Ipiranga News

GRUPO BAIRROS UNIDOS

ANO XXVIII - Nº 1420 Fone: 2914-0655

CIRCULA ÀS QUINTAS - FEIRAS

www.ipiranganews.inf.br - comercial@ipiranganews.inf.br - jornal@ipiranganews.inf.br

SÃO PAULO, 19/02/2026 A 25/02/2026

IPIRANGA NEWS 28 ANOS COM VOCÊ

Investigação técnica e independente

A confirmação, pela Receita Federal, de desvios no acesso a dados fiscais de ministros do Supremo Tribunal Federal (STF) e de seus familiares impõe ao País uma reflexão que vai além das circunstâncias do caso concreto. Trata-se de episódio grave, que atinge o coração de dois pilares institucionais: o sigilo fiscal e a própria integridade das instituições democráticas.

Segundo a Receita, a auditoria foi solicitada pelo STF. ***NOSSA OPINIÃO. PÁGINA 2***

Professora brasileira é a mais influente do mundo



A educadora brasileira Débora Garofalo foi eleita a professora mais influente do mundo ao receber o prêmio Global Teacher Influencer of the Year em cerimônia em Dubai, reconhecendo seu trabalho que amplia o impacto da educação além da sala de aula no Jardim Leonor e inspira docentes no Brasil e no exterior. PÁGINA 4

Ipiranga recebe novo bispo auxiliar



Dom Celso Alexandre tomou posse como bispo auxiliar da Arquidiocese de São Paulo para a Região Ipiranga, em celebração na Catedral da Sé. Ele afirmou chegar à missão com "coração muito aberto" para servir na capital. PAGINA 2



ALLAN MÓVEIS
Compra e Venda de Móveis e Eletrodomésticos usados
98222-6270 (Nilva)
Rua Leais Paulistanos , 664 - Ipiranga
Rua Barão de iguape, 542 - Liberdade

COFRES BONIS
Cofres residenciais, comerciais, porta blindada, Cofre para armas
Rua Silva Bueno, 432
11 4324-1433
www.cofresbonis.com
cofresbonis@gmail.com

DEDETIZADORA FUJINAKAMURA
DESCUPINIZAÇÃO
DESENTUPIMENTOS
DEDETIZAÇÃO
Processo Japonês
Produto em massa
11 99314-9450 | 5517-1175

Quer comprar, vender ou alugar seu imóvel?
Anuncie no IPIRANGA NEWS e JABAQUARA NEWS
2914-0655

SERENIDADE
Casa de Repouso
Hospedagem Completa para Idosos
• Médico • Nutricionista • Enfermagem 24H
• Fisioterapia • Terapia Ocupacional
• Home Care • Área de Lazer • Hotel
Rua Calógero Calia, 442 - Jd. da Saúde
Preços Especiais F: 4562-7317
www.casaderepousoserenidade.com.br

COMPRO MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS
FOGÃO, GELADEIRA, GUARDA-ROUPA, RACK, JOGO DE SOFÁ, ETC.
AVALIO E RETIRO.
TAMBÉM COMPRO MÓVEIS E OBJETOS ANTIGOS.
4354-7183
97700-0395

CLÍNICA DE PODOLOGIA
Há mais de 40 anos cuidando da saúde dos seus pés e de sua família
Barsotti Pés
PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS EM PÉS DIABÉTICOS
Calos e calosidades - Corte de unha - Manicure
Lasertergpia para tratamento de onicomicose (micose de unha)
Orteses - Podologia completa - Unha encravada
Rua Brigadeiro Jordão, 717 - Ipiranga
2274-4095 99397-6166

ÓCULOS COMPLETO A PARTIR DE R$ 249,99
LENTES ESFÉRICAS ATÉ 5º | NEGATIVA ATÉ 2º
TRABALHAMOS COM TODAS AS MARCAS DE LENTES
11 2914-5506 11 99673-5485
RUA DOIS DE JULHO, 501 - IPIRANGA - SÃO PAULO - SP
E-MAIL: OTICADOISDEJULHO@TERRA.COM.BR
INSTAGRAN: @OTICA2DEJULHO
ÓTICA DOIS DE JULHO IPG

RTB COPIADORA
CÓPIAS, IMPRESSÕES, SCANER E CÓPIAS DE PROJETOS,
FAIXAS, BANNER E ADESIVOS
SERVIÇOS GRÁFICOS
Rua Lord Cockrane, 399 Ipiranga
2061 6017 / 11 9 4106 9122
rtbcopiadora@uol.com.br

