



Minas Gerais

senac

notícias

órgão informativo do serviço nacional de aprendizagem comercial / senac • ano 27 • nº 160 • agosto/setembro 2008



Evandro Maia

Intercâmbio gastronômico valoriza a culinária latino-americana

Página 4

Unidade no Independência
inicia atividades

Dia de leitura: nova edição
do Livro de Graça na Praça

Página 2

Página 6

Mel e saúde



O mel é um alimento, como todos sabem, fabricado pelas abelhas. Elas recolhem o néctar das flores e o processam por meio de suas enzimas digestivas para, depois, armazenarem-no em favos. O alimento é, então, reservado para o consumo durante o inverno, nas colméias. Assim, surge aquele líquido em tom caramelado, viscoso e açucarado.

Mas você sabia que o mel também tem muitas qualidades para a saúde? Além de ser utilizado como adoçante, o alimento é muito reconhecido por suas propriedades terapêuticas, microbianas e anti-sépticas. Sua combinação com canela, então, é ainda mais eficaz no combate a uma série de doenças. Uma publicação canadense, inclusive, relacionou algumas enfermidades que podem ser tratadas e curadas a partir dessa saudável mistura: ela ajuda, por exemplo, a reduzir o colesterol nas artérias e a prevenir infartos. Outro destaque é a combinação com água quente, que pode curar artrite e infecções nos rins, bem como ajudar a fortalecer o sistema imunológico.

Aproveite para saborear o mel e conhecer os seus benefícios. Um alimento natural e que faz muito bem à sua saúde!

Nova unidade

Senac Minas oferece cursos em nova unidade no Estádio Independência



Cézar Mariano

Mais de 300 mil pessoas terão acesso às oportunidades de formação profissional

O Senac Minas, por meio de uma parceria firmada com o América Futebol Clube, tem trabalhado para oferecer cursos de qualificação profissional para os moradores da região do Estádio Independência, em Belo Horizonte. O objetivo é atender às demandas de capacitação e formação existentes na área, buscando incentivar a inclusão social e a melhoria da qualidade de vida das pessoas.

A parceria, firmada em 2007, resultou na criação de um Centro de Formação Profissional localizado nas dependências do Estádio. A nova unidade, que teve suas obras de adaptação encerradas recentemente, conta com sala multiuso, duas salas de aulas convencionais, galeria para exposições de artes e instalações administrativas, em um espaço de 240 metros quadrados. Os moradores já encontram oportunidades em cursos nas áreas de Informática, Gestão, Comércio e Imagem Pessoal, e também terão acesso a oficinas de artes, palestras e exposições.

Todas as atividades foram idealizadas a partir de pesquisa e programação feita pelo Ceplad Senac Minas – Centro de Pesquisa, Planejamento e Desenvolvimento –, que, desde o ano passado, realizou uma pesquisa das características e necessidades da comunidade local e do perfil do público-alvo das ações de desenvolvimento. Foram realizadas diversas reuniões com as lideranças da região para programar atividades de formação profissional que atendessem às necessidades locais, buscando incentivar a inclusão social e a melhoria da qualidade de vida das pessoas. “Ao



dialogar com as lideranças comunitárias tivemos a oportunidade de conhecer melhor o perfil dos moradores da região, suas necessidades e os problemas locais a serem superados”, conta o coordenador do Ceplad, Vinícius Márcio Horta.

De acordo com a coordenadora pedagógica do Senac Minas, Thaisa Galvão, a forte densidade populacional levou à configuração de uma programação diferenciada. “São mais de 300 mil pessoas que moram no entorno do Estádio, boa parte com mais de 50 anos de idade, e outros moradores que também estão à procura de oportunidades de trabalho”, destaca.

Além de gerar oportunidades de renda e emprego, outro diferencial da nova unidade é a possibilidade aberta aos moradores de realizar os cursos na própria região, sem a necessidade de se deslocar ao centro de Belo Horizonte.

