

OPINIÃO

CURITIBA

Distribuição Gratuita nos bairros da Região Sul

O JORNAL QUE FALA POR VOCÊ

Ano XVII
Edição nº 195
Maio de 2025

ORÇAMENTO

Professor explica que a combinação entre falta de educação financeira e crédito fácil leva muitas famílias a se enrolarem com dívidas impagáveis

Página 7



DANIEL CASTELLANO/SECOM (ARQUIVO)



PIXABAY

SUS CURITIBANO

O Hospital Pequeno Príncipe acaba de ser incluído na seleta lista de instituições reconhecidas como centros de excelência pelo Ministério da Saúde

Página 9

A carne de onça, orgulho dos botecos e paladares curitibanos, agora é oficialmente "daqui". O prato recebeu a cobiçada Indicação Geográfica do INPI

Página 4

O diabetes é uma doença endócrina comum também em cães e gatos e é caracterizada pela dificuldade de o organismo produzir ou responder à insulina

Página 6

UPA Tatuquara já atendeu 710 mil pacientes desde 2017



LEVY FERREIRA/SECOM

FAUNA

O portal Fauna Silvestre de Curitiba, baseado nos princípios da Ciência Cidadã, conta com a participação pública na coleta de dados para a pesquisa científica

Página 11

REFERÊNCIA

Aos 30 anos de atividades, o Hospital CDOP é referência em diagnósticos e cirurgias oftalmológicas de alta complexidade

Página 12

CINEMA

Festival Internacional de Curitiba exhibirá, nessa 14ª edição (de 11 a 19 de junho), o evento 17 produções paranaenses, sendo dez curitibanos

Página 15

A Unidade de Pronto Atendimento é muito bem-avaliada pelos usuários no aplicativo Saúde Já Curitiba, a unidade tem nota 4,12 em uma escala de 1 a 5 - o equivalente a 8,24 em uma escala de 1 a 10

Páginas 5

ARTIGO

Terapia transpessoal: caminho para o bem-estar diante da angústia contemporânea

A angústia difusa que acomete o sujeito contemporâneo é multifatorial e pode estar ligada a uma falta de sentido para a vida. Isso causa um vazio indefinido, sensação de desânimo, cansaço inexplicável, perda de apetite ou voracidade por certos alimentos, diminuição ou exacerbação da libido. Resistente a tratamentos medicamentosos, a peregrinação passa por consultórios médicos e prossegue nas diferentes modalidades de terapias e psicoterapias, em tentativas de alívio muitas vezes infrutíferas. Profissionais de saúde oferecem tratamentos por vezes regidos por protocolos mais ou menos rígidos e, pior, sempre o mesmo para uma infinidade de sujeitos, desconsiderando peculiaridades, como a forma de adoecimento de cada um.

Para apimentar a questão, fica a pergunta: como não adoecer numa sociedade ela mesma doente? É preciso considerar a subjetividade do sujeito em sua expressão única. Do contrário, como lidar com sintomatologia tão

diversa, refratária a classificações e protocolos? É preciso considerar a multidimensionalidade da nossa manifestação. O que nos iguala, o que nos faz tão peculiares? O tema exige um olhar mais cuidadoso, dada a delicadeza que envolve a saúde mental.

Qualquer que seja a escolha do cliente, é fundamental a confiança no profissional e na ética dele esperada. Afinal, cuidar não é só tratar sintomas, mas também olhar compassivamente violências como o racismo, o machismo, os estigmas da desigualdade, a falta de meios dignos de subsistência e demais condições que ferem o humano na sua inteireza.

Mas como a abordagem transpessoal contribui com as demais modalidades de tratamento da angústia existencial, por exemplo? Que vantagens agrega, que limitações enfrenta? A terapia transpessoal busca integrar aspectos espirituais e transcendentes da experiência humana com os métodos tradicionais da psicologia. Portanto, considera o ser humano em

sua totalidade, incluindo dimensões físicas, emocionais, mentais e espirituais. Suas bases teóricas assentam-se em diversas tradições espirituais e filosóficas, como o budismo, hinduísmo, sufismo e a psicologia junguiana. Ela também incorpora conceitos da psicologia humanista e existencial, além de teorias de desenvolvimento espiritual e estados alterados de consciência.

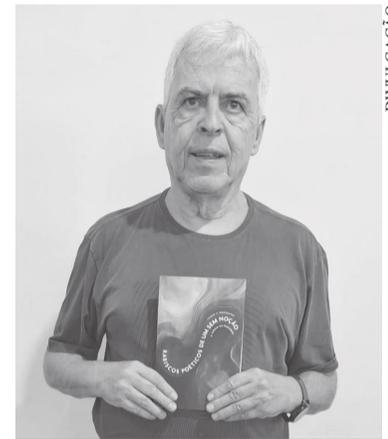
Dentre as várias abordagens da terapia transpessoal, destacam-se: meditação e mindfulness; respiração holotrófica; visualização guiada; trabalho com sonhos; e dinâmica energética do psiquismo. Independentemente da escolha da terapia, seus pontos positivos são a integração holística, o desenvolvimento espiritual e a flexibilidade das técnicas. Mas também há limitações relacionadas à resistência de pessoas com uma visão tradicional da ciência e a necessidade de pesquisas mais amplas no âmbito acadêmico.

A liberdade de escolha da abordagem, metodologia e técnicas terapêuti-

cas é um direito inalienável do cliente, que precisa ser acolhido pelo terapeuta com, mais que cortesia e atenção, uma atitude amorosa, fornecendo todas as informações úteis para uma decisão a mais acertada possível e que atenda caso a caso. Essa atitude poderá gerar confiança mútua e minimizar episódios de transferência e contratransferência, tão comuns especialmente nas sessões iniciais.

Uma vez iniciada a terapia, contém que, de tempos em tempos, uma ou mais sessões sejam destinadas à autoavaliação e à avaliação do processo em curso, pois isso possibilitará manutenção ou suspensão de procedimentos que, ainda que eficazes em muitos casos, não se adequam àquela individualidade do cliente ou às restrições do próprio terapeuta, que poderá encaminhar o cliente a algum colega ou a outro tipo de terapia mais indicado. Esse reajuste de rumos, se for o caso, preservará clientes e terapeuta de eventuais situações por vezes incontroláveis, pois a natureza do humano

é imprevisível, por mais que o autocuidado venha de muitas décadas de treinamento e estudo.



DIVULGAÇÃO

Por Paulo P. Nascentes é poeta, mestre em Letras, autor de "Rabiscos poéticos de um sem noção", terapeuta transpessoal e pós-graduado em Psicologia Analítica e Arteterapia

VIDA EM CONDOMÍNIO

Aquecimento da piscina valoriza o condomínio, mas qual é o quórum de aprovação?

Descubra como o aquecimento da piscina prolonga o uso e valoriza seu condomínio. Saiba sobre quórum e benefícios para a gestão condominial.

A importância da piscina no condomínio divide opiniões sobre sua real necessidade, pois se para uns corresponde ao lazer, para outros é vista exclusivamente como despesa, porque é aproveitada em poucos meses do ano.

Outro cenário é quando a piscina atendia os anseios dos moradores quando da entrega do condomínio, porém, com o passar dos anos viram surgir novos prédios nos arredores, bloqueando a luz solar e consequentemente prejudicou o seu aproveitamento.

A ideia de instalar os sistemas de aquecimento da piscina vem ganhando força nos últimos tempos, permitindo assim prolongar o uso durante o ano, gerando um

atrativo no condomínio com a valorização das unidades privativas.

A depender dos tipos de instalação, do tamanho da piscina e da quantidade de condôminos que comporão o rateio, não é uma obra cara e o incremento na despesa com energia elétrica é aceitável.

O assunto deve ser levado para deliberação assemblear, contudo o quórum necessário para aprovação não está previsto especificamente no Código Civil e a jurisprudência não está pacificada.

Há quem entenda que as instalações para o aquecimento da piscina correspondem a uma benfeitoria voluptuária, isto é, resulta para o deleite/lazer, exigindo a aprovação por 2/3 de todos os condôminos do prédio, ao passo que alguns entendem que se trata de benfeitoria útil, que

melhora/aumenta o uso do bem, razão pela qual nessa hipótese o quórum é mais brando (50%+1 dos condôminos do prédio) – artigos 96, §§ 1º e 2º, e 1.341, I e II, do Código Civil.

Como o entendimento dos Tribunais de Justiça do país divergem sobre o tema, pode-se afirmar que o quórum qualificado de 2/3 traz total segurança tornando inquestionável a sua deliberação, ao passo que é plenamente válida a interpretação pela benfeitoria útil, haja vista que pela sua conceituação comporta razão e lógica, contudo, o zelo sugere que um advogado seja consultado.

Isto porque, se por um lado o aquecimento da piscina tende ao lazer e deleite dos condôminos, quase que um artigo de luxo do condomínio digamos assim, por outro temos que concordar que o uso da piscina será apenas otimi-

zado, não havendo incremento de algo que "crie" um lazer, pois esta já é a destinação originária dela.

Felipe Fava Ferrarezi (OAB/SC 26.673), Adv. Especialista em Direito Condominial e Imobiliário, Pós-Graduado em Direito Proces-

sual Civil pela Univali e Membro das Comissões de Direito Condominial da Subseção de Blumenau/SC e do Estado de Santa Catarina-OAB/SC. Especialista no mercado condominial e imobiliário do Vale do Itajaí e litoral catarinense.