COMPRA-SE OURO
PRATAS E JÓIAS
Avaliamos na hora
Pagamos a vista via PIX
Negociação rápida e segura
Atendemos sábados, domingos e feriados
IPIRANGA
BOM PASTOR, 2100 - SALA 406
VILA MARIANA
RUA DOMINGOS DE MORAES, 348 LOJA 5
98217-5757/2507-9794

PIZZARIAS SAN PIETRO ATO DA GULA
Desde 1990
PROMOÇÃO
12 SABORES DE PIZZA
POR APENAS R$ 69,90
San Pietro Rua Vigário Albernaz, 634 - V. Gumercindo
5062-9393 | 5062-2747 | 5072-3728 (Delivery)
Ato da Gula Rua Luís Góis, 342 - Vila Mariana
5072-3099 | 5589-6703 | 2276-2590 (Salão e Delivery)

ZELÃO DOG
CLÍNICA VETERINÁRIA
CONSULTA - INTERNAÇÃO
CIRURGIAS - EXAMES - VACINAS
• Cães e gatos
• Animais silvestre
• Farmácia pet
• PetShop
ATENDIMENTO TAMBÉM A DOMICÍLIO
24 HORAS ATENDIMENTO
@Zelaodogveterinaria
(11) 97655-8030 / (11) 5571-3821
Av. Lins de Vasconcelos, 2507 - Vila Mariana

GRUPO BAIRROS UNIDOS
Ipiranga News
Fundado em 09/10/1997
Jabaquara News
Fundado em 24/03/2000
Expresso News
Fundado em 14/03/2007
Jornais a serviço da comunidade

Diretor Superintendente: Luiz Antonio de Paula
Diretor Executivo: Mauro Ramos
Diretora Comercial: Vera Helena Ramos
Gerente Comercial: Rafaela Maia
Redação: Paula Ramos
Diagramação: Paula Ramos

facebook.com/ipiranganews @ipiranganews21

REDAÇÃO: R. General Lecor, 246 / CEP: 04213-020 - Ipiranga - SP
Fone / PABX: (011) 2914-0655
e-mails: jornal@ipiranganews.inf.br / comercial@ipiranganews.inf.br
comercial@jabaquaranews.com.br / redacao@jabaquaranews.com.br
Site:www.ipiranganews.inf.br / www.jabaquaranews.com.br
IPIRANGA NEWS É DISTRIBUIDO NAS SEGUINTES ÁREAS: Ipiranga, Alto do Ipiranga, Jardim da Saúde, Vila das Mercês (parte), Bosque da Saúde, Chácara Klabin, São J. Clímaco (parte), Av. Cursino (parte), Jd. da Glória, Jd.Santa Cruz (parte), Vila Livieiro (parte), Moinho Velho, Sacomã, Vila Carioca, Vila Gumercindo, Vila Monumento, Vila Nair, Vila Vera e parte do Cambuci.
JABAQUARA NEWS É DISTRIBUIDO NAS SEGUINTES ÁREAS: Jabaquara, Mirandópolis, Planalto Paulista, Chácara Inglesa, Bosque da Saúde, São Judas, Conceição, Guarani, Parque Jabaquara, Cidade Vargas, Vila Mascote e Vila Mariana.

NOSSA OPINIÃO

Investigação técnica e independente

A confirmação, pela Receita Federal, de desvios no acesso a dados fiscais de ministros do Supremo Tribunal Federal (STF) e de seus familiares impõe ao País uma reflexão que vai além das circunstâncias do caso concreto. Trata-se de episódio grave, que atinge o coração de dois pilares institucionais: o sigilo fiscal e a própria integridade das instituições democráticas.

Segundo a Receita, a auditoria foi solicitada pelo STF após indícios de acessos indevidos aos sistemas do Fisco nos últimos três anos. A Polícia Federal cumpriu mandados de busca e apreensão em três Estados, e medidas cautelares foram impostas a investigados. O órgão afirmou que não tolera desvios e que seus sistemas são rastreáveis, auditáveis e passíveis de punição administrativa e criminal.

O que está em jogo não é apenas a eventual quebra de sigilo de autoridades específicas. O sigilo fiscal é garantia de todos os contribuintes. Sua violação, quando ocorre, corrói a confiança no Estado e transforma instrumentos legítimos de fiscalização em potenciais ferramentas de intimidação ou disputa política.

Ao mesmo tempo, a gravidade da suspeita não autoriza atropelos. Entidades representativas de auditores fiscais manifestaram preocupação com a adoção de medidas cautelares severas em fase ainda preliminar das apurações e lembraram casos passados em que acusações não se sustentaram. O devido processo legal, a presunção de inocência e a proporcionalidade das decisões não são entraves à Justiça; são condições para que ela seja legítima.

