

## ANIVERSARIANTES



### Janeiro:

(01) Mutuo Nacano, Antonio Marques dos Reis, Maria Helena Santos, Lucimar do Valle Ribeiro, Sirca parecida de Souza, Rosangela Narda dos Santos, Maria Cicera Santos de Barros;  
(02) Uilson Aparecido Machado, Maria Alice Gonçalves de Oliveira, Iracema Nunes Amaral, Eloisa Figueiredo Garcia,  
(03) Altamirando de Amaral, Maria Aparecida Rita de Medeiros, Sônia Aparecida Vasconcelos Bin, Maria Helena da Silva dos Santos, Solange Aparecida Pedro, Daniela Isabel Calado Pereira dos Santos;  
(04) Adelião Silva Ferreira, Clemente Lima de Sousa, Euquidaine Vasconcelos Teixeira, Maria Celeste Simões Pereira de Jesus;  
(05) Geraldo Urias Borges, Armanda Rezende de Mesquita,  
(06) Eva Lima da Silva, Josefa Reis de Souza, Natanael da Rocha Sousa, Maria Jose da Silva, Ana Claudia Vasques Gonçalves Malvare, Luan Victor Silva, Gabriel Marques da Silva;  
(07) Erison Jose Domingues, Carlito Gomes de Oliveira, Claudio Manoel dos Santos, Carmem Silvia Ianneli

Sarmento, Ester de Lara, Maria Teodora da Silva Santos, Maria Eunice Silva Moreira, Lucimar Lima Taliano;  
(08) Edilide Lisboa, Elizete Fernandes dos Santos, Jose Francisco Lima Dos Santos;  
(09) Therezinha Lopes Dantas, Esmerina Benedita de Souza Costa;  
(10) Wanda Marques, Arizelda D Amico Mantovani, Florina Maria Coelho Braz, Maria das Graças Costa Lima, Laudelina Fernandes Alves, Paulo Cesar Casado, Lurdes Auta dos Anjos, Jose dos Santos;  
(11) Jose Marinho Ferreira, Mercia Martins Dall Acqua, Helena Amélia de Quadros Nassar, Maria Teresa Rapchan, Odete Maria Cirino, Lucineide Bezerra de Miranda, Livia Alves de Queiroz;  
(12) Maria do Carmo da Conceição Santiago, Jeane D Arc Branco de Araujo, Maria Eduardo Gomes, Josefa da Conceicao Almeida, Sebastiana Da Silva Santos, Eliana Zulianni Lopes;  
(13) Maria Edite da Silva, Martha Augusta Barreira, Maria Cecilia Pereira Trino, Maria Aparecida Gomes dos Santos;

(14) Maria Magdalena Tonon Melotti, Antonio Lira de Noronha, Maria Josefa Saraiva, Tamiko Endo Maia, Eliane Freire da Silva, Solange Dotta Rebutine, Anisia Oliveira de Sousa Silva;  
(15) Lauro Alves da Silva, Guiomar Maria de Jesus, Eulina Lindinalva do Espírito Santo, Leila Margareth Vaz, Dulcinea da Silva Cruz, Ester Oliveira dos Santos;  
(16) Gislaine Lizete Rodrigues Ribeiro;  
(17) Rosalino Lima dos Santos, Francisca Rubira Martinatti, Josirene Pinto;  
(18) Antonio Leandro Monteiro, Raimunda Carvalho Cruz;  
(19) Lourdes Rodrigues de Lima, Maria de Lourdes dos Santos, Maria Suelly Santana E Silva, Marinalva Batista dos Santos;  
(20) Cleide Aparecida Finatti Dias Gonçalves, Gilda de Oliveira Arcangelo Lopes, Nicole Arnoud Dias,  
(21) Alfredo Gregório Junior, Ana Maria de Almeida Abrantes, Maria do Carmo Melotti, Juvanes Maria da Silva;  
(22) Francisco de Santana, Odete Cardoso dos Santos, Elizabete de

Cássia Dias Fiorentino;  
(23) Valdeci Lima da Silva, Nobel Yutaka Miyashiro,  
(24) Maria do Carmo Amarante Carvalho, Eunice Nogueira de Santana;  
(25) Maria Amélia dos Santos, Cristina Jasponte Silva, Jorge Jose de Santana, Pedro Humberto Ribeiro, Eldito Bento, Cristina Célia Dias, Jose Carlos Silva,  
(26) Marlene Augusta Cucit, Natalina Mariano dos Santos, Jose de Assis Nascimento, Aldo Oliveira da Silva, Deborah Aparecida De Brito, João Gonçalves,  
(27) Marcela Comitre de Oliveira,  
(28) Maria José Correia Costa Maria de L Reis da Conceição, Marlene Bremer Felicio, Maite Martin Florido, Alessandra de Oliveira Santos;  
(29) Tereza de Andrade, José Carlos Pacheco, Fabio Nunes Máximo,  
(30) Abias Ferreira de Oliveira, Alike Vanda Apipe Vaz, Ivete da Silva Ribeiro, Marcia Regina de Araujo Guedes, Maria de Fátima Canelas, Valmir de Brito, Leticia Salor do Nascimento;  
(31) Maria de Lourdes Correia Sant Anna.