Por Simone Gonçalves - advogada e consultora especialista em Direito Imobiliário | OAB/RS 74.437. E-mail: contato@simonegoncalves.com.br; www.simonegoncalves.com.br Instagram: @simonegoncalves.com.br



Envie sua dúvida para

condocastbrasil@gmail.com

Episódios disponíveis no



Expediente

Redação e Administração
Rua 24 de maio, 1087 Rebouças
Curitiba/PR Cep: 80230-080
Fone / Fax (41) 3333-8017
opiniaocuritiba@gmail.com
CNPJ 13226606/0001-91

Razão Social NCA Comunicacao e Editora LTDA

Fundado em 10 de março de 2009

Jornalista Responsável: Maria Isabel M. Ritzmann MTB 5838

Circulação: Bairros da Zona Sul de Curitiba

Impressão: (41) 3598-1113 / (41) 9 9926-1113

Diagramação: Marcelo Menezes Vianna (41) 9 9126-5339



As matérias assinadas não representam necessariamente a opinião deste jornal, sendo os seus conteúdos de inteira responsabilidade de seus autores.

TREZE EDITAIS

Lançado pacote com R\$ 5 milhões para projetos culturais

Com investimento de cerca de R\$ 5 milhões e várias novidades, o prefeito Eduardo Pimentel lançou um pacote com 13 editais do Fundo Municipal da Cultura. O lançamento ocorreu no gabinete do prefeito, com a presença de diretores da Fundação Cultural de Curitiba.

Os recursos vão fortalecer a produção cultural da cidade, preencher a programação gratuita para a população nos espaços públicos e fomentar a economia criativa local. Outros editais virão na sequência, como os de Dança, Audiovisual e o do Carnaval 2026.

"Investir em cultura é um dos meus compromissos com a cidade, pois ela é um vetor de desenvolvimento social e econômico. Vamos levar arte para todas as regiões, ocupar com programação gratuita e de qualidade teatros, palcos, bibliotecas e outros equipamentos

culturais. Vai ter programação para todas as idades, da criança ao idoso, e arte e cultura do Centro ao Tatuquara", destacou Eduardo Pimentel.

Os editais irão patrocinar 158 projetos em áreas como teatro, música, literatura, folclore, artes visuais, games, quadrinhos, circo e patrimônio histórico, com ações previstas em teatros municipais, praças e equipamentos culturais da cidade.

"Esses editais refletem nosso compromisso com a diversidade cultural, o incentivo aos novos talentos e a valorização da produção artística local", destaca o presidente da Fundação Cultural de Curitiba, Marino Galvão Júnior.

A diversidade da programação está entre os destaques, com atividades voltadas para todos os públicos, desde crianças até idosos, e buscando também

a formação de novas plateias.

Participaram do lançamento a superintendente da FCC, Maria Angélica da Rocha Carvalho, a diretora de Incentivo à Cultura, Loismary Pachê, o diretor administrativo e financeiro, Cristiano Figueiredo Morrissy, o diretor de Planejamento, José Roberto Lanza, o diretor de Patrimônio Cultural, Marcelo Sutil, e a supervisora dos Núcleos Regionais, o diretor de Ação Cultural, João Luiz Fiani e a supervisora de Núcleos Regionais, Angelina Netska Balaguer.

Inscrições

Os editais estão disponíveis no site da Fundação Cultural de Curitiba. As inscrições vão das 18h desta quarta (21/5) até às 12h do dia 23 de junho, exclusivamente pelo Sisproface, que pode ser acessado pelos links www.fundacaoculturaldec Curitiba.com.br ou www.sic.cultura.pr.gov.br.



O prefeito Eduardo Pimentel lança pacote cultural com R\$ 5 milhões para projetos em Curitiba

STARTUPBLINK

Curitiba é a terceira melhor cidade do Brasil para startups



LUIZ COSTA/SME

Na América do Sul, Curitiba ficou com a 7ª posição

Segundo avaliação do Global Startup Ecosystem Index Report (GSEI) 2025, divulgado em evento online global transmitido de Israel, Curitiba é a terceira melhor cidade do Brasil para startups. O relatório mundial, feito pelo instituto israelense StartupBlink, analisa 1.473 cidades de 118 países do mundo, avaliando o número de startups, a qualidade delas e o ambiente de negócios.

Entre os municípios brasileiros avaliados, São Paulo ficou com o primeiro lugar, com 42.361; seguido de Rio de Janeiro, com 5.495 pontos; e Curitiba, com 5.471 pontos. Na sequência vêm Belo Horizonte, Porto Alegre e Florianópolis.

Globalmente, Curitiba, cidade do ecossistema de inovação Vale do Pinhão, desde 2022 tem sido destaque no Startup Ecosystem Index Report, chegando agora à 149ª posição no ranking global das mil cidades. São Paulo está em 23ª e Rio de Janeiro, em 147ª.

O primeiro lugar do GSEI 2025 é da cidade de São Francisco (Califórnia, EUA), no Vale do Silício, seguido de Nova Iorque (EUA) e Londres (Inglaterra). Na

América do Sul, Curitiba ficou com a 7ª posição, atrás de São Paulo, Bogotá, Santiago, Buenos Aires, Medellín e Rio de Janeiro.

A Agência Curitiba de Desenvolvimento e Inovação foi reconhecida no relatório como uma das iniciativas governamentais envolvidas na promoção de ecossistemas inovadores no Brasil. A Agência é parceira institucional da StartupBlink e colabora com o levantamento.

Cidade de unicórnios

As empresas-unicórnio curitibanas Ebanx e MadeiraMadeira, aparecem como destaques entre as startups brasileiras, ao lado do QuintoAndar, iFood e Loggi. Entre as ações da Prefeitura de fomento ao ecossistema de startups, estão os programas Cidade das Startups, com os Worktibas (coworkings públicos que promovem a pré-incubação de novos negócios), e o Tecno-parque, que beneficia empresa de base tecnológica instaladas na cidade com redução no ISS. Os programas são gerenciados pela Agência Curitiba e pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Inovação.

Leia: www.bebelritzmann.com.br



CARNE DE ONÇA

Prato curitibano entra para o time dos imortais

A carne de onça, orgulho dos botecos e paladares curitibanos, agora é oficialmente “daqui”. O prato, que há décadas colore os balcões dos bares da cidade, recebeu a cobiçada Indicação Geográfica (IG) do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), na modalidade Indicação de Procedência. O que isso significa? Ninguém faz carne de onça como Curitiba, e isso está registrado.

Servida sobre uma fatia generosa de broa de centeio – que, aliás, também tem IG desde janeiro deste ano – e coroada com carne bovina fresca, cebola branca, cebolinha, azeite, sal e pimenta, a carne de onça é mais do que um prato. É um pedaço da história curitibana que passou de geração em geração, de bar em bar, até virar patrimônio.

Para o Instituto Municipal de Turismo (IMT), esse reconhecimento é motivo de celebração e orgulho. “A carne

de onça é sabor, identidade e memória. Ver esse prato típico receber a IG é também valorizar nossa cultura e nossa economia”, destaca a presidente interina do IMT, Tatiana Neves.

Mais de 200 bares e restaurantes oferecem hoje a carne de onça na capital, segundo a Associação Amigos da Onça. A conquista da IG é fruto de um trabalho conjunto da entidade com o Sebrae/PR, que acompanhou de perto cada etapa, desde a organização da documentação até a valorização dos saberes tradicionais por trás da receita. Em 2016, a carne de onça foi oficializada como patrimônio cultural da cidade.

E o esforço valeu a pena. “Essa é uma vitória coletiva. Menos de dois anos depois do início do processo, já temos o reconhecimento do INPI. Isso mostra a força do prato e da nossa cultura”, comenta Márcia Giubertoni, consultora do Sebrae/PR.

Nos botecos, o movimento já começou a mudar. No Bar do Dante, a carne de onça, antes servida só às quintas, entrou no cardápio diário. “O pessoal pede cada vez mais. Agora tem todo dia e está vendendo bem”, conta Dante Manfron, entre uma rodada e outra.

Para Délio Canabrava, dono do tradicional Canabrava, o sucesso tem nome e sobrenome: autenticidade curitibana. “É o prato mais procurado, chama a atenção dos turistas e tem história. A IG só confirma aquilo que a gente já sabia: essa iguaria é nossa, e é especial.”

E que história. Tudo começou nos anos 1940, nos bastidores do Britânia, time de futebol da cidade. Um dos jogadores soltou a piada: “essa carne é tão bruta que nem onça come”, e pronto. Nascia ali o nome que atravessaria décadas, sabores e afetos.

Com a IG, a carne de onça passa a integrar oficialmente



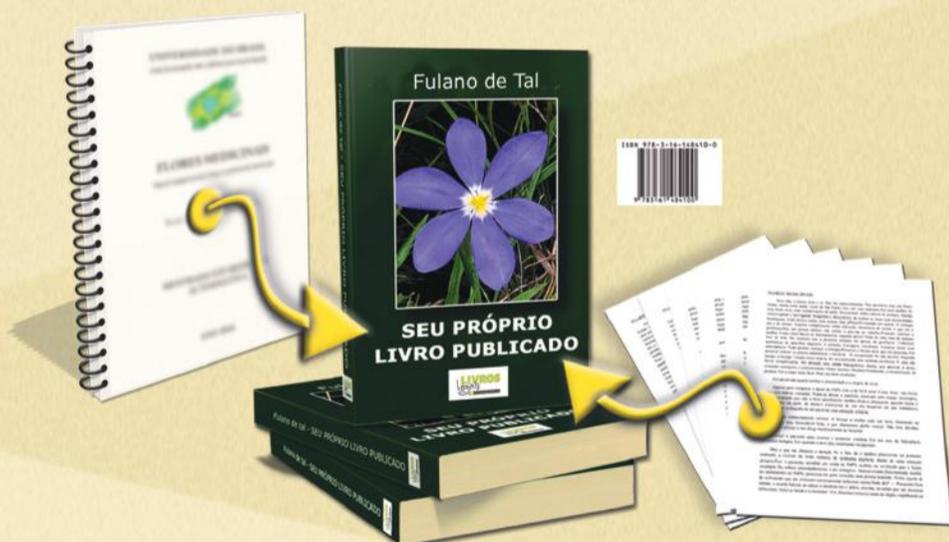
Mais de 200 bares e restaurantes oferecem o prato na capital, segundo a Associação Amigos da Onça

o rol de produtos com origem protegida. Isso significa mais valorização, mais turistas curiosos, mais desenvolvimento econômico para quem vive da gastronomia local. E, claro, mais orgulho na mesa.

