, sempre com muita saúde e felicidade."

Mariana Pesca arquiteta

"Já passei festas de Natal e Réveillon viajando, mas de fato, o que gosto nestas datas é de estar na minha cidade, com meus amigos e familiares. Este ano em especial, por conta de tantas viagens a trabalho, quero ficar e curtir por aqui."

Rosane Girardi arquiteta

"Como meu descanso anual é bem curto, resolvi passar a virada de ano em um lugar que me relaxa e traz várias memórias afetivas da juventude: o Farol de Santa Marta. Ficarei uma semana no 'modo roots'. A ideia é curtir com o meu marido e os tantos amigos que iremos reencontrar. Meu plano para 2020 é estar mais envolvida profissionalmente com projetos que tenham algum propósito."

Fabi Henrique, jornalista e diretora da Casa de la Gracia Comunicação

"Foi um ano que encarei muitos desafios e novas empreitadas como a CASA-COR SC. Muito trabalho, mudanças na forma de pensar e atuar na comunicação e grandes aprendizados. Na área da saúde, a conclusão de um tratamento que exigiu muito do meu corpo, o processo de entender tudo o que passei e passou. Respeitar os limites e priorizar momentos, projetos e parcerias."

Lu de Moraes, jornalista

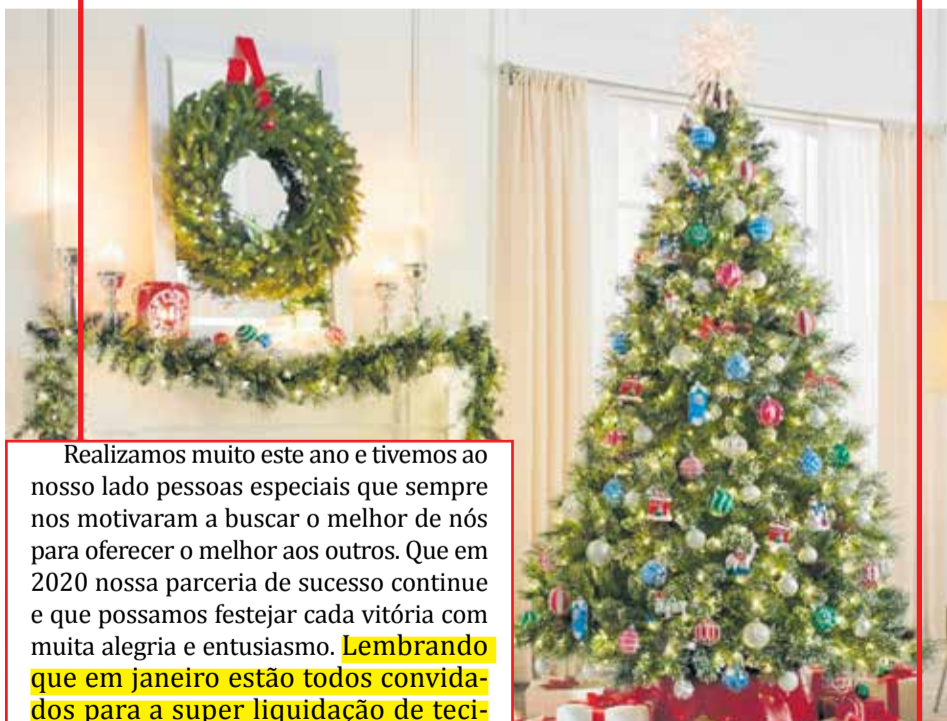
"Como será meu final de ano? Um momento perfeito para pensar sobre o que passou e agradecer e projetar novas ideias para 2020. Natal com a família, ano novo à beira-mar, festas tranquilas rodeadas de carinho e pessoas que amo. Propostas para 2020: sempre superar o que fiz e buscar redes de relacionamento com pessoas reais e verdadeiras, porque energia boa é o que me move!"

Camila Saavedra, arquiteta à frente do Arquetura em Destaque

"Meu novo ano será cercada de quem amo, assim como foi 2019, o ano que decidi acolher e aceitar que toda dificuldade é uma forma de crescimento, basta ter o coração aberto para a vida. Em 2020, a caminhada continua ao lado dos meus filhos Mateus e Miguel, e novas conexões e formas de fazer jornalismo e comunicação, um dos meus propósitos de vida e o que me traz tanta satisfação e realização."