As inscrições para os cursos oferecidos podem ser realizadas na própria unidade do Estádio Independência, localizada na Rua Ismênia Tunis, s/nº, bairro Horto. Os interessados devem estar munidos de CPF, carteira de identidade e comprovante de escolaridade. Informações sobre as atividades e a programação podem ser obtidas pelo telefone 0800 724 4440.

Nova turma de Administração pronta para o mercado

A Faculdade Senac Minas promoveu, no dia 10 de setembro, a formatura dos alunos do curso de Administração de Empresas com Habilitação em Administração Hoteleira. Na solenidade, estiveram presentes familiares, estudantes, representantes da instituição, como o superintendente educacional do Senac Minas, Emerson Luiz de Castro, o superintendente administrativo-financeiro, José Carlos Cirilo da Silva, e a diretora da Faculdade Senac Minas, Maria Alice Mendes.

A colação de grau foi realizada na Associação Médica de Minas Gerais, região central de Belo Horizonte, e reuniu aproximadamente 300 pessoas. Para o recém-formado João Júlio Basto dos Santos, o curso agregou muito e torna os alunos respeitados e valorizados na área. A visão de quem faz o curso fica mais aberta às oportunidades”, afirma. Sílvia de Oliveira, outra formanda, mostra-se muito satisfeita e faz planos para continuar os estudos na área da profissão escolhida. “É uma conquista que deve ser muito celebrada, estou muito feliz com este momento”, revela.

Esta foi a segunda formatura do curso de Administração da Faculdade Senac Minas, iniciado em 2004. De acordo com o superintendente educacional do Senac Minas, Emerson Luiz de Castro, a segunda turma consolida a profissionalização nesse mercado e coroa o pioneirismo da Faculdade nesse campo. “O crescimento do segmento tem batido



A formatura da segunda turma de Administração de Empresas com Habilitação em Administração Hoteleira coroa o pioneirismo da Faculdade Senac nesse segmento

recordes, inclusive no interior de Minas. Várias regiões apresentam núcleos de desenvolvimento altamente competitivos”, avalia. “A turma, em sua maior parte, já está inserida na área. A receptividade do mercado para os profissionais que estão se formando é excepcional e caberá a eles continuar a se atualizar e a se manter aptos à competição no ramo hoteleiro”, complementa.

Para o coordenador do curso, Antônio Marcos, a formação específica nesse campo é muito importante, sobretudo pelo crescimento significativo sinalizado pela área de Turismo. “Os formandos estão prontos para responder aos desafios empresariais. Com o mercado em expansão, a tendência é de que sejam abertas grandes

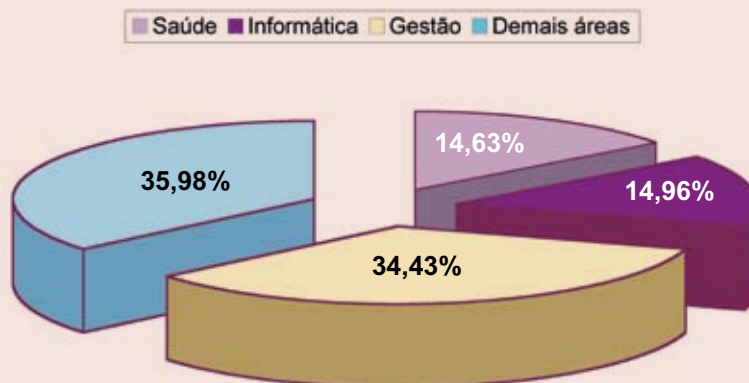
possibilidades de acesso”, destaca Antônio.