Curitiba agora soma duas IGs 100% da capital: a broa de centeio e a carne de onça.

Ambas podem – e devem – aparecer juntas, num mesmo prato, num mesmo bar, num mesmo brinde ao que é nosso. “Finalmente, a cidade não vive só de pinhão, frio e sotaque puxado. Vive também de histórias boas contadas com gosto – e com gosto de carne de onça”, comemora Neves.

REALIZE SEU SONHO DE SER ESCRITOR!



TENHA SEU PRÓPRIO LIVRO PUBLICADO!

PRODUÇÃO E PUBLICAÇÃO

Conteúdos de teses de mestrado/doutorado, ou de textos originais de autores independentes.

Acesse nosso site e entre em contato

www.livroslegais.com.br

Produzimos e publicamos **LIVROS** MUITO LEGAIS, dignos de serem **PASSADOS** para GERAÇÕES futuras.

selo editorial

LIVROS
legais

NCA Comunicação e Editora Ltda.

BEM-AVALIADA

UPA Tatuquara já atendeu 710 mil pacientes desde sua abertura

A Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Tatuquara atingiu a marca de 710 mil atendimentos em oito anos de atividade, celebrados em maio. Bem-avaliada pelos usuários no aplicativo Saúde Já Curitiba, a unidade tem nota 4,12 em uma escala de 1 a 5 - o equivalente a 8,24 em uma escala de 1 a 10.

Usuário frequente da UPA, Valdir Ribas Nunes, de 60 anos, elogia o serviço. "Aqui é ótimo. Todo mundo me atende muito bem: médico, enfermeira, pessoal que faz a limpeza, todo mundo", diz.

Jussara Ferreira, de 30 anos, que levou à UPA o filho Christopher, de 1 ano e 10 meses, por causa de uma crise de asma, destacou o atendimento humanizado recebido por eles. "Eu 'peguei' uma doutora excelente. Ela nos tratou muito bem, sorrindo", conta.

Cléverson Roberto da Rocha, de 43 anos, microempresário, também aprova o atendimento. "É sempre bom, independente da espera. Em termos de atendimento os profissionais são 100%. Em relação à espera, eles priorizam quem precisa, sempre vai ter. A gente tem que entender isso também. Quem chega com mais necessidade tem preferência", explica.

Para manter a qualidade no atendimento, o cuidado é contínuo, como explica a gerente da UPA Tatuquara, Luciane Kron.

"Escutamos a equipe, o que é importante, e trabalhamos com eles sobre o cuidado, para que isso reverta para a população. Acabamos oferecendo também muitos cursos pela Feas (Fundação Estatal de Atenção à Saúde), para sempre melhorarmos a qualidade dos serviços para a população", diz Luciane.

Em volume de atendimento, a UPA Tatuquara é a quarta maior da cidade. No último mês de abril foram 15.588 atendimentos. Hoje, só fica atrás das UPAs Boa Vista, Sítio Cercado e Cajuru, com 17.350, 16.547 e 16.300 atendimentos, respectivamente, no mesmo período.

Estrutura

Inaugurada em 22 de maio de 2017, a UPA Tatuquara conta com 210 funcionários contratados pela Fundação Estatal de Atenção à Saúde (Feas), órgão da administração indireta da Prefeitura de Curitiba e vinculado à Secretaria Municipal da Saúde. São 60 médicos, 28 enfermeiros e 80 técnicos de enfermagem, além da equipe multiprofissional e administrativa.

O prédio que abriga a UPA Tatuquara tem 2,5 mil m² de



LEVY FERREIRA/SECOM

Em volume de atendimento, a UPA Tatuquara é a quarta maior da cidade

área para o público e 1 mil m² para o setor administrativo. O local também abriga uma base do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (Samu) e conta com apoio de helicóptero, agilizando o socorro e transporte de pacientes, quando necessário.

A UPA Tatuquara tem duas salas de emergência e uma para

sutura, 12 leitos para observação de adultos e sete para observação pediátrica, dois quartos de isolamento (adulto e pediátrico), posto de enfermagem, nove consultórios, salas para eletrocardiografia, espaço acadêmico, duas farmácias, central de esterilização de materiais.

FAROL DAS CONCHAS
ILHA DO MEL

JÁ IMAGINOU EXPLORAR UM FAROL & HISTÓRIA EM UMA ILHA PARADISIACA

DESCOBRIR UM PEDAÇO DA HISTÓRIA DO BRASIL?

RUÍNAS DO ARMAZÉM MACEDO ANTONINA

INVERNO É NO PARANÁ. JÁ IMAGINOU?
Acesse e escolha seu destino: pr.gov.br/viajeparana

PARANÁ
CONHEÇA, SINTA, SURPREENDA-SE

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DO TURISMO

DIABETES

Diagnóstico precoce é essencial para o tratamento

A diabetes é uma doença endócrina comum também em cães e gatos. Assim como nas pessoas, ela é caracterizada pela dificuldade de o organismo produzir ou responder à insulina, um hormônio essencial para regular os níveis de glicose no sangue. "Embora possa afetar cães de qualquer idade, a diabetes costuma ser mais prevalente em cães mais idosos e, a doença também pode afetar gatos, especialmente os obesos ou com histórico de problemas metabólicos", explica a médica-veterinária Marcella Vilhena.

Detectar os sintomas iniciais é fundamental para um tratamento eficaz e o controle adequado da doença. Embora os sinais possam ser discretos no começo, com o tempo tornam-se mais evidentes. "Um dos



Detectar os sintomas iniciais é fundamental para um tratamento eficaz e o controle adequado da doença

primeiros indícios de diabetes é o aumento da quantidade de urina eliminada, seguido pela necessidade de beber grandes quantidades de água. Isso ocorre porque o corpo não consegue reabsorver a glicose de forma eficiente nos rins", detalha a especialista.

Apesar de o apetite aumentar, muitos pets diabéticos acabam perdendo peso. Isso acontece porque o organismo não consegue utilizar a glicose como fonte de energia, fazendo com que o corpo recorra às reservas de gordura e músculo. "Além disso, os animais podem apresentar cansaço excessivo, falta de energia e dificuldade para realizar atividades que antes eram simples. Esses sinais indicam que algo não está funcionando corretamente no metabolismo", alerta Marcella.

Nos cães, a doença pode causar o desenvolvimento de catarata, que pode resultar em visão turva ou até cegueira. Em gatos, embora menos comum, essa complicação também pode ocorrer em casos mais graves.

"Caso o tutor perceba alguns sintomas, é fundamental procurar um veterinário. O profissional realizará análise detalhada, levando em consideração o histórico médico do animal, mudanças no comportamento alimentar e variações de peso, bem como a realização de exames para confirmar a suspeita de diabetes e iniciar o tratamento adequado. Isso permitirá que o animal viva de forma saudável e confortável", assinala Marcella Vilhena.

NUTRIÇÃO

Minerais orgânicos são chave para sustentabilidade em pet food

A pressão por sustentabilidade em pet food cresce com o boom da população dos animais de estimação. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação (Abinpet), o Brasil tem a terceira maior população pet do mundo, estimada entre 150 e 160 milhões de animais de estimação. Apenas cães e gatos somam 90 milhões. De acordo com a entidade, a venda de alimentos industrializados para animais de estimação no país totalizou R\$ 40,8 bilhões em 2024, alta de 6,9% ante 2023. Dados do Agri-Food Outlook 2025, recém-divulgado pela Alltech, líder global em nutrição animal, revelam que o segmento pet teve o maior incremento na produção global de rações em 2024 (4,5%) e cresceu 3,5% no Brasil.

Conforme o levantamento, o aumento contínuo do número de cães e gatos nos lares após a pandemia, especialmente em famílias urbanas de classe média, está ampliando tanto o volume quanto o valor das compras de rações. Além disso, a pesquisa da Alltech indicou as tendências da premiumização (com muitos tutores de animais comprando apenas as opções de mais alta qualidade para seus companheiros animais, que consideram parte de sua família) e da nutrição funcional (os tutores estão migrando para dietas com maior teor de carne, ingredientes limitados, sem grãos e com fórmulas específicas para fases da vida ou condições — como articulações, pele e pelo, saúde intestinal).

Neste mercado pet food em constante expansão, os consu-



DIVULGAÇÃO

Os minerais orgânicos são essenciais para suprir as necessidades nutricionais dos pets

midores exigem cada vez mais sustentabilidade, levando as indústrias e fornecedores a se adequarem às novas demandas. "Hoje, os tutores querem que seus animais comam praticamente os mesmos ingredientes e com a mesma qualidade de alimento que eles comem, sempre pensando na sustentabilidade", afirma o médico veterinário Sérgio Alves. Segundo ele, a preocupação com a sustentabilidade na indústria pet food vai além da reciclagem de embalagens, abrangendo "a importância de cada ingrediente, não só a origem, mas todo o processo de produção".

