

Curso e Palestras para os meses de agosto e setembro

Agosto
Fluxo de Caixa
Setembro
Na medida
Gestão Financeira

Fique Sabendo

Pág. 2

Promoção ACIAPAR 26 anos "AQUI VOCÊ MORA AQUI VOCÊ COMPRA"

Pág. 5

Congresso nacional debate mudanças na Taxa de Longo Prazo

Pág. 2

Bolo Mesclado

Pág. 6

Renda é o principal benefício de ser empresário

Pág. 4

Inauguração da Lounge Fitness

Pág. 7



Diretoria

Diretor Presidente Fábio José da Rocha Soares

Diretor Vice Presidente Antonio Luiz Gonçalves Mira

Diretor 1º Tesoureiro Jair Augusto Santiago

Diretor 2º Tesoureiro Jose Luiz Stadelmann

Diretor Secretário Raimundo Oliveira de Arruda

Presidente da FACESP

Alencar Burti

Presidente da RA-10
Ernesto Melo Bonilha

e-mails

aciapar_@hotmail.com aciapar.agro@hotmail.com marketing@aciapar.com.br gerencia@aciapar.com.br

Site

www.aciapar.com.br



(14) 99738-1320

Rua Francisco Alves de Almeida, 605 Paranapanema Fone: (14) 3713. 1160 Fax (14) 3713.1066

Rua das Copaíbas, nº 82 - Sala B Campos de Holambra Fone/Fax (14) 3769.1880.

Fique Sabendo!

- A ACIAPAR está colaborando com a prefeitura para a reativação da Feira da Lua, onde quem tiver interesse em participar pode fazer suas inscrições na Aciapar;
- Estamos colaborando com a coleta do lixo eletrônico deixando nosso dois prédio com ponto de coleta desses matérias.
- A aciapar esta com o sistema SRC (sistema de cobrança) para melhor auxiliar seus associados no recebimento e
- cobrança dos seus clientes inadimplentes.
- Informamos aos associados que estamos incluídos o nome dos devedores novamente, duvidas entre em contato com nossa equipe que passamos explicar qual o procedimento.
- Encerramos a edição de nosso informativo todo dia 18 de cada mês, matéria fotos ou sugestão enviar até esta data.

Congresso nacional debate mudanças na Taxa de Longo Prazo

Essa taxa foi criada para reduzir a diferença entre o custo que o Tesouro paga ao mercado para se financiar e aquilo que cobra nos empréstimos ao BNDES

O congresso está analisando mudanças na Taxa de Longo Prazo (TLP) – que será usada pelo governo para balizar os financiamentos do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES). Essa taxa substitui a Taxa de Juros de Longo Prazo (TJLP).

A TLP foi criada com o objetivo de reduzir a diferença entre o custo que o Tesouro Nacional paga ao mercado para se financiar, que é a Selic (hoje em 10,25% ao ano), e a taxa que a União cobra nos empréstimos ao BNDES, que é a TJLP, de 7% ao ano.

De janeiro a abril, o governo já teve um custo de R\$ 5,97 bilhões por causa dessa diferença (o chamado subsídio implícito). Mas, no passado recente, com um diferencial de juros maior, essa conta chegou a mais de R\$ 20 bilhões em 2014.

Críticos da proposta acreditam que a TLP não é uma boa alternativa, porque gera instabilidade para a dinâmica de projetos no Brasil. "Se eu não tenho linha de financiamento compatível com rentabilidade média esperada dos empreendimentos, não tenho investimento",

afirma o economista Antônio Corrêa de Lacerda, da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP),

"O custo de financiamento tem que ser compatível com a rentabilidade esperada dos projetos. Este é o drama que vivemos", diz. Lacerda afirma que o País precisa manter os investimentos com base nos moldes da atual TJLP para viabilizar processo industrial.

Para ele, a TJLP é a "muleta necessária" para financiar financiamentos no País, na ausência de ambiente propício. "O Brasil é um país com características próprias", defendeu.