A Faculdade Senac Minas conta, hoje, com mais de 900 alunos no curso de Administração e se prepara para oferecer, em breve, bacharelado em Ciências Contábeis e tecnólogo em Gestão da Qualidade. Em setembro, a comissão de avaliadores do Ministério da Educação (MEC) atribuiu o conceito máximo – nota 5 – , ou seja, perfil muito bom de qualidade para as condições de oferta do Curso de Ciências Contábeis da Faculdade Senac Minas, efetuando o procedimento obrigatório de autorização. Outras informações sobre cursos e atividades da Faculdade podem ser obtidas no site www.mg.senac.br/faculdade ou pelo telefone (31) 3395-4846.

Senac em números

Áreas profissionais mais procuradas

Até agosto de 2008, o Senac Minas matriculou mais de 179 mil alunos. As áreas profissionais mais procuradas foram Gestão, Informática e Saúde, que representaram mais de 64% das matrículas registradas no período.



Fonte: Dataware House, setembro de 2008

Especialista em culinária latino-americana visita o Senac Minas

O Senac Minas recebeu, em agosto, a visita de um convidado especial. Vindo diretamente de Washington, nos Estados Unidos, o chef Angel Gustavo Huapalla passou por Minas Gerais para aprofundar conhecimentos sobre a culinária local e o trabalho desenvolvido pela instituição. Além disso, Huapalla também conheceu as equipes e a estrutura dos restaurantes-escola Senac Belo Horizonte e Hotel Senac Grogotó, em Barbacena.

A iniciativa é fruto de uma parceria entre o Senac Minas e a Embaixada do Brasil em Washington, com o objetivo de aproximar os sabores do Restaurante Rumberos – comandado pelo chef Huapalla – e a famosa culinária mineira. Com proposta clara de agregar traços e a identidade da culinária latino-americana em seu restaurante, o chef ficou muito satisfeito e impressionado com o trabalho desenvolvido pela equipe do Senac Minas.

“Encontrei uma equipe muito profissional e disposta a me ensinar os segredos da culinária mineira. Para o meu menu, os pratos



Em destaque, o coordenador da área de Hotelaria do Senac Minas, Jackson Cabral, o chef Angel Gustavo Huapalla, o diretor regional do Senac Minas, Sebastião Antônio dos Reis e Silva, o gerente do Senac BH, Rubens Albuquerque, e o chef do Restaurante Escola Senac BH, Wender Carvalho

e ingredientes que conheci aqui são grandes complementos. Levarei todo esse aprendizado para os Estados Unidos”, disse.

Para o coordenador da área de Hotelaria do Senac Minas, Jackson Cabral, a passagem de Huapalla por Belo Horizonte foi muito importante, sobretudo para permitir o contato com novas experiências e culturas gastronômicas. “O chef Huapalla realizou oficinas e, assim, instrutores e alunos puderam aproveitar o contato com novas técnicas e formas de criar e combinar alimentos que temos e que, até então, não utilizávamos. É muito importante ter contato com culturas diferenciadas.

Nesse contexto, a própria gastronomia é uma forma

de quebrar distâncias. E foi o que aconteceu”, observou.

Semana exclusiva de Minas

A partir da visita e da troca de experiências, a idéia central era conquistar base suficiente para apresentar, no mês de setembro, a gastronomia mineira ao paladar dos americanos, com a realização da Semana da Culinária de Minas Gerais, no restaurante Rumberos, em Washington.

No evento, promovido de 17 a 21 de setembro, o Senac Minas foi representado pelo chef executivo do Senac Belo Horizonte, Wender Carvalho, que preparou receitas e delícias da gastronomia de nosso Estado, tais como Frango com Quiabo, Pé-de-Moleque, Costelinha com Canjiquinha, entre outras. “O Rumberos se preocupa muito com a cultura latino-americana. Esse foi o desejo do chef Huapalla e o nosso objetivo: levar a cultura de Minas Gerais da melhor maneira, seguindo as tendências da gastronomia contemporânea”, declarou Wender. A Semana da Culinária Mineira também contou com a participação de músicos mineiros.