Justamente pelo seu foco sustentável, o uso de minerais orgânicos nas rações para animais domésticos é uma tendência já consolidada. Segundo o especialista, os minerais orgânicos, como ferro, cobre, zinco e manganês, são essenciais para suprir as necessidades nutricionais dos animais. Diferentemente dos inorgânicos, os minerais orgânicos da Alltech são ligados a pequenas cadeias de peptídeos para que se-

jam disponíveis e mais absorvíveis pelo animal. Alves destaca que essa maior biodisponibilidade dos minerais orgânicos traz diversos benefícios para a sustentabilidade, como a diminuição da excreção de minerais no meio ambiente e a redução da pegada de carbono da produção de ração.

Ricardo Vasconcellos, médico veterinário e professor da Universidade Estadual de Maringá (UEM), demonstra que quanto mais minerais inorgânicos são colocados na dieta, maior é o nível de oxidação e, conseqüentemente, menor será o shelf life. Ou seja, o nível de peróxidos, que é inversamente proporcional ao tempo de prateleira, reduz em quase 50% porque os minerais inorgânicos oxidam os ingredientes da dieta de forma muito mais rápida que numa dieta que utiliza apenas minerais orgânicos. De acordo com Alves, "essa maior durabilidade da ração, proporcionada pelos minerais orgânicos, contribui significativamente para a redução do desperdício e, conseqüentemente, favorece a sustentabilidade".



petclin[®]
VETERINÁRIA

www.petclin.com.br

HOSPEDAGEM

PET SHOP

EXAMES

PET TÁXI

E MUITO MAIS...

(41) 3015-5551

Rua Baltazar Carrasco dos Reis, 2288
esquina com Nunes Machado

EMPRÉSTIMOS

Economista alerta sobre as armadilhas do crédito e superendividamento

Marcelo Valle, professor de Relações Internacionais do Centro Universitário de Brasília (CEUB), explica que a combinação entre falta de educação financeira e crédito fácil leva muitas famílias a se enrolarem com dívidas impagáveis e aponta caminhos para sair dessa situação. Diversos fatores contribuem para o atual endividamento. Um dos principais é a facilidade cada vez maior de acesso ao crédito: muitas pessoas têm dois, três ou até mais cartões, além de diversas linhas de financiamento. O problema é que boa parte da população nunca teve uma formação sólida em educação financeira e acaba assumindo compromissos sem ter real noção do impacto no orçamento. Além disso, as despesas essenciais pesam cada vez mais: alimentos, tarifas públicas, impostos, combustível e mensalidades escolares sofreram reajustes significativos. E

um fator recente, mas bastante preocupante, é o aumento do endividamento com jogos de azar e apostas virtuais, que tem levado famílias inteiras à bancarrota.

O principal risco de pegar empréstimos para quitar dívidas antigas é continuar alimentando o ciclo do endividamento. Trocar uma dívida antiga por outra nova só faz sentido se o novo empréstimo tiver juros mais baixos e um prazo que permita melhor organização financeira.

O primeiro passo que alguém endividado deve tomar para organizar as finanças e sair do vermelho é ter clareza do tamanho da dívida: saber quanto se deve, para quem e em quais condições. Em seguida, é essencial revisar o padrão de consumo e identificar o que pode ser cortado. A reorganização financeira exige honestidade, disciplina e, muitas vezes,

decisões difíceis.

Pequenas atitudes no dia a dia podem ajudar a manter as contas em ordem. Cozinhar em casa, planejar as compras, controlar o uso de energia elétrica e evitar desperdícios são exemplos. Compartilhar caronas ajuda a economizar e ainda melhora o trânsito. O segredo está na disciplina: anotar gastos, planejar refeições, evitar o consumo por impulso e ter consciência do impacto de cada hábito no orçamento mensal.

O erro mais frequente que as pessoas cometem ao tentar sair das dívidas é alongar indefinidamente as dívidas, criando a falsa sensação de alívio ao fazer novos empréstimos ou usar o cartão para ganhar tempo. Isso mascara o problema real, que é o desequilíbrio entre receitas e despesas. É possível renegociar dívidas de forma vantajosa. A renegociação deve ser feita com planejamento. Antes de fechar um acordo, é importante avaliar se a nova condição cabe no orçamento e se haverá capacidade real de cumprir os pagamentos.

Quem vive de renda variável ou trabalha na informalidade deve ser ainda mais cauteloso. Como a receita não é fixa, é fundamental manter uma reserva financeira equivalente a, pelo menos, três meses de despesas. Isso garante uma rede de segurança em caso de imprevistos, como foi, o lockdown na pandemia da Covid-19, que pegou muitos informais de surpresa e os levou à instabilidade financeira.



A educação financeira é fundamental para bons hábitos de consumo e uso do crédito

CONSÓRCIOS

Alternativa sem juros e com poder de negociação



O consórcio tem se destacado como uma solução planejada, acessível e sem juros

Com os altos juros do mercado, cada vez mais consumidores buscam alternativas seguras e eficientes para adquirir bens, como veículos, imóveis e serviços. O consórcio tem se destacado como uma solução planejada, acessível e sem juros. Os especialistas financeiros de cooperativa de crédito apontam três vantagens da modalidade:

Poder de compra à vista com negociação de desconto

Uma das maiores vantagens do consórcio é que, ao ser contemplado, o participante pode utilizar a carta de crédito para adquirir o bem à vista. Isso permite maior poder de barganha junto ao vendedor, possibilitando descontos e condições mais vantajosas na negociação.

Ausência de juros

Diferentemente dos financiamentos tradicionais, o consórcio não cobra juros. Os participantes pagam apenas uma taxa de administração diluída ao longo do período do grupo, tornando a modalidade uma opção mais econômica para quem deseja evitar os custos do crédito convencional. A dica é ficar atento e procurar uma instituição financeira com a menor taxa possível.

Disciplina financeira e planejamento

Ao ingressar em um consórcio, o consumidor se compromete com parcelas fixas e programadas, o que incentiva o planejamento financeiro. A modalidade é ideal para quem deseja adquirir um bem de forma estruturada, sem comprometer o orçamento com pagamentos não planejados.



Casa do Produtor
PET SHOP

NOVA LOJA!
Av. Ver. Toaldo Túlio, 4110



OPINIÃO SOCIAL

BY BEBEL RITZMANN

bebelpintandoebordando@gmail.com

Forma de expressão

O tempo ganha forma na exposição do artista Otide Deggerone. A mostra O Menino do Tempo está em cartaz no Centro Cultural Vilinha, no Bairro Alto, até 4 de agosto, com entrada gratuita. Aos 82 anos, Otide reúne em sua produção uma trajetória marcada pela simplicidade, afeto e a descoberta da arte como forma de expressão.

A exposição está aberta de terça a domingo, das 9h às 17h, e é uma oportunidade de conhecer não só a obra de Otide, mas de poder reconhecer a arte como reinvenção da vida e da memória.



Artesão Otide Deggerone expõe na Vilinha

Voluntárias do Lar São Vicente de Paulo

Levar o olhar humanizado das políticas para a pessoa idosa da Prefeitura até a comunidade foi o objetivo da ação promovida às moradoras da Instituição de Longa Permanência (Ilpi) São Vicente de Paulo, no Juvevê. O local, que é uma organização da sociedade civil (OSC) conveniada à administração municipal, acolhe 150 mulheres a partir de 60 anos. Cerca de 20 moradoras foram atendidas por uma consultora de beleza voluntária, convidada pela Gerência da Pessoa Idosa da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Humano (SMDH), que maquiou algumas e ensinou outras técnicas simples de automaquiagem.



Voluntárias reúnem idosas do Lar São Vicente de Paulo para os cuidados com a beleza

Políticas para mulheres

O Governo do Paraná, por meio da Secretaria da Mulher, Igualdade Racial e Pessoa Idosa (Semipi), realizou na Câmara Municipal de Pato Branco, na região Sudoeste, a capacitação macrorregional "Qualificação da Política para Mulheres e Gestão de Recursos". Um dos objetivos foi capacitar gestores sobre políticas públicas na área e a destinação de recursos estaduais. Ao todo, estiveram reunidos representantes dos municípios de Pato Branco, Barracão, Chopinzinho, Boa Esperança do Iguaçu, Santo Antônio do Sudoeste, General Carneiro, Saudade do Iguaçu, Realeza, Francisco Beltrão, Capanema, Itapejara do Oeste, Dois Vizinhos, Palmas, Pérola do Oeste, Realeza, Salgado Filho, Saudade do Iguaçu, Verê e Vitorino.



Os encontros têm como intuito fortalecer a estruturação das políticas públicas voltadas às mulheres em todo o Estado

Terceira loja em Curitiba

Foi inaugurada a terceira loja do Superdia Atacado na cidade. Localizada no bairro Fazendinha (Rua Carlos Klemtz, 1958, em frente ao terminal), a nova loja traz um modelo diferenciado, que alia os preços competitivos do atacado à conveniência do varejo, com serviços que incluem açougue com atendimento em balcão, hortifruti selecionado, padaria e confeitaria completa, floricultura, além de dois grandes destaques: uma seção exclusiva da Daiso Japan e o inédito restaurante Superdia Grill – o terceiro da bandeira. Com 4,5 mil m² de área construída e 180 vagas de estacionamento, a nova loja recebeu R\$ 20 milhões em investimentos e gerou 150 empregos diretos.