> ***"A democravia não se sustenta apenas pela exixtência formal de instituições, mas pela credibilidade que elas inspiram"***

O contexto amplia a sensibilidade do episódio. A apuração surge em meio a revelações envolvendo o Banco Master e familiares de ministros, além de discussões internas no próprio Supremo sobre procedimentos adotados na abertura de investigações. Esse entrelaçamento de fatos reforça a necessidade de máxima transparência institucional para evitar que suspeitas se convertam em narrativas corrosivas.

A democracia não se sustenta apenas pela existência formal de instituições, mas pela credibilidade que elas inspiram. Quando há indícios de vazamento de dados fiscais de ministros da mais alta Corte do País, o dano potencial é duplo, pois ameaça-se a privacidade dos envolvidos e lança-se dúvida sobre a neutralidade de órgãos de Estado.

É fundamental que a apuração seja técnica, independente e célere. A Receita deve concluir sua auditoria com profundidade, a Polícia Federal deve investigar com autonomia, e o Supremo precisa assegurar que todos os atos estejam ancorados na legalidade estrita.

A história recente mostra que tanto o abuso de poder quanto a impunidade corroem a República. O Brasil precisa demonstrar que é capaz de investigar desvios sem ceder à tentação do espetáculo ou da precipitação.

Em momentos de tensão institucional, o compromisso com as regras do jogo democrático é o único caminho seguro. Rigor na apuração, respeito às garantias legais e transparência responsável não são escolhas políticas: são exigências constitucionais.

Dom Celso toma posse como novo bispo do Ipiranga



Dom Celso Alexandre, 56 anos, tomou posse como novo bispo auxiliar da Arquidiocese de São Paulo, Região Episcopal Ipiranga, durante missa realizada no domingo (15) na Catedral da Sé. Em suas primeiras palavras, ele disse que chega à região com o "coração muito aberto", mas ciente do desafio que terá pela frente. Antes de assumir a Região Episcopal Ipiranga, Dom Celso Alexandre atuou por mais de duas décadas na Diocese de Ourinhos, no interior de São Paulo. Também passou por Avanhandava, Lins e Penápolis. "Estou chegando de uma realidade um pouco diferente da realidade pastoral de uma grande metrópole como a cidade de São Paulo, mas venho para essa missão que me foi confiada com o coração muito aberto, muito feliz, e com firme propósito de continuar servindo a Deus e à Igreja", disse Dom Celso Alexandre, visivelmente emocionado. O novo bispo do Ipiranga nasceu em Chavantes, no interior paulista, em 2 de setembro de 1969. Entrou no Seminário Arquidiocesano de São José, na Arquidiocese de Botucatu, em 1991. Fez seus estudos filosóficos em Marília e formou-se em Teologia no Instituto Teológico Pio XI. A missa de início do seu ministério pastoral na Região Ipiranga será na sexta-feira (20), às 20h, na Paróquia Nossa Senhora da Saúde (Rua Domingos de Moraes, 2.387, Metrô Santa Cruz).

TURISMO

Conheça hospedagens veganas e sustentáveis

Das paisagens tropicais de Manila às colinas ensolaradas da Toscana, o turismo focado no estilo de vida vegano transcende a gastronomia: trata-se de um compromisso ético em cada etapa da jornada, desde o consumo de recursos até a escolha de roteiros. Optar por decisões conscientes durante um passeio transforma a simples estadia em um mergulho no bem-estar, fortalecendo o respeito ambiental e o vínculo com as tradições locais.

O crescimento do veganismo ao redor do globo sinaliza uma transformação profunda na consciência coletiva e nos padrões de consumo. Com um número crescente de pessoas renunciando a insumos de origem animal, a demanda por dietas baseadas em plantas e práticas ecológicas disparou. Segundo especialistas do setor, o viajante moderno busca preservar seus valores éticos na estrada, priorizando alimentos orgânicos, ingredientes de pequenos agricultores e experiências que não agridam o planeta. Para atender a essa demanda, o mercado hoteleiro tem se adaptado rapidamente, oferecendo refúgios que contemplam desde o luxo até opções econômicas.

Nas Filipinas, especificamente em Lipa, o The Farm at San Benito é um ícone de equilíbrio entre sofisticação e preservação. O complexo promove uma revitalização completa através de meditação, Tai Chi e yoga, cercado por uma natureza vibrante. No aclamado restaurante Alive!, a culinária vegana e crudívora ganha destaque com receitas como massas de trigo sarraceno e o aromático chana masala. Além da degustação, os visitantes podem aprimorar suas habilidades em oficinas culinárias, levando o aprendizado de uma vida saudável para além das férias.

