



99188.8267



www.aqui-ma.com.br



facebook/aqui-ma

São Luís, quarta-feira, 4/7/2018

nº 3.053

aqui MA

CAPITAL
R\$ 0,50

Em 10 minutos, tudo o que você precisa saber



TARADÃO

POPULAÇÃO CAPTURA ESTUPRADOR DE APOSENTADA

Página 8

PAIS SUSPEITOS DE MATAR BEBÊ

Casal é suspeito de agredir filha de dois meses até a morte. Ambos foram detidos e a polícia investiga o caso. A brutalidade aconteceu em Dom Pedro



Página 8

FINAL DO NORDESTÃO



SAMPAIO E BAHIA COMEÇAM A DECIDIR COPA DO NORDESTE

Página 7

SAÚDE REFORÇADA

GOVERNO INAUGURA UTI PEDIÁTRICA EM SÃO LUÍS

Página 4

OPORTUNIDADES

UNIVERSIDADE ESTADUAL OFERECE SALÁRIOS DE R\$ 8 MIL

Página 3

TRABALHO

MAIS DE 1.000 VAGAS ABERTAS EM CONCURSO NO MARANHÃO

Página 3

PASSA TEMPO

Horóscopo

ÁRIES (21/3 A 20/4)

Melhoria da situação financeira, trazendo-lhe tranquilidade e favorecendo as boas aquisições.

TOURO (21/4 A 20/5)

Maior interesse pelas atividades intelectuais e comunicativas.

GÊMEOS (21/5 A 20/6)

Início de um novo ciclo anual em sua vida, abrindo-se novas perspectivas.

CÂNCER (21/6 A 21/7)

Mercúrio e Marte trarão uma diminuição na autoconfiança e alguns conflitos na vida amorosa.

LEÃO (22/7 A 22/8)

Época favorável para o início de atividades intelectuais que aperfeiçoem sua mente.

VIRGEM (23/8 A 22/9)

A vida amorosa fará com que tenha impulsos apaixonados, que podem criar situações tensas.

LIBRA (23/9 A 22/10)

Total renovação das oportunidades e de suas motivações

ESCORPIÃO (23/10 A 21/11)

Maior desejo de recolhimento para refletir sobre o seu mundo interior.

SAGITÁRIO (22/11 A 21/12)

Diminuição os problemas na vida cotidiana

CAPRICÓRNIO (22/12 A 20/1)

Pleno desenvolvimento dos assuntos profissionais.

AQUÁRIO (21/1 A 19/2)

Muita atividade junto aos amigos, mas tendência a se envolver em alguns atritos com eles.

PEIXES (20/2 A 20/3)

. É bom que você se mantenha dentro do planejado para que não haja enganos.

Horóscopo

MALHAÇÃO: VIDAS BRASILEIRAS Globo 17h30

Alex implora para que Paulo e Gabriela o livrem da possibilidade de ir para um centro de detenção. Gabriela e Rafael conversam com Alex sobre as possíveis consequências legais de sua situação.

ORGULHO & PAIXÃO Globo 18h20

Camilo salva Jane. Tibúrcio discute com Josephine. Ema se irrita quando Ernesto concorda que ela deva trabalhar, como sugerem Ludmila e Elisabeta. Jane discute com Camilo. Darcy flagra Olegário em seu quarto.

DEUS SALVE O REI Globo 19h25

Brice perde as forças e não consegue finalizar o feitiço, deixando Afonso desacordado. Catarina arma para que Afonso acredite ter passado a noite com ela. Afonso acorda ao lado de Catarina e pede segredo a Gregório. Catarina comemora o sucesso de seu plano

SEGUNDO SOL Globo 20h55

Luzia/Ariella esconde a droga que estava com Manuela e livra a filha de Maura. Manuela promete que se afastará de Narciso. Em uma carta para Beto, Luzia afirma que é casada e pede para o cantor esquecê-la.

Receitas - ESPETINHO MISTO

INGREDIENTES:

- ½ kg alcatra;
- ½ kg de lombo suína;
- 1 kg de coração de frango;
- 1 kg de filé frango;
- 1 pacote de calabresa fininha;
- 1 pacote de bacon em fatias;
- 1 pacote de espetinho para churrasco;
- 1 cebola;
- 1 pimentão amarelo.

MODO DE PREPARO:

- 1 - Corte as carnes, frango e calabresa em cubos e tempere-os a seu gosto; deixe curtir bem o tempero; antes de espetar as carnes envolva a carne suína no bacon para fazer um medalhão e espete;
- 2 - Depois coloque um pedaço de cada tipo para fazer seu espetinho misto, sempre intercalando com um pedaço de cebola e pimentão para dar aquele toque especial que fica uma delícia;
- 3 - Depois é só assar na brasa ou em uma churrasqueira elétrica que está pronto.