Leocir Lucas, Juceli Baron, Edivaldo Ribeiro, Melina Amaral Dal Berto, Edy João Dal Berto, Valdir de Freitas e Adilson Ricardi

Medalha "Heróis de Curar"

A Sociedade Paranaense de Cardiologia - SPC vai homenagear o cardiologista Dr. Costantino Roberto Costantini, com a Medalha "Heróis de Curar". O médico, que completa 80 anos em junho deste ano, e segue atuante operando e conduzindo o Hospital Cardiológico Costantini, é o primeiro cardiologista a receber a honraria. A escolha se deve ao trabalho de Costantini como precursor da cardiologia intervencionista. A entrega da medalha acontecerá na Associação Médica do Paraná, numa cerimônia organizada pela SPC.



Costantino Costantini é fundador do Hospital Cardiológico Costantini, o primeiro centro especializado em cardiologia do Brasil

ORGULHO DE CURITIBA

Hospital Pequeno Príncipe é reconhecido como centro de excelência

O Hospital Pequeno Príncipe, referência em saúde infantojuvenil no Brasil e orgulho de Curitiba, acaba de ser incluído na seleta lista de instituições reconhecidas como centros de excelência pelo Ministério da Saúde.

Ao lado do hospital ACCa-margo, de São Paulo, o hospital curitibano é um dos dois novos integrantes do grupo, que já conta com hospitais como Albert Einstein, Beneficência Portuguesa, Sírio-Libanês, Oswaldo Cruz e HCor, todos em São Paulo, e o Moinhos de Vento, no Rio Grande do Sul.

A inclusão reforça o papel estratégico do Pequeno Príncipe na rede nacional de atenção de alta complexidade pediátrica, além de reconhecer sua atuação de excelência, inovação e humanização no atendimento.

Maior hospital exclusivamente pediátrico do Brasil, o

Pequeno Príncipe realiza mais de 21 mil internações e 20 mil procedimentos cirúrgicos por ano. Atualmente, cerca de 60% dos atendimentos são destinados a pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS).

O prefeito de Curitiba, Eduardo Pimentel, destacou a relevância do hospital para a cidade e para o Brasil.

“Curitiba se orgulha de ser a casa do Hospital Pequeno Príncipe, que representa o cuidado, a ciência e o amor à infância. O reconhecimento do Ministério da Saúde confirma o valor de um trabalho centenário que transforma vidas todos os dias”, afirmou o prefeito.

A secretária municipal da Saúde, Tatiane Filipak, celebrou a conquista. “O Pequeno Príncipe é parceiro histórico da rede municipal de saúde, especialmente no cuidado das nossas crianças em situação mais

complexa. O reconhecimento é mais que merecido e traz ainda mais visibilidade à excelência do SUS Curitibano”, disse.

“Para nós é uma grande responsabilidade estarmos em grupo tão seleta e sermos o primeiro hospital do Paraná a cumprir todos os critérios da avaliação. Isto nos energiza para fazermos mais e melhor pelas nossas crianças”, destaca o diretor-corporativo do Complexo Pequeno Príncipe, José Álvaro Carneiro.

Outras conquistas

Além do reconhecimento nacional, o hospital curitibano também tem destaque internacional e figura há quatro anos na lista dos 250 melhores hospitais especializados do mundo da revista norte-americana Newsweek. Foi o único hospital exclusivamente pediátrico da América Latina a receber a



WYNTOW BUTENAS

O Pequeno Príncipe realiza mais de 21 mil internações e 20 mil procedimentos cirúrgicos por ano distinção.

Reconhecido como uma das instituições de saúde mais sustentáveis do mundo, o hospital recebeu em 2024 o prêmio ouro em resiliência climática no Health Care Climate Challenge, promovido pela Rede Global Hospitais Verdes e Saudáveis, por suas ações de preparação para o enfrentamento de eventos climáticos extremos e

das mudanças nos padrões de doenças.

Além disso, é pioneiro em iniciativas de humanização, como o programa "Família Participante", que permite a permanência de acompanhantes durante toda a internação. O hospital também oferece acesso à educação, cultura e lazer para os pacientes, promovendo um ambiente de cuidado integral.

PARANÁ COM TUDO E COM TODOS

Repasse de R\$ 200 milhões para o **Asfalto Novo, Vida Nova**

- Selo Diamante de Transparência: nível máximo de avaliação
- Assembleia itinerante + orçamento participativo: +13 mil sugestões ouvidas
- Gestão eficiente: quase R\$ 1 bilhão devolvido ao estado para investir nos municípios

PORQUE O ESTADO QUE QUEREMOS NÃO SE DIVIDE. ELE SE SOMA.

assembleia.pr.leg.br

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO PARANÁ

JOGO RÁPIDO

Por Zé Domingos

Proliferação de partidos uma afronta ao povo

O brasileiro é um apaixonado por futebol e política. Alguns se apresentam como apolíticos, mas, quando menos esperam ou imaginam estão discutindo assuntos políticos. Isto é inevitável. O futebol e a política são integrantes da vida dos brasileiros.

Há que os que afirmam serem apolíticos por terem vergonha do comportamento de certos políticos muitas vezes por eles sufragados. O fato que por esta paixão o povo deveria ser respeitado e não o é.

Os desmandos começam pelo elevado número de partidos vinte e nove a maioria esmagadora sem ideologia, sem finalidades ou objetivos a não ser de servir a escusos interesses de seus membros.

Alguns políticos criam partidos para usufruir do desavergonhado fundo partidário, esta excrecência ou para pleitear cargos comissionados ou posições em funções públicas. Dos vinte e nove partidos a maioria com “donos” e assim mandam conforme lhes convém. Uma vergonha esse número de partidos ou melhor de grupos de aproveitadores.

Eleições de dois anos estimulam aos oportunistas que seguem suas práticas sem reprimendas ou punições. Agora se falam na agregação de siglas partidárias. É isto mesmo siglas porque partidos, partidos não o são.

A política brasileira tem estrutura viciada e não se vislumbra algo que possa mudar o panorama. Surgem esperanças com jovens que se mostram idealistas e dispostos a transformação até mesmo radical e é isto que o país precisa para ser respeitado por sua importância.

Estes poucos precisam se superar para que novidades aconteçam. “Esperança é a última que morre” é um velho refrão popular e o brasileiro o leva com seriedade. Assim sigamos esperando por mudanças. Enquanto peçamos ao SENHOR bênçãos e proteção.

José Domingos Borges Teixeira (Zé Domingos)

Rádio Cidade Curitiba – AM 670, Internet, face book e aplicativos
Rádio Cidade Paranaguá – FM 97.3 de segunda a sexta feira das 17 às 19 horas Cidade Esportiva e transmissões de jogos, telefone (41) 99972-0129 – e-mail – contato.josedomingos@hotmail.

COMUNICAÇÃO NÃO VIOLENTA

Dez passos para fortalecer o relacionamento



DIVULGAÇÃO

O casal deve trabalhar junto para superar os obstáculos

A Comunicação Não Violenta baseia-se em quatro componentes: observação, sentimentos, necessidades e pedido. Para trazer uma visão desses elementos direcionada à vida a dois, o especialista em relacionamento Caio Bittencourt ajuda a decifrar pontos relevantes que a CNV aborda e que podem fazer muita diferença em qualquer estágio de uma relação afetiva. No amor, o especialista garante que as dicas e técnicas da CNV são capazes de construir pontes e não muros, promovendo mudanças positivas e até resgatando casais de crises que parecem sem saída: “É muito importante construir confiança em um relacionamento, e isso envolve manter a transparência e a honestidade em todos os momentos”, alerta.

O especialista destaca 10

passos que são fundamentais rumo a um relacionamento confiante e saudável:

Não existe inimigo no ponto de vista não violento. Não se vê um inimigo. O seu pensamento deve estar focado nas suas atitudes e voltado para entender as suas necessidades.

A sua intenção não é fazer a outra parte sofrer; a violência começa quando acreditamos que as outras pessoas nos causam sofrimento e, por isso, merecem ser punidas.

Procure os valores que vocês partilham e os desafios que ambos enfrentam; pode ser que haja muito mais coisas em comum entre os sentimentos de vocês do que ambos pensam.

Antes de uma conversa franca, tente definir as suas necessidades, nomeie-as; veja se

essa necessidade só você pode satisfazer, ou se é realmente um pedido para fazer a alguém.

Perceba como você se sente por não satisfazer essa necessidade; sentimentos como a culpa, o medo e a vergonha não são a motivação adequada para que a outra pessoa faça o que nós gostaríamos.

Sempre - e isso é um exercício constante - aprenda a separar fatos e opiniões, observando sem julgar ou culpar mas, sim, verificando atentamente o que está acontecendo.

É muito importante não dizer nada nas entrelinhas, indiretas são violentas; o sarcasmo é ainda pior.

Evite palavras genéricas e dramáticas como “sempre”, “nunca”, “jamais” ou rótulos como “você é assim”; prefira definir o fato ocorrido, descreva o erro e não a pessoa que errou.

Lembre-se de que o outro não é responsável pelos seus sentimentos, por isso afirmações como “Sinto isto porque alguém...” ou “Alguém me faz sentir assim” não são úteis para mudar as coisas.

Para ajudar objetivamente no dia a dia da relação, concentre-se em uma lista do que fazer e do que não fazer.

Leia www.omoradoronline.com.br





#hostelbebel

Esse será um dos seus lugares favoritos em Curitiba



Rua 24 de Maio, 1087 - Bairro Rebouças - www.hostelbebel.com.br
Mais informações pelo whatsapp 41 9 9957-1547

NCACOMUNICAÇÃO
Novo Conceito Assessoria em Comunicação

(41) 3333-8017

:: Soluções em Marketing e Assessoria de Imprensa ::

AJUDE A MONITORAR

Portal Fauna Silvestre de Curitiba lança projetos Olha o Mico e Capivarômetro

O Departamento de Pesquisa e Conservação da Fauna da Secretaria Municipal do Meio Ambiente e a Superintendência de Tecnologia da Informação da Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia da Informação desenvolveram o portal Fauna Silvestre de Curitiba, baseado nos princípios da Ciência Cidadã, que conta com a participação pública na coleta de dados para a pesquisa científica. Com o portal, é possível obter orientações e informações sobre espécies silvestres e contribuir para o conhecimento e monitoramento desses animais na cidade. No Dia Internacional da Biodiversidade, o portal lançou dois projetos participativos envolvendo o mapeamento de espécies: Olha o Mico! e Capivarômetro.