Já na Itália, o Agriturismo I Pini oferece um retiro exclusivo para adultos no coração da Toscana, onde o rústico encontra a elegância. Com mobiliário vintage recuperado, a propriedade foca em uma produção agrícola própria e orgânica. O cardápio celebra a tradição italiana em versões vegetais, como pizzas assadas na lenha e massas frescas. A imersão cultural se completa com visitas a vinícolas familiares que produzem vinhos e azeites certificados veganos, além de caminhadas pelas históricas vielas de San Gimignano.

Na badalada Mykonos, o Koukoumi Boutique Hotel faz história como a primeira unidade hoteleira totalmente vegana da Grécia. Localizado no calmo vilarejo de Ano Mera, o hotel utiliza tecnologia sustentável, como aquecimento solar e colchões de fibras naturais. Seu spa utiliza exclusivamente cosméticos livres de crueldade animal, enquanto o restaurante funde a gastronomia mediterrânea com toques orientais. O suporte de nutricionistas e treinadores físicos reforça a proposta de um refúgio dedicado à saúde integral e à sustentabilidade.

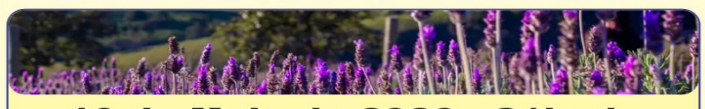
No cenário paradisíaco do Havaí, o Volcano Eco Retreat propõe uma vivência ecológica singular entre Hilo e a área dos vulcões. Erguido, este retiro para adultos serve cafés da manhã preparados com colheitas locais.



The Farm at San Benito, Filipinas:referência em bem-estar

Vivências Tur
Eventos e Turismo
20 ANOS DE VIAGENS EM GRUPO

Noemi Carvalho
Guia de Turismo
PASSEIOS DE UM DIA EM 2026

18 de Abril de 2026 - Sábado
SERRA NEGRA
Inclui: Ônibus Executivo, lanche de bordo, almoço Hotel, Visita a Fonte de Trevi. Passeio de trenzinho (ingresso à parte) e tempo livre para compras...
Valor por pessoa: R$ 269,00 à vista ou 2 x R$ 135,00

16 de Maio de 2026 - Sábado
CUNHA COM LAVANDÁRIO
Inclui: Micro ônibus, lanche de bordo, almoço, visita a Casa do Artesão e Lavandário (Plantação de Lavandas) com guia local.
Valor por pessoa: R$ 170,00 à vista ou 2 x R$ 85,00
Ligue F: 9.5584-9517
Acesse: www.vivencias.tur.br
Rua Bom Pastor, 2100 - 5º andar - Ipiranga

Ipiranga News e Jabaquara News

Mais perto de você!


Rua General Lecor, 246 - Ipiranga - Telefone: 2914-0655

EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA ELEIÇÕES DA ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE CIRURGIÕES-DENTISTAS REGIONAL IPIRANGA

A Diretoria da APCD Regional Ipiranga CNPJ: 17.363.694/0001-24, considerando a determinação da Comissão Eleitoral da APCD Central, no uso de suas atribuições e de acordo com o Estatuto Social em vigor, aprovado em Assembleia Geral 21 de Outubro de 2025, determina e torna pública a data de 27 de maio de 2026 para as Eleições dos cargos de Presidente, 1º Vice-Presidente, 2º Vice-Presidente da APCD Regional Ipiranga; Diretor e Vice-Diretor dos Departamentos Científicos e Grupos de Estudos; Representantes para formação do Conselho Deliberativo da APCD (CODEL-APCD), que em segunda votação elegerão entre eles os membros titulares referente à gestão 2026/2029, Membros do Conselho Fiscal (COFI-Regional) e do Conselho Deliberativo (CODEL-Regional) quando houver previsão estatutária.

As eleições serão realizadas das 08h00 às 17h00, na sede da APCD-Regional Ipiranga, observada as regras do Regulamento Eleitoral, quais sejam, que as eleições deverão ocorrer entre 08h00 e 21h00, por período não inferior a 4 (quatro) horas.

As inscrições deverão ser feitas através de requerimentos próprios, em três vias, enviadas e protocoladas na Secretaria Social da APCD Regional Ipiranga, sito à Rua Agostinho Gomes 2184 - Ipiranga, com o encaminhamento da 1ª via dentro do prazo legal.

As inscrições para a Diretoria, Departamento Científico, Grupo de Estudos, serão por chapas completas e para os conselhos Deliberativos e Fiscal individualmente.

O prazo de inscrição encerra-se no dia 27 de março de 2026 às 20h00 na Secretaria dos Conselhos da APCD-Central e às 20h00 na APCD Regional Ipiranga.