### Fevereiro:

(01) Valter Dorival Xavier, Ivone Domingues, Almira de Fatima Zacarias, Jose Aparecido de Souza;  
(02) Maria Helena Pires, Arismar Capucci de Oliveira, Catia Aparecida Duarte, Meire Adriana do Nascimento;  
(04) Maria de Lourdes Araujo Santos, Thiago Machado Pizzi, Levi Dias Carvalho de Andrade;  
(05) Edinalda Rodrigues de Oliveira, Luzia Bernardo da Silva, Maria Leite da Silva;  
(06) Neusa Aparecida da Silva,  
(07) Maria Zulma Zimmermann, Jefferson Pereira da Silva, Consolata Aparecida,  
(08) Dirce de Lima da Silva, Antonieta dos Santos Cunha, Lidia Maria da Costa Silva, Viviane Aparecida Diniz, Welson Teles de Menezes;  
(09) Antonio Rodrigues Gonzales, Sandra Regina de Paula, Therezinha Fernandes Alvares, Maria Aparecida de Campos Correa, Richard

Millennium Gitahy Turcato;  
(10) Ninfa Lourenço de Andrade, Francisco Leandro de Souza, Antonio Neto da Silva, Marilene Pereira da Silva,  
(11) Regina de Oliveira Costa, Antonio Aparecido de Almeida, Jaqueline Neres de Paula Oliveira,  
(12) Eulalia Viana Chaves, Paulo Ribeiro Filho, Sandra Regina Pereira Lima, Horistela Ferreira de Lima;  
(13) Gabriela Silva Santos, Alfredo de Souza;  
(14) Antonio Augusto Borelli, Hypolito Amaral, Maria Auxiliadora Oliveira Medeiros, Nair de Oliveira Ribeiro, Rogério de Andrade Junior, Adelaide Barroso dos Santos, Otanir Rosa;  
(15) Joel Florio da Silva; Pedro Cardoso Filho, Maria Alice Mariano, Armando Carlos;  
(16) Teresinha Teodora

Frasneli, Elecy da Costa, Maria Cristina de Oliveira, Ana Beatriz Guerra Campedelli, Maria Cristina da Silveira P. Coelho, Rebeca Yasmim Silva dos Santos, Maria Francisca Alves;  
(17) Maria José Freitas Silva, Analia Muniz Pereira Gonsalez, Sandra Regina Coelho Castro, Matheus Freire Da Silva;  
(18) Jose Barbosa Filho, Reinaldo Moreira Bruno,  
(19) Margarida Escudero Marcello, Antonio dos Santos Silva, Marlene Cecilia Bertoli Avanci, Samira Tania Chamone Arias, Elizabeth Robles, Kátia Santos Oliveira da Silva;  
(20) Violeta Spedini Macedo; Laert Rigo, Sandra Regina Dos Santos, Eliseu da Silva, Geralda Maria de Quadros, Denise Joaninha Rossi da Silveira, Carla Francine Ferraro, Alicia Bastos Gatti;  
(21) Aparecido Donizeth Calderani;  
(22) Ursulina de Oliveira Couto, Jose Heleno de

Albuquerque; Dulcelina Maria Teixeira,  
(23) Maria de Fatima Cardoso Franca, Valdete Lacerda de Santana, Vanilza Lisboa Pazotto, Breno Ribeiro Xavier,  
(24) Bernadete Eftting de Andrade; Eliana Maria Verta Ludovice Gasparini, Iracema Vigliar,  
(25) Mary Clark Craig, Elisabete Artibano Perdiza;  
(26) Lindinalva Maria Barros, Alexandre Sergio Barros, Maria Jose Oliveira Silva, Lidia Nascimento de Deonas,  
(27) Ana Vieira de Abreu, Ana Maria da Costa, Espedito Candido da Silva, Jose Edmilson Torres, Sergio Henrique dos Santos Silva, Rodrigo da Costa Gatti;  
(28) Ubiraci da Conceição, Lidia Therezinha Dos Reis, Maria Gomes da Silva, Ilca Maria Ruiz, Lucia Maria Roque Moreira, Lucio Lopes Xavier, Lenira Batista dos Santos, Gerson Pereira da Silva Filho, Leandro José dos Santos.