Mel Hoffmann, jornalista e assessora de comunicação

FELIZ NATAL E ÓTIMO ANO NOVO!



Realizamos muito este ano e tivemos ao nosso lado pessoas especiais que sempre nos motivaram a buscar o melhor de nós para oferecer o melhor aos outros. Que em 2020 nossa parceria de sucesso continue e que possamos festejar cada vitória com muita alegria e entusiasmo. **Lembrando que em janeiro estão todos convidados para a super liquidação de tecidos selecionados da Entreponto.**

**Boas festas, clientes e parceiros!
Paula Papéis e Tecidos**

• Paula Papéis e Tecidos
Rua Almirante Lamego, 1455 - Loja 12, Centro
Fone: 3222-8391 • WhatsApp: 99919-1379
www.paulapapeis.com.br

FICAADICA

Arrume a sua casa para receber seus amigos e monte uma linda mesa, coloque muitas frutas, folhagens do jardim, conchas, velas, vidros e areia da praia. Materiais simples, naturais e verdadeiros tornarão sua virada de ano especial!



FAÇA VOCÊ MESMO (A)

Mesa posta para o Natal

Data requer uma preparação bonita e funcional para receber os convidados em casa

Da redação

Decorar a casa com enfeites natalinos é tradição nesta época do ano. Afinal, a data remete a momentos especiais que merecem ser lembrados e eternizados. Mas você já pensou em como decorar e organizar a mesa para receber os convidados para a ceia de Natal? Lembrando que é importante, além de beleza, manter a praticidade para que todos se sintam à vontade para celebrar e degustar os pratos preparados com tanto carinho para a data. Com as dicas de profissionais, ficará fácil fazer isso!

“Sabendo que é uma época de muita correria, precisamos começar a nos organizar com cerca de uma semana de antecedência, separando louças, talheres, detalhes da decoração e outros acessórios. É uma época em que devemos utilizar o que temos de melhor em casa, pois é uma ocasião especial”, orienta o decorador Nino Lenzi. Para a designer de interiores Cláudia Couto, a data pede muitas cores, não necessariamente o verde e o vermelho tão característicos. “Pode-se utilizar as cores preferidas. O importante é deixar tudo muito caprichado”, diz.

A arquiteta Angelita Koerich lembra que é importante manter a harmonia entre as cores. Segundo ela, louças brancas, por exemplo, podem ser mescladas com as coloridas e estampadas e, para conferir todo o encanto natalino, acessórios como porta guardanapos, guardanapos e centro de mesa são essenciais.

Já o número de peças na mesa pode variar conforme a escolha do cardápio. “O menu vai determinar os tipos e a quantidade de pratos e talheres, bem como a bebida a ser servida vai determinar os tipos de copos”, lembra. Angelita destaca que o centro da mesa pode ser destaque para velas e flores naturais, com o cuidado para não ultrapassar os vinte centímetros, mantendo, assim, a visibilidade entre os convidados.



Tradicional e sofisticada: a arquiteta Angelita Koerich montou a mesa “Villa de Noel” em evento na capital

Foto: Arquivo pessoal



Muitos detalhes em vermelho, flores e frutas contemplam mesa e aparador preparados pelo decorador Nino Lenzi

Foto: Arquivo pessoal

SAIBA MAIS

Confira mais dicas para acertar na decoração da mesa de Natal:

- Geralmente temos alguma toalha e guardanapos de família da avó ou da mãe que guardamos para ocasiões especiais.
- Este é o momento para usar a toalha linda que está guardada, muitas vezes herdada da mãe ou da avó. Porém, certifique-se se ela precisa ser lavada e passada. Faça o mesmo com os guardanapos de pano;
- Os jogos americanos são práticos e funcionam como pequenas peças organizando o espaço de cada convidado. São também uma boa pedida;
- Escolha louças, talheres, copos e taças e veja a necessidade de lavá-los e polí-los;
- Inclua frutas e flores na decoração da mesa de Natal. Uvas, maçãs, nectarinas e romãs, flores vermelhas e galhos natalinos são ótimas opções;
- Velas também deixam a decoração bem elegante, principalmente se utilizadas no centro da mesa;
- Devido à variedade de preparações culinárias servidas no Natal, pense num aparador para auxiliar a servir a comida, deixando, assim, mais espaço na mesa para a decoração;
- Caso você opte pelo serviço à americana (quando o convidado se serve à mesa do bufê e se encaminha a algum lugar confortável para comer), disponha de sousplats para que ele apoie o prato no colo.