Os candidatos ao cargo do Conselho Deliberativo, eleitos no primeiro pleito como representantes das respectivas Regionais em 27 de maio de 2026, reunir-se-ão até 27 de junho de 2026 nas suas respectivas macros para eleger por aclamação dos representantes presentes os Conselheiros titulares e suplentes (CODEL-APCD), na proporção prevista no Regulamento Eleitoral combinado com o artigo 41 do Estatuto Social da APCD Central, todo processo eleitoral será organizado pelos coordenadores da Macrorregião e conduzido pelo delegado eleitoral indicado pela Comissão Eleitoral, que deverá obedecer aos critérios eleitorais definidos no Regulamento Eleitoral.

São Paulo, 13 de fevereiro de 2026.

Dr. Robson Barbieri
Presidente – APCD Regional Ipiranga

Dra. Cindia Wagner Bichara
Secretário Geral – APCD Regional Ipiranga

LIGUE: 2914-0655

ClassiNews

Balcão Central
R. General Lecor, 246

EMPREGOS

IMOBILIÁRIA NA VILA MARIANA CONTRATA
Recepcionista, que more na região (Vila Mariana e adjacências); de segunda a sábado (*alternados). Horário das 09:30 às 18:30.
Salário: 1.804,00 + 374,00 (cesta básica) + condução.
WhatsApp: (11) 5575-6988
Enviar currículo para:
klabin@klabinimoveis.com.br

TUDO NEWS

RETIRAMOS
- Entulhos
- Móveis para descartes em geral
Preço imbatível
94583-5858 - Paulo

SERVIÇOS DE IPTU
Desdobro, correção de áreas e outros serviços
elsilva1974@gmail.com
Eng. Eduardo 98257-8274


ESTRELA
Esquadrias Metálicas
Ferro e Alumínio
PORTAS, PORTÕES, GRADES, VITRAUX, JANELAS, ETC
R. Marechal Pimentel, 678 - Sacomã
(par. à R. Alencar Araripe, alt. nº 829)
2272.9626 / 2273.7070


OKINAWA CUPINS
CUPINS DE SOLO E MADEIRA
BROCAS, BARATAS, PULGAS E RATOS
5012-1226/5012-3996 95397-7761

Barroca garante o 5º lugar e volta a desfilar



Quinta colocada no Grupo Especial, escola voltará a desfilar no Sambódromo no sábado (21)

Com o enredo "Oro Mi Maió OXUM", a Barroca Zona Sul foi a quinta colocada do Grupo Especial do Carnaval de São Paulo. Assim, a escola estará de volta ao Sambódromo do Anhembi para o Desfile das Campeãs, no sábado, 21. A diretoria da Faculdade do Samba destacou o bom resultado como fruto da garra, fé e do amor de cada componente que acreditou, cantou, evoluiu e fez a Barroca brilhar na avenida.

Neste ano, a escola prestou homenagem ao orixá das águas doces. A escola foi a sétima a desfilar na sexta-feira (13), primeira noite de desfiles do Grupo Especial de São Paulo. Como mostra da evolução da escola, em 2025 a Barroca ficou em 12º lugar.

A agremiação buscou unir religiosidade, identidade cultural e impacto visual. Em uma aposta que deu certo, a Barroca levou para a avenida figurinos em tons de dourado, em referência ao ouro de Oxum.

A Mocidade Alegre foi a grande campeã do carnaval 2026 de São Paulo. A disputa foi equilibradíssima. A Gaviões da Fiel foi superada por 0,1 ponto. A Mocidade virou, assim, a segunda maior campeã, com 13 títulos, atrás apenas da Vai-Vai (15). A Rosas de Ouro foi rebaixada após ter sido campeã em 2025. A outra escola rebaixada foi a Águia de Ouro.

Trem chega à estação Morumbi na Linha 17



Viagem teste fez o percurso entre as estações Vila Cordeiro e Morumbi no domingo (15)

Pela primeira vez, um trem do monotrilho da Linha 17-Ouro chegou na estação Morumbi neste domingo (15), em um teste que marca um avanço para a entrada em operação da nova linha.

A viagem-teste fez o percurso entre as estações Vila Cordeiro e Morumbi e integra os preparativos para a abertura da linha, prevista para o fim de março.

A circulação ocorreu em caráter experimental, com o objetivo de avaliar o sistema de controle dos trens, as condições da via elevada e o alinhamento da composição nas plataformas. O teste representa um dos marcos mais importantes da fase final de implantação da linha.

Durante o deslocamento, o trem utilizou exclusivamente baterias e circulou com velocidade entre 10 e 20 km/h, permitindo a realização das aferições técnicas necessárias ao avanço da operação assistida.