Cruzadas

O produto taxado com IPI	Cantor de registro abaixo do tenor	Característica do jogo de azar	(?) nupcial: antecede as bodas	Nascidos na pátria do Conde Drácula (Folcl.) Instrumento de pesca submarina
Parada esperada na corrida da F1	Eu, em inglês		Veículo de massas que interliga a Europa	
				Defensor Perpetuo do Brasil
Seção esotérica de jornais e revistas	Fato desejado na prova de atletismo		Fator que permite definir a paternidade Aglomerante da construção civil	
(?) Juniors, equipe argentina		Político de maior influência na Bahia	Revista humorística dos EUA	Espírito Santo (sigla)
			A cutia, por sua maneira de comer	
				Dotados de asa
Substâncias como a progesterona	Argila vermelha (?) Lins, escritor			A característica que vem de nascença
Fruto típico da ceia de Natal		Fator de conflito na África do Sul		
				Indica chamamento (interj.)
Atrozes; terríveis	Fluor (símbolo)	Tipo sanguíneo do doador universal	El. comp. de "teologia": Deus	

BANCO 1/1, 4/foça, 5/osman, 7/pit stop — tomenos.

Dicas

CASEIRAS PARA LIMPAR AXILAS PARTE 2

- Dica 6 - Use uma pasta de argila branca com vinagre e 1 gota de óleo essencial de laranja, 2 vezes na semana.
- Dica 7 - Aplique água oxigenada com um chumaço de algodão, 2 a 3 vezes ao dia. Lavar após 15 minutos.
- Dica 8 - Esfregue óleo de coco todos os dias nas áreas escurecidas.
- Dica 9 - Esfregar limão direto sobre a pele escurecida diariamente. (Evite expor essa área ao sol, após a aplicação do limão).
- Dica 10 - Batatas e tomates: As batatas são agentes clareadores naturais e são muito eficazes em clarear manchas na pele, sem quaisquer efeitos secundários nocivos. Da mesma forma, fatias de tomate cru esfregadas sobre a pele escura podem clarear a pigmentação natural também.

PIADA

RETIRO DOS PIADISTAS

Todos vocês estão convidados para um Retiro que eu estou organizando! É baratinho, só custa R\$ 50 por pessoa! É simples: vocês depositam o dinheiro na minha conta aí eu vou lá e "RETIRO"!

Solução

R	R
P	P
F	F
B	B

aQui EMPRESA PACOTILHA SA

End.: Rua Assis Chateaubriand S/N-
Renascença II - São Luís-MA - CEP: 65075-670

Pedro Freire

Diretor-Presidente
pedrofreire@oimparcial.com.br

Pedro Henrique Freire

Diretor de Gestão e Novos Negócios
pedrohfreire@oimparcial.com.br

Celio Sergio

Superintendente Industrial
celiosergio@oimparcial.com.br

Raimundo Borges

Diretor de Redação
borges@oimparcial.com.br

Editor responsável

Saulo Duailibe
saoulduailibe@oimparcial.com.br

FALE CONOSCO - GRUPO O IMPARCIAL

Jornalismo: 3212-2010/3212-2049

Anuncie: 3212-2086/ 3212-2030

Classificados: 3212-2087

Seja um vendedor: 3212-2071

Gerar: aqui-ma@oimparcial.com.br

WhatsApp: (98) 991888267

facebook.com.br/oimparcialma

Twitter: @oimparcialonline

Instagram: @oimparcial

Snapchat: impar.online
www.oimparcial.com.br

**CONCURSOS
E EMPREGO**

Mais de 1.000 vagas abertas

UEMA: salários de R\$ 8 mil

A Universidade Estadual do Maranhão (Uema) reabre as inscrições do Concurso Público válido por dois anos, destinado ao Departamento de Ciências da Saúde, pertencente ao Centro de Estudos Superiores de Caxias. Os interessados nas áreas de: Ciências da Saúde/ Medicina/ Doenças infecciosas e parasitárias (1); Ciências da Saúde/ Medicina/ Patologia (1); Ciências da Saúde/ Medicina/ Clínica Médica (1); Ciências da Saúde/ Medicina/ Oncologia (1); e Ciências da Saúde/ Medicina/ Anestesiologia (1) podem se inscrever até o dia 20 de julho de 2018, no Protocolo Geral da UEMA ou no Protocolo do Centro de Estudos Superiores de Caxias – CESC, no horário das 14h às 17h. A taxa é de R\$ 100,00. Já a área de Ciências Biológicas/ Fisiologia/ Biofísica (1), teve as inscrições encerradas no dia 11 de maio de 2018. Os contratados devem cumprir carga horária de 40h semanais e farão jus à remunerações de R\$ 6.166,88 a R\$ 8.236,21. Como forma de classificação, haverá prova escrita, com leitura pública e didática, ambas de caráter eliminatório e classificatório, e de julgamento de títulos, de caráter apenas classificatório.

Inscrições para concurso de Presidente Dutra estão abertas até o dia 23. Os salários chegam a R\$ 15 mil

A Prefeitura de Presidente Dutra, no Estado do Maranhão, ainda está com inscrições para Concurso Público que tem como objetivo o provimento de 1.031 vagas, sendo 413 imediatas e 618 para formação

de cadastro de reserva. Vale ressaltar que há funções para pessoas com deficiência.

Os contratados vão cumprir jornadas de 24h a 40h semanais, com remunerações que partem de

R\$ 954,00 e podem chegar até R\$ 15.000,00.