Foto: Arquivo pessoal

Na mesa montada por Cláudia Couto, elementos lúdicos se misturam ao charme das flores naturais



CONCEITO

Novo jeito de morar

K-Platz Residence oferece exclusividade e conforto no município de São José

Da redação

Um mundo compartilhado, um lugar onde tudo acontece e um empreendimento exclusivo com diferenciais únicos. Esse é o universo do K-Platz Residence, quinto condomínio entregue do grandioso K-Platz Center, em Campinas, São José.

Com apartamentos amplos, as unidades possuem duas opções de plantas: apartamentos com dois dormitórios, sendo uma suíte; e apartamentos com duas suítes e mais um lavabo. As unidades são entregues com os diferenciais da construtora WKoerich: louças e metais nobres, piso laminado nos quartos, manta acústica atenuante entre os pavimentos, vidros laminados nos quartos e janelas panorâmicas que oferecem ainda mais iluminação natural e conforto os moradores.

O condomínio é um atrativo a parte e tem detalhes exclusivos idealizados por profissionais experientes e reconhecidos por sua criatividade e bom gosto. O projeto arquitetônico ficou nas mãos do escritório Mantovani e Rita Arquitetura, conduzido pelo arquiteto Roberto Rita, e o projeto de interiores foi realizado pelo Studio CASAdesign, comandado pelos arquitetos Moacir Schmitt e Salvio Júnior.

REQUINTE E FUNCIONALIDADE

As áreas comuns foram projetadas para oferecer conforto e qualidade de vida para toda a família. Piscina, academia, churrasqueiras elétrica e a carvão, salão de festas, espaço kids e playground fazem parte do leque para quem deseja relaxar em um ambiente agradável ou se divertir com os amigos com toda a praticidade. E para desfrutar da incrível vista de Beira-Mar de São José, o condomínio conta com um refúgio exclusivo de contemplação.

Para garantir mais segurança e comodidade aos moradores e visitantes, o condomínio é monitorado por circuito interno de TV, dispõe de conexão wi-fi em todas as áreas compartilhadas, tem gerador de energia e foi entregue com quadro de funcionários completo.

INCENTIVO AO USO DE BICICLETAS

Outro diferencial do K-Platz Residence é que ele dispõe de bicicletas de uso compartilhado ao condomínio e o bicicletário ainda recebeu caixa de ferramentas e compressor de ar para os pneus, tudo isso para garantir um passeio tranquilo e agradável. O intuito desse ambiente é contribuir com a mobilidade urbana, incentivando o morador a usar menos o carro, aproveite mais a natureza e curta momentos agradáveis com a família ou os vizinhos.

O K-PLATZ CENTER

Situado na principal avenida de São José, a Presidente Kennedy, em Campinas, o K-Platz Center ocupa um quarteirão inteiro, em uma área total de mais de 57 mil metros quadrados e abriga seis condomínios com entradas independentes e cinco tipos de empreendimentos: Corporate, Hotel, Residence, eStúdio e Mall. Empreendimento inovador na região, ele pretende unir nesta área opções de lazer, compras, escritórios, moradia, hotel e muito mais.



Clique **AQUI** e entregue-se ao universo K-Platz Residence

As áreas comuns foram projetadas para oferecer conforto para toda a família, a exemplo do espaço kids



Condomínio está localizado em região privilegiada da cidade, próximo à Beira-Mar, e integra o K-Platz Center



Bicicletas de uso compartilhado e caixa de ferramentas e compressor de ar para os pneus motivam os moradores a deixarem o carro na garagem e passeiem de bicicleta pela região

O condomínio tem detalhes exclusivos idealizados por profissionais experientes e reconhecidos por sua criatividade e bom gosto



f /imagemdailha 6.778

@jornalimagemdailha

Femina

Foto: Nicole Heinger

NO TEMPO DA DELICADEZA

Lingeries assumem o protagonismo em produções de fim de ano

• Página F4

Coleção inspirada no movimento Impressionista, especialmente nas obras e cores suaves de artistas como Renoir e Monet (Valisere)

SAÚDE

Dezembro Laranja

• Página F3

Foto: Reprodução



O mês é de prevenção do câncer de pele



VOODOO

— 1º SORTEIO —
Mercedes C 180 Exclusive

20

DE DEZEMBRO, 19H
Depósito na urna: até 20/12/2019, às 18h
Antecipe as suas compras de Natal e concorra.