A estação Morumbi será o ponto de conexão da Linha 17-Ouro com a Linha 9-Esmeralda da CPTM. Previsto para a Copa do Mundo de 2014, o novo monotrilho deve começar a operar em março de 2026.

Bloco da Vila Mascote faz ação solidária no domingo

Pelo segundo ano consecutivo, no domingo (22), o Bloquinho da Vila Mascote Seu Bebelier alia a celebração do Carnaval à responsabilidade social ao realizar doações em benefício do Instituto Gabi, organização que atua na Vila Mascote com foco em ações sociais, educacionais e comunitárias.

As doações contribuem para a manutenção dos projetos desenvolvidos pelo Instituto GABI, que atende crianças, adolescentes e famílias da região, promovendo inclusão social, desenvolvimento humano e o fortalecimento dos vínculos comunitários.

Na estreia, em 2025, o bloco reuniu mais de mil foliões e arrecadou mais de 100 quilos de alimentos para o Instituto GABI, parceiro da ação pelo segundo ano consecutivo.

Os bloquinhos de rua são um dos grandes destaques do Carnaval, reunindo alegria, diversidade e um público cada vez maior, o que exige organização, segurança e qualidade.



Alimentos arrecadados serão doados para o Instituto Gabi

O evento contará com a participação do cantor e compositor Serginho Madureira, nome consagrado do samba, com passagens por Fundo de Quintal e Negritude Jr., e composições gravadas por artistas como Zeca Pagodinho.

"Nosso bloco mistura diversão em família com solidariedade. Os abadás serão vendidos a preços populares e mediante a doação de alimentos não perecíveis, que serão destinados ao Instituto GABI, referência na captação e distribuição de doações", comenta o organizador Marcelo Senger o "Seu Bebelier".

A concentração: começa às 13h, na avenida Damasceno Vieira, 751, em frente ao Brazucas Wines. Abadá R$ 10,00 + 1 Kg de alimento não perecível.

Ipiranga News está no facebook curta essa ideia facebook.com/ipiranganews

CIRURGIÃO DENTISTA
DR. MÁRIO TERUO MINAMI • CROSP 69147
Formação UNESP/1996
• Implantes (Implantodontia)
• Próteses (Próteses Fixas e Móveis)
• Estética (Dentística)
• Canal (Endodontia)
• Aparelhos Fixos ou Móveis (Ortodontia)
• Cirurgias (Dentes do Siso, Extrações)
• Tratamento Gengiva, Raspagem e limpeza } Periodontia
• Clareamento à Laser e/ou Caseiro
5594-3814 | 5594-4270 97137-2147
Rua Caramuru, 19 - Sala 11 (em cima da loja Alô Bebê da Rua Luís Góis, 885)
www.mtmodonto.com.br Próximo Metrô Santa Cruz

Casa e Cia.
CONSTRUÇÃO - ARQUITETURA - DECORAÇÃO

RASPA TACO
Aplicação de sinteko, bona, vitta berga
Colocação de taco e assoalho
Fs.: 2371-9941
9.6190-2068
Falar com Claudio

Produtos Bagarollo DESDE 1972 SOB MEDIDA
Grade de proteção
Fechamento área
Tela mosquiteira
Corrimão
Porta Sanfonada
Grade pantográfica
Porta p/ armário
VENEZIANA 3 F.
VITRÔ CORRER
Várias cores de alumínio
BOX VIDRO E ACRÍLICO
ORÇAMENTO S/ COMPROMISSO
CONSULTE! FACILITAMOS O PAGAMENTO
PORTÃO AUTOMATIZADO ALUMÍNIO E FERRO
10 VEZES
QUALQUER DESENHO AUTOMATIZAMOS SEU PORTÃO
VIA ANCHIETA, 1750 - TEL: 2272-0652 / 9.8846-7887 - www.bagarollo.com.br

Para Anunciar, Ligue:
2914-0655

BOM APETITE

Tortilha espanhola

Ingredientes: 2 batatas médias descascadas e cortada em rodelas finas; 2 cebolas médias descascadas e cortadas em rodelas finas; 1/2 xícara (chá) de óleo; 6 ovos batidos; temperos, sal e pimenta do reino a gosto. Preparo: Numa frigideira grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte aos poucos a batata e frite até ficarem douradas. Escorra em papel absorvente e reserve. Na mesma frigideira, refogue as cebolas até murcharem. Escorra. Na mesma frigideira, despeje os ovos batidos e previamente temperados a gosto, cobrindo totalmente o fundo da frigideira. Coloque as batatas e as cebolas reservadas e frite em fogo médio durante 5 minutos, ou até a parte superior ficar consistente. Vire a Tortilha e frite do outro lado por mais 5 minutos, ou até ficar dourado. Retire do fogo e sirva a Tortillha quente.

