

Jaguariúna obtém pela 2ª vez consecutiva 'Nota A' no índice de finanças do Tesouro Nacional

Pela segunda vez consecutiva, a Prefeitura de Jaguariúna obteve o melhor índice de avaliação da capacidade de pagamen-

to (Capag) do Tesouro Nacional. O Capag é um dos principais indicadores financeiros do País, responsável pelo diagnóstico da

situação financeira de estados e municípios. Os dados, referentes a 2021, foram divulgados neste mês pelo Tesouro. Em 2020, a ci-

dade também recebeu a nota máxima. Mais uma vez, Jaguariúna conseguiu o grau de excelência no controle de todos os quesitos

avaliados pelo índice Capag – endividamento, poupança corrente e liquidez. Esses indicadores são essenciais para comprovar

a saúde financeira de municípios e estados e apontar o cumprimento das regras previstas na Lei de Responsabilidade Fiscal.

Pág 3.

A arte de transformar pizzas em sorrisos de prazer e satisfação



Que a pizza é uma paixão nacional todo mundo sabe, e a maioria concorda. Existe uma infinidade de sabores para todos os gostos, diferentes massas e modos de preparo, tipos de borda, recheios etc. É, sem dúvida, um mercado amplo onde muitos estão, mas nem todos conseguem se estabelecer ao longo do tempo. Afinal de contas, qual seria o segredo para se alcançar o sucesso em um

ramo tão concorrido? Rodrigo Amorim, CEO da Rede de Pizzarias Big Boca, que já conta com 11 unidades em operação na Região de Campinas e Mogi, recorda que entendeu logo no início, assim que inaugurou a primeira pizzaria em Mogi Mirim no ano de 2006, que seu negócio só teria chances de prosperar se conseguisse conquistar não apenas o paladar, mas também o coração dos clientes.

Pág 7.

Escola das Artes abre inscrições para audição do espetáculo "O Rei do Show"

Que tal participar de um grande espetáculo no Teatro Municipal Dona Zenaide, em Jaguariúna? A Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo e Cultura, abriu inscrições para a audição de "O rei do show" que será apresentado ainda este ano. A primeira audição acontece dia 30 de maio (segunda-fei-

ra), às 19h, no Teatro Municipal. Podem se inscrever adultos e crianças (a partir dos 7 anos), inclusive as pessoas que não têm experiência em atuação. Para isso é necessário preencher o formulário que está disponível neste link: <https://forms.gle/x6SnGT-PE7nc1aSXE7> até dia 30 às 12h.

Pág 7.

Assistência Social distribui sopa, leite e cobertores para aquecer moradores de rua no frio

Na noite desta segunda-feira, dia 16, a equipe da Secretaria Municipal de Assistência Social, por meio do Centro de Referência Especializado em Assistência Social (CREAS), percorreu os bairros de Jaguariúna em busca dos moradores de

rua para oferecer ajuda para enfrentarem as baixas temperaturas.

Com o apoio da Guarda Municipal e da Casa da Passagem Irmã Antônia eles ofereceram sopa, leite, cobertor e saco de dormir para aquecer essas pessoas.

Pág 6.

Fim de semana tem semifinais do Amadorzão



O Centro de Lazer do Trabalhador "Lebrão" vai pegar "fogo" nesse fim de semana mesmo com o frio. É que nos dois dias acontecerão as semifinais da Taça Ouro e da Taça Prata do Amadorzão. No sábado o Audaz enfrentará o Aliança, às 16h, pela Taça Prata. Em seguida, o Roseira

jogará contra o XII de Setembro, às 18h. Já no domingo os jogos acontecerão mais cedo. Às 8h, o Engra enfrentará o Família RQN. Logo depois, às 10h, o Jardim Eliza jogará contra o Fantasma do Morro. As partidas valem vagas nas finais que acontecerão no sábado, dia 28.

Pág 4.

Mutirão da Saúde começa neste sábado com exames ginecológicos

Com o objetivo de atender mais pacientes e reduzir a fila de espera, a Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Saúde, realizará o Mutirão da Saúde para oferecer consultas médicas em diferentes regiões da ci-

dade. No próximo sábado, dia 21, será realizado o mutirão da ginecologia na Unidade Básica de Saúde (UBS) Miguel Martini. O diferencial dessa nova ação é que ela acontecerá com horário estendido, das 7h às 19h.

Pág 6.

Jaguariúna não registra óbitos por Covid há quase dois meses

Jaguariúna não registra nenhuma morte por Covid-19 há quase dois meses. O último registro de óbito pela doença na cidade ocorreu em 25 de março. O município também está desde o último dia 2 de maio sem internações de pacientes com Covid em leitos de UTI (unidade de terapia intensiva) no Hospital Municipal Walter Ferrari.

Pág 2.

Campeonato de Skate Amador agita o fim de Semana em Jaguariúna



Chegou a hora dos skatistas de Jaguariúna mostrarem seu talento com muitas manobras radicais! Neste fim de semana tem Campeonato de

Skate Amador na cidade e a Prefeitura, por meio da Secretaria de Juventude, Esportes e Lazer, convidada a todos para conferir a disputa e torcer bastante.

Pág 7.

ETEC abre as inscrições para vestibulinho nesta quinta-feira

Pág 6.

Todos os jornais do Grupo O Regional estão disponíveis gratuitamente nesta plataforma. Acesse e confira!



REGIONAL



A maior plataforma de reportagens, turismo, negócios, shows, eventos e serviços.



