Banestado com novos gerentes para melhor atender

Marco Antônio Miranda, 32 anos, gerente de investimentos.

Edson Beches Vieira, 48 anos, gerente de negócios.

A agência local do Banco do Estado do Paraná (Banestado) conta com dois novos gerentes — Marco Antônio Miranda e Edson Beches Vieira —, trazidos pelo gerente-geral Jeremias José Teixeira com o propósito de aperfeiçoar e ampliar os serviços prestados à clientela, oferecendo um atendimento personalizado, de primeira qualidade e ajustado à dinâmica do mundo moderno.

Marco Antônio Miranda, 32 anos, é o gerente de investimentos, sendo o primeiro a ocupar essa gerência no Banestado. Seu trabalho consiste em proporcionar uma orientação diferenciada aos clientes da agência, indicando as melhores formas de ganhar dinheiro em aplicações financeiras. Mal assumiu, e já está promovendo um produto novo na praça, chamado Venda Definitiva — uma aplicação que oferece rentabilidade maior do que os fundos de investimento e pode ter um prazo menor do que os CDBs.

Formado em Economia pela Fundação de Estudos Sociais do Paraná (FESP), Marco Antônio tem dez anos de Banestado Corretora, dos quais seis de mercado financeiro. Ele veio de Curitiba, onde atuava na Banestado Corretora como operador de mercado pleno.

AFINIDADE

Edson Beches Vieira, 48 anos, é o gerente de negócios do, dos quais 24 em Curitiba e um em Paranaguá, Edson Vieira veio para Campo Largo substituir a Alceu Sturn, transferido para a agência do Portão, em Curitiba. Com o curso de Licenciatura em Português pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC/PR), Edson possui larga experiência em agências (a de Campo Largo é a sexta num período de 19 anos), tendo ocupado desde a chefia de seção até a gerência. Na matriz, em Curitiba, foi escriturário, informante de cadastro, chefe de seção e supervisor de segurança do trabalho.

Sua meta é estreitar ainda mais os laços do banco com a comunidade, num sistema de parceria, pelo qual vai procurar estabelecer a harmonia entre os interesses do Banestado e do cliente. "Não posso fugir dos padrões normais e terei que agir de acordo com a realidade. O cliente tem que ser convencido da viabilidade ou não de uma operação, financeira, para que nem ele nem o Banestado saiam prejudicados", comentou Edson.

Com 25 anos de Banestado, Sobre os motivos que o levaram a deixar Curitiba e vir para Campo Largo, disse que já havia trabalhado em duas outras oportunidades com o gerente geral Jeremias José Teixeira, tendo firmado compromisso de voltar a trabalhar juntos em função da grande afinidade profissional.

Cime assiste 45 crianças o dia inteiro

Cenira da Silva Andrade e Vera Cavalin, as cozinheiras do Cime.

Há sete anos, em 1984, surgiu em Campo Largo uma instituição de apoio e assistência à criança carente, o Cime — Centro de Integração do Menor. Muitas pessoas colaboraram para sua fundação, mas o incentivo maior partiu da senhora Maria Delfino Riseto e do padre Ladislau Iubel, que na época estava na Paróquia de Campo Largo. No início, o Cime atendia a cerca de 20 crianças carentes, menores de rua, funcionando numa antiga garagem, ao lado da casa paroquial. A instituição era conhecida como "Casa das Xicrinhas", nome cuja origem nenhum dos atuais funcionários sabe explicar.

Após mudar de local por duas vezes e passar por grandes dificuldades de manutenção, o Cime passou a ter, a partir de 1989, a maior parte de seus recursos garantidos pela Prefeitura. Funcionando atualmente em uma casa da antiga Subestação de Enologia (Granja), onde divide o espaço com a Guarda Mirim, o Cime tem sete funcionários pagos pela Prefeitura: Augustinho Carloto (vice-presidente e que exerce, na prática, a função de administrador do Centro), a assistente social Matilde Gorski (coordenadora), Luciane Gorski (estudante de Serviço Social e que trabalha como estagiária), Edelzira Camargo e Clemeri Follador (atendentes das crianças), Cenira da Silva Andrade e Vera Cavalin (cozinheiras, que também preparam a alimentação da Guarda Mirim). O Cime é presidido atualmente pelo jovem Heitor Lopes.