Para participar, os interessados precisam arcar com as taxas nos valores de R\$ 90,00 a R\$ 140,00 e se inscrever até 23 de julho de 2018, pelo endereço

eletrônico www.gabrielexcelencia.net.br.

Aqueles que tiverem as inscrições aceitas serão submetidos à prova objetiva, prevista para o dia 9 de setembro de 2018, seguida pela análise curricular.

Cremer abre vagas para trainee

A Cremer, empresa brasileira de produtos voltados para o bem-estar, recebe inscrições para seu Programa de Trainee Cremer 2019, com vagas

para recém-formados em qualquer área do conhecimento. Candidatos de todas as regiões do Brasil podem participar do processo seletivo.

○ VAGAS DE TRAINEE NA CREMER

Com objetivo de atrair novos talentos que possam contribuir com o crescimento organizacional, a empresa aceita candidaturas de jovens profissionais formados há, no máximo, três anos a partir do início do programa. É imprescindível ter conhecimento na língua inglesa e disponibilidade para viagens e mudança de cidade.

A Cremer oferece remuneração compatível com o mercado de trabalho, mais os benefícios de plano de saúde, plano odontológico, vale-refeição ou restaurante no local, vale-transporte, seguro de vida e previdência privada.

A primeira etapa do processo seletivo consistirá em teste on-line, com questões sobre inglês, raciocínio lógico e atualidades. Os candidatos com bom aproveitamento serão convocados para as fases presenciais de seleção, com dinâmica de grupo, painel de negócios e entrevista com os gestores da companhia. A divulgação dos resultados está prevista para ocorrer até o final de novembro deste ano. Já o início as atividades está programado para janeiro de 2019.

INSCRIÇÕES PARA AS VAGAS DE TRAINEE

Quem tiver interesse em participar da seleção deve cadastrar currículo no site www.vagas.com.br/v1719808.

Concursos para o 2º semestre

O ano de 2018 está propício para os concurseiros. Só no primeiro semestre, foram publicados editais em diversas áreas do setor público. Estudar antes de o edital ser publicado pode fazer a diferença na hora da prova. Por isso, quem quer seguir carreira no setor público deve aproveitar os concursos previstos para dar a largada nos estudos. Confira sugestões de certames: INSS: A carreira de Técnico do Seguro Social garante mais de R\$ 5 mil de remuneração e exige apenas nível médio.

MPU: A expectativa é que sejam abertas vagas para Técnico e Analista do Ministério Público da União. Os cargos, para níveis médio e superior, têm salários entre R\$ 6 mil e R\$ 11 mil.

PRF: Estão previstas 500 vagas para a Polícia Rodoviária Federal ainda em 2018. A carreira de nível superior tem salário acima de R\$ 9 mil.

CONCEIÇÃO SALGADOS
ACEITAMOS ENCOMENDA PARA TODOS OS EVENTOS
GRANDE PROMOÇÃO NO MÊS DE JUNHO
A partir de 500 salgados, ganha 200 + 1 copo da Conceição Salgados
Corra e aproveite é o mês da copa. Do dia 01/06 a 30/06.
Deus seja Louvado! **98900-7562**
(98) **98701-7082**

BENEFÍCIOS NEGADOS?
Fale com Advogados especialistas em INSS. Aposentadorias, Auxílio Doença, Benefício aos Idosos/Deficientes, Revisões. Rua Celso Magalhães, 639, loja 3 - Centro de São Luís (próximo ao Ginásio Costa Rodrigues).
98 3302-9934/98477-3886

Contrata-se pessoas para trabalhar com vendas externas, na área de confecções e cosméticos
E-mail: selecaoointeto@gmail.com
98858-8679

OPORTUNIDADE
40 VAGAS P/ BOLSA DE ESTUDOS
OPERADOR DE CAIXA
+ Primeiros Socorros Básico
+ Informática Aplicada **NOVIDADE!**
+ENCAMINHAMENTO P/ VAGAS EM: LOJAS • SHOPPINGS • SUPERMERCADOS • FARMÁCIAS
+CARTA DE RECOMENDAÇÃO
ENVIE SMS/WHATSAPP e GANHE
DESCONTO ATÉ 50%
98833-1000 / 3242-1000 / INTERDIGITUS

Keru sorvetes
Fabricamos e distribuímos picolés, sorvetes e moreninhas, seja dono do seu negócio a partir de: **R\$ 70,**
Enviamos cartazes, pazinhas, aceitamos cartões de créditos e levamos a máquina até o seu domicílio, ligue agora mesmo e informe-se.
(98) **3222-5324 | 3083-3454**

**BAIRRO
A BAIRRO**

Reforço na saúde

Capital maranhense ganha UTI pediátrica e governo entrega 12 ambulâncias no interior do Estado

O Governo do Estado expande assistência para crianças com patologias cardíacas congênitas no Maranhão. Dessa forma, a Secretaria de Estado da Saúde (SES) realizou a entrega de nove leitos de Unidade de Terapia Intensiva (UTI) Pediátrica Cardiológica e oito enfermarias no Hospital Dr. Carlos Macieira, em São Luís.

