

REGIÃO METROPOLITANA

# SALVADOR

salvador@grupotarde.com.br

**SEGURANÇA** Carro roubado é recuperado no subúrbio de Lobato

www.atarde.com.br

## ENEM Estudantes buscam assimilar dicas e aliviar a ansiedade em eventos promovidos por entidades públicas e privadas

# Candidatos recorrem aos aulões na reta final

REBECA ALMEIDA\*

Com a proximidade do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem), cuja primeira fase começa no próximo domingo, estudantes buscam assimilar dicas finais e aliviar a ansiedade participando de aulões e simulados promovidos por diversas entidades educacionais, públicas e privadas da cidade.

No Colégio Estadual Odorico Tavares, esta semana, os estudantes se submeteram a um simulado com o mesmo formato do exame oficial. Já a rede FTC promoveu ontem a 4ª edição da Mega Revisão Enem, com quatro horas de duração e 20 professores convidados.

Além disso, como estratégia para auxiliar nos estudos, a Secretaria de Educação do Estado da Bahia deu início ao projeto Enem 100%, que faz transmissões de mais de seis mil conteúdos digitais educacionais ao vivo na plataforma YouTube, de forma que estudantes de diferentes regiões do estado possam acompanhar aulas de revisão produzidas ou selecionadas por profissionais da Rede Anísio Teixeira.

Nessa reta final, independentemente de como o estudante optar por terminar a preparação, o mais importante é lidar com a ansiedade de maneira positiva. Segundo o professor Ricardo Carvalho, coordenador pedagógico das Mega Revisões FTC, nesse



Rede FTC promoveu ontem a 4ª edição da Mega Revisão Enem, com quatro horas de duração e 20 professores

**Manual de redação do Inep disponibiliza redações que alcançaram nota máxima**

momento o principal foco deve ser revisar os conteúdos de maneira consciente. "Não adianta querer aprender conteúdos novos. Tem que fortalecer o que já sabe", diz. Além disso, "Agora é focar e relaxar, confiando no que estudou ao longo do ano".

A estudante do 3º ano Caroline Santana está fazendo

a prova pela terceira vez, pois vem treinando desde o 1º ano. Para ela, esta será sua primeira tentativa real de responder a prova. Ela conta que optou por aulas online em vez de um cursinho presencial.

No entanto, nesta última semana decidiu participar do aulão promovido pela

FTC para pegar dicas. "Acredito que revisar com professores diferentes pode me ajudar a lembrar dos matices depois", explica.

Já para a estudante Natasha Souza, que nunca fez a prova do Enem, o mais complicado agora está sendo lidar com a ansiedade. "As vezes eu só quero esquecer um

pouco da prova, porque isso fica na cabeça o tempo todo". Para a jovem, os aulões também podem ajudar nesse sentido "porque permitem que a gente se distraia ao mesmo tempo que adquirimos mais segurança".

**Redação**

Entre as habilidades testadas pelo Enem, sem dúvida, a escrita de textos dissertativos causa grande tensão em muitos estudantes. As expectativas em torno do tema abordado na prova, além do que fazer quando ocorrer o famoso "branco", fazem com que estudantes fiquem ainda mais apreensivos.

Segundo a professora de língua portuguesa e redação Carol Silveira, existem dicas que podem ajudar a enriquecer textos sobre qualquer tema proposto. "Fazer alusões históricas ao tema, apresentar argumentos de autoridades, dados estatísticos ou informações sobre regiões específicas do Brasil são maneiras eficientes de fazer isso", explica.

Ela sugere ainda que os estudantes leiam o manual de redação do Inep, disponível na internet. "Nesse documento estão as redações do ano passado que alcançaram nota máxima, além de especificidades sobre o funcionamento da prova", ressalta.

\*SOB A SUPERVISÃO DA EDITORA MEIRE OLIVEIRA

COZINHA RAIZ

## Projeto visa promover o turismo gastronômico

YURI PASTORI

Com o objetivo de promover a culinária baiana foi lançado, ontem, pela prefeitura de Salvador o projeto Cozinha Raiz. Por meio de uma web série e de um selo gastronômico, a iniciativa pretende enaltecer a cultura gastronômica e promover Salvador como destino turístico de comida típica.

Em evento realizado na Casa Salvador, na Barra, foi exibido o primeiro episódio da web série "Desafio Cozinha Raiz". O selo gastronômico vai indicar os melhores pratos dos bares e restaurantes da capital. Os estabelecimentos que desejarem participar podem enviar e-mail para cozinha@salvadorbahia.com.

"Eles [restaurantes] vão participar do conteúdo, ter visibilidade e se incorporar na promoção de Salvador", disse o secretário municipal

de Cultura e Turismo, Cláudio Tinoco. O Cozinha Raiz faz parte do programa Salvador 360, criado para ser um vetor de desenvolvimento da cidade, dentro do eixo Cidade Criativa.