TAXAS PARA EMPRESAS

Já o assessor especial de Reformas Microeconômicas do Ministério da Fazenda, João Manoel Pinho de Mello, defende a TLP em substituição à TJLP.

"Queremos fazer política industrial? Façamos. Mas há outros instrumentos", diz Mello.

Segundo ele, mesmo com a TLP substituindo a TJLP, as taxas cobradas de empresas ainda serão mais baixas que as de mercado. "O que a TLP fará ao longo de cinco anos é diminuir algo que é excessivo. Empréstimo abaixo de custo soberano, não temos ninguém (ofertando no exterior)", afirma.









Curso e Palestras para os meses de agosto e setembro



Aprenda a cuidar da saúde financeira do seu negócio controlando entradas e saídas e realizando projeções de ganhos e gastos futuros.

Serão trabalhadas as competências e conteúdos:

- Perceber as vantagens de se manter um fluxo de caixa na gestão financeira da empresa
- Conhecer os principais controles necessários para a organização financeira da
- Reconhecer o conceito do capital de giro Identificar as necessidades do capital de giro para melhor gerenciá-lo
- Realizar a projeção do fluxo de caixa e analisar os saldos

Informações e Inscrições: (14) 3713-1160 ou (14) 3769-1880

Local: Sala de Treinamento Aciapar

Rua Elizaro Pereira de Melo, 25 - Paranapanema







Investimento: R\$ 260,00 à vista ou 03 vezes sem juros

Rua Elizaro Pereira de Melo, 25 - Paranapanema

Público-alvo: Microempresas

Local: Sala de Treinamento Aciapar









VENDE-SE

A ACIAPAR VISANDO A COMPRAR UMA PROPRIEDADE MAIS NO CENTRO DA CIDADE, COLOCA A VENDA O PRÉDIO NA RUA ELIZARIO PEREIRA DE MELO, 25 (Sala de Treinamentos da Aciapar) Interessados entrar em contato pelo telefones

(14) 3713-1160



E- mail: drogaholanda@hotmail.com

Avenida das Posses, 130 Campos de Holambra

DROGA HOLANDA 3769-1551





Renda é o principal benefício de ser empresário



Donos de pequenos negócios também defendem que conciliar família e trabalho é mais uma qualidade do empreendedorismo.

- Manter a renda e ter independência financeira são os dois principais benefícios de ser dono do próprio negócio. De acordo com pesquisa realizada pelo Sebrae, 57% dos donos de pequenos negócios elencaram esses dois itens como vantagem. A possibilidade de conciliar trabalho com família e a realização de um sonho, também foram privilégios destacados pelos empreendedores ouvidos.

De acordo com o levantamento, os microempreendedores individuais (MEI) e os donos de microempresas são os que consideram a manutenção da renda como principal benefício. Já para os donos de pequenas empresas, a independência financeira vem em primeiro lugar.

"Cada vez mais é comprovada a tese de que muitas pessoas procuram no empreendedorismo uma nova forma de ganhar dinheiro. Abrir uma empresa tem ajudado trabalhadores a sustentarem suas famílias, permitindo também que passem mais tempo com elas", afirma o presidente do Sebrae, Guilherme Afif Domingos. Ele ressalta que abrir uma empresa implica em alguns cuidados e dedicação. "O importante é o potencial empreendedor estar preparado para abrir um negócio. O Sebrae oferece vários serviços, como capacitações e consultori-

as para ajudar os empreendedores a se realizarem na escolha que fizeram", complementa Afif.

A instituição conta com pontos de atendimentos em todos os estados brasileiros, e com um portal que ajuda o futuro empresário a se preparar para iniciar um negócio. Oferece ainda um Call Center (0800 570 0800), que faz atendimento gratuito. As soluções desenvolvidas pelo Sebrae atendem desde o empreendedor que pretende abrir seu primeiro negócio até pequenas empresas que já estão consolidadas e buscam um novo posicionamento no mercado. São oferecidos cursos, seminários, consultorias e assistência técnica para pequenos negócios de todos os setores.