Na cozinha pedagógica do Restaurante Escola Senac BH, o chef Angel Gustavo Huapalla realizou uma oficina demonstrativa ao chef executivo do Senac Belo Horizonte, Wender Carvalho, e instrutores da área de Hotelaria do Senac Minas

Diretor regional do Senac Minas é homenageado em evento supermercadista

O diretor regional do Senac Minas, Sebastião Antônio dos Reis e Silva, foi homenageado pela Amis – Associação Mineira de Supermercado –, durante a 8ª edição do Sevar – Seminário do Empresário Varejista de Supermercados e Mercenárias. O evento aconteceu entre os dias 27 e 28 de agosto, no Celac – Centro de Educação, Lazer e Cultura –, em Divinópolis.

Durante a solenidade de homenagem, no dia 27, o presidente da Amis, José Nogueira, fez a



O presidente da Amis, José Nogueira, entrega troféu em homenagem ao diretor do Senac Minas, Sebastião Antônio dos Reis e Silva

entrega de um troféu ao diretor Sebastião, que, ainda como gerente de Formação Profissional na área de Comércio do Senac Minas, deu vida ao projeto de organização e criação de um evento dedicado ao segmento supermercadista: o Sevar, com primeira edição em 1977.

O evento é, hoje, um espaço dinâmico, com palestras, debates, relacionamento empresarial e oportunidades de negócios, realizado pela Amis nas principais regiões do Estado.

Parceria

“De Olho no Futuro” realiza novos cursos

O Senac Minas dá continuidade, em 2008, à temporada de cursos no Centro de Futebol Zico, localizado na região oeste de Belo Horizonte. As atividades fazem parte do projeto “De Olho no Futuro”, que promove, a partir da educação e do esporte, ações a jovens com idade entre 14 e 18 anos que se encontram em situação de risco social.

Neste ano, será dada seqüência aos cursos de Decoração com Balões, Informática

Básica, Competências Básicas para o Trabalho, Office-Boy, Porteiro, Artesanato em Material Reciclável e Confecção com Elementos Decorativos com Espuma. De acordo com a coordenadora do Senac Minas, Thaisa Galvão, a instituição oferece instrutores e metodologia diferenciadas que atingem não só os jovens, mas também os moradores da região e suas famílias. “É um trabalho que, além do conhecimento, oferece

uma oportunidade de geração de emprego e renda”, destaca.

O Senac Minas é parceiro do projeto “De Olho No Futuro” desde 2002. Idealizada e realizada pelo Centro de Futebol Zico, a iniciativa atende mais de 400 crianças e adolescentes que, além de jogar futebol, também encontram oportunidade de se profissionalizar em cursos oferecidos pelo Senac.

Maria Célia Castilho Pereira



Decoração de Balões, Artesanato em Material Reciclável e Porteiro estão entre os cursos realizados no projeto “De olho no futuro”

Maior evento do setor hoteleiro recebe superintendente educacional do Senac Minas

O Senac Minas participou, entre os dias 11 e 13 de agosto, do Conotel – 50º Congresso Nacional de Hotéis. No evento, realizado no Centro de Convenções SulAmerica, no Rio de Janeiro, foram discutidos tópicos relacionados ao tema “Hotelaria no Terceiro Milênio”. Para debater a “Educação Profissional: Novo Perfil do Profissional Hoteleiro no Brasil: Desafios e Oportunidades”, o Conotel convidou o superintendente educacional do Senac Minas, Emerson Luiz de Castro, entre outros especialistas do segmento.

O Senac Minas também marcou presença no evento por meio do estande institucional do Senac Nacional. No espaço, a coordenadora do Núcleo de Negócios, Samantha Gomes, apresentou toda a estrutura e os serviços oferecidos pelo Hotel



Em destaque, o superintendente educacional do Senac Minas, Emerson Luiz de Castro, em sua participação no Conotel

Senac Grogotó. Os participantes também puderam conhecer os cursos e serviços oferecidos pelo

a respeito do segmento hoteleiro e permitir a prospecção e concretização de novos negócios.