- REGIONAL
- Jornal de Jaguariúna
- CORREIO DO POVO
- Jornal Possense
- JORNAL DE HOLAMBRA
- Jornal Mais
- Jornal Engenheiro Coelho

■ COVID-19:

Jaguariúna não registra óbitos por Covid há quase dois meses

O último registro de óbito pela doença na cidade ocorreu em 25 de março



Jaguariúna não registra nenhuma morte por Covid-19 há quase dois meses. O último registro de óbito pela doença na cidade ocorreu em 25 de março. O município também está desde o último dia 2 de maio sem internações de pacientes com Covid em leitos de UTI (unidade de terapia intensiva) no Hos-

pital Municipal Walter Ferrari.

Segundo a secretária de Saúde de Jaguariúna, Maria do Carmo de Oliveira Pelisão, a queda nos números de internações e óbitos reflete diretamente a eficiência da campanha de vacinação contra a Covid adotada no município. Jaguariúna atingiu um

índice de 89% da população vacinada com pelo menos duas doses do imunizante.

“Mas é importante ressaltar que a população tem que continuar fazendo a parte dela, que é se vacinar e levar as crianças para serem vacinadas. Ainda temos um número muito grande de faltosos. As pessoas têm que se conscientizar e completar o esquema de vacinação”, afirma a secretária.

“A imunização coletiva, ou seja, maior número de pessoas completamente imunizadas dentro de uma comunidade, diminui a circulação do vírus, o que diminui a transmissão da doença, consequentemente diminuindo também os casos graves e óbitos”, completa Maria do Carmo.

Saúde disponibiliza todas as doses para atualização vacinal contra a Covid a partir de 12 anos

A Secretaria de Saúde de Jaguariúna disponibiliza, a partir de segunda-feira, dia 16 de maio, todas as doses para atualização do esquema vacinal contra a Covid-19 para o público a partir de 12 anos de idade.

A vacinação desse público é realizada nas unidades básicas de saúde (UBSs) 12 de Setembro, Florianópolis e Cruzeiro do Sul, das 16h às 19h30, de segunda a sexta-feira.

Segundo a Secretaria de Saúde, estarão disponíveis as 1ª, 2ª, 3ª e 4ª doses do imunizante. O objetivo é facilitar o acesso da população à vacinação contra o coronavírus.

Até agora, Jaguariúna já aplicou 138.413 doses de vacina contra Covid-19, sendo 51.578



(89% da população) pessoas imunizadas com a 2ª dose ou dose única e 31.680 (55%) pessoas vacinadas com as doses adicionais.

A vacinação para as crianças de 5 anos é realizada nas UBSs Fontanella e 12 de Setembro. Já as crianças de 6 a 11 anos são vacinadas nas UBSs

Fontanella, 12 de Setembro, Nova Jaguariúna, Miguel Martini, Cruzeiro do Sul, Florianópolis, Roseira de Cima e Roseira de Baixo. A campanha para as crianças ocorre das 7h30 às 15h30, de segunda a sexta-feira. Um total de 6.486 doses já foram aplicadas nesse público de 5 a 11 anos.

Saúde de Jaguariúna realiza ação de prevenção ao câncer bucal



De Jaguariúna

A Secretaria de Saúde de Jaguariúna, por meio da coordenação do Departamento de Odontologia, promove neste mês ações de prevenção ao câncer bucal, em sintonia com a campanha Maio Vermelho, que visa conscientizar a população sobre a importância da

prevenção e tratamento da doença.

Nesta terça-feira (17), a Odontologia municipal realizou uma ação para chamar a atenção dos pacientes para a importância da prevenção. A ação foi realizada o Centro Odontológico e nas UBSs (unidades básicas de saúde). Outras ações de prevenção também

serão realizadas com os pacientes que passarem pelas unidades odontológicas da rede municipal.

Segundo a Saúde, desde junho de 2018, foram realizadas 113 biópsias de lesões bucais na rede pública de Jaguariúna. Desse total, 8 casos tiveram diagnóstico de neoplasia maligna (7% dos casos).

“Muitas das lesões foram visualizadas durante exame clínico nos atendimentos odontológicos ou nas campanhas de prevenção de câncer bucal junto das campanhas de vacinação”, explica a secretária de Saúde de Jaguariúna, Maria do Carmo de Oliveira Pelisão. “Isso reforça a importância de ações como o Maio Vermelho, que previnem e contribuem para evitar os diagnósticos de câncer bucal”, completa.

CASA DA MEMÓRIA PADRE GOMES
SECRET. MUN. DE EDUCAÇÃO
TOMAZ DE AQUINO PIRES -COORD.



CONDEPHAAT DE SÃO PAULO VISITA JAGUARIÚNA



O Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico é um órgão subordinado à Secretaria da Cultura do Estado de São Paulo e realizou o Tombamento da Estação Ferroviária de Jaguariúna de 1945, hoje Centro Cultural “Zi Cavalcanti”.

Abriu também processo de tombamento da Fazenda Florianópolis que pertenceu ao Cel. Amâncio Bueno, fundador da cidade. Dispõe de um complexo arquitetônico com sede construída por seu pai, Cândido Bueno em 1870 e um casario anterior a esta data. Esta área era circundada por muros de taipa de pilão construídos pelos negros escravos e dentro continha, senzala, tulha, piscina para lavagem do café, terreiros com lajotas quadradas de barro, construções cobertas de telhas moldadas nas coxas dos escravos, além de matas de preservação permanente, nascentes e tanques.