Rosbife marinado

Ingredientes: 2 filés de coxão duro (aproximadamente 300 gramas cada um); 2 colheres (sopa) de folhas de tomilho; 4 dentes de alho fatiados; 3/4 de xícara (chá) de suco de limão; 3/4 de xícara (chá) de azeite; 1 colher (chá) de sal; 2 colheres (sopa) de azeite; raspas de 1 limão; pimenta-do-reino moída à gosto. Preparo: Em um refratário, coloque o tomilho, o alho; 3/4 de xícara (chá) de azeite; as raspas e o suco do limão; o sal e a pimenta do reino. Misture bem. Numa frigideira grande, aqueça as 2 colheres (sopa) de azeite. Doure os filés durante 3 minutos de cada lado. Retire da frigideira e coloque no refratário deixando-os bem misturados à marinada. Cubra com filme plástico e leve a geladeira. Na hora de servir, corte e fatias finas e acompanhe com fatias de pão italiano. Dica: Deixe "tomar gosto" na geladeira durante dois dias. Substitua o coxão duro por outra carne de sua preferência.

Fatias de maçã com massa de ricota

Ingredientes: 1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada; 100 gramas de ricota; ½ xícara (chá) de manteiga; 1 pitada de sal; 4 maçãs descascadas e sem sementes; 1/2 xícara (chá) de açúcar; 1 colher (chá) de canela em pó. Calda de



Douradinha por fora, macia por dentro e cheia de sabor

Canela: Numa panela, misture 1/3 de xícara (chá) de açúcar; 2 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 xícara (chá) de água; 1 colher (sopa) de manteiga; 1/4 de xícara (chá) de conhaque; 1 colher (chá) de canela em pó; 1/2 colher (chá) de noz moscada ralada. Leve ao fogo e cozinhe sempre mexendo até obter uma calda espessa. Reserve. Preparo: Misture a farinha com a ricota amassada, a manteiga e o sal. Faça uma massa homogênea e deixe descansando na geladeira por aproximadamente 30 minutos. Enquanto isso rale as maçãs não muito finas. Passados o descanso, abra a massa sobre superfície enfarinhada. Cubra a massa com a maçã ralada, salpicada com o açúcar e a canela. Enrole como rocambole e corte em fatias de 3 cm. Coloque as fatias com o lado cortado para cima em assadeira untada, deixando espaço de 2 cm entre elas. Cubra com a calda fria. Asse em forno preaquecido (200º) por 10 min. Abaixe o fogo do forno e asse por mais 45 min.

O FRANGO FRITO MAIS LOKO DO IPIRANGA
POLLO LOKO CHICKEN BEER
FRANGO EMPANADO FRITO
O MESMO VALOR PARA QUALQUER COMBO!
R$ 75,00 CADA
DELIVERY
APÓS ÀS 17H30
4801 3344
9 4383 1686
COMBO 1 POLLO LOKO (SERVE ATÉ 4 PESSOAS)
COXA, SOBRECOXA, ASA E COXINHA DA ASA
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
COMBO 2 FILÉZINHOS DE PEITO (SERVE ATÉ 3 PESSOAS)
PEITO DE FRANGO
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
COMBO 3 ASA E COXINHA (SERVE ATÉ 3 PESSOAS)
ASA E COXINHA DE ASA
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
RUA ALMIRANTE LOBO, 393 - IPIRANGA
Ter a sex e dom - das 17 às 23h - Sab 12h as 23h
https://lojaspolloloko.com.br

CONGELADOS IPIRANGA
Sabor, qualidade e variedade, tudo pensado para o seu dia-a-dia!
Acesse o QR-Code e veja o nosso cardápio online.
(11) 96624-1983
congeladosipiranga
congeladosipiranga.com.br
Tel.: (11) 2063-1073
Rua Costa Aguiar, 1.154 - Ipiranga - SP - Cep: 04204-001

Professora ganha prêmio de melhor do mundo

A professora Débora Garofalo ganhou destaque internacional ao lecionar na Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF) Almirante Ary Parreiras, localizada no bairro Jardim Leonor, na periferia da zona sul de São Paulo. Foi lá que desenvolveu o projeto "Robótica com Sucata" promovendo sustentabilidade e robótica no ensino fundamental, retirando materiais recicláveis do entorno.

A Varkey Foundation, fundação internacional dedicada à valorização de professores, reconheceu a educadora brasileira como a professora mais influente do mundo e, em Dubai, nos Emirados Árabes, na segunda-feira, dia 2 de fevereiro, ela recebeu o prêmio Global Teacher Influencer of the Year, um reconhecimento por sua trajetória docente que extrapola o cotidiano escolar.