Senac Minas. O Conotel é uma realização da ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – e do IBH – Instituto Brasileiro de Hospedagem – que tem como parceiro o Sistema CNC – Sesc – Senac. Em sua essência, tem por objetivo proporcionar a troca de conhecimentos

Livro de Graça na Praça estimula o hábito da leitura

O Senac Minas marcou presença, novamente, no Programa Livro de Graça na Praça. O evento foi realizado no dia 14 de setembro, das 9h às 12h, na Praça da Liberdade, e distribuiu milhares de livros a cerca de 15 mil visitantes.

Em sua sexta edição, o Livro de Graça na Praça é parte do calendário cultural de Belo Horizonte e tem, por finalidade, difundir o hábito de leitura, permitir a aproximação e interação entre autores e leitores e, ainda, promover a inclusão cultural.

O evento contou com a presença dos autores vencedores do II Concurso Literário Livro de Graça na Praça 2008, promovido, no início deste ano, pelo Núcleo de Pós-Graduação e Educação a Distância do Senac Minas. Por meio do concurso, os contos do publicitário Carlos Henrique Gomes de Campos, do jornalista José Carlos Santos Peres e do advogado Ricardo Henrique Rao foram publicados no livro “Perdidos & Achados”. A obra foi distribuída gratuitamente durante o evento.

Outro destaque na edição deste ano foi a possibilidade de os visitantes terem contato com mais duas publicações inéditas: “Riscos & Rabiscos”, destinada ao público infanto-juvenil, e o cordel “Brasil Real: O Outro Lado da Moeda”.



Distribuição de livros e contação de histórias animaram a manhã na Praça da Liberdade

Em um espaço montado pelo Senac Minas, foram distribuídos, gratuitamente, livros para o público infantil, com autógrafos dos autores, e houve, ainda, a presença de contadores de histórias.

Para o gerente do Núcleo de Pós-graduação e Educação a Distância do Senac Minas, Fernando

França, a participação no evento consolida o incondicional apoio da instituição à difusão do conhecimento. “Percebemos a participação de pessoas de todas as classes sociais, que vieram de bairros distantes e também de bairros vizinhos para participar desta festa literária e elogiaram muito a iniciativa da instituição no evento”, observa.

Senac Minas apóia evento literário

O Senac Minas participou do Livro de Graça na Praça pela segunda vez, contribuindo este ano com a edição de 6 mil exemplares, na categoria infanto-juvenil e adulta. Além disso, a entidade distribuiu outros 6 mil livros diversos, doados pela Editora Mazza.

No ano passado, o Senac Minas realizou o 1º Concurso Literário Livro de Graça na Praça, com o apoio de instituições privadas, públicas e organizações da sociedade civil. Por intermédio de seu Núcleo de Pós-Graduação e Educação a Distância, a entidade selecionou dois autores vencedores do concurso, entre vários escritores, para a publicação em uma única obra, intitulada “A Primeira Vez”. O livro também foi distribuído gratuitamente na festa literária, realizada em setembro de 2007.

Vice-governador visita Senac Minas

O Senac Belo Horizonte recebeu, no dia 1º de setembro, a visita de autoridades do Governo Estadual, para o acompanhamento da realização dos cursos técnicos oferecidos aos alunos inscritos no Programa de Educação Profissional (PEP). O vice-governador de Minas Gerais, Antonio Augusto Junho Anastasia, e a secretária de Estado de Educação, Vanessa Guimarães Pinto, foram recepcionados pelo presidente da Federação do Comércio de Minas Gerais (Fecomércio/MG), Renato Rossi, e pelo diretor regional do Senac Minas, Sebastião Antônio dos Reis e Silva.