Diariamente, 45 crianças de 6 a 16 anos, de ambos os sexos, são atendidas pelo Cime. Elas são de vários bairros da periferia, a maior parte do Jardim Tropical, Loteamento São Vicente, Novo Horizonte, Rivabem, Sade e Itaboa. Num período frequentam o Cime; no outro, vão para a escola. Logo que chegam, tomam café da manhã, desenvolvem atividades artísticas (pintura, modelagem, trabalhos artesanais em madeira, tecidos e outros materiais), têm aula de educação física, trabalham na horta comunitária e na separação do lixo reciclável. Almoçam, tomam banho, têm constante acompanhamento médico, dentário e assistencial.

Segundo Augustinho Carloto, a manutenção do Cime custa mais de Cr$ 2 milhões mensalmente à Prefeitura. Mais ou menos 90% desse valor são custeados diretamente pela Prefeitura, sendo que o restante é garantido pelo pagamento de mensalidades por associados e colaboradores, e pela venda do lixo reciclado do programa "Lixo que não é lixo". Carloto lembra que todos podem colaborar com o Cime, pagando o valor que desejar através de carnê de associado, ou ajudando na separação do lixo domiciliar, que facilitará o trabalho dos garotos e funcionários da Prefeitura após a coleta e separação final do lixo reciclável (plásticos, vidros, latas, papel, madeira, tecido...) que é vendido e o dinheiro arrecadado fica para o Cime.

Augustinho Carloto, Matilde Gorski e toda a equipe de funcionários, diretores e associados do Cime sonham com o dia em que o Centro possa garantir sua própria manutenção, ter sua sede em local adequado e definitivo, atender maior número de crianças carentes, transformando-se numa escola profissionalizante que possa educar, ensinar uma profissão, garantir um lugar ao sol, um emprego para a criança que hoje perambula pelas ruas em busca de pão, carinho e atenção.

"De nada valem os direitos da criança e dos adolescentes escritos nas leis, se não dermos soluções concretas à situação difícil do dia-a-dia dessas crianças", afirma Agustinho, acreditando que o projeto do Cime não é apenas um sonho. Se houver esforço, trabalho e apoio de toda a comunidade, o sonho se tornará realidade.

Transferência de títulos está encerrada

Na quarta-feira (24), último dia do prazo para transferência de títulos eleitorais, foi grande o movimento no fórum de Campo Largo. Como normalmente acontece nessas ocasiões, muitos eleitores deixaram para providenciar a transferência na última hora, o que provovou a formação de extensas filas ao redor do fórum.

BANESTADO
O BANCO DO POVO DO PARANÁ

ATENÇÃO!

A poupança é o melhor negócio. Compare!

MESES	RENDIMENTOS MENSAIS	
	F.A.F.	POUPANÇA
FEVEREIRO	25.14	26.2380
MARÇO	23.90	24.8913
ABRIL	21.02	21.6854
MAIO	20.00	20.4090
JUNHO	20.97*	21.6552

*Estimado

Opte pelo F.A.F. caso não possa deixar seu dinheiro aplicado por trinta dias

Agradecemos sua preferência!

eSopel

Se você usa →

tem procurado longe da sua casa e paga caro Programas Shareware como: Planilha eletrônica, banco de dados, utilitários, jogos e outros aplicativos, venha conversar conosco.