A UTI Pediátrica Cardiológica realizará cerca de 15 cirurgias por mês e atenderá crianças de até 14 anos. A equipe multidisciplinar é composta por médicos, enfermeiros, fisioterapeutas, psicólogos, nutricionistas e fonoaudiólogos.

Os pacientes da UTI Pediátrica serão regulados de unidades de referência infantil do Estado e com diagnóstico de patologia cirúrgica.

Entrega de ambulâncias

O Governo do Estado também reforçou a saúde no interior do Maranhão. A Secretaria de Indústria, Comércio e Energia (Seinc) entregou 12 ambulâncias que foram doadas por intermédio de contrapartida social.

O ato é resultado da política de atração de investimentos do Estado. As doações dos veículos, totalmente equipados, fazem parte do compromisso assumido pela empresa Raízen, que está instalando uma base de distribuição de combustíveis na área industrial de São Luís.

A nova base de distribuição ocupa uma área de 10 hectares, doada pelo Governo do Maranhão, mediante o compromisso de geração de empregos, arrecadação de impostos, entre outros, e tem previsão para iniciar suas atividades em 2019. O investimento conta, ainda, com mais contrapartidas sociais, como a doação de mais ambulâncias. Recentemente, foram doados equipamentos e um caminhão ao Instituto de Metrologia e Qualidade Industrial do Maranhão (Inmeq).

Cidade mais limpa a cada dia

A Prefeitura de São Luís, por meio do Comitê Gestor de Limpeza Urbana, segue avançando nos serviços de capina e roçagem na capital e desde o início de 2018 já capinou quase seis milhões de metros quadrados em toda a cidade. Os serviços, que seguem orientação do prefeito Eivaldo, são executados regularmente nos principais corredores de tráfego de São Luís, praças e outros logradouros de grande circulação de pessoas. O objetivo é manter a cidade limpa, eliminar possíveis focos transmissores de doenças e, ao mesmo tempo, contribuir para melhorar ainda mais o paisagismo urbano e a qualidade de vida da população.

Ao longo da últi-

ma semana, foram capinados e roçados os canteiros centrais e passeios das avenidas Jerônimo de Albuquerque, José Sarney (São Cristóvão), dos Holandeses, Carlos Cunha, dos Africanos, Colares Moreira, Guajaras, Maria Alice (Olho d'Água) e Anel Viário. À medida que os agentes de limpeza vão concluindo uma via, os serviços avançam para outros corredores de tráfego da cidade.

A presidente do Comitê Gestor de Limpeza Urbana, Carolina Moraes Estrela, informa que os serviços de capina e roçagem são programados de forma que todas as avenidas da cidade recebam estas ações com a mesma periodicidade.

Internet, asfalto e fardamento

O governador Flávio Dino fará uma série de entregas nesta quarta-feira (4) em quatro cidades: Pindaré-Mirim, Mirinzal, Axixá e Icatu. São inaugurações em diversas áreas.

A agenda começa às 9h em Pindaré-Mirim, com a entrega da reforma do Engenho Central de São Paulo e da revitalização das Praças Centrais, São Pedro e Nagib Haickel. Flávio também entrega obras do Mais Asfalto e o projeto Maranet, de acesso gratuito à internet.

Em seguida, o governador estará em Mirinzal, às 11h, com mais uma inauguração

do Maranet. A cidade vai receber também o Canal do Povoado Estiva dos Mafras e fardamentos para alunos da rede estadual. Além disso, será autorizado o início de novas obras do Mais Asfalto.

A previsão é que Flávio Dino esteja em Axixá às 14h30, para a inauguração da ampliação do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IEMA) e para a entrega de mais uniformes.

Em Icatu, às 16h, será feita outra inauguração do Maranet, além da distribuição de fardamentos e vistoria nas obras do Mais Asfalto.

NOSSA

DESDE 2015, nos meses de outubro e novembro, a NOSSA CLINICA realiza MAMOGRAFIA e ULTRASSON. Todos juntos apoiamos essa causa!

3232.1154/3221.2422/9-8909.0999 Rua do Passeio, 643 - Centro (em frente ao hospital Socorrão 1)