Os convidados realizaram visitas aos laboratórios de áreas como Saúde, Hotelaria e Informática, espaços em que são oferecidos os cursos, e puderam verificar o andamento das atividades. O vice-governador e a secretária conversaram com estudantes e instrutores e reforçaram a importância do Programa. Questionados sobre a parceria de entidades tradicionais, como o Senac Minas, na condução de um projeto diferenciado como o PEP, os convidados elogiaram a estrutura e o suporte oferecidos pela instituição. “O Senac tem uma excelência especial, é parceiro preferencial do Governo do Estado. Os cursos aqui lançados são todos de excelente qualidade e, felizmente, ao final, o aluno tem uma empregabilidade muito melhor”, afirma o vice-governador. Já para a secretária, o Senac Minas é, hoje, um parceiro fundamental para se pensar em resultados cada vez melhores. “O Senac é um parceiro que nos auxilia a ofertar os cursos de que mais precisamos, inclusive em regiões mais longínquas”, destaca.

Para os anfitriões, a confiança depositada pelo Governo Estadual nas ações do Senac Minas representa muito. “Em parceria com o Estado, temos por objetivo transformar os pequenos municípios, e até grandes cidades que ainda estejam isoladas, de modo que alcancem todo o desenvolvimento demandado em Minas Gerais”, reforça Renato Rossi. “Essa confiança do Estado no trabalho do Senac de Minas vem coroando a busca de nosso planejamento estratégico, que é o



O vice-governador Anastasia, o presidente da Fecomércio-MG, Renato Rossi, o diretor regional do Senac Minas, Sebastião Antônio dos Reis e Silva, a secretária de Educação, Vanessa Pinto, e representantes da instituição com os alunos do PEP

de chegar, em 2010, com o reconhecimento de excelência em educação profissional”, ressalta o diretor regional do Senac Minas.

Segunda etapa do PEP

Idealizado pelo Governo Estadual, o PEP foi criado para oferecer educação de qualidade e oportunidades reais de trabalho para os jovens mineiros. Para isso, leva formação profissional técnica gratuita a alunos do 2º e 3º anos do ensino médio das escolas estaduais e para jovens de 18 a 24 anos que já terminaram essa etapa da escolarização.

Em 2008, as turmas da segunda etapa do Programa de Educação Profissional tiveram início no dia 1º de setembro. Mais de 1,5 mil alunos

selecionados ao longo do processo seletivo realizam, agora, cursos em diversos Centros de Formação Profissional do Senac Minas.

Desde o início deste ano, o PEP já matriculou 43.143 jovens em cursos técnicos gratuitos no Estado em parceria com diversas instituições e a expectativa é de que, até 2010, atinja 110 mil beneficiados. Só no Senac Minas, ao todo, quase 10 mil alunos estão participando de cursos do PEP nos municípios de Barbacena, Belo Horizonte, Conselheiro Lafaiete, Contagem, Governador Valadares, Guaxupé, Itajubá, Ituiutaba, Juiz de Fora, Montes Claros, Patos de Minas, Poços de Caldas, Sete Lagoas, Uberaba, Uberlândia, Vale do Aço, Varginha, Araxá, Coromandel, Diamantina, Manhuaçu, Pouso Alegre e Três Corações.

Recém-chegados ao Senac Belo Horizonte para participar das atividades do PEP, os alunos Rafael Lara de Oliveira e Marlucy da Cruz não escondem a expectativa para entrar logo em contato com a profissão. “Estou gostando muito, é um curso muito bem bolado. As aulas, neste início, já estão bem interessantes”, destaca Rafael, aluno do curso Técnico em Nutrição e Dietética. “Estou amando o curso. Cada dia tenho mais certeza de que fiz a escolha certa e não vejo a hora de partir para as aulas práticas e conseguir um estágio”, enfatiza Marlucy, aluna do curso Técnico em Farmácia.