## SEGURADOS DEVEM FAZER RECADASTRAMENTO SEMESTRALMENTE



O IPMG realiza o recadastramento semestral em janeiro e julho para aposentados e pensionistas. O atendimento é de segunda a sexta-feira das 8h30 às 17h30. O Instituto está localizado na Rua Jaú, nº 880, 5º andar, Bairro Boqueirão.

A medida está prevista na Lei Complementar 607, de 09 de dezembro de 2011, e quem não se recadastrar terá o pagamento suspenso. Caso o segurado não possa comparecer, deve enviar uma Declaração de Vida com o reconhecimento de firma registrado em cartório.

Para realizar o recadastramento é preciso comparecer munido dos documentos originais e cópias do RG, além de levar o CPF, PIS/PASEP, título de eleitor e comprovante de residência. Outras informações podem ser obtidas pelo telefone 3476-1500.

## OS INVESTIMENTOS DO IPMPG

O IPMPG acumula um patrimônio de R\$ 445.460.368,97 com data base de Janeiro/2017. A carteira de investimento encontra-se bem diversificada e comprova seu desempenho, já que em dezembro/2016 atingiu 16,43% de rentabilidade de seus investimentos. Com a tendência de redução nos juros e também os desafios políticos e econômicos à frente, o importante é manter a "calibragem" da carteira de investimentos, aproveitando os últimos momentos de juros ainda

elevado. Assim, a alocação dos recursos para este início de ano está com o seguinte direcionamento: a) RENDA FIXA - deve estar centrada nos TÍTULOS PÚBLICOS FEDERAIS, com aposta na redução da taxa de juros. Fundos da família IRF-M tendem a ser boa alternativa para os investimentos. Fundos IMA-B ainda têm algum espaço para valorização, em especial nos vencimentos mais longos. Aqui, o impacto de uma eventual reforma da Previdência será sentido diretamente. b) RENDA VARIÁVEL

(AÇÕES) - a estratégia mais competitiva tende a ser fundos de VALOR. O mercado de renda variável tem reagido bem, com forte valorização. Contudo, a bolsa tem antecipado a melhora das expectativas. Importante manter alguma posição no segmento. O perfil deve ser de longo prazo e direcionado para fundos de "Valor", que apostam na melhora dos fundamentos da economia e seus impactos sobre as receitas empresas.

## PG COMEMORA 50 ANOS COM UM MÊS DE INAUGURAÇÕES

Praia Grande completou 50 anos de emancipação político administrativa no dia 19 de janeiro e quem ganha o presente é a população. Foi mais de um mês de programação com uma série de inaugurações, shows com artistas consagrados e ações de segurança que seguem

após a temporada de verão, quando a Cidade chega a receber 1,2 milhão de pessoas. As comemorações de aniversário garantiram muita diversão e ainda mais desenvolvimento para a Cidade. A programação de aniversário aconteceu entre dia 19 de dezembro do ano passado e 28

de janeiro. São dezenas de inaugurações nas áreas de educação, saúde, promoção social, obras, meio ambiente, serviços urbanos, segurança e mobilidade urbana, que vão melhorar a qualidade de vida dos mais de 300 mil moradores dos 32 bairros da Cidade.

### BENEFÍCIOS CONCEDIDOS NOS MESES DE JANEIRO E FEVEREIRO DE 2017

Aposentadoria Janeiro/2017		Pensões Janeiro/2017	
Servidores beneficiados	Valor pago	Servidores beneficiados	Valor pago
13	R\$ 107.194,21	2	R\$ 6.341,01
Aposentadoria Fevereiro/2017		Pensões Fevereiro/2017	
Servidores beneficiados	Valor pago	Servidores beneficiados	Valor pago
4	R\$ 58.561,58	2	R\$ 7.039,69

### Expediente:

O Informe IPMPG é uma publicação do Instituto de Previdência Municipal de Praia Grande (IPMPG) dirigida ao funcionalismo público. A entidade está localizada na Rua Jaú, nº 880, 5º andar, no Bairro Boqueirão. Telefone: (13) 3476-1500

## MAIS UM CONVIVER É ENTREGUE

A Melhor Idade de Praia Grande ganhou mais um endereço para se reunir e praticar atividades físicas e de lazer. O Vivência Tupi foi entregue no dia 3 de janeiro e a nova unidade fica na Rua Xavantes, nº 51, quase esquina com a praia. O Conviver Tupi também contará com o serviço de Centro Dia (Creche do Idoso) para atender aos idosos que precisam passar o dia na unidade, enquanto os parentes trabalham.

