

# Épica viagem do explorador James Cook pela Polinésia completa 250 anos

Em um mês de agosto há 250 anos o capitão James Cook iniciava sua épica viagem para as águas da Polinésia, uma das maiores travessias da história e que contribuiu para posicionar o Reino Unido como potência do século XVIII

Viviana Garcia/Agência EFE

O explorador e cartógrafo (1728-1779), nascido no condado de Yorkshire (norte da Inglaterra), se alistou na Royal Navy (Marinha britânica) e rapidamente aprendeu o trabalho de mapear águas costeiras durante seu serviço na América do Norte.

Seus conhecimentos neste campo lhe permitiram ser escolhido pela Royal Navy para realizar este difícil trajeto até o Pacífico sul, em tempos de uma grande sede por explorar terras distantes e pelos conhecimentos científicos em muitos âmbitos. Assim, Cook foi designado para presidir uma missão de astronomia ao saber que o planeta Vênus passaria entre a Terra e o Sol no início de junho de 1769, fenômeno que só poderia ser visto no hemisfério sul e era de interesse da Royal Society britânica.

Os preparativos começaram em 1768 e, no início de agosto daquele ano, Cook comandou a fragata "HMS Endeavour", embarcação com a qual o capitão fez três viagens pelo Pacífico. A missão, organizada em 7 de agosto de 1768, zarpou no final desse mês do porto de Plymouth, sul da Inglaterra, para atravessar o Atlântico, o Cabo de Hornos e chegar às ilhas do Taiti a tempo para observar o trânsito de Vênus.



A réplica do veleiro "Endeavour" usado pelo capitão britânico James Cook.

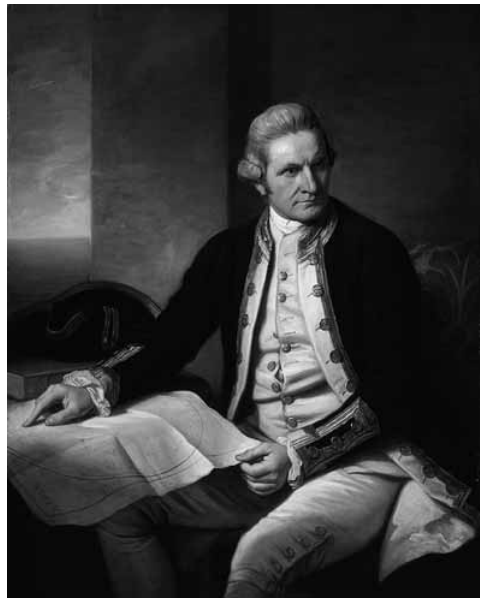
Para comemorar este aniversário, o Royal Mail (Correios Britânicos) emitiu neste mês um conjunto de dez selos elaborados a partir de pinturas dos nativos da Polinésia, bem como da paisagem, da flora e da fauna do Pacífico sul. "Nossos novos selos marcam o 250º aniversário de uma das viagens mais importantes de descoberta de todos os tempos", disse Philip Parker, porta-voz do Royal Mail. "A bordo da Endeavour estavam cientistas e artistas que registraram suas descobertas e o navio trouxe milhares de espécimens e ilustrações que assombraram a sociedade", acrescentou Parker.

A épica travessia de meses foi aprovada pelo rei George III (1738-1820), popularmente conhecido como "o rei louco" e que ajudou seu país a se erguer como grande potência, apesar de seu reinado ser bem mais lembrado pela perda das colônias americanas. Quase cem homens viajaram na "HMC Endeavour", entre eles o astrônomo Charles Green e o especialista em botânica Joseph Banks. Como curiosidade, os historiadores lembram que o barco levava no início da viagem 6 mil peças de carne de porco, nove toneladas de pão, cinco toneladas de farinha, grandes quantidades de queijo,

sal, ervilhas, azeite e farinha de aveia.

A "HMC Endeavour" também tinha um grande abastecimento de álcool, uma vez que sua carga consistia em 250 barris de cerveja, 44 barris de aguardente e 17 barris de rum. A fragata, com um fundo plano que facilitava a navegação em águas pouco profundas, chegou ao Taiti em abril de 1769, a tempo para que Green observasse a passagem de Vênus, mas depois continuou navegando para a Nova Zelândia e para a costa leste da Austrália. Cook reivindicou estas últimas terras para o Reino Unido e a chamou de Nova Gales do Sul (um dos atuais estados australianos), antes de retornar à Inglaterra em 1771.