Olha o mico!

O projeto Olha o mico!

tem como objetivo inicial o mapeamento das espécies de macacos em Curitiba. Após essa etapa, o Departamento de Pesquisa e Conservação de Fauna, da SMMA, poderá estabelecer estratégias de manejo e monitoramento adequadas à realidade de cada espécie, visando o bem-estar da fauna e da população. Em Curitiba, as espécies de primatas incluem o macaco-prego e os micos, também conhecidos como saguis, e o bugio-ruivo, ameaçado de extinção, com raros registros atuais na cidade. Já os saguis são espécies exóticas (originárias de outra região) e em aparente expansão populacional.

Capivarômetro

Outro projeto lançado no Dia Internacional da Biodiversidade é o Capivarômetro de Curitiba, voltado ao monitoramento das capivaras na cidade. Atualmente,



PEDRO RIBAS/SECOM

cerca de 350 indivíduos da espécie são acompanhados de forma periódica. Na primeira fase do projeto, o objetivo é registrar todas as áreas onde há presença de capivaras em

Curitiba, indo além das regiões já conhecidas, para mapear com precisão a distribuição da espécie. A segunda fase prevê a estimativa do tamanho das populações, analisando sua dinâmica ao longo do tempo — se estão aumentando ou diminuindo. Com esses dados, será possível desenvolver estratégias eficazes para o manejo e a conservação da espécie em longo prazo.

Funcionalidades do portal

Entre as principais funcionalidades do site estão possibilitadas ao cidadão comunicar caso encontre um animal silvestre em risco, com orientações sobre como proceder, além da consulta a um catálogo de espécies encontradas na cidade e partici-

pação em projetos de pesquisas técnico-científicas. Para André Lima, existe grande interesse do público por informações sobre animais silvestres.

Identificação por IA

O portal conta com Inteligência Artificial (IA) que auxilia na identificação de animais silvestres, fator importante para determinar qual procedimento o cidadão deve adotar caso encontre algum. Ao encaminhar uma foto ou preencher um formulário de informações, a IA irá identificar o animal, direcionando ao procedimento mais adequado, o que pode, conforme a situação, incluir desde contatar um órgão público responsável ou simplesmente deixar o animal seguir o seu curso natural.



CESAR BRUSTOLIN/SECOM (ARQUIVO)

COISAS
básicas
DO CONDOMÍNIO
VOLUME 1

Karla
Pluchienik
Moreira

Bonijuris

Precisando de:

- Agendas;
- Cartões de Visita;
- Folders;
- Notas Fiscais;
- Receituários;
- Impressos em geral.

Ligue para:
|41| 3242-7174

taquari
GRÁFICA

www.graficataquari.com.br

Peperone
BUFFET

Av. Pres. Arthur da Silva Bernardes, 621
Vila Isabel - Curitiba Paraná
www.peperone-buffet.com.br
Fone: 3023-4338

Despiche
Curitiba

Uma atitude de todos para o
bem-estar da vida urbana.

SAÚDE OCULAR

Hospital CDOP completa 30 anos de inovação, amor à oftalmologia e compromisso com a vida

O ano de 2025 marca uma trajetória de conquistas e inspiração para o Hospital CDOP – Cirurgia e Diagnose em Oftalmologia do Paraná –, que completa 30 anos de atuação em Curitiba como referência em diagnósticos e cirurgias oftalmológicas de alta complexidade. Com uma trajetória marcada pelo pioneirismo e investimentos contínuos em tecnologia e estrutura, o CDOP construiu uma história sólida e respeitada no cenário da oftalmologia paranaense. A data comemora a realização de um sonho coletivo: o de fazer da oftalmologia um espaço de inovação, cuidado e amor pelo que se faz.

O CDOP nasceu do espírito empreendedor do cirurgião oftalmológico Júlio Cesar Pisseti. Ao lado de um grupo de 21 oftalmologistas, criou uma clínica apenas para a realização de diagnóstico, instalada em uma sala, na capital paranaense. O propósito era oferecer o melhor da medicina oftalmológica com ética, qualidade e compromisso.

Dois anos depois, o grupo adquiriu um andar próprio para as operações do CDOP, em um edifício central da cidade, e, diante das mudanças no setor da saúde suplementar, decidiu expandir. Implementaram salas cirúrgicas, investiram em estrutura e tecnologia e, de forma orgânica e sustentada, consolidaram um modelo de reinvestimento contínuo que perdurou por mais de 15 anos — até que o primeiro prédio foi construído,

com recursos próprios e sem financiamento.

Paixão e propósito

Hoje, com cerca de 3 mil m² de área construída, oito salas cirúrgicas, 12 leitos de observação, um Centro de Especialidades em doenças complexas como de retina, e mais de 100 médicos oftalmologistas sócios e parceiros atuando em sinergia, o CDOP é reconhecido não apenas por sua estrutura, mas pela qualidade do cuidado humano. Afinal, cada cirurgia exige mais do que precisão: requer acolhimento, empatia e a confiança de que a visão — esse sentido tão vital — está em boas mãos.

Atualmente, é um hospital oftalmológico que oferece infraestrutura e tecnologia de ponta, prezando pela qualidade, segurança e humanização. Essa é a essência e a razão pela qual o CDOP existe. A missão institucional é vivida no dia a dia por uma equipe de 71 colaboradores diretos e um corpo clínico guiado por ética, propósito e paixão.

A busca por qualidade é um pilar inegociável, e a virada para hospital veio em 2020, ampliando o escopo de atuação com a inclusão de novos convênios e procedimentos mais complexos. A profissionalização da gestão e a obtenção de certificações, como a Acreditação Nível 1 da ONA — e, mais recentemente, o Nível 2 (Acreditado Pleno) —, refletem esse compromisso com a melhoria contínua. Atualmente, o hospital conta com 287 protocolos e políticas institucionais

implementados, 279 registros ativos da qualidade e quatro comissões que reforçam as boas práticas em saúde: segurança do paciente, revisão de prontuários, prevenção de acidentes e assédio, e farmácia hospitalar.

Excelência em gestão

Com um modelo de governança sólido e um plano estratégico em curso para o biênio 2025/2026, o hospital segue investindo em crescimento sustentável, ampliação dos serviços, valorização do corpo clínico e excelência em gestão. Mais de 50 projetos estratégicos estão em andamento, reforçando o compromisso da instituição com a inovação e a melhoria contínua.

Mais de 1,3 milhão de exames e 142,5 mil cirurgias depois, o CDOP reafirma, em sua celebração de 30 anos, que a verdadeira evolução está em unir o que há de mais moderno em diagnóstico e tratamento ocular com a sensibilidade que só os olhos de quem ama o que faz conseguem enxergar.

Todo esse volume é sustentado por uma estrutura de excelência, equipada com tecnologia de ponta e processos voltados à segurança do paciente. O Centro de Diagnóstico Oftalmológico e os Centros de Especialidade em Ultrassonografia e em Retina são destaques da instituição, que oferece liberdade e independência para que os oftalmologistas atuem com confiança e precisão.

Com a missão de oferecer infraestrutura e tecnologia de ponta para médicos e pacientes, com qualidade, segurança e humanização, o CDOP segue com sustentabilidade e em crescimento contínuo, com qualidade percebida por médicos e pacientes até 2026.

O CDOP celebra seus 30 anos olhando para o futuro com segurança, ética, gestão profissional e paixão pelo que se faz, e com olhar sempre atento ao que há de mais moderno em oftalmologia.



Mais de 1,3 milhão de exames e 142,5 mil cirurgias depois, o CDOP celebra 30 anos



Atualmente, é um hospital oftalmológico que oferece infraestrutura e tecnologia de ponta



O CDOP faz da oftalmologia um espaço de inovação, cuidado e amor pelo que se faz



A profissionalização da gestão e a obtenção de certificações refletem o compromisso com a melhoria contínua

Visão compartilhada

Três décadas depois, o CDOP segue olhando para o futuro — com os pés no presente e o coração nas pessoas. Hoje, 20 médicos acionistas mantêm viva essa chama de inovação e parceria: Dr. Alcides Ferré, Dr. Aramis de Castro Bach, Dr. Carlos Alberto Tedeschi, Dr. Francisco Abilio Mateus, Dr. João Guilherme de Moraes, Dr. Júlio Cesar Pisseti, Dr. Lisandro Massanori

Sakata, Dr. Luiz Antônio Lipinski, Dr. Luiz Augusto Rego Barros, Dr. Marco Antônio Santini Canto, Dr. Miguel Carlos Sabio Grespan, Dra. Neyde de Queiroz Alice, Dra. Neuza Yatijo Honda, Dr. Paulo Renato Calliari, Dr. Paulo Tadeu Cachuba, Dr. Pedro Luiz Stroparo, Dra. Sandra Zandavalli Avila, Dra. Tania Mara Cunha Schaefer, Dra. Virginia Santos de Paula Soares Pilati e Dra. Viviane Mayumi Sakata.