ESOPEL
Rua Rui Barbosa, 1500 — Fone: 292-2564

Casarão Dancing Bar

Onde tem os melhores frutos do mar e massas

Venha passar um momento agradável com pessoa que você gosta, ouvindo uma boa música

Casarão Dancing Bar
Rua Barão do Rio Branco, 1115

Atendendo a partir das 19 horas

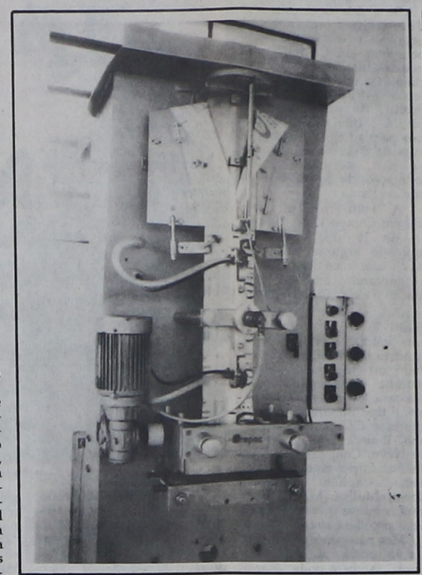
Campolat aprimora qualidade do leite tipo A

A Campolat, produtora do leito tipo A, começa a distribuir a partir de hoje (26) o produto em nova embalagem, uma garrafa fabricada em polietileno de alta densidade. Essa nova embalagem é muito mais prática para a distribuição do leite em domicílios e também na hora de sua utilização em casa, facilitando o manuseio. A garrafa vem com uma tampa especial para proteger o produto após a abertura da embalagem. O leite tipo A Campolat é produzido na Fazenda Nossa Senhora da Conceição, localizada no quilômetro 7 da estrada para Bateias. Em todo o Estado do Paraná só existem dois produtores do leite tipo A — a Campolat, em Campo Largo, e outro produtor EM Campo Mourão.

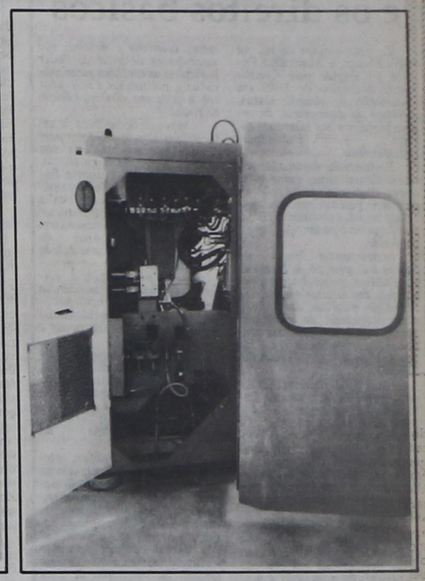
O leite A da Campolat está sendo homogeneizado, isto é, os glóbulos de gordura são fragmentados sob forte pressão do equipamento homogeneizador, reduzindo-os a diâmetro que dificulta sua posterior ascensão à superfície do leite. Segundo informações do técnico em laticínio e agente da inspeção sanitária federal, Euclides Joaquim Araújo Lima, que fiscaliza permanentemente a produção da Campolat, por designação do SIF (Serviço de Inspeção Federal), a homogeneização não padroniza a matéria gorda do leite, mas a reduz, no glóbulo de gordura — que antes do processo possula em média 4 a 10 micra — para apenas uma micra. As principais diferenças que o consumidor sente ao beber o leite homogeneizado são: o leite fica mais branco, oferece melhor impressão visual, o paladar torna-se mais suave e o leite fica mais digestível.

A Campolat está produzindo o primeiro leite tipo A homogeneizado no Paraná. Este processo é ainda recente na tecnologia brasileira e apenas alguns produtores de São Paulo e Minas Gerais é que implantaram a homogeneização do leite tipo A e passarão também a homogeneizar o leite tipo B. Inicialmente, a nova embalagem em garrafa será destinada apenas para a distribuição do leite em domicílios e posteriormente chegará aos supermercados. A produção inicial será de 1.000 litros diários para distribuição na nova embalagem, mas o mercado está em expansão.