No entanto, o capitão, não satisfeito com sua primeira viagem, decidiu fazer outras duas ao Pacífico sul, chegando a reclamar junto à coroa britânica as ilhas que hoje levam seu nome e que atualmente - como Rarotonga e Aitutaki, do arquipélago das ilhas Cook - são um paraíso para os amantes de areias brancas. A terceira viagem levou Cook até o Havá, após procurar, sem sucesso, uma rota entre o Pacífico e o Atlântico, e foi lá onde o famoso capitão morreu em uma briga com ilhéus, em fevereiro de 1779.



Capitão James Cook.

## Setor óptico recua no primeiro semestre

Contrariando as expectativas positivas para 2018, após um crescimento de 12% no ano passado em relação a 2016, o setor óptico apresentou no primeiro semestre, no acumulado dos últimos 12 meses, um decréscimo de 1% no faturamento. De acordo com Bento Alforado, presidente da Associação Brasileira da Indústria Óptica (AbiÓptica), responsável pelo levantamento, o otimismo da indústria se devia ao fôlego que o setor retomou após anos de grandes quedas.

"Evidente que ainda não recuperamos as perdas, mas estamos enxergando o lado positivo e esperando um crescimento de, no mínimo, 5%. Nossa expectativa era de que o setor se comportasse bem pelo menos até agosto, quando se iniciam as movimentações em torno da eleição presidencial", analisa, ao comentar que anos de eleição presidencial, historicamente, costumam gerar insegurança no mercado, afetando a economia como um todo.

"Tivemos um turbilhão de más notícias e a indefinição do rumo que nossa política e economia irão tomar faz com que tanto empresários quanto consumidores fiquem mais cautelosos com seus investimentos." O porta-voz da AbiÓptica acredita que o crescimento será retomado após a definição do presidente eleito. "Os empresários começarão a se organizar a partir disso", aposta.

A alta do dólar, segundo o representante do setor, também impactou diretamente nas vendas, isso porque cerca de 90% do mercado óptico é suprido com importações. "Para este semestre, o esperado é que o setor 'ande de lado' ou alcance, no máximo, o índice de 2%. Ainda estamos apostando em datas importantes para o varejo, como Black Friday e Natal, para revertermos esse quadro", finaliza o presidente da AbiÓptica. Fonte: (www.abioptica.com.br).

## Cientistas descobrem queijo mais antigo do mundo no Egito

Uma equipe de cientistas italianos e egípcios informou ter descoberto no sul do Cairo, no Egito, o queijo mais antigo do mundo entre corpos mumificados que datam de 3,2 mil anos a. C. De acordo com o estudo publicado no periódico Analytical Chemistry, apesar do queijo já ser um dos alimentos mais arcaicos, o pedaço milenário encontrado chega a atingir o nível científico.

Os pesquisadores descobriram o pedaço de queijo - mix de cabra, de vaca e de ovelha - coalhado no Egito nos tempos dos faraós. A "massa esbranquiçada" foi encontrada durante as escavações da tumba de um alto funcionário em Saqqara, no sul do Cairo. "É provavelmente o mais antigo resíduo sólido de queijo já encontrado até agora", enfatiza o estudo da Universidade de Catania e Cairo.

A pesquisa estabelece, além disso, o período em que a produção de laticínios se desenvolveu no antigo Egito e é capaz de determinar os hábitos socioeconômicos e culturais que se derivaram dessa prática. O túmulo em que estava o queijo foi descoberto por alguns caçadores em 1885, mas a sua localização nunca tinha sido registrada e o sepulcro se perdeu embaixo das areias do deserto do Saara.



Alimento deriva de três animais e é datado de 3,2 mil anos atrás.

Somente, então, em 2010 ele foi redescoberto por um grupo de arqueólogos da Universidade do Cairo.

O uso da proteômica - área que estuda o conjunto de proteínas em uma amostra - em resíduos de comidas antigas é ainda um campo inexplorado e poderia levar a novos desenvolvimentos em inúmeras disciplinas. O queijo encontrado era destinado à viagem eterna do proprietário da tumba: Pthames, prefeito de Tebe e oficial durante os reinos de Seti I e Ramses II (1290-1213 a.C.).

O time de pesquisadores foi coordenado pelo professor Enrico Ciliberto e a responsável pelas escavações arqueológicas

foi a professora Ola el-Aguizy. As investigações também permitiram que fosse traçada uma sequência peptídica atribuída à bactéria *Brucella melitensis*, causadora da brucelose, doença conhecida como "febre mediterrânea". Essa infecção foi espalhada por todo o Antigo Egito.