<p>Temos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cardiologista Eco, Mapa, Holter Ginecologia Risco Cirúrgico Ultrassom Endoscopia  <p style="font-weight: bold; background-color: #0070c0; color: white; padding: 2px;">TEMOS LABORATÓRIO</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: #0070c0;">CONSULTAS MÉDICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ANGIOLOGIA R\$ 100,00 APLICAÇÃO DE VARIZES R\$ 60,00 CARDIOLOGIA (CONS+ ECG) R\$ 120,00 CLÍNICA GERAL R\$ 90,00 ENDOCRINOLOGIA R\$ 120,00 FONOAUDIOLOGIA R\$ 80,00 GASTROENTEROLOGIA R\$ 100,00 GERIATRIA R\$ 120,00 GINECOLOGIA CONSULTA R\$ 100,00 HEPATOLOGIA R\$ 150,00 PREVENTIVO R\$ 30,00 REUMATOLOGIA R\$ 100,00 NUTRIÇÃO R\$ 90,00 OBSTETRÍCIA R\$ 100,00 OFTALMOLOGIA R\$ 100,00 ORTOPEDIA R\$ 100,00 OTORRINO R\$ 100,00 RISCO CIRÚRGICO R\$ 120,00 VASCULAR R\$ 120,00 UROLOGIA R\$ 110,00 	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: #0070c0;">PRINCIPAIS EXAMES (FAZEMOS EXAMES PARA CONCURSO)</p> <ul style="list-style-type: none"> AUDIOMETRIA TONAL E VOCAL R\$ 50,00 COLPOSCOPIA R\$ 50,00 DENSITOMETRIA ÓSSEA R\$ 90,00 DOPPLER CARÓTIDAS R\$ 180,00 ENDOSCOPIA R\$ 175,00 ELETOENCEFALOGRAMA R\$ 80,00 ELETRCARDIOGRAMA (ECG) R\$ 35,00 ECO, MAPA, HOLTER R\$ 120,00 CADA FUNÇÃO PULMONAR R\$ 85,00 MAMOGRAFIA DIGITAL R\$ 80,00 PENISCOPIA R\$ 100,00 RAIO X, a partir de R\$ 35,00 RESSONÂNCIA a partir de R\$ 450,00 SESSÃO COM FONO R\$ 40,00 TESTE ERGOMÉTRICO R\$ 120,00 TC CRÂNIO R\$ 250,00 TC TORÁX R\$ 290,00 ULTRASSONOGRAFIA a partir de R\$ 80,00 VIDEOLARINGOSCOPIA R\$ 150,00
---	---	--

de segunda a sábado **Ressonância**

a partir de R\$ 450,00

Mamografia R\$ 70,00

Densitometria R\$ 70,00



HABILITE-SE AGORA!

Por apenas **R\$ 999,00 A VISTA**

GRÁTIS TODAS AS TAXAS DO DETRAN

VAGAS LIMITADAS GARANTA A SUA!

nova direção

98 3238.8198
98 98834.6430
98 99611.3524

Rua M, nº 6 - Cohatrac I
ao lado do EletroMateus
antigo supermercados Silmar

PAGUE EM ATÉ 3X NOS CARTÕES

*Promoção válida até 31/04/2018

TE CONTEI



Aristeu ensina sobremesa para os fãs

O maranhense Aristeu que participou da atual edição do programa culinário 'Masterchef' da Band (TV Maranhense) exibe todo o seu talento, agora de casa, para os fãs e seguidores nas redes sociais. A mais recente receita ensinada pelo chef da cidade de Imperatriz foi uma de suas sobremesas preferidas. "Essa é uma das minhas sobremesas favoritas! Compartilhar com vocês meu amado: Pudim de Cumarú", escreveu o chef. Na legenda, Aristeu explica o passo a passo da receita, que pela foto, parece ser deliciosa. Confere lá!

Marrom participa da gravação do DVD de Mumuzinho

O cantor Mumuzinho gravou seu mais novo DVD no último domingo, 1º, 'A Voz do Meu Samba'. O show, que aconteceu na Barra da Tijuca (RJ), contou com a participação especial de cantores como Alcione, Xande de Pilares, Dudu Nobre, entre outros. No momento da participação de Alcione, Mumuzinho que já havia representado a Marrom no 'Domingão do Faustão', no quadro 'Show dos Famosos', repetiu a dose ao vivo e a cores diante da cantora e do público. Depois de gravar a música com a maranhense, Mumuzinho fez uma homenagem para a cantora que ficou emocionada e deu boas gargalhadas. Nas redes sociais, Alcione agradeceu. "Adorei participar do DVD de @mumuzinho, filho que a música me deu! Que Deus, Nossa Senhora e todos os seres de luz te abençoem sempre! Você não é um qualquer!!!! Nunca foi e nunca será! (Alcione)" escreveu a cantora.

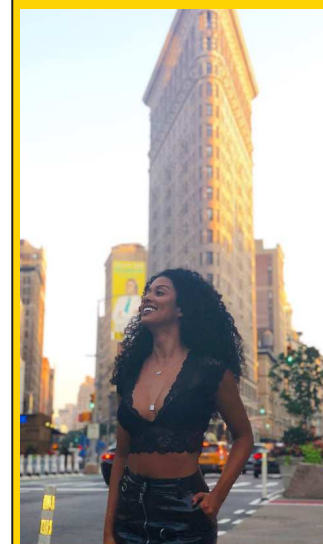


Amor até na hora de torcer pela Seleção Brasileira

Quem disse que homem é incapaz de demonstrar carinho pela esposa/namorada quando está rolando futebol na TV? Esse não é o caso de Whindersson Nunes, por exemplo. Apaixonado, o youtuber fez questão de assistir à vitória do Brasil sobre o México nas oitavas de final da Copa do Mundo da Rússia com Luísa Sonza vestindo uma camisa super romântica. Em foto publicada por ele no Instagram, enquanto a partida das oitavas de final ainda rolava, os dois aparecem lado a lado no sofá. Na camisa dele estava escrita a sílaba LO e, na dela, VE. Ou seja, LO + VE = LOVE, amor em inglês. "Se não for para torcer assim eu nem torço", escreveu Whindersson Nunes na legenda da publicação.