O Departamento do Patrimônio Histórico, através de seu diretor, Thiago Menezes Garcia, protocolou no CONDEPHAAT pedidos de tombamento de alguns patrimônios solicitados por seu proprietário. Pois o tombamento a nível estadual garantirá incentivos fiscais aos mesmos. Por isso hoje se diz tombamento adequado. É aquele que favorecerá o proprietário, garantirá isenção plena de IPTU, possibilidade de participação de convênios a nível federal. Esta contrapartida de incentivos fiscais precisa acontecer para favorecer financeiramente os proprietários.

Enquanto isto o Conselho Municipal gere o processo de isenção de IPTU, e desde tempos passados tem reivindicado à Câmara Municipal que elabora, neste momento o Plano Diretor da cidade: criação de um Fundo Municipal para proteção do imóvel preservado como patrimônio histórico. Com este fundo, caso o proprietário necessite, será possível auxílio nas eventuais adaptações internas; dependendo do grau de preserva-

ção. Enfim manutenção geral, pinturas, pois o patrimônio é um monumento público da memória e história da cidade e de seu povo.

E o proprietário fará jus aos incentivos por essa preservação. Outro será a transferência do poder construtivo. Além de desfrutar dos aluguéis advindos ou da venda do mesmo. Em caso de preservação apenas da fachada poderá subir pisos para moradia ou desfrutar de renda. E o Centro Histórico ornamentado com calçadas, jardim e bancos, com pleno comércio favorecerá a todos. Comenta-se que o projeto da Administração Municipal será liberar este espaço da poluição visual: postes, fiação, sinalizações, outdoors. Será destacada a arquitetura dos prédios.

Devido aos protocolos registrados em São Paulo, uma equipe técnica do CONDEPHAAT visitou Jaguariúna nos dias 04 e 05 deste maio de 22. Equipe formada por historiadora, arquitetas, engenheira civil

que foram acompanhadas pelo Diretor do Patrimônio Histórico, Thiago. Após conhecer o Centro Histórico conheceram a Casa da Memória. Examinaram o mapa de fundação da Vila Bueno. O coordenador fez explanação sobre a história da cidade. Teceu considerações sobre o Cadastro Municipal do Patrimônio Histórico, mostrando as fotografias no mapa das construções e sobre os construtores: Capela / Santa Maria do Jaguar, sedes das fazendas de café, imóveis que representam a imigração italiana e sírio-libanesa.

Assim como discorreu sobre o trabalho realizado pelo CONPHA-AJ. Elas receberam, neste local, a visita do presidente do conselho, Sr. João Rodrigues dos Santos e de seu vice-presidente, arquiteto da FAJ, Prof. Paulo Fraga. O coordenador acompanhou a equipe de especialistas em visita à Pousada Vila Bueno onde o Sr. Felipe N. Moraes Ziggiatti explicou o processo de restauro do casarão do Cel. A. Bueno onde sua 2ª família morou. O prédio abrigou antes o Colégio Rosa, internato religioso que fugiu da febre amarela de Campinas.

Na fazenda Santa Úrsula a equipe foi recebida pela historiadora Abigail N. Moraes Ziggiatti que mostrou o processo de restauro que realizou na sede, explanando detalhes históricos da Família do Barão de Ataliba Nogueira. A tudo ouviram e fotografaram. Fotógrafo com “drone” acompanhou a visita.

Tomaz de Aquino Pires

ABELHA SEM FLOR

As abelhas colhem das flores o suco que elas contêm, transformando em doçura o mel que tanto faz bem.

Na cultura que colhemos ao longo de nossas vidas, se usada com amor é bálsamo para almas feridas.

Há palavras que machucam, nos causando dorços. Arrebenta-nos por dentro, não escapam nem os ossos.

A abelha, inseto bravo, nos pica com ferrão. Use uma linguagem amorosa, que dulcifica o coração.

Se a abelha não tem flor, não pode fazer o mel. Mas você, irmão querido, aprenda com o Evangelho a não destilar mais fel.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro Chore só por amor, volume 2 da coleção Mensagens de fé (editoraartifice.com.br), em homenagem ao Dia do Apicultor, que se comemora no dia 22 de maio.

Jornal de Jaguariúna

Expediente

EDITORA JJ EIRELI -
CNPJ: 01.611.958/0001-81

Atendimento

TEL: (19) 3896-1916 | 9 9772.0540

Distribuição gratuita - tiragem 5.000

E-MAIL: COMERCIAL@JORNALDEJAGUARIUNA.NET

WWW.JORNALDEJAGUARIUNA.NET

■ FINANÇAS:

Jaguariúna obtém pela 2ª vez consecutiva 'Nota A' no índice de finanças do Tesouro Nacional

Os dados, referentes a 2021, foram divulgados neste mês pelo Tesouro. Em 2020, a cidade também recebeu a nota máxima



Pela segunda vez consecutiva, a Prefeitura de Jaguariúna obteve o melhor índice de avaliação da capacidade de pagamen-

to (Capag) do Tesouro Nacional. O Capag é um dos principais indicadores financeiros do País, responsável pelo diagnóstico da situação

financeira de estados e municípios. Os dados, referentes a 2021, foram divulgados neste mês pelo Tesouro. Em 2020, a cidade também recebeu a nota máxima.