O vice-governador de Minas Gerais, Antonio Anastasia, foi recebido por alunas do PEP, matriculadas no curso Técnico em Secretariado

Unidades apresentam novos gerentes

Arquivo Senac Minas



Alexandro Domingueti, à esquerda, assume o Senac Pouso Alegre. Para dar continuidade ao trabalho, Amarildo Fernandes, à direita, chega ao Senac Itajubá

Débora Maria Lopes



O novo gerente do Centro Profissional de Pouso Alegre é Fábio Ricardo de Souza

Dando seqüência à apresentação dos integrantes da nova equipe gerencial do Senac Minas em 2008, esta edição traz os novos gerentes dos Centros de Formação Profissional de Itajubá, Pouso Alegre e Poços de Caldas.

No Senac Itajubá, a gerência da unidade está, desde agosto, sob o comando e responsabilidade do administrador de empresas Amarildo Batista Fernandes. Com longa experiência na indústria e no Senai, Fernandes se apresenta para dar continuidade ao trabalho

desenvolvido por Alexandro Domingueti, que agora assume a gerência do Centro de Formação Profissional de Pouso Alegre. Já no Senac Poços de Caldas, a novidade é o gerente Fábio Ricardo de Souza, que atuava como coordenador regional e assume agora o desafio de alinhar, cada vez mais, as atividades do Senac às demandas da população.

Com eles, o Senac Minas espera continuar sua rotina de crescimento, de conquista de excelentes resultados e de sucesso de planejamento.

DicadoChef

Tostones

Nesta edição, o chef Angel Gustavo Huapalla apresenta a receita dos "Tostones", feitos com ingrediente bem brasileiro, a banana-da-terra verde. Aprenda a prepará-los:

Ingredientes:

- 4 bananas-da-terra verdes
- Óleo para fritura

Modo de Preparo:

- Descasque as bananas-da-terra (tostones) e corte-as em fatias diagonais de 4cm.
- Doure levemente em bastante óleo quente.
- Escorra e achate muito levemente as fatias entre folhas de papel absorvente para que fiquem com 1 cm de espessura.

Veruska Leal



Em detalhe, uma opção para servir a dica, o prato "Tostones com Tiras de Filé"

- Retorne ao óleo quente e deixe que dourem completamente.
- Escorra e coloque sobre papel absorvente.
- Salpique com sal e sirva.

Uberaba

Vinicius Horta



O Museu dos Dinossauros exhibe fósseis e réplicas dos animais

Conhecida como centro de espiritualidade, referência do gado zebu e também como um dos maiores sítios arqueológicos do país, Uberaba é uma cidade múltipla.

O município está situado em um ponto diferenciado geograficamente, sobretudo por sua proximidade com os Estados de Goiás e de São Paulo. O crescimento da região se deu, em grande parte, pela exploração do gado zebu: os primeiros bois chegaram à cidade na segunda metade do século XIX. Destacam-se, também, na economia uberabense, a produção de cereais, cana-de-açúcar, café e seringueiras.

Embora sempre tenha sido o ponto forte da economia municipal, o gado não é a única referência da cidade: Uberaba também é destaque como rota de turismo religioso. Destino de fé, foi esse município que o maior médium brasileiro, Chico Xavier, escolheu para viver e cumprir sua missão, reunindo multidões. Os católicos também encontram na cidade diversas igrejas e catedrais para oração, como a Igreja de Nossa Senhora da Abadia, padroeira da cidade, o Museu de Artes Sacras na Igreja Santa Rita, e a Igreja São Domingos, construída em pedra tapiocanga, de cores avermelhadas, o que lhe confere uma beleza singular.

Uberaba ainda produz conhecimento: universidades, faculdades e centros de formação profissional atraem estudantes de Minas, Goiás, Mato Grosso etc.

A região também já foi habitada por grandes dinossauros, encontrados em Peirópolis, onde os paleontólogos da América Latina realizam estudos de fósseis. O Museu dos Dinossauros exhibe fósseis e réplicas dos animais.

Conheça mais sobre os mistérios e curiosidades de Uberaba em

www.descubraminas.com.br.