

ROTA DO CAMINHO DO SOL



Uma caminhada para ser boa precisa ser bem organizada e ser bem cuidada. É o que você pode curtir fazendo as suas caminhadas com os especialistas da Rota do Caminho do Sol, que sai de Santana de Parnaíba e termina nas Estâncias de São Pedro.

A caminhada tem paradas lógicas, já estruturadas para as refeições e com pousadas recomendadas.

Como dizia a Madre superiora: "Isso é uma moleza!". A saída é sempre na manhãzinha de toda 4a feira, mas você precisa chegar um dia antes. (11) 2215-1661 ou atendimento@caminhosol.org.br

POR ONDE PASSA O CAMINHO DO SOL



Para você saber por onde passa e a distância percorrida em cada trecho, de Santana de Parnaíba até Pirapora do Bom Jesus são 13km. Até Cabreúva são mais 24km.

Depois vem a Fazenda Cana Verde, em Itu (26km); a Fazenda Vesúvio, em Salto (18km); Elias Fausto (23km); a Fazenda Milhã, em Capivari (21km); Mombuca (20km); Clube Arapongas (24km); Monte Branco (24km); Artemis, em Piracicaba (24km); e Estância de São Pedro (24km). É uma rota muito interessante.

ESTAÇÃO ECOLÓGICA



PIPA E PROGRAMAS



Esta 'Pipa' é a abreviatura do "Programa de Incentivo à Produção Artística" da cidade de Itapeva, através do qual a sua população pode se credenciar a receber recursos do Fundo Municipal de Cultura para a produção de shows, gravações, ou projetos de difusão artística e cultural.

Este é um exemplo a ser seguido por outras cidades

A 'Pipa' é um dos itens que foi cuidado com muito carinho pela Secretaria Municipal da Cultura e Turismo da cidade de Itapeva que, no turismo, teve a preocupação de cadastrar as propriedades de interesse turístico visando o "Plano de Desenvolvimento do Turismo Sustentável", com palestras técnicas, seminários, cursos básicos de turismo e cursos de monitores.

Enfim, uma série de atitudes positivas para o aproveitamento da paisagem deslumbrante que existe em Itapeva aguardando a sua visita. Outras informações na própria Secretaria: (15) 3522-3875.

A CONQUISTA DO CLIENTE



O que diferencia uma casa comercial de sucesso de uma casa fracassada ou de segunda classe não é apenas a boa qualidade dos seus produtos ou serviços. Mas, sim, e principalmente, o capricho no atendimento ao cliente.

Foi-se o tempo em que o importante era o "ponto" do endereço comercial. Hoje o "buraco é mais em baixo".

No caso dos restaurantes, por exemplo, não cabe mais um simples cozinheiro! Hoje se requer

verdadeiros Chefes de Cozinha gabaritados, ou seja: não mais interessa quem saiba fazer determinado prato. Agora é preciso saber como e por que se "faz assim ou assado". Igualmente, os hotéis, lojas, etc. devem ter bons profissionais para o atendimento para ganhar a fidelidade do cliente.

Mas, lembrem-se de que o ordenado deverá ser compatível com esse 'algo mais' que passa a ser exigido.

É preciso pagar bem a quem lhe traz o lucro da empresa.

(texto de Jarbas Favoretto, MTb 32.511 – 3/4/2019)