PROMOÇÃO
DUPLA
EMOÇÃO



— 2º SORTEIO —
Mercedes C 180 Avantgarde
06/01/2020, 19H

Retirada dos cupons até 06/01/2020 às 14h
Depósito na urna até 06/01/2020 às 18h

Promoção válida de 6/8/19 a 6/1/20	R\$ 350,00 em compras = 1 cupom	Compras aos domingos = cupons em dobro	20 cupons acumulados, ganha + 5
------------------------------------	---------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------



O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

A promoção "DUPLA EMOÇÃO" será realizada de acordo com o regulamento completo disponibilizado no site www.shoppingbeiramar.com.br, do qual se destaca o seguinte: válida para compras nas lojas aderentes, entre os dias 06/08/2019 e 06/01/2020. Troca dos cupons até às 14h do dia 06/01/2020. Nos dias 20/12/2019 e 06/01/2020, a urna de apuração será lacrada às 18h, para realizar a apuração a partir das 19h. Cada R\$ 350,00 de produtos ou serviços adquiridos poderá ser trocado por um cupom da promoção, e, quando adquirido nos domingos, será lançado pelo valor em dobro. A cada 20 cupons trocados, os interessados poderão retirar mais 5 cupons extras. Imagens meramente ilustrativas. Certificado de autorização SECAP/MF n. 06.004072/2019.

CAMPANHA

Previna-se contra o câncer de pele

Dezembro Laranja alerta para os cuidados necessários para se evitar a doença

Da redação

Além do colorido das festas de fim de ano, Dezembro ganha uma cor especial: o laranja. A coloração remete ao sol e vem para lembrar a importância da proteção contra o câncer de pele. O Brasil é um país tropical com alta taxa de incidência solar ao longo do ano, o que favorece o desenvolvimento da doença.

Segundo o Instituto Nacional de Câncer (INCA), o tipo não melanoma é o mais frequente no Brasil, representando 30% de todos os tumores malignos registrados no país. Apesar da alta incidência, a boa notícia é que possui grande percentual de cura, se diagnosticado e tratado precocemente. Dentro desse tipo, a doença pode surgir nas células basais (Carcinoma Basocelular – CBC) ou nas escamosas (Carcinoma Espinocelular ou Epidermóide – CEC). Já o melanoma, que se origina nas células produtoras de melanina, representa 3% das neoplasias e é o tipo mais grave, podendo se espalhar para outros órgãos. Se descoberto no início, as chances de cura são boas.

Segundo a médica dermatologista Dra. Letícia Motta, os pacientes com maior risco para desenvolvimento dos tipos não melanomas são os de olhos e pele clara, acima de 40 anos, com histórico de exposição crônica à radiação ultravioleta, portadores de cicatrizes ou inflamações crônicas e em contato contínuo com químicos, tais como arsênico e alcatrão.

Sobre os fatores que elevam o risco de melanoma, a médica explica que além da pele clara e a imunossupressão, também relacionadas aos demais tipos, há o histórico familiar e pessoal de melanoma, possuir pintas ou sardas em grande quantidade, antecedentes de queimaduras solares e doenças de defeito no reparo do DNA, como xeroderma pigmentoso.

Quais áreas do corpo são as mais afetadas? “Em relação aos tipos não melanomas, as áreas mais sensíveis são as



Fique de olho: se detectado precocemente, há grande chance de cura

expostas à luz de forma crônica como face, tórax e antebraços. Quanto ao melanoma, em homens é mais comum no tronco; em mulheres, nas pernas. Apesar de haver áreas mais suscetíveis, devemos lembrar que o melanoma pode surgir em qualquer lugar, incluindo região palmar e plantar, e até mesmo em mucosas e unhas”, explica Dra. Letícia.

SINTOMAS

De acordo com a dermatologista, os principais sinais de alerta para não melanoma são as feridas que não cicatrizam, lesões que sangram com facilidade ou de crescimento rápido.