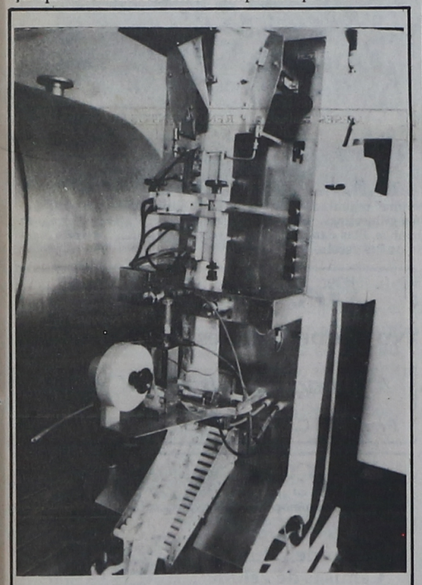
A distribuição do leite tipo A em domicílios foi implantada pela Campolat, inicialmente em Campo Largo (cerca de 300 consumidores), mas atende também a cerca de 180 consumidores de Curitiba. Esse sistema foi coordenado por Rui Meneghel Rando, assessor da diretoria da Campolat, que iniciou a distribuição pelas agências bancárias de Campo Largo — Banestado, Banco do Brasil e Caixa Econômica, passando posteriormente para os demais consumidores interessados. O preço pago pelo produto em casa é o mesmo do supermercado, com a facilidade de poder pagar a cada 15 dias ou com desconto na compra de tiquetes à vista.



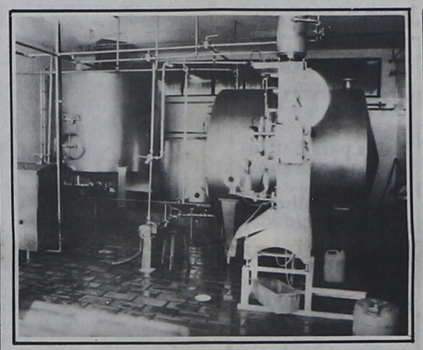
Máquina que fabrica as etiquetas com a marca Campolat.



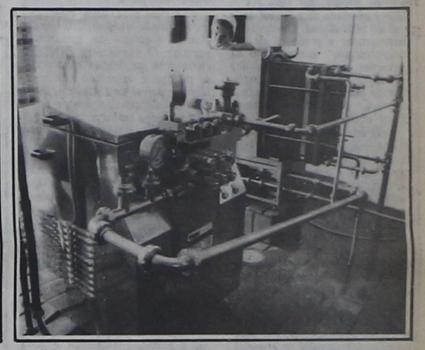
Máquina que fabrica as novas garrafas para o leite tipo A.



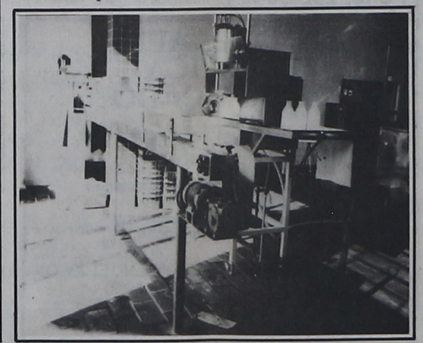
Máquina de sacos plásticos, embalagem também usada.



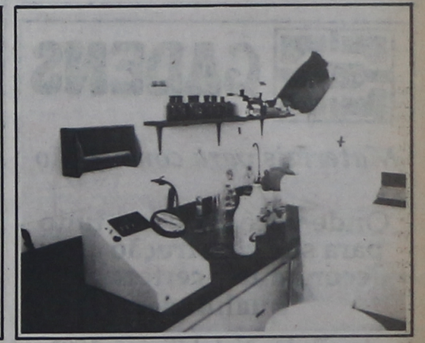
Nessas máquinas ocorrem o resfriamento e pasteurização.



Este é o equipamento de homogeneização do leite.



Processo de envasamento do leite Campolat.



Euclides Joaquim Araujo Lima, agente do SIF.

Festa junina na Fazenda Nossa Senhora da Conceição, dia 24

Encenação da "escolinha caipira" durante a festa junina em área da Campolat.

Rui Meneghel Rando, vereador Osvaldo Zotto, Emídio Pianaro Júnior (candidato a prefeito) e Mário Cavaciocchi, proprietário da Fazenda Nossa Senhora da Conceição, durante a festa de São João na fazenda.

ACERVO HISTÓRICO