NATAÇÃO?
AMARAL.
NATAÇÃO • HIDROGINÁSTICA • HIDROTERAPIA



Amaral
30 anos
LIGUE 3335.4343
www.amaralnatacao.com.br

DOENÇA CELÍACA

FONTE: BRITANNICA EDUCATION É A DIVISÃO EDUCACIONAL DA ENCYCLOPÆDIA BRITANNICA

Quando o glúten se torna uma ameaça à saúde

Silenciosa, crônica e muitas vezes negligenciada, a doença celíaca atinge o intestino, mas afeta o corpo inteiro. Essa condição autoimune hereditária faz com que o organismo reaja de forma agressiva ao glúten — proteína presente em cereais como trigo, centeio, cevada e malte. Para quem convive com o diagnóstico, o pão nosso de cada dia pode ser o início de um processo inflamatório devastador.

Embora estudos apontem que entre 0,5% e 1% da população nos Estados Unidos e Europa seja afetada, especialistas acreditam que o número real pode ser bem maior. O motivo? O subdiagnóstico é comum — e os sintomas, variados.

O glúten é uma mistura de proteínas (gliadina e glutenina) que confere elasticidade às massas e estrutura a pães e bolos. Fora da cozinha, também está presente em alimentos industrializados, rações, cosméticos, adesivos e até na fabricação de aminoácidos como o glutamato monossódico.

Com a popularização das dietas sem glúten, o composto passou a ocupar o centro de debates sobre saúde e bem-estar. Mas, para celíacos, cortar o glúten não é uma escolha: é uma necessidade vital. Em pessoas geneticamente predispostas, a ingestão de glúten

ativa uma resposta imunológica descontrolada. O alvo são as vilosidades intestinais — estruturas que revestem o intestino delgado e garantem a absorção de nutrientes. Com a destruição dessas estruturas, a nutrição se compromete.

Entre os sintomas mais frequentes estão: diarreia crônica, fezes oleosas e claras (esteatorreia), dores abdominais, perda de peso, anemia e osteoporose, dermatite herpetiforme (erupções cutâneas com bolhas), distúrbios hormonais e infertilidade. Em casos graves, a doença pode afetar o crescimento de crianças, comprometer a visão e até causar alterações nos dentes.

Nem sempre a doença se apresenta com sintomas gastrointestinais. Em muitos casos, os sinais são discretos ou atípicos: fadiga crônica, depressão, irritabilidade, abortos espontâneos ou infertilidade. Em crianças, a doença pode surgir logo após a introdução de alimentos com glúten. Em adultos, o diagnóstico costuma vir tardiamente, após eventos gatilho como cirurgias, partos ou estresse intenso.

A doença é frequentemente confundida com condições como síndrome do intestino irritável, doença de Crohn ou hepatites autoimunes. O diagnóstico envolve exames de sangue para

detectar autoanticorpos (anti-transglutaminase tecidual e anti-endomísio) e uma endoscopia com biópsia do intestino delgado. A análise microscópica revela o achatamento das vilosidades e a presença de células inflamatórias típicas.

Sem tratamento, a doença celíaca pode abrir caminho para enfermidades mais sérias: câncer intestinal (adenocarcinoma ou linfoma), osteoporose severa, doenças autoimunes associadas, como diabetes tipo 1 e doenças da tireoide, problemas na gravidez, com maior risco de anomalias congênitas nos bebês. Além disso, aditivos como a transglutaminase microbiana, usada na indústria alimentícia, podem intensificar as reações autoimunes ao mimetizar enzimas humanas.

O único tratamento conhecido para a doença celíaca é a retirada total do glúten da alimentação. E por toda a vida. Com a dieta restritiva, o intestino costuma se regenerar. Em crianças, o processo pode levar de seis meses a um ano. Em adultos, pode demorar até dois anos. Casos raros e graves, em que o intestino não se recupera mesmo com a dieta, exigem suplementação intravenosa ou medicamentos imunossupressores.



Entre os sintomas mais frequentes da doença celíaca estão dores abdominais

OBESIDADE E CÂNCER

Relação perigosa exige atenção redobrada à saúde



Além do controle do peso e da alimentação equilibrada, é fundamental adotar hábitos saudáveis

A obesidade é um fator de risco conhecido para doenças como hipertensão e diabetes. No entanto, o que muitos ainda ignoram é o impacto direto do excesso de peso no aumento da incidência de câncer. Segundo dados do Ministério da Saúde, mais de 56% dos brasileiros adultos estão com excesso de peso, e cerca de 26% apresentam obesidade — um cenário que exige atenção.

De acordo com o nutrólogo Murilo Arminio, a obesidade está ligada a processos inflamatórios crônicos e a uma série de disfunções no organismo que podem favorecer o surgimento de tumores.

“O excesso de gordura corporal leva a uma inflamação crônica de baixo grau. Quando essa inflamação se prolonga por muito tempo, cria um ambiente favorável ao desenvolvimento de doenças crônicas, incluindo o câncer”, afirma o especialista. Além disso, comorbidades associadas à obesidade, como diabetes, hipertensão e dislipidemia, também podem contribuir para o aparecimento de neoplasias”, explica o médico.

Entre os tipos de câncer com maior associação ao excesso de peso estão o câncer de mama pós-menopausa, colorretal, endometrial, de rim, fígado, vesícula biliar, pâncreas, esôfago e tireoide. “Estudos já indicam que pelo menos 13 tipos de câncer têm alguma relação com a obesidade”, destaca.

A explicação para essa ligação passa por alterações hormonais, imunológicas e metabólicas desencadeadas pelo acúmulo de

gordura. “A obesidade leva à desregulação hormonal, à disfunção imunológica e a modificações no tecido adiposo, criando condições propícias para o surgimento e crescimento de tumores”, comenta o especialista.

A boa notícia é que mudanças no estilo de vida podem ajudar na prevenção. A perda de peso, mesmo que moderada, já traz benefícios, como a redução da inflamação e melhora o perfil metabólico do paciente, o que impacta positivamente tanto na prevenção quanto no tratamento do câncer.

“Além do controle do peso e da alimentação equilibrada, é fundamental adotar hábitos saudáveis. Evitar o álcool, não fumar, praticar atividade física regularmente e manter um sono adequado são atitudes que ajudam a reduzir o risco de câncer”, orienta o médico.

Para quem já está com sobrepeso ou obesidade, a recomendação é buscar acompanhamento médico. Cada caso deve ser avaliado individualmente e o grau de obesidade, a presença de comorbidades e o histórico familiar são fatores importantes para definir a frequência e o tipo de exames preventivos.

Em caso de dúvidas ou sinais de alterações no organismo, é fundamental procurar orientação médica o quanto antes. A detecção precoce de problemas de saúde faz toda a diferença no sucesso do tratamento e na qualidade de vida.



Falando
de
Comida
com chef Alê Gonçalves

Estrelas em jogo: o impacto da avaliação Michelin na trajetória dos restaurantes Oteque e D.O.M.

Salve, salve queridos gafanhotos sedentos por informação sobre o mundo da gastronomia. Hoje vou falar sobre o impacto da perda e da estagnação de estrelas Michelin nos restaurantes Oteque, no Rio de Janeiro, e D.O.M., e tentar entender os efeitos econômicos, simbólicos e operacionais que decisões do Guia Michelin podem gerar sobre os chefs de alta gastronomia.

Criado em 1900 pela fabricante francesa de pneus Michelin, o Guia Michelin surgiu com o objetivo inicial de incentivar o uso de automóveis. Com o tempo, tornou-se uma das mais prestigiosas publicações de avaliação gastronômica do mundo. As estrelas Michelin são atribuídas por inspetores anônimos e independentes, baseando-se em critérios rigorosos, como qualidade dos ingredientes, domínio técnico, personalidade do chef na cozinha, relação qualidade-preço e consistência ao longo do tempo. Um restaurante pode receber até três estrelas, sendo um sinal de “muito bom na sua categoria”, duas indicam “cozinha excelente, que merece um desvio”, e três estrelas representam a mais alta distinção: “cozinha excepcional, que justifica uma viagem”.

Em sua edição mais recente, o Guia Michelin rebaixou o restaurante Oteque, localizado no Rio de Janeiro, de duas para uma estrela. Essa decisão pode ter implicações significativas para o chef Alberto Landgraf e seu empreendimento. Do ponto de vista simbólico, a perda de uma estrela frequentemente é interpretada como uma queda na consistência ou no nível de excelência da casa. Para Landgraf, conhecido pelo rigor técnico e pela busca constante por ingredientes de altíssimo padrão, esse movimento representa não apenas um desafio de reputação, mas também de gestão interna. Economicamente, a redução da avaliação pode afetar o ticket médio, o número de reservas internacionais e a posição em rankings que influenciam eventos e parcerias estratégicas. A percepção de instabilidade também pode repercutir entre investidores e na imprensa especializada.

Enquanto isso, o restaurante D.O.M., de Alex Atala, manteve suas duas estrelas Michelin, sem conquistar a cobiçada terceira. Essa permanência no segundo nível da avaliação levanta outra dimensão do impacto Michelin: a expectativa frustrada e o peso da constância. Alex Atala é considerado um dos maiores embaixadores da gastronomia brasileira no cenário internacional. Sua trajetória está intrinsecamente ligada à valorização dos ingredientes nativos e à elevação da cozinha brasileira ao nível de alta gastronomia global. O fato de o D.O.M. ainda não ter sido agraciado com a terceira estrela, após anos de protagonismo e inovação, pode ser interpretado por alguns críticos como um sinal de estagnação, ainda que injustamente.