Promoção ACIAPAR 26 anos "AQUI VOCÊ MORA AQUI VOCÊ COMPRA"

Promoção da Aciapar está a todo vapor já estamos com a participação de 70 empresas e gostaríamos de agradecer ao apoio do Banco Bradesco nosso parceiro nessa

promoção, e também as empresas patrocinadoras Líder Eletro Móveis, Rede Top Drogarias Paranapanema, Dia Super, Posto Graal, Eletro Comercial Intiwasi, Nakayoshi Assessoria

Contábil, Donna Maria Supermecados, Assis Matérias de Construções, Mercado Tomé, Açougue Central, Elétrica Mirvai, Rede Top Droga Holanda, Construmax, Super Freitas, Posto Novo Horizonte, Mercado Bortolleto, Assis Eletro Móveis e Lojas lyder's.

Segue abaixo o nome das empresas participantes até o mês de julho.

Empresas Participantes

Paranapanema Mercado Bortoletto Agro Amaral Assis Material de Construção Auto Elétrica Oliveira Auto Posto Novo Horizonte II Básico Material de Construção Capricho Moda Casa de Variedades Pedroso Constrular Mendes Dia Supermercado Paranapanema Docita Drogaria Liberdade Drogaria São Paulo Elétrica Mirvai Eletro Junior Óticas Orbital Floricultura Sempre Verde Ice Pizza (Pizzariria do Marcio) Lider Eletro Moveis Lojas Lyder's Mariana Copola Boutique Mercadinho do Valdir Mercadinho da Haidee Mercado 3q Mercado Modesto Mercado Tomé Neide Modas Ótica Centro Visão Padaria Lima Posto Graal San Ruralsimone moda Padaria União 2 Top Droga Paranapanema Xodó Confecção Xodó Presentes



Assis Eletro Moveirs Márcio Pedroso Padaria União

Campos de Holambra

Açougue Central Aska Acessossoria Contábil Assis Material de Construção Casa & Closet Casa de Variedades Pedroso Cida Modas Comercial Irmão Steltenpool Construmax
Cooperativa Agro Industrial
Comercial Vieira
Drogaria Santa Rita de Cássia
Dona Maria Supermercado
Elétrica Chiquinho
Fenamaq
Intiwasi
Irrigação Carriel
Lider Eletromóveis
Loja da Nenca
Lojas Lyder`s

Mercado MR
Nakayoshi Escritório Contábil
Odessa Modas
Óticas Centro Visão
Padaria Paes e Cia
Padaria Serrinha
Posto Gral Holambra
Rafa Color
Steltenpack
Super Freitas
Top Droga Holanda
Loja São José



Manutenção de Bombas AnaugerAntenas Parabólicas

Alb Sat



Rua Joaquim Vieira de Medeiros, 537 - Centro - Paranapanema eletrica.mirvai@hotmail.com







Bolo Mesclado



Ingredientes:

Massa:

- 1 tablete de chocolate meio amargo picada (200 gramas)
- 1 tablete de chocolate branco picado (200 gramas)
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara de (chá) de açúcar de confeiteiro
- 6 oves
- 3 xícaras de (chá) de farinha de trigo peneirada
- 2 colheres de (sopa) de fermento em pó peneirado

Cobertura:

- 1 e 1/2 xícara de (chá) de açúcar de confeiteiro
- 6 claras
- 1/2 xícara de (chá) de açúcar
- 1 xícara de (chá) de leite
- 1/2 xícara de (chá) de chocolate em pó
- 1 colher de (sopa) de manteiga

Recheio:

1 xícara (chá) de geléia de damasco

Modo de Preparar:

Massa:

Coloque separadamente os chocolates em 2 panelas e derreta-os em banho-maria. Retire e reserve.