Mais uma vez, Jaguariúna conseguiu o grau de excelência no controle de todos os quesitos avaliados pelo índice Capag – endividamento, poupança corrente e liquidez. Esses indicadores são essenciais para comprovar a saúde financeira de municípios e estados e

apontar o cumprimento das regras previstas na Lei de Responsabilidade Fiscal.

“A metodologia do cálculo, dada pela Portaria MF nº 501/2017, é composta por três indicadores: endividamento, poupança corrente e índice de liquidez. Logo, avaliando o grau de solvência, a relação entre receitas e despesa correntes e a situação de caixa, faz-se diagnóstico da saúde fiscal do Estado ou Município. Os conceitos e variáveis

utilizadas e os procedimentos a serem adotados na análise da Capag foram definidos na Portaria STN nº 373/2020”, informa o Tesouro Nacional.

Segundo a Secretaria Municipal de Administração e Finanças, o desempenho de Jaguariúna é reflexo direto “das boas práticas administrativas e financeiras implantadas na atual gestão, o que demonstra a seriedade da atual gestão na administração das finanças municipais”.

O Município de Jaguariúna ganhou destaque nos últimos anos pela seriedade, eficiência e responsabilidade na gestão fiscal, em função da implantação de ações planejadas e transparentes, que previnem riscos e corrigem desvios capazes de afetar o equilíbrio das contas públicas, mediante o cumprimento de metas de resultados entre receitas e despesas e a obediência a limites e condições previstos na Lei de Responsabilidade Fiscal.

Secretaria de Estado da Habitação entrega mais de 800 títulos na região metropolitana de Campinas

Da Redação

A Secretaria de Estado da Habitação anunciou a entrega de 852 títulos de propriedade durante a reunião dos Membros do Conselho de Desenvolvimento da RMC (Região Metropolitana de Campinas). O evento, organizado pela Agência de Desenvolvimento da Região Metropolitana de Campinas (Agemcamp), foi realizado nesta terça-feira (17), na cidade de Holambra.

Com investimento de R\$ 221,8 mil, as ações contemplaram seis municípios: Hortolândia, Morungaba, Santa Bárbara D'Oeste, Sumaré e Valinhos. Para

o secretário de Estado da Habitação, Flavio Amary, o Cidade Legal cumpre um papel de destaque entre as ações habitacionais. “O Programa Cidade Legal é um importante instrumento para garantir às famílias mais carentes o título de propriedade de seus domicílios, segurança jurídica, valorização do imóvel e a possibilidade de transferência do bem para os filhos ou herdeiros. Somente nesta gestão mais de 60 mil famílias receberam o documento definitivo de sua casa, muitas delas esperavam há décadas por este momento tão especial”.

O Cidade Legal auxi-

lia as prefeituras com apoio técnico nas ações municipais de regularização de parcelamento de solo e de núcleos habitacionais, públicos ou privados, para fins residenciais, localizados em área urbana ou de expansão urbana.

Segundo o secretário-executivo do Programa Cidade Legal, Eric Vieira, “entre 2019 e 2022, somente na região de Campinas, mais de 6.900 domicílios foram beneficiados pela regularização fundiária, cerca de R\$ 19 milhões foram investidos, contemplando os 78 municípios conveniados. Atualmente há 1.640 núcleos cadastrados e

2.433 lotes em cartório aguardando registro”, destacou.

Em todo o Estado de São Paulo, desde 2019 até abril de 2022, o Cidade Legal regularizou 62.803 imóveis em todo o Estado de São Paulo. No total são 592 municípios conveniados e 9.972 núcleos cadastrados no programa.

Para o prefeito de Jaguariúna e presidente do Conselho da RMC, Gustavo Reis, “o Programa Cidade Legal é tão importante quanto entregar a casa própria. Ao receber a escritura, aquela pessoa que nunca teve a segurança de ter o seu bem passa a ter a garantia de propriedade do



seu imóvel”, explicou.

A reunião foi comandada pelo diretor-executivo da Agemcamp, Benjamim Bill Vieira de Souza, e pelo prefeito de Jaguariúna e presidente do Conselho da RMC, Gustavo Reis. Também

estiveram presentes o chefe de gabinete da Secretaria de Estado da Habitação, Fernando Fiori de Godoy, e o secretário estadual de Turismo e Viagens, Vinicius Lummertz, entre outras autoridades.

Governo de SP vai aumentar em 23% o repasse para Apaes

Da Redação

O Governo do Estado de São Paulo vai aumentar em 23,85% o repasse feito para as Associações de Pais e Amigos dos Excepcionais (Apaes), que atendem alunos da Educação Especial no esta-

do. O valor investido hoje através da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo (Seduc-SP) é de R\$ 128,8 milhões, assim o aumento anual representa R\$ 30,7 milhões. Em 2022, serão pagas duas parcelas restantes ao ano, em junho e setembro, que

somam R\$ 15,3 milhões.

“Ontem à noite me reuni com a Federação das Apaes do Estado de São Paulo (Feapaes), que representa as Apaes no estado. Debates sobre o apoio que o Governo de SP dá ao setor e autorizei o aumento de 24% no valor do re-

passo anual”, disse o Governador Rodrigo Garcia.

No total, serão beneficiados 18.489 estudantes, sendo de 14.676 alunos com deficiência intelectual (DI) e 3.813 alunos com transtorno do espectro autista (TEA), atendidos em 286 entidades, em 261

municípios do estado.