O Vivência Tupi é a nova unidade do Programa Conviver e está localizado geograficamente entre as unidades do Bairro Ocian e Boqueirão e passa a servir

como opção aos idosos que moram nos Bairros Aviação, Tupi, Tupiry e toda a região. Na unidade, os maiores de 50 anos podem realizar diversos tipos de atividade física, como ginástica e alongamento, e ainda aproveitar os momentos ociosos para interagir com outros idosos, nos jogos de dama, dominó, carteados e muito mais.

Inscrições – Quem tiver mais de 50 anos e quiser participar das atividades do Conviver Tupi deve procurar a unidade para se inscrever e ainda ajudar a criar a grade de aulas, já que a direção da unidade vai realizar uma pesquisa para saber quais as atividades que os inscritos querem fazer.



## PRAIA GRANDE É UM DOS DESTINOS MAIS PROCURADOS DO PAÍS NA ALTA TEMPORADA



Uma pesquisa divulgada pelo Ministério do Turismo revela os principais destinos de turistas nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro. Na frente de cidades como Salvador, Fortaleza e Santos, entre outras, Praia Grande ocupa a quarta colocação na preferência de turistas de todo o País, ficando atrás apenas de São Paulo, Florianópolis e Rio de Janeiro. O resultado confirma o posicionamento de Praia Grande como um dos principais destinos turísticos brasileiro, já apontado anteriormente pelo Mapa do Turismo, que, divulgado em julho de 2016, deu classificação máxima ao Município.

Atualmente, Praia Grande possui dois projetos de revitalização tramitando no Ministério do Turismo: o da Área de Lazer Ézio Dall'Acqua, conhecida como Portinho, e o da Avenida Vicente de Carvalho, centro comercial do bairro Ocian. Não só os projetos já em trâmite podem ser beneficiados. A Sectur espera obter recursos e formalizar convênios para outras iniciativas em estudo, como os que envolvem a divulgação da Cidade como destino turístico, além do fortalecimento dos eventos que já fazem parte do calendário oficial da Cidade.

## RECEITAS

Uma boa opção para o café da tarde ou para levar em uma confraternização é o **bolo de cenoura**.

Esse é um prato bem simples de fazer e agrada os amigos e toda a garotada.

### PREPARO

MASSA:

- 3 cenouras médias raladas
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó de boa qualidade
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

COBERTURA:

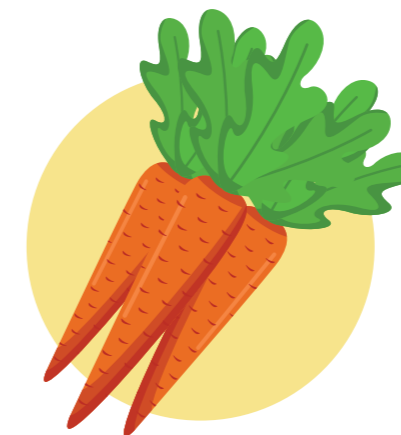
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (melhor usar chocolate em pó que achocolatado, pois o achocolatado é acrescido de açúcar e o sabor do chocolate fica mais fraco).
- 1 xícara (chá) de açúcar



### COMO FAZER A MASSA DO BOLO DE CENOURA

Para preparar o seu bolo de cenoura o primeiro passo é bater no liquidificador o óleo, os ovos e a cenoura. Feito isso, adicione o açúcar e deixe batendo em potência máxima por cinco minutos. Coloque essa mistura em uma tigela e acrescente os outros ingredientes com exceção do fermento. Misture com cuidado até virar uma massa bonita e homogênea. Se o seu liquidificador for de boa potência você pode misturar tudo nele mesmo ou usar a batedeira, de todas as formas o bolo fica gostoso, basta não adicionar o fermento em pó quando for misturar.

Com a massa praticamente pronta, adicione o fermento e mexa com bastante cuidado para misturar. Unte uma forma usando margarina e farinha. Despeje a massa na forma e leve ao forno previamente aquecido por quarenta minutos em temperatura média. É importante só abrir o forno depois desse período para que ele não abaixe.



### DICA ESPECIAL

Você deve usar pelo menos 250g de cenoura para garantir que o bolo não fique solado.

### COMO FAZER A COBERTURA

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Mexa constantemente até criar uma consistência de cremosidade. Caso queira uma cobertura um pouco mais líquida, você pode misturar cinco colheres de leite. Depois de desenformar o bolo é só colocar a cobertura.