As lesões suspeitas de melanoma estão relacionadas a pintas assimétricas, com bordas irregulares e cores diferentes, maiores do que 5 mm e crescimento rápido. “Geralmente são castanhas, mas em casos mais raros podem ser róseas ou cor da pele. Cuidado, pintas novas ou que apresentam mudanças nas características são sinais importantes para procurar um dermatologista”, indica a médica.

avaliar as características sugestivas de malignidade. Quando ocorre a suspeita, é solicitada a biópsia para concluir o diagnóstico definitivo”, esclarece Dra. Letícia.

TRATAMENTO

Os do tipo não melanoma são tratados por meio da retirada completa. No caso de pacientes que não possam realizar cirurgia, o médico responsável avalia quais são as alternativas disponíveis para o caso. “O paciente que já apresentou um tumor de pele anterior tem maior risco de novas lesões ao longo da vida, por isso, continuar o acompanhamento com o dermatologista é fundamental”, enfatiza a médica.

No caso do melanoma, após ser feito o diagnóstico, é realizado o estadiamento por meio de exames complementares que indicam o grau de evolução da doença. As formas de tratamento variam conforme as características do tumor e seu estado evolutivo: lesões detectadas precocemente são submetidas a retirada com ampliação das margens; nos casos mais avançados, avalia-se o uso de quimioterápicos, radioterapia, imunoterapia ou terapia alvo.

DIAGNÓSTICO

Geralmente é feito pelo dermatologista, após entrevista e exame físico completo. “Durante a consulta, todas as lesões e pintas são avaliadas com o auxílio do dermatoscópio, aparelho que amplia as lesões, permitindo ao profissional

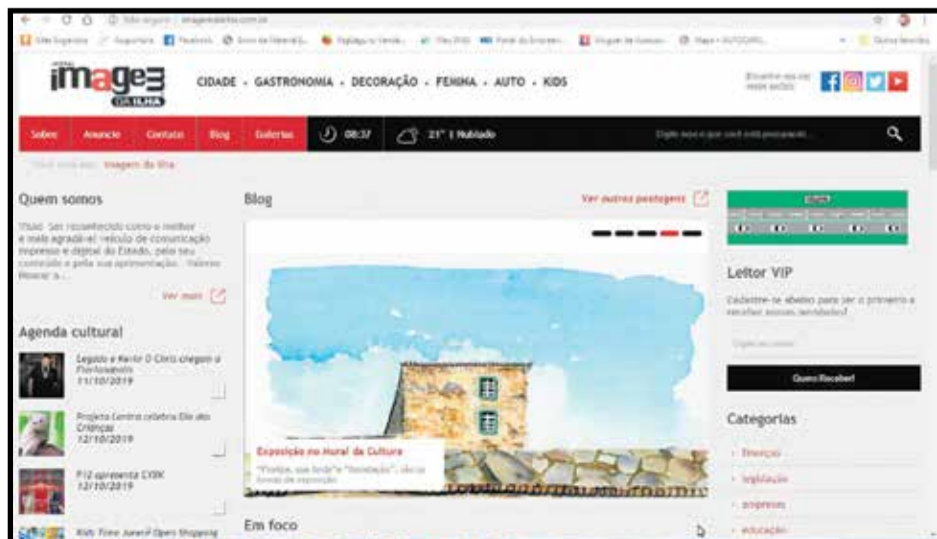
PREVINA-SE!

- Aplique filtro solar de 3 em 3h, diariamente, com fator de proteção de no mínimo 30;
- Evite exposição solar em períodos de maior intensidade de radiação (entre 10h e 16h);
- Use proteção física, tais como chapéu e camiseta;
- Faça o autoexame periodicamente: examine sua pele à procura de novas manchas ou pintas que possam ter alterado seu aspecto;
- Visite um dermatologista a cada 6

meses ou um ano para uma avaliação mais detalhada das pintas;

- Em caso de histórico pessoal ou familiar de melanoma, procure o dermatologista para realizar o mapeamento corporal. O objetivo do exame é obter registros periódicos, a cada 3 meses, 6 meses ou 1 ano, a depender das características das pintas, com a finalidade de detectar modificações por vezes discretas, mas importantes para o diagnóstico precoce;

- Proteja-se mesmo em dias nublados ou sem exposição direta ao sol.