“Todas as políticas da Educação têm que gerar benefício para os estudantes, eles sempre serão o nosso foco em tudo que fazemos e investimos. E com esse aumento temos a certeza de que o aluno da Educação Especial será

amplamente beneficiado”, afirma a Secretária Estadual da Educação Renilda Peres.

O valor per capita anual atualizado de DI salta de R\$ 5.200,52 para R\$ 6.440,67, já o TEA passa de R\$ 13.767,73 para R\$ 17.050,87.

Santo Antônio de Posse inaugura escola profissionalizante

Na noite desta terça-feira, 17, aconteceu a inauguração da primeira escola profissionalizante de Santo Antônio de Posse. A escola de qualificação é uma parceria entre a Assistência Social e o Fundo Social. As turmas serão divididas por períodos, oferecendo aulas pela manhã e

tarde. Aproximadamente 50 alunos devem ser contemplados com os cursos todos os meses.

A unidade de profissionalização está localizada no centro da cidade, na Rua Senador Paulo Ramos, 51.

Segundo a primeira-dama Ana Lolli, a escola deve oferecer os

cursos Escola da Beleza, Escola da Moda. “Esses cursos são uma parceria com Fundo Social de São Paulo e o Grupo de Jovens. Logo estaremos com parceria com o Senac também. Isso irá nos proporcionar o curso Jovem Aprendiz entre outros”, explica Ana.

O objetivo do projeto

é capacitar a população de Santo Antônio de Posse que está fora do mercado de trabalho para elas comecem a ter sua própria renda e assim ter um emprego e mais dignidade.

A primeira-dama Ana também enfatizou que toda a população pode se inscrever, pois o número

de desempregados no município é grande. “Assim, podendo abrir seu próprio negócio ou arrumar um emprego com a capacitação, esperamos melhorar a vida de muitas pessoas”, declara.

A criação de empregos é uma das promessas de campanha da atual Administração. “Nosso

mandato tem muito ainda o que fazer, estamos começando a colher os frutos do que plantamos neste primeiro ano e meio. Nossa cidade estava e está carente de muitas coisas, mas não estamos medindo esforços para chegarmos no resultado desejado”, finaliza Ana.



INTERNET EM
TODOS OS LUGARES,
para todos
os momentos!

www.netaki.com.br
(19) 3877 2700

■ ESPORTES:

Fim de semana tem semifinais do Amadorzão

Em dois dias acontecerão as semifinais da Taça Ouro e da Taça Prata do Amadorzão



O Centro de Lazer do Trabalhador "Lebrão" vai pegar "fogo" nesse fim de

semana mesmo com o frio. É que nos dois dias acontecerão as semifinais

da Taça Ouro e da Taça Prata do Amadorzão.

No sábado o Audaz enfrentará o Aliança, às 16h, pela Taça Prata. Em seguida, o Roseira jogará contra o XII de Setembro, às 18h.

Já no domingo os jogos acontecerão mais cedo. Às 8h, o Engra enfrentará o Família RQN. Logo depois, às 10h, o Jardim Eliza jogará contra o Fantasma do Morro.

As partidas valem vagas nas finais que acontecerão no sábado, dia 28.

Jaguariúna garante lugar no pódio do Campeonato Regional de Volei de Praia

A 1ª etapa do Campeonato Regional de Volei de Praia de Jaguariúna foi marcada por partidas disputadíssimas. Realizada no último domingo, dia 15, a competição terminou com a vitória de duas duplas de Pedreira, tanto na categoria masculina quanto na feminina.



Na categoria masculina os campeões foram Rafael e Joalisson (Pedreira), vice-campeões Paulo e Miguel (Jaguariúna) e em terceiro lugar ficaram Bruno e Francisco (Jaguariúna).

ficaram em terceiro lugar. A competição contou com a participação de 25 duplas de mais de 20 cidades da região. Todas se enfrentaram nas quadras de areia do Centro de Lazer do Trabalhador "Lebrão".

será a vez dos quartetos se enfrentarem durante a 1ª etapa do Campeonato Regional de Volei de Praia de Jaguariúna.

Mais de vinte cidades da região disputarão os jogos que acontecerão no domingo, dia 22, nas quadras de areia do Centro de Lazer do Trabalhador "Lebrão".

QUARTETOS
No próximo domingo



YAKISOBA HOUSE!

Delivery Jaguariúna

PEÇA O CARDÁPIO
📞 (19) 99816-1901

yakisobahousejaguariuna
 yakisobahouse.official




ESTAMOS NO I FOOD
BAIXE O APP





FILÃO DE CALABRESA

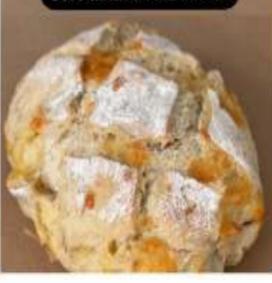


ITALIANO DE NOZES COM UVA PASSA



FORMADA DA SEMANA	
Filão de Calabresa - NOVIDADE	R\$ 24,90
Italiano Natural (ideal para Fondas) - (para aprox. 750 gr.)	R\$ 10,00
Italiano de Alhoim com Queijo Meia Cura	R\$ 22,00
Italiano de Nozes com Uva Passa	R\$ 22,50
Italiano Ribeiro - Especialidade Natural (para aprox. 400 gr.)	R\$ 19,00
Italiano Recheado de Mortadela e Queijo (para aprox. 400 gr.)	R\$ 19,00
Italiano de Calabresa com Queijo (para aprox. 400 gr.)	R\$ 24,00
Tortão Calabresa (para aprox. 150 gr.)	R\$ 28,00
Tortão de Alhoim (para aprox. 1.300 gr.)	R\$ 57,00
Italiano de Alhoim (para aprox. 600gr)	R\$ 29,00