Deise está em Nova York

A Miss Maranhão 2016, Deise D'Anne, está em Nova York! A musa compartilhou com os fãs uma belíssima foto em New York, conhecida como a 'cidade que nunca dorme'. A legenda utilizada na foto dizia: "The best place of the world. Thank's for all God. #godsplan" – "O melhor lugar do mundo. Obrigada Deus por tudo." Os fãs da maranhense não perderam tempo e elogiaram demais Deise e a cidade. "PISOOOOO MTO!!!! MELHOR CIDADE DO MUNDO!!!!", disse uma internauta.



PROMOÇÃO DE ANIVERSÁRIO

40% 30%

FORMAÇÃO DE VIGILANTES E RECICLAGEM DE VIGILANTES

OUTROS CURSOS

17 ANOS

FORMAV

CENTRO DE FORMAÇÃO DE VIGILANTES

O MELHOR PREPARATÓRIO EM SEGURANÇA!

Rua Odilon Soares, 39 Monte Castelo
www.formav.com.br
formav@formav.com.br

(98) 3253.6801 | 3243.1548
98421.2741

PAGUE EM ATÉ 6X

TUDO INCLUSO NO VALOR DO CURSO:
Camisa, apostila, equipamentos para aulas teóricas e práticas, aluguel de armas e munição + certificado (1 por curso)

***Promoção prorrogada de 03/07 a 07/07/18**

Receitas rápidas no micro-ondas

Conheça quatro receitas muito práticas para fazer no micro-ondas, que são perfeitas para aqueles dias de corre-corre

1 - ARROZ FRITO NO MICRO-ONDAS

Porções:

Você vai precisar de:
100g (½ xícara) de arroz;
235ml (1 xícara) água;
1 colher de sopa de molho de soja;
1 colher de chá de óleo de gergelim;
2 fatias de bacon, picadas;
65g (½ xícara) de ervilha e cenoura em conserva;
2 ovos;
Sal a gosto;



CEBOLINHA FRESCA, PARA DECORAÇÃO

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, coloque arroz, água, molho de soja, óleo de gergelim e bacon. Mexa e leve a tigela ao micro-ondas, tampada, por cerca de 6 a 8 minutos, até que o arroz esteja cozido;
2. Acrescente a ervilha e a cenoura em conserva ao arroz e misture;
3. Em uma caneca, que pode ser levada ao micro-ondas, bata os ovos com sal;
4. Leve os ovos e o arroz novamente ao micro-ondas, por cerca de 1 a 2 minutos, até que os ovos estejam cozidos;
5. Divida os ovos em pedacinhos e então misture com o arroz;
6. Decore com a cebolinha e sirva!
7. Bom apetite!



2 - MACARRÃO DE ABÓBORA COM ALMÔNDEGAS NO MICRO-ONDAS

Porções:

você vai precisar de:
1 abóbora espaguete;
1 colher de sopa de óleo;
Sal a gosto;
Pimenta a gosto;
12 almôndegas, cozidas;
520g (2 xícaras) de molho para macarrão;
Queijo parmesão ralado, para acompanhar;
Salsinha fresca, picada, para acompanhar;

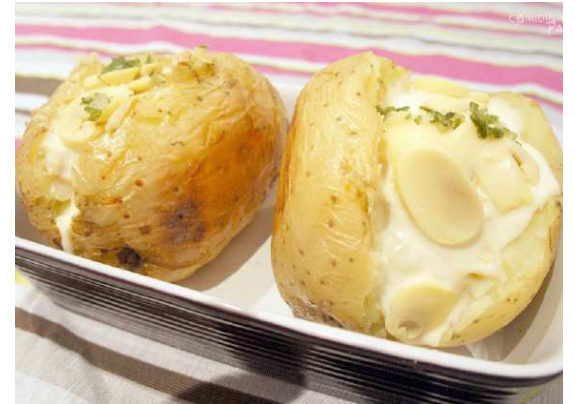
Modo de preparo:

1. Corte a abóbora espaguete no meio. Caso esteja com dificuldades, faça uns furos com uma faca e leve ao micro-ondas por 5 minutos;
2. Retire as sementes e as partes fibrosas com uma colher. Depois, esfregue óleo, sal e pimenta em toda sua superfície;
3. Leve ao micro-ondas por cerca de 10 a 15 minutos, até que a abóbora esteja tenra e sua pele possa ser retirada com facilidade;
4. Usando um garfo, desfie a abóbora em fios parecidos com os de macarrão;
5. Leve as almôndegas com o molho de macarrão ao micro-ondas, cobertas, por cerca de 2 minutos ou até que elas estejam completamente aquecidas;
6. Coloque as almôndegas e o molho sobre cada uma das metades da abóbora e decore com o queijo ralado e a salsinha;
7. Bom apetite!