Bata a manteiga na batedeira até obter um creme esbranquiçado. Acrescente, aos poucos, o açúcar de confeiteiro e bata por





mais 2 minutos. Adicione os ovos, um a um, e continue a bater até formar um creme homogêneo. Aos poucos, adicione a farinha de trigo e o fermento sem parar de bater.

Divida a massa em duas partes e em uma delas, acrescente o chocolate branco. Com a outra metade da massa. misture o chocolate meio amargo. Misture

Unte e forre com papel-manteiga 2 fôrmas redondas de 21 cm de diâmetro. Unteas novamente e polvilhe com farinha de trigo. Distribua a massa com chocolate branco em uma assadeira e na outra a massa com o chocolate escuro.

Leve para assar em forno médio. preaquecido, por 35 minutos, ou até que enfiando um palito, ele sala limpo. Desenforme os bolos ainda quentes e deixe esfriar.

Cobertura:

Coloque em uma panela o açúcar de confeiteiro e as claras. Leve ao fogo e, assim que levantar fervura, retire. Transfira para a batedeira e bata até formar um merengue consistente. Reserve.

Em outra panela, coloque o açúcar, o leite, o chocolate em pó e a manteiga e misture bem. Deixe cozinhar durante 20 minutos, sem parar de mexer, ou até começar a desgrudar do fundo da panela e formar uma calda encorpada. Retire e reserve.

Montagem:

Em um prato grande, coloque o bolo de chocolate melo amargo e espalhe por cima a geléia de damasco. Coloque em cima o bolo branco e distribua o merengue.

Com o auxilio de uma colher, coloque uma pequena quantidade de cobertura de chocolate sobre o merengue e faça círculos utilizando palitos de madeira, formando uma cobertura mesclada. Coloque o bolo na geladeira e sirva-o gelado. Preparo: 1 hora e 10 minutos + 35 minutos para assar o

Rendimento: 12 fatias



(14) 3733-4616 - 98124-7783 nova.teccopiadora@terra.com.br

Venda-locação e assitência em copiadoras e impressoras a laser

Remanufatura completa em cartuchos de toner

Venda de cartuchos de toner e de tinta novos e compativeis.

> JORGE UEBI MALUF Rua Espírito Santo, 1.289 REPRESENTANTE COMERCIAL



Avaré - São Paulo

- *****Fiscal
- Trabalhista



Nakayoshi

Assessoria Contábil Ltda



e-mail: nakayoshi@uol.com.br

Rua das Copaíbas, 82 - Sala A - Campos de Holambra - Paranapanema - SP.

3769-1355 /3769-1344 3769-1666 / 3769-1719





Inauguração da LOUNGE FITNESS



É com muito orgulho que a LOUNGE FITNESS anuncia sua inauguração em Holambra!

Localizada na rua das figueiras, 230. Ao lado da empresa Katraka-compra e venda de feijão.

Nossa academia oferece uma linha de equipamentos de qualidade, de última geração e com mensalidades acessíveis à todos os públicos! Venham nos visitar e fazer uma aula experimental!!!

"O SACRIFÍCIO é o intervalo entre o seu OBJETIVO E A SUA CONQUISTA"

#vempraLOUNGEFITNESS #fitnessdequalidade





















- ➤ Abertura, Alterações e Encerramento de Inscrição: Produtor Rural e Empresas Jurídicas (Firmas)
- ➤ Contabilidade Rural, Comercial e Industrial
- Escrita Fiscal
- Folha de Pagamento
- ➤ Assessoria Empresarial e Organizacional
- Intermediação no aproveitamento do ICMS na produção rural

PABX 3769.1353 3769.1780 (C) 14 3769.1718 3769.1668

E-mail: aska.dc.holambra@uol.com.br Site: www.escritorioaska.com.br

Av. das Posses, 55 - C. P. 380 - CEP 18725-000- Campos de Holambra - Estância Turística de Paranapanema - SP