ITALIANO DE ALECRIM COM QUEIJO MEIA CURA



ITALIANO DE AZEITONA



Pedidos a partir de SÁBADO pelo Whatsapp (19) 3837-2080

Entrega ou Retirada toda SEXTA-FEIRA das 14hrs às 18hrs

Taxa de entrega sob consulta. Aceitamos cartões de crédito e débito

@olivapadariaartesanal

SKANK

TURNÊ DA DESPEDIDA

21

MAIO



INFORMAÇÕES: 19 99883-4825

LOCAL: PREMIUM PAULÍNIA

REALIZAÇÃO





INGRESSOS ONLINE:



RAÇA NEGRA

EM PAULÍNIA

27.MAIO



VENDAS ONLINE:
WWW.GUCHEWEB.COM.BR/NDBPRODUCOES

INFORMAÇÕES E RESERVAS:
📞 19 4122-0158 📞 19 99982-9868

LOCAL:



REALIZAÇÃO:



 Bella Cakes
 @bella.cakes.oficial
 (19) 99595-3361



Bolos
 Mousses
 Cupcakes
 Bolos temáticos
 Bentô Cake
 Aniversários
 Datas comemorativas

Aceitamos :
 



Jornal de Jaguariúna

O JORNAL DA SUA CIDADE! HA 28 ANOS


Massa aberta na hora
A Qualidade faz a diferença!

DELIVERY
 3867.5017
 3867.0656
 9109.0346

Aceitamos
  
 

TEMOS BATATA RECHEADA E PRATOS COMBINADOS
 HORARIO DE FUNCIONAMENTO:
 3ª, 4ª, 5ª E Dom. das 18h00 às 23h00 | 6ª, Sáb. e Feriados das 18h00 às 00h00

RUA PEDREIRA, 526-D - JD. ALICE - (ESQ.COM AV. ANTONIO PINTO CATÃO) - JAGUARIÚNA

UBATUBA CÉLIO LOCAÇÕES

CASAS E APARTAMENTOS NO CENTRO E NA PRAIA
RECEBEMOS EXCURSÕES

 (12) 99719-7509
 (12) 98108-4618
 (12) 98106-5293

Rua Geni Salles N. Braga - Praia Grande - Ubatuba-SP
 celiolocacoes@hotmail.com www.ubatubaceliolocacoes.com

FOOD TRUCK
 ARTE
 BRINQUEDOS
 ARTESANATO
 DIVERSÃO
 MÚSICA

FEIRA NOTURNA de Jaguariúna

Muitos sabores e diversão num só lugar!

TODA QUARTA-FEIRA | PQ. SANTA MARIA | das 17h às 21h


JAGUARIÚNA
 PREFEITURA

Secretaria Municipal de Turismo e Cultura


SENTINELA
 DOS PAMPAS GRILL
 • CHURRASCARIA •

TERÇA SÓ A LA CARTE E SELF SERVICE

RODÍZIO COMPLETO
 De segunda a sexta - 89,90
 Finais de Semana e feriados 99,90

SELF-SERVICE A VONTADE MARMITEX todos os dias

A melhor churrascaria da região!
 (19) 3867.0462
 9 9761.4921
 9 9761.4916



 E-mail: churrascariasentinela@gmail.com  Rod. SP-340 (Campinas - Mogi) KM 138 - Jaguariúna/SP



SAÚDE:

Mutirão da Saúde começa neste sábado com exames ginecológicos

Durante todo o dia a equipe da saúde estará no local de plantão para atender população que necessita de consulta ginecológica

Com o objetivo de atender mais pacientes e reduzir a fila de espera, a Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Saúde, realizará o Mutirão da Saúde para oferecer consultas médicas em diferentes regiões da cidade. No próximo sábado, dia 21, será realizado o mutirão da ginecologia na Unidade Básica de Saúde (UBS) Miguel Martini.

O diferencial dessa nova ação é que ela acon-

tecerá com horário estendido, das 7h às 19h. Ou seja, durante todo o dia a equipe da saúde estará no local de plantão para atender população que necessita de consulta ginecológica.

Para passar pelo ginecologista é necessário fazer um pré agendamento na própria UBS ou nas unidades XII de Setembro e Zambon hoje, dia 19, e amanhã, dia 20. Quem preferir, também pode pré-agendar a con-

sulta pelo aplicativo do Cartão Cidadão de Jaguariúna "CCC".

Segundo a secretária de Saúde, Maria do Carmo Pelisão, o mutirão seguirá acontecendo em Jaguariúna nos próximos três meses em novas datas e locais de acordo com a necessidade. "Nosso principal objetivo é diminuir os impactos causados pela pandemia nos últimos dois anos. Nós constatamos o aumento na procura por atendi-

mentos e com o mutirão conseguiremos atender mais pacientes nos próximos meses", concluiu a secretária.

MAIO VERMELHO

No mesmo dia, 21, a campanha Maio Vermelho também acontecerá na UBS Miguel Martini.

Uma equipe de saúde bucal estará na unidade realizando avaliação nos pacientes com o objetivo de prevenir o câncer bucal.