"Receber o prêmio Global Teacher Influencer foi uma emoção impossível de descrever. Me senti profundamente honrada, não só como professora, mas como representante da nossa educação brasileira", acrescentou.

Débora Garofalo foi a primeira pessoa a receber este prêmio, que foi lançado neste ano para reconhecer um professor que utiliza de sua influência e de suas redes sociais para promover a educação além da sala de aula.

A professora considera que o prêmio mostra a força da educação brasileira e "sua potência de inovar com poucos recursos e muita vontade de mudar as realidades".

"Esse reconhecimento mostra que o trabalho que nasce da periferia, dentro da escola pública, com criatividade, humanidade e compromisso social, pode ganhar o mundo".

"Esse prêmio não é só meu. Ele pertence aos meus estudantes, à comunidade onde ele nasceu e a professores e professoras de todo o país que todos os dias transformam a dificuldade em aprendizagem".

Em 2019, ela já havia se tornado a primeira mulher brasileira e primeira sul-americana a ser finalista no Global Teacher Prize, considerado o "Nobel da educação".

A sua indicação ao prêmio foi resultado de um projeto de ensino de robótica com sucata para estudantes de escola pública que era desenvolvido na periferia de São Paulo. Neste projeto, jovens de 6 a 14 anos aprendem sobre montagem de motor, circuitos e programação para desenvolverem seus protótipos.

Para ela, o reconhecimento internacional desse trabalho dá uma resposta clara ao Brasil de que é preciso sempre investir na educação.

"O Brasil tem talentos incríveis dentro da sala de aula, e eu espero que, com esse reconhecimento, a gente possa inspirar mais investimentos, mais valorização e mais esperança no poder transformador da educação".



Débora Garofalo leciona no Jd. Leonor e foi a primeira pessoa a receber este prêmio, lançado este ano



BELEZA

Mãos bem cuidadas: o segredo para manter a juventude além do rosto

Você costuma observar suas mãos com atenção? Pois saiba que elas — incluindo unhas e cutículas — revelam muito sobre sua rotina, sua saúde e até sua idade. Curiosamente, muita gente só percebe a importância dessa região quando surgem os primeiros sinais do tempo. Isso acontece porque a pele das mãos é fina e fica constantemente exposta, o que faz com que envelheça tão rápido quanto, ou até antes, da pele do rosto. Por esse motivo, ela merece a mesma atenção e dedicação nos cuidados diários.

Com o passar dos anos, é natural notar linhas finas, rugas, manchas, flacidez e perda de volume. Esse processo está ligado principalmente à redução gradual da produção de colágeno, proteína responsável pela firmeza e sustentação da pele. À medida que essa substância diminui, estruturas internas como ossos e veias tornam-se mais aparentes, deixando a aparência mais envelhecida. A exposição ao sol é um dos fatores que mais aceleram esse processo, já que seus efeitos são cumulativos ao longo da vida. Além disso, o contato frequente com detergentes e produtos de limpeza contribui para o ressecamento e a perda de elasticidade.

Para evitar danos, é essencial adotar hábitos simples, mas eficazes. Usar luvas durante tarefas domésticas protege contra substâncias agressivas, enquanto a hidratação diária ajuda a manter a pele macia e resistente. Cremes com ingredientes como ureia, glicerina, óleos vegetais nutritivos e manteigas naturais são excelentes aliados. Até o sabonete faz diferença: versões hidratantes, especialmente as que contêm glicerina, preservam melhor a barreira natural da pele.

Embora o envelhecimento seja inevitável, alguns ativos cosméticos podem suavizar seus efeitos. Produtos com retinol, vitamina C e componentes clareadores auxiliam na renovação celular, uniformizam o tom da pele e estimulam a produção de colágeno. O ideal é utilizá-los à noite, enquanto durante o dia o protetor solar deve ser indispensável. Um truque simples para não esquecer é aplicar o filtro nas mãos sempre que passar no rosto.

A constância é o verdadeiro segredo. Criar um ritual noturno, aplicando um creme específico e massageando dorso, dedos e unhas, potencializa os resultados. Para intensificar a ação hidratante, vale usar luvas após a aplicação, permitindo que os ativos ajam por mais tempo. Para quem busca resultados mais rápidos ou profundos, existem procedimentos dermatológicos modernos, como laser, luz intensa pulsada, radiofrequência, peelings e hidratações injetáveis, que podem melhorar textura, firmeza e luminosidade — sempre com orientação médica.

Outro ponto essencial é a alimentação. Nutrientes antioxidantes combatem os radicais livres, substâncias associadas ao envelhecimento precoce.e proteínas magras estimulam a produção de colágeno.



Priorize hidratação diária, proteção solar e atenção aos detalhes