Até agora, as provas dessa difusão derivam dos efeitos revelados nos restos de algumas múmias, mas o estudo permite também "acessar o primeiro caso absoluto da presença de brucelose na época faraônica através de provas biomoleculares", contaram os realizadores do estudo (ANSA).

## Setembro: 80% das empresas irão perder certificações ISO 9001 e 14001

Alexandre Pierro (\*)

No mês de setembro, a versão 2008 da norma ISO 9001 (qualidade) e a versão 2004 da norma ISO 14001 (ambiental) simplesmente perderão a validade

Segundo dados obtidos no site do Inmetro, responsável pela acreditação das normas no Brasil, cerca de 80% das empresas brasileiras certificadas - mais de 19 mil - ainda não efetuaram a migração para a nova versão da norma, que está em vigor desde 2015. As empresas que não fizerem a atualização, perderão a certificação por completo.

Entre os motivos para o atraso, estão os cortes advindos da crise, a falta de conhecimento dos empresários quanto à necessidade de atualização e o velho hábito do brasileiro de deixar tudo para a última hora. De tempos em tempos as normas são revistas, a fim de garantir que os requisitos avaliados estejam em conformidade com as transformações pelas quais o mercado atravessa.

O objetivo é mantê-las atualizadas, garantindo sempre as melhores práticas. A grande novidade da versão 2015 é a inclusão de metodologias para a gestão de riscos, garantindo mais qualidade aos produtos, redução dos impactos ambientais e dos problemas financeiros.

As normas dão garantias ao mercado de que suas organizações possuem altos padrões de qualidade dos produtos e/ou serviços prestados (ISO 9001), além de cumprirem rigorosamente as legislações ambientais do país (ISO 14001). O Brasil já foi o 10º país do mundo em número de certificações, sendo o maior da América Latina. No total, 19.274 empresas brasileiras conquistaram a ISO 9001 na versão 2008.

No entanto, apenas 3.184 possuem a versão 2015. No caso da ISO 14001, 2.226 possuem a versão 2004. Na 2015, apenas 401. De acordo com o mesmo levantamento, as indústrias, o mercado de construção civil e automobilístico são os que estão mais atrasados na atualização da norma. Caso as empresas realmente deixem de fazer a migração, passaremos então ao menor número de empresas certificadas no continente latino-americano.

Dessa forma, o Brasil irá perder competitividade com empresas estrangeiras e uma parcela significativa da sua participação no mercado exterior. Além de melhoria nos processos, empresas certificadas conquistam muitos outros benefícios. Há significativa redução nos desperdícios, os chamados savings, e ainda uma grande melhoria na imagem perante o perante a sociedade, visto que várias ações de marketing valorizam esse tipo de reconhecimento.

Cabe destacar ainda que boa parte das empresas de grande porte e multinacionais só costumam aceitar fornecedores certificados, reduzindo drasticamente a participação de mercado das não certificadas. Isso reduz o market share e, conseqüentemente, as possibilidades de receita das empresas.

O custo de ficar de fora das oportunidades certamente é muito mais alto do que os investimentos envolvidos para a conquista das certificações. As empresas de pequeno e médio porte, cujo faturamento não justifica a manutenção de um departamento interno de qualidade, devem recorrer às consultorias.

Além de contar com auditores especializados, que conhecem cada detalhe dos requisitos, essas empresas cuidam de todo o processo, desde a análise da organização, passando pela apresentação da solução até o acompanhamento junto às certificadoras, que farão apenas a avaliação dos itens da norma.

Normalmente, essas consultorias atrelam parte de sua remuneração ao sucesso da certificação. Sendo assim, a empresa tem garantia na qualidade do serviço prestado. A grande questão é que, se as empresas ainda não iniciaram o processo de atualização no mês que vem elas perderam a certificação das normas. Afinal apesar de simples, o processo é um pouco demorado.

Em média, leva-se em torno de 6 a 8 meses para concluir todas as etapas da certificação ou da recertificação. Portanto, veremos nos próximos anos o Brasil perdendo muita competitividade no mercado global. O fato pode agravar ainda mais a crise que assola o Brasil, inclusive influenciando negativamente o PIB.

(\*) - É engenheiro mecânico, bacharel em física aplicada pela USP e fundador da PALAS, consultoria em gestão da qualidade.