Assistência Social distribuíu sopa, leite e cobertores para aquecer moradores de rua no frio

Na noite desta segunda-feira, dia 16, a equipe da Secretaria Municipal de Assistência Social, por meio do Centro de Referência Especializado em Assistência Social (CREAS), percorreu os bairros de Jaguariúna em busca dos moradores de rua para oferecer aju-

da para enfrentarem as baixas temperaturas.

Com o apoio da Guarda Municipal e da Casa da Passagem Irmã Antônia eles ofereceram sopa, leite, cobertor e saco de dormir para aquecer essas pessoas. Além disso, também foi oferecido um local para passarem a noite.

Nos próximos dias, a abordagem aos moradores de rua continuará acontecendo sempre das 20h às 24h. A população pode ajudar a Prefeitura a localizar essas pessoas que precisam de ajuda. Basta ligar ou mandar mensagem para: (19) 9-9896-5867.

A ação é uma continuidade do trabalho de mapeamento dessa população que já está sendo realizado na cidade há cerca de um mês e que também acontece em conjunto com a Secretaria Municipal da Saúde para aplicar as vacinas contra a gripe e contra a covid-19.

CRAS Nassif realiza campanha Maio Laranja de combate a abuso sexual e infantil

Maio é o mês de conscientização da população sobre abuso sexual na infância e na adolescência. Em Jaguariúna, a Prefeitura, por meio da Secretaria de Assistência Social, está realizando a campanha Maio Laranja para debater esse assunto com a população e passar orientações.

Durante toda esta semana estão acontecendo atividades no Centro de Referência e Assistência Social (CRAS) Nassif sempre com um grupo do serviço de convivência e fortalecimento de vínculos.

Nesta quarta-feira, Dia Nacional de Combate ao Abuso e Explora-

ção Sexual de Crianças e Adolescentes, as pessoas atendidas no local participaram de uma roda de conversa abordando a temática e puderam tirar dúvidas. Até sexta-feira, dia 20, outros grupos também participarão da campanha.

Para a secretária de Assistência Social, Andrea

Lizun, a campanha tem como objetivo chamar a atenção não somente das famílias, mas também dos profissionais que prestam serviços na área. "É preciso manter todos muito bem-informados para prevenir a violência e, caso ela aconteça, seja denunciada", explicou a secretária.



ETEC abre as inscrições para vestibulinho nesta quinta-feira

Se você sonha em fazer um curso técnico de qualidade sem pagar nada não pode perder

esta oportunidade. A Escola Técnica Estadual (ETEC) abrirá a partir desta quinta-feira, dia

19, as inscrições para o Vestibulinho 2º semestre 2022.

Em Jaguariúna há 40

vagas disponíveis para o curso de Logística. Os interessados devem se inscrever até o dia 06

de junho no site: www.vestibulinhoetec.com.br. A solicitação da redução da taxa de inscri-

ção pode ser feita de 16 a 18 de maio. A prova acontecerá no dia 03 de julho.

EDITAIS

EDITAIS DE PROCLAMAS

Carlos Alberto Sass Silva, Oficial de Registro Civil das Pessoas Naturais e de Interdições e Tutelas da Sede da Comarca de JAGUARIÚNA - SP, faz saber que exibiram os documentos exigidos por lei, a fim de se casarem:

ADEMILSON PANDOLFI e ELISANGELA FLORENTINO DE ANDRADE. Ele, de nacionalidade Brasileira, vendedor, divorciado, nascido em JAGUARIÚNA, SP, no dia 16 de setembro de 1973, residente e domiciliado na Alameda Nicola Massuci, Nº 606, Estância das Flores, JAGUARIÚNA, SP, filho de JOSÉ PANDOLFI e de JANDYRA DE OLIVEIRA PANDOLFI. Ela, de nacionalidade Brasileira, do lar, solteira, nascida em SANTA CECÍLIA DO PAVÃO, PR, no dia 16 de julho de 1982, residente e domiciliada na Alameda Nicola Massuci, Nº 606, Estância das Flores, JAGUARIÚNA, SP, filha de IZIDIO MANOEL DE ANDRADE e de OLINDA PEDRO DE ANDRADE.

TIAGO CORREIA DEMETINO e ILMARA RODRIGUES DA SILVA. Ele, de nacionalidade Brasileira, auxiliar de logística, solteiro, nascido em ITAPIRA, SP, no dia 01 de março de 1997, residente e domiciliado na Rua Nelson Righi, Nº 159, Residencial Parque dos Ipês, JAGUARIÚNA, SP, filho de MARINHO DOS SANTOS DEMETINO e de MÉRCIA CORREIA DO NASCIMENTO. Ela, de nacionalidade Brasileira, garçom, solteira, nascida em DOM PEDRO, MA, no dia 27 de junho de 1992, residente e domiciliada na Rua Nelson Righi, Nº 159, Residencial Parque dos Ipês, JAGUARIÚNA, SP, filha de e de ANTONIA RODRIGUES DA SILVA.

JOSÉ RAIMUNDO DE SOUSA SILVA e ADA MAILLE RODRIGUES. Ele, de nacionalidade Brasileira, auxiliar de produção aposentado, divorciado, nascido em ARARI, MA, no dia 26 de dezembro de 1973, residente e domiciliado na Rua Fracheta, Nº 240, Vila Miguel Martini, JAGUARIÚNA, SP, filho de RAIMUNDO SOUSA DA SILVA e de MARIA DA CONCEIÇÃO SÓUSA DA SILVA. Ela, de nacionalidade Brasileira, professora, solteira, nascida em ARARI, MA, no dia 24 de outubro de 1991, residente e domiciliada na Rua Fracheta, Nº 240, Vila Miguel Martini, JAGUARIÚNA, SP, filha de ARISTIDES SILVA RODRIGUES e de EDINETE DA PAIXÃO RODRIGUES.