3 - BATATA ASSADA EM 10 MINUTOS

Porções:

Você vai precisar de:
1 batata vermelha, lavada e escovada;
1 colher de sopa de óleo
Sal a gosto;
2 fatias de bacon;
25g (¼ xícara) de queijo cheddar ralado;
Sour cream (creme azedo), para acompanhar;



CEBOLINHA FRESCA PARA ACOMPANHAR

MODO DE PREPARO:

1. Faça buracos na batata com um garfo e então esfregue-a com o óleo e o sal;
2. Coloque as fatias de bacon no mesmo prato da batata e leve ao micro-ondas por 7 a 9 minutos, até que o bacon fique crocante e a batata fique tenra. Não deixe o bacon queimar;
3. Esmalhe o bacon após ele esfriar;
4. Corte a batata no meio e use um garfo para amassar a "polpa" de ambos pedaços;
5. Polvilhe o queijo por cima e leve ao micro-ondas por mais 30 segundos;
6. Cubra com sour cream, migalhas de bacon e cebolinha;
7. Bom apetite!

4 - OMELETE NA CANECA EM 3 MINUTOS

Porções:

Você vai precisar de:
2 ovos;
½ pimentão, em cubos;
2 fatias de presunto, em cubos;
10g (¼ xícara) de espinafre fresco;
Sal a gosto;
Pimenta a gosto.

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes em uma caneca que possa ser levada ao micro-ondas;
2. Cozinhe por 2 a 3 minutos, tendo cuidado para que o ovo não vaze; mexa quando estiver na metade do processo;
3. Bom apetite!



AQUI
ESPORTES

É final do Nordeste

Sampaio e Bahia começam a decidir a Copa do Nordeste, nesta quarta-feira. O Tricolor treinou apenas uma vez e o time baiano tem desfalques

Felipe Luís descarta titularidade

O triunfo do Brasil por 2 x 0 sobre o México foi marcante para Felipe Luís. Aos 32 anos, o lateral-esquerdo teve sua primeira oportunidade como titular na Seleção, na Copa do Mundo, e contribuiu para a classificação da equipe às quartas de final. Ele ocupou a vaga de Marcelo, poupado por ainda estar em recuperação de dores na região lombar, mas descartou a possibilidade de ser mantido na equipe para o confronto com a Bélgica, em Kazan, na sexta-feira. "Esse não é o meu objetivo na Copa. Quero fazer o melhor possível para o time ganhar, dentro ou fora de campo", afirmou.

Maradona se oferece para treinar Argentina

Diego Maradona apareceu mais do que o técnico Jorge Sampaoli, na Copa do Mundo da Rússia. Em todos os jogos da Argentina, as câmeras de televisão pegavam cada movimentação do ex-jogador nas tribunas do estádio. Agitado, dormindo e até recebendo atendimento médico. Cada passo de Maradona durante o Mundial rendeu destaque. Sua opinião, é claro, também ganhou as atenções da mídia. Na mais recente delas, o ídolo argentino, indignado com as fracas apresentações na Copa, ofereceu-se para treinar a Seleção de seu país sem receber salários. "Sim, e eu trabalharia de graça. Eu não pediria nada em troca", disse Maradona.

O Sampaio Corrêa decide a Copa do Nordeste com o Bahia, às 21h45 desta quarta-feira (4), no Estádio Castelão. O time tricolor tem um grande trunfo nas mãos: o fator casa. Neste Nordeste, o Sampaio tem 52,4% de aproveitamento em seus domínios.

O técnico Roberto Fonseca teve apenas um dia para treinar, pois a última partida foi contra o Londrina, no empate em 1 x 1, no domingo (1º).

Com isso, o treinador não terá muito o que fazer, pois tem uma equipe com problemas de escalação. Dessa forma, a equipe boliviana deve ir a campo com: Andrey; Bruno Moura, Joécio, Maracás e Alyson; Willian Oliveira, Diego Silva, Fernando Sobral, Danielzinho e João Paulo; Uillian Barros. A partida de volta entre as equipes será no próximo sábado (7), na Fonte Nova, às 17h45.

SAMPAIO NA COPA DO NORDESTE 2018

Aproveitamento

10 - jogos
4 - vitórias
5 - empates
1 - derrota
63% de aproveitamento

Saldo de Gols

gols a favor - 12
gols contra - 4

Gols (mandante) no campeonato
gols a favor - 9
gols contra - 0

Gols (visitante) no campeonato
gols a favor - 3
gols contra - 4

Público do Campeonato (total)
média - 3.410
total - 20.461



Bahia terá problemas na escalação

Com dores no joelho, o volante Elton foi vetado pelo departamento médico e não viajou para o Maranhão. O técnico Anderson Moreira realizou o último treino tático e parou a atividade em diversos momentos. Além disso, ele aproveitou para ensaiar jogadas de bola parada. O atacante Júnior Brumado esteve em campo e participou da atividade. A presença dele, no entanto, não é garantida. Os jogadores viajam pela tarde e o clube não divulgará a lista de relacionados. No treino da manhã, Edigar Junio e Marco Antônio fizeram um treino físico. Kayke e Douglas seguem como desfalques.