O Guia Michelin continua sendo uma ferramenta de enorme prestígio e influência no universo da gastronomia. A perda de uma estrela pelo Oteque e a permanência das duas estrelas no D.O.M. colocam em evidência os múltiplos efeitos que essa avaliação pode gerar sobre chefs, negócios e reputações. Mais do que apenas medalhas simbólicas, as estrelas Michelin funcionam como termômetros de expectativa, exigência e reconhecimento – que impactam diretamente as decisões estratégicas dos restaurantes. Tanto Alberto Landgraf quanto Alex Atala. O futuro é cheio de esperança e buscas, as vezes inatingíveis. Mas somos brasileiros não é mesmo? Não desistimos nunca, viva a gastronomia brasileira!!

Chef Alê Gonçalves é ex-proprietário dos restaurantes O Fornari Pizzeria e Restaurante e Pistache Pizza e Gastronomia, é professor titular de Gastronomia do Instituto Gastronômico das Américas, formado pela Universidade Positivo e pós graduado em Docência de gastronomia no ensino superior, possui experiência internacional e tem um canal de gastronomia no Youtube (Falando de comida).

RECEITAS

FORNE E FOTOS: QUALY

Bolo de casca de manga com cobertura de iogurte

Ingredientes

Massa:

- Casca de 2 mangas (250g)
- ½ xícara (chá) de água (120ml)
- 3 ovos (150g)
- 1 xícara de açúcar (190g)
- ½ xícara (chá) de margarina zero lactose derretida (80g)
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo (218g)
- ½ xícara (chá) de amido de milho (60g)
- 1 colher (sopa) de fermento (20g)

Cobertura:

- 1 pote de iogurte zero lactose (170g)
- 2 claras de ovo (60g)
- ½ xícara de açúcar (95g)
- ½ xícara de coco queimado em fitas para decorar (25g)

Modo de Preparo

Massa: No liquidificador, bata as cascas de manga com a água, ovos, açúcar e margarina derretida



até que fique homogêneo. Em uma tigela, coloque os ingredientes secos: a farinha de trigo, amido de milho e fermento em pó, e misture bem. Adicione a mistura do liquidificador e mexa bem, até obter uma massa uniforme. Despeje a massa em uma assadeira redonda untada com Qualy 0 Lactose e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido em temperatura média. Asse por cerca de 30 minutos, ou até que ao espetar a massa com um palito de dente, ele saia limpo. Reserve.

Cobertura: Retire um pouco do soro do iogurte: forre um coador de café com um filtro de café de papel e despeje o iogurte no filtro.

Deixe que o soro escorra um pouco, enquanto prepara o merengue da cobertura.

Prepare o merengue: na batedeira, bata as claras em ponto de neve. Adicione o açúcar aos poucos, batendo bem a cada adição, e bata por cerca de 5 minutos em velocidade média, até que o açúcar tenha se dissolvido completamente. Com uma espátula, adicione o iogurte ao merengue, incorporando delicadamente, até obter um creme com textura de mousse. Despeje a cobertura sobre o bolo, já frio, e decore com as lascas de coco queimado. Sirva a seguir.

Torta cremosa de requeijão e ricota e com calda de goiabada

Ingredientes

Base:

- 100g de biscoito maisena
- 1/3 xícara (chá) de margarina cremosa sem sal derretida (55g)

Recheio:

- 360g de ricota
- 1 pote de requeijão tradicional (200g)
- 3 ovos (150g)
- ½ xícara (chá) de leite (120ml)

- 1 lata de leite condensado (395g)

Calda:

- 200g de goiabada cascão cortada em cubos
- 100ml de água

Modo de Preparo

Base: Coloque as bolachas no processador e bata até obter uma farofa fina. Coloque essa farofa em uma tigela e misture com a margarina derretida. Espalhe a massa na base da assadeira, apertando bem para que fique firme, e reserve.

Recheio: Coloque todos os ingredientes (ricota, requeijão, ovos, leite e leite condensado) no liquidificador e bata até que a mistura fica lisa. Despeje na assadeira, sobre a base de bolacha e leve ao forno pré-aquecido em temperatura média por cerca de 30 minutos, ou até que as bordas da torta estejam douradas e o interior ainda macio. Retire do forno e deixe gelar por cerca de 2 horas antes de desinformar.

Calda: Enquanto a torta assa, prepare a calda: coloque a goiabada e a água em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até que a goiabada derreta e se transforme em uma calda. Deixe esfriar e reserve.

Montagem: Após desenformar a torta, já gelada, cubra com calda de goiabada e sirva a seguir.



PRODUÇÃO LOCAL

Festival Olhar de Cinema exibirá filmes paranaenses

O Olhar de Cinema - Festival Internacional de Curitiba exibirá um número recorde de filmes paranaenses nessa 14ª edição, que acontecerá de 11 a 19 de junho na capital paranaense. Neste ano, o evento reúne 17 produções paranaenses, sendo dez curitibanas.

Além da capital, produções de diferentes cidades paranaenses, como Maringá, Foz do Iguaçu, Londrina, Guarapuava e Sapopema integram não só a Mostra Mirada Paranaense, dedicada a longas e curtas do estado, mas também a Competitiva Brasileira, a Exibições Especiais, a Pequenos Olhares, a Olhares Clássicos e o Filme de Encerramento.

O longa Verde Oliva, dirigido por Wellington Sari, encerra o 14º Olhar de Cinema. Trata-se de um thriller político inteiramente rodado em Curitiba com referências de grandes mestres do cinema, como Brian De Palma, Dario Argento e Alfred Hitchcock.

Verde Oliva tem como ce-



Cena do filme *Notas Sobre um Desterro*

nários espaços marcantes da capital, como o Museu Oscar Niemeyer, o Teatro Guaíra, o Teatro do Paiol, a Galeria Tijucas e a Boca Maldita, no calçadão da Rua XV de Novembro.

Os filmes paranaenses serão exibidos em todas as salas de cinema que estão no circuito do festival, entre elas a Cinemateca de Curitiba, Cine Passeio, Teatro da Vila e o Museu Oscar Niemeyer. O Cine Guarani também exibirá filmes do festival

Os filmes paranaenses no Olhar de Cinema são:

Notas Sobre um Desterro,

A Mão Invisível, Areia, Bem Me Quer, Mal Me Quer, Dança dos Vagalumes, Entre Sinais e Marés, Fabulosas - Operação Aranha, Guairacá, Interior, Torniquete, Ontem Lembrei de Minha Mãe, Fronteriza, Nem Toda História de Amor Acaba em Morte, Desapropriado, Quarup Sete Quedas, Um Monstro e Meia e Verde Oliva.

Serviço
14º Olhar de Cinema - Festival Internacional de Curitiba
Data: 11 a 19 de junho de 2025
Programação e ingressos em: www.olhardecinema.com.br



Cena do filme *Fabulosas - Operação Aranha*

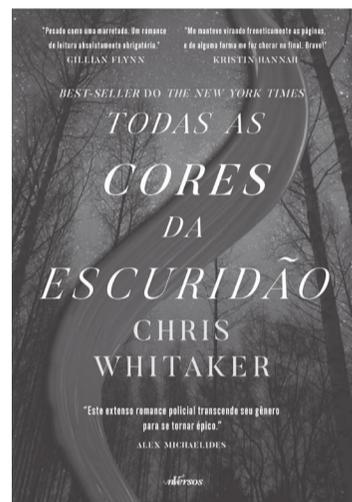
LEIA MAIS



PAI DO DESTINO

João Gilberto Marin Carrijo

O livro apresenta a tragédia protagonizada por um jovem na África que o torna clandestino, vivenciando no interior de Minas Gerais relações de amor com as vítimas e ódio com seus transgressores.
(Artêra Editorial, 310 páginas, R\$ 57,00)



TODAS AS CORES DA ESCURIDÃO

Chris Whitaker

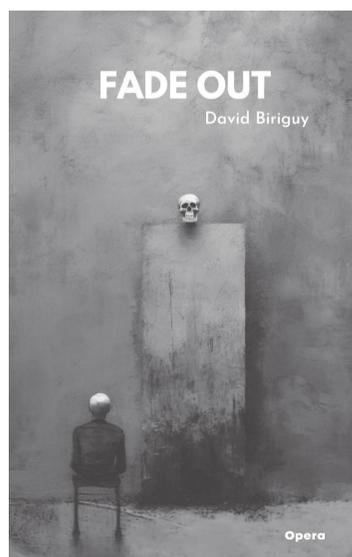
Com linguagem poética e narrativa sensível, o autor costura um romance sobre infância, violência, desigualdade e esperança. O livro transforma um caso de desaparecimento em memória coletiva.
(Editora nVersos, 570 páginas, R\$ 75,00)



COMO SER VOCÊ MESMO

Ellen Hendriksen

O livro oferece um mapa claro e compassivo para aqueles que lutam contra a ansiedade social – um dos transtornos mais comuns da atualidade. É um convite para se libertar das amarras sociais sem perder a autenticidade.
(Editora Cultrix, 336 páginas, R\$ 68,00)



FADE OUT

David Biriguy

A obra transita entre uma voz íntima e reflexiva até à construção metalinguística da arte como ferramenta para ressignificar as angústias. O autor utiliza a poesia como espaço de resistência e reafirmação da efemeridade da vida.
(Opera Editorial, 65 páginas, R\$ 55,00)



PLANO DE LUZ

ILUMINAÇÃO



luminária
BOOMIE



www.planodeluz.com.br

luminária
Charlie



planodeluz.com.br

pendentes
Quebec



Confeccionados em linho e juta, com acabamento personalizados, os pendentes da Plano de Luz podem ser feitos em vários tamanhos para complementar seu ambiente com iluminação suave e ao mesmo tempo eficiente. Contate-nos para maiores informações.

planodeluz.com.br

www.planodeluz.com.br

telefone . 41 3019-6809
whatsapp . 41 9 9901-0360