Em todas as PLATAFORMAS



CADASTRE-SE www.imagemdailha.com.br



Por Maristela Amorim

Foto: Nicole Heiniger



FLN na bagagem

A paisagem natural e urbana de Florianópolis e os traços característicos da cultura típica da cidade ganharam uma nova vitrine. Estes são os temas trabalhados na coleção da FLN, uma marca que foca em produtos criativos, valendo-se da fotografia e do design gráfico como elemento diferencial. A coleção apresenta roupas, acessórios e objetos que revelam fragmentos do cotidiano, na tentativa de preservar a história. De largada, bonés estampando a marca FLN – que é a sigla de identificação do destino nos aeroportos. Mas vêm também camisetas e ecobags que vão homenagear a tão esperada reabertura da Ponte Hercílio Luz. Outros produtos estão programados para chegar ao mercado em janeiro, aproveitando o momento em que a cidade fica repleta de turistas que adoram levar lembrancinhas. Os produtos, por enquanto, podem ser comprados via Instagram, na página @flnofficial, e também no Facebook FLN.

Renda-se

Não tem mais como deixar escondidas. As línieries estão tão bonitas que vieram mesmo para aparecer como a peça principal nas composições. Bodies que servem de base para a saia mídi ou longa - de preferência, transparente -; cropped para serem usados como miniblusa em looks mais descontraídos ou nas produções bem festivas, são algumas das propostas da Valisere, que acaba de inaugurar uma loja no Beiramar Shopping. A coleção foi inspirada no movimento Impressionista, especialmente nas obras e cores suaves de artistas geniais como Gauguin, Renoir e Monet - e seu cultuado jardim em Giverny. Mas tem pitadas de amarelos intensos, que vem lá dos girassóis de Van Gogh, um pós-impressionista, ou pré-expressionista. Rendas, laise, tule, microfibras e textura de cobra realçam as peças deste fim de ano, em campanha com a atriz Marina Ruy Barbosa fotografada em cenários paradisíacos do Ceará.

Fotos: Divulgação



Dedos iluminados

O neon chegou com tudo, inclusive numa linha para as unhas que vão deixar as mãos ainda mais luminosas. Laranja, amarelo, rosa, verde e roxo são as cores eleitas pela marca Bella Brazil, que traz esmaltes com pincel flat, cremosos, de boa cobertura, secagem rápida e longa duração. E já estão disponíveis em drogarias e perfumarias, incentivando o espírito contemporâneo e a descontração que vem junto com o verão. Apesar de ter sido criado para atender a um público bem jovem, a empresa sabe que vai atender também a pessoas adultas que gostam de uma boa novidade.

Noite de Natal

Este, com certeza, é um dos eventos mais importantes para muita gente. Natal é o momento de reunir a família, trocar presentes, compartilhar a mesa. E usar roupa nova. Vermelho é a cor preferida, emblemática. Mas chega em composições ousadas, modernas, se valendo também do conceito náutico bem próprio do verão. A sugestão é brincar com as cores e as formas, num jogo alegre e divertido. Afinal, este é um dia para ser feliz!



Pronta para a festa

Um clima de requinte e glamour tomou conta do final de ano da Dimy. A marca catarinense amadureceu, cresceu, sofisticou e está pronta para todas as festas que vêm por aí. Looks elegantes, leves e confortáveis, que exploram a feminilidade na modelagem e ganham ainda mais realce na composição de tons como rubi, tangerine, girassol, fúcsia e rosa flúor. Além de um toque pastel que privilegia menta, nuvem, lavanda e rose. Chique! Tudo já disponível nas lojas da marca e no e-commerce.

Consciência vital

A importância da prevenção ao câncer de pele chegou à moda praia. A Água de Coco, uma das grandes marcas nacionais, e a Nivea Sun, referência em proteção solar, lançaram uma coleção-cápsula de roupas de banho confeccionadas em tecido com proteção UV, para enfatizar a importância do uso diário do protetor e os riscos que a exposição da pele desprotegida oferece à saúde. Esta collab é representada por uma estampa exclusiva para a parceria que acontece durante este mês, conhecido como Dezembro Laranja – o movimento da Sociedade Brasileira de Dermatologia. A coleção está em lojas selecionadas e também no e-commerce da Água de Coco, com protetor facial de brinde.