Histórico da Copa do Nordeste

Copa do Nordeste de Futebol é considerada um dos campeonatos regionais mais importantes do país. O Nordeste foi organizado oficialmente, pela primeira vez, em 1994, ficando sem competições em 1995 e 1996, retomando em 1997 até 2003, época em que passou a ser organizado pela Confederação Brasileira de Futebol (CBF).

Teve quase todas suas edições canceladas entre 2004 e 2012, com exceção

da edição de 2010. Retornou novamente ao calendário do futebol brasileiro em 2013.

Entre as edições de 1997 e 1999, o campeão garantiu também uma vaga na Copa Conmebol, mas a partir das edições de 2000 até 2013 o campeão não garantiu vaga, porque a Copa Conmebol foi extinta.

Das 14 edições realizadas, houve sete clubes campeões. O Vitória é o

maior vencedor do Nordeste, com quatro títulos, seguido do Sport e do Bahia, com três conquistas, e de América de Natal, Campinense, Ceará e Santa Cruz, com uma conquista cada.

O que chama a atenção é que o Sampaio é o primeiro maranhense a disputar a final da competição regional e vai enfrentar o Bahia, que já esteve em seis finais, sendo que em três oportunidades levou o título. O Bahia

é o atual campeão e quer se igualar ao maior rival: o Vitória.

Por outro lado, o Tricolor maranhense quer conseguir o primeiro título. Entre as edições de 2014 e 2016, o campeão garantiu também uma vaga na Copa Sul-Americana. A partir de 2017, o campeão garante vaga direta às oitavas de final da Copa do Brasil do ano seguinte, que será repetido na edição de 2018.

**RONDA
POLICIAL**

Estuprou aposentada e foi em cana

Violência contra a mulher cresce a cada dia no Maranhão e mais um caso foi registrado no Estado. Na cidade de Santa Helena, um homem foi preso depois de ter estuprado uma mulher de 53 anos. Itamar Silva Sousa, de 44 anos, que é ajudante de pedreiro, teria violentado sexualmente a aposentada Rosa Laura da Silva Fonseca, de 53 anos. O homem foi detido por populares, que acionaram a Guarnição da Polícia Militar. Ao chegar no local e constatar a veracidade dos fatos, Itamar foi preso e encaminhado para a Delegacia Regional de Pinheiro.

Executado com 9 tiros

Ricardo Rodrigues Miranda foi assassinado com vários tiros, em João Lisboa, interior do Maranhão. Segundo a polícia, foram pelo menos nove tiros. O crime foi praticado em frente ao campo de futebol, no bairro Patrocínio. Os suspeitos, após cometerem o crime, fugiram. A Polícia Civil está investigando para descobrir a autoria e a motivação.

Bebê assassinada pelos pais

Casal é suspeito de agredir filha de dois meses até a morte. Os pais foram detidos e a polícia investiga o caso. A brutalidade aconteceu em Dom Pedro

Brutalidade e crueldade! Com essas palavras pode-se definir a morte de uma bebê de apenas 2 meses de vida. O caso foi registrado na cidade de Dom Pedro, distante 324 km da capital maranhense. Os principais suspeitos são os pais da criança: uma jovem de 18 anos e um adolescente de 17 anos.

A vítima foi a óbito após dar entrada, na noite da segunda-feira (2), no Hospital Geral de Presidente Dutra, com hematomas e ossos quebrados.

A polícia foi acionada pelo médico que atendeu a criança. De acordo com os policiais que receberam a ocorrência, os pais são usuários de drogas e deram versões desencontradas durante os depoimentos. "A criança estava completando dois meses. Conversan-

do com os pais, eles deram versões desencontradas. Em uma, ele disse que a criança caiu do berço e, em outra, que teria caído da cama há cerca de sete dias", informou o investigador da Polícia Civil, Jackson Douglas Ferreira.

De acordo com as informações, os pais ainda chegaram a dizer que as lesões foram causadas após um suposto engasgamento.

Todas as versões foram descartadas, tanto pelo médico, quanto pela polícia. A criança, que chegou ao hospital em estado gravíssimo, tinha a clavícula e os ossos das pernas quebrados. A bebê foi encaminhada ao Instituto Médico Legal (IML), em Timon, durante a madrugada de terça-feira (3), e já foi sepultada.



Polícia Militar evita assalto em posto



Uma ação da Polícia Militar culminou na prisão de um homem suspeito de assalto. Ruberlan Ferreira Santos, de 21 anos, é suspeito de cometer um crime em um posto de combustível, na BR-135, no bairro de Pedrinhas, em São Luís.

Segundo os militares, uma guarnição estava patrulhando no bairro, quando se deparou com algumas pessoas na rodovia, pedindo parada da viatura e apontando para um pos-

to de gasolina, indicando um assalto em andamento. Ao fazer a verificação, a PM constatou que, de fato, estava havendo um assalto no local.

Os militares prenderam o suspeito e evitaram o assalto. Durante a abordagem, foi apreendida a arma utilizada no crime, um revólver calibre 38 com cinco munições intactas. Ruberlan Santos foi apresentado na Delegacia Especial da Cidade Operária (Decop).