A web série conta com a participação de influenciadores digitais, artistas e chefs de cozinha. São 16 episódios com quatro chefs e oito personalidades. O canal do YouTube (youtube.com/salvador) onde serão divulgados os vídeos teve 3 milhões e 300 mil visualizações e 14 mil inscritos em seis meses.

Cada desafio tem tempo de 3 horas e é dividido em quatro episódios veiculados às segundas, quartas, sextas e sábados. Além da série, foi criada uma playlist "Cozinha Raiz" no Spotify, no perfil Visit Salvador da Bahia. "A prefeitura lança esse projeto como o objetivo de tornar ainda mais atrativo aos



Max Haack (Secom-PMS) / Divulgação

olhos do mundo esse diferencial que a nossa capital tem, essa culinária, que é típica de Salvador e se identifica sua cultura", disse prefeito de Salvador ACM Neto acredita que o projeto reforça as raízes da cidade. Ele também destacou o investimento de R\$ 5 milhões de reais, realizado pela Secult, em pro-

dução digital na cidade.

No primeiro episódio, o cantor Márcio Vitor e o chef Beto Pimentel, do restaurante Paraiso Tropical, no bairro do Resgate, chamam Gominho para cozinhar dandá de camarão. Beto conta que se divertiu bastante com as gravações. "Claro que gostei. A série está divulgando a Ba-

hia, uma terra que tem cinco biomas, e quanto mais bioma a diversidade é maior, muito mais produtos, folhas, raízes e tubérculos. A cozinha baiana é uma cozinha negra, diversificada e única no mundo".

No segundo episódio, a chef Tereza Paim, do restaurante Casa de Tereza, no Rio

**Secretário Cláudio Tinoco apresenta o projeto**

Vermelho, e Ju Moraes convidam Ju de Paula para cozinhar moqueca de camarão. "É importante pra gente falar e divulgar a gastronomia da Bahia, porque um destino turístico precisa disso. A cozinha que faz o bem estar quando você chega em um lugar", defendeu Tereza.

No terceiro episódio, o chef Lucius Gaudenzi, do restaurante Du Chef, e Aline Ramos, junto com o cantor Lincon Sena, convidam Focinha para cozinhar a lagosta grelhada com manteiga de ervas e risoto de açafrão e bottarga.

"Tenho a honra de ser de Salvador e acredito em qualquer projeto que promova coisas da nossa autoestima e valorize nossa cultura", disse Lincon. O quarto e último episódio ainda será gravado no Restaurante da Preta, na Ilha dos Frades com Fabio Duarte, Sheila Carvalho e Sheila Mello

CURTAS

### Inscrição para o Bonfim inicia-se dia 5

As inscrições para participar da Lavagem do Bonfim 2019 seguem do próximo dia 5 até 11 de janeiro de 2019 na sede da Empresa Salvador Turismo (Saltur), na rua Humberto de Campos, 251, na Graça, de segunda a sexta-feira, das 9h às 12h e das 14h às 17h. A portaria com as regras para o desfile foi divulgada no Diário Oficial do Município do último dia 26. Pessoas físicas devem levar RG, CPF e comprovante de residência. Já as entidades devem levar o estatuto social, car-

tão CNPJ, RG e CPF do representante legal da entidade e documento único de transferência (DUT).

**Os documentos devem ter cópia autenticada ou comum, acompanhada do original**

### BCG e raiva: postos de vacina crescem

Com o objetivo de facilitar o acesso da população de Salvador às vacinas BCG (tuberculose) e antirrábica (raiva) humana, a Secretaria Municipal da Saúde (SMS) ampliou o número de unidades de referência com a oferta das doses. Agora, 100 postos da rede básica administrarão as doses de BCG para os recém-nascidos do município, enquanto 114 salas de vacina disponibilizarão a imunização contra raiva para indivíduos que sofrem algum incidente com animal

suspeito. A medida foi tomada devido à estabilização dos estoques dos insumos na capital.

**A medida foi tomada devido à estabilização dos estoques dos insumos na capital**

### Codesal dá curso no Centro Histórico

A Defesa Civil de Salvador (Codesal) realizará um curso gratuito, destinado exclusivamente à comunidade do Centro Histórico, para formação da brigada de incêndio da região. O objetivo é preparar moradores, comerciantes e trabalhadores a enfrentarem situações emergenciais. A capacitação ocorrerá na unidade do 1º GMB, na Barroquinha, nos dias 10 a 12 de novembro. São disponibilizadas 40 vagas e as inscrições devem ser feitas até o próximo dia 6. Para parti-

cipar é necessário solicitar a ficha de inscrição pelos telefones (71) 99982-4799 ou (71) 99975-8408.

**Formação em brigada de incêndio será para a comunidade da região**