## Proclamas de Casamentos

### CARTÓRIO DE REGISTRO CIVIL

### 12º Subdistrito - Cambuci

Daniel Jose Drobiniche Lombardi - Oficial Interino

Faço saber que os seguintes pretendentes apresentaram os documentos exigidos pelo Art. 1525, do Código Civil Atual Brasileiro e desejam se casar:

O pretendente: **VINICIUS DA SILVA LUPATELLI**, solteiro, mecânico, natural de São Paulo - SP, nascido em 11/12/1987, residente e domiciliado neste Subdistrito - SP, filho de José Lupatelli e de Telma Maria da Silva Lupatelli. A pretendente: **ANGÉLICA DE ALMEIDA SANTOS**, solteira, fisioterapeuta, natural de São Vicente - SP, nascida em 19/12/1974, residente e domiciliada neste Subdistrito - SP, filha de Germano Corrêa dos Santos e de Claudete Costa de Almeida Santos.

O pretendente: **FLAVIO SAMPAIO JUNIOR**, solteiro, tecnólogo logística, natural de Assis - SP, nascido em 09/05/1975, residente e domiciliado neste Subdistrito - SP, filho de Flavio Sampaio e de Herminda Braz Sampaio. A pretendente: **GRAYCE MIYUKI HIRAMOTO**, solteira, fisioterapeuta, natural de Marília - SP, nascida em 25/09/1982, residente e domiciliada neste Subdistrito - SP, filha de Ioshiaqui Hiramoto e de Elizete Yumiko Kodami Hiramoto.

O pretendente: **THIAGO MERLO RAYMUNDO**, solteiro, advogado, natural de São Paulo - SP, nascido em 20/09/1989, residente e domiciliado neste Subdistrito - SP, filho de Antonio Carlos Raymundo e de Sônia Merlo Raymundo. A pretendente: **ALESSANDRA GAGLIARDI GOMEZ**, solteira, engenheira química, natural de São Paulo - SP, nascida em 17/11/1972, residente e domiciliada neste Subdistrito - SP, filha de Antonio Gomez Ruiz e de Cleide Gagliardi Gomez.

O pretendente: **ANGEL MARTINS RACHID**, solteiro, servidor público, natural de São Paulo - SP, nascido em 23/01/1986, residente e domiciliado neste Subdistrito - SP, filho de Angel Osvaldo Rachid Dominguez e de Maria Georgina Simões Martins Rachid. A pretendente: **ISABELLA MORETI**, solteira, auxiliar administrativo, natural de São Paulo - SP, nascida em 22/09/1996, residente e domiciliada neste Subdistrito - SP, filha de Wagner Moreti e de Neusa de Araujo Arruda Moreti.

O pretendente: **LUCAS FARIA CRUZ**, solteiro, engenheiro, natural de Campinas - SP, nascido em 20/04/1989, residente e domiciliado nesta Capital - SP, filho de João Lozano Cruz Filho e de Luciane Miranda de Faria Cruz. A pretendente: **AMANDA CRISTOFANI MARQUES**, solteira, aturária, natural de São Paulo - SP, nascida em 22/12/1989, residente e domiciliada neste Subdistrito - SP, filha de Julio Cesar Marques e de Regina Cristofani Marques.

O pretendente: **CLAUDIO ZENHATIAZANA**, divorciado, analista de sistemas, natural de Olímpia - SP, nascido em 29/04/1962, residente e domiciliado neste Subdistrito - SP, filho de Zengi Azana e de Iaeok Iochida Azana. A pretendente: **IVONE BRUNELLI**, divorciada, aposentada, natural de São Paulo - SP, nascida em 20/11/1960, residente e domiciliada neste Subdistrito - SP, filha de Francisco Brunelli e de Maria Gouveia Brunelli.

O pretendente: **FRANTZ SINTILAIRE**, solteiro, operador de bobcat, natural em República do Haiti, nascido em 05/02/1991, residente e domiciliado neste Subdistrito - SP, filho de Benicio Sintilaire e de Macula Paul. A pretendente: **SOPHONIE MOREAU**, solteira, contadora, natural do Haiti, nascida em 30/08/1985, residente e domiciliada neste Subdistrito - SP, filha de Michel Moreau e de Alourde Mozeau.

Se alguém souber de algum impedimento, oponha-se na forma da lei. Lavro o presente, para ser afixado no Oficial de Registro Civil e publicado na imprensa local Jornal Empresas & Negócios

Empresas & Negócios

netjen@netjen.com.br



www.netjen.com.br

Para veiculação de seus Balanços, Atas, Editais e Leilões neste jornal, consulte sua agência de confiança, ou ligue para

TEL: 3106-4171