MATHEUS MARQUES BEZERRA DA SILVA e GIOVANA ESTIVALI DOS SANTOS. Ele, de nacionalidade Brasileira, pintor, solteiro, nascido em SÃO PAULO, SP, no dia 29 de novembro de 1999, residente e domiciliado na Rua Sérgio Fornos, Nº 66, Recanto Camanducaia, JAGUARIÚNA, SP, filho de SAMUEL RODRIGUES DA SILVA e de ZENIRA MARIA BEZERRA. Ela, de nacionalidade Brasileira, atendente, solteira, nascida em JAGUARIÚNA, SP, no dia 22 de abril de 2001, residente e domiciliada na Rua Sérgio Fornos, Nº 66, Recanto Camanducaia, JAGUARIÚNA, SP, filha de FERNANDES JOSÉ DOS SANTOS e de JULIANA ESTIVALI DOS SANTOS.

LUÍS OTÁVIO MATHEUS e LUANA SILVA BRANDÃO LOPES. Ele, de nacionalidade Brasileira, operador de produção, solteiro, nascido em AMPARO, SP, no dia 15 de julho de 2002, residente e domiciliado

na Rua José Teodoro Alvarenga, Nº 122, Vila São José, PEDREIRA, SP, filho de PAULO APARECIDO MATHEUS e de MARA CRISTIANA NERY MATHEUS. Ela, de nacionalidade Brasileira, desenvolvedora de sistemas, solteira, nascida em CAMPINAS, SP, no dia 30 de janeiro de 2003, residente e domiciliada na Av. Januário Eliseu de Navaro, Nº 508, Nova Jaguariúna, JAGUARIÚNA, SP, filha de PEDRO BRANDÃO LOPES FILHO e de LUZIA FERREIRA DA SILVA.

JOÃO DA CONCEIÇÃO PINTO e JOZÉLIA PINTO. Ele, de nacionalidade Brasileira, soldador, solteiro, nascido em TERESINA, PI, no dia 10 de outubro de 1987, residente e domiciliado na Rua Gusmão, Nº 150, Nova Jaguariúna, JAGUARIÚNA, SP, filho de JOSÉ DE RIBAMAR MATOS PINTO e de RAIMUNDA MARIA DA CONCEIÇÃO. Ela, de nacionalidade Brasileira, auxiliar de produção, solteira, nascida em COROATÁ, MA, no dia 15 de agosto de 1980, residente e domiciliada na Rua Gusmão, Nº 150, Nova Jaguariúna, JAGUARIÚNA, SP, filha de MANOEL RODRIGUES PINTO e de ROSA MARIA DA CONCEIÇÃO.

EUDES DA SILVA BERNARDO e LUCIANA DE LIMA DOS SANTOS. Ele, de nacionalidade Brasileira, pedreiro, solteiro, nascido em CODÓ, MA, no dia 03 de agosto de 1983, residente e domiciliado na Rua José Alves Guedes, Nº 444, centro, JAGUARIÚNA, SP, filho de LUIS GONZAGA DA SILVA BERNARDO e de MARIA DALVA ALVES DA SILVA. Ela, de nacionalidade Brasileira, do lar, solteira, nascida em PIRAPÉMAS, MA, no dia 05 de julho de 1983, residente e domiciliada na Rua José Alves Guedes, Nº 444, centro, JAGUARIÚNA, SP, filha de RAIMUNDO NONATO BRAGA DOS SANTOS e de ANA MARIA DE LIMA DOS SANTOS.

FRANCISCO VICENTE DE SOUZA e TIANE AGRISEA DO AMARAL. Ele, de nacionalidade Brasileira, líder de logística, divorciado, nascido em SÃO PAULO, SP, no dia 19 de janeiro de 1985, residente e domiciliado na Rua Renato Abruze, Nº 720, Vila Primavera, JAGUARIÚNA, SP, filho de VICENTE JOSÉ DE SOUZA e de MARIA RIBEIRO DE SOUZA. Ela, de nacionalidade Brasileira, líder de produção, divorciada, nascida em JAIBA, MG, no dia 06 de novembro de 1990, residente e domiciliada na Rua Renato Abruze, Nº 720, Vila Primavera, JAGUARIÚNA, SP, filha de IZAIAS RIBEIRO DO AMARAL e de ALDENÍZIA SANTOS DE JESUS.

CAIO DE SÁ LOPES e AMANDA SODRÉ BIOTO. Ele, de nacionalidade Brasileira, engenheiro de sistemas, solteiro, nascido em SALVADOR, BA, no dia 03 de outubro de 1993, residente e domiciliado na Rua Dona Maria José, Nº 80, Nova Jaguariúna, JAGUARIÚNA, SP, filho de JOSÉ RAFAEL NASCIMENTO LOPES e de SANDRA PAIVA DE SÁ LOPES. Ela, de nacionalidade Brasileira, farmacêutica, solteira, nascida em SUZANO, SP, no dia 12 de julho de 1992, residente e domiciliada na Rua Dona Maria José, Nº 80, Nova Jaguariúna, JAGUARIÚNA, SP, filha de EDSON ROBERTO DE JESUS BIOTO e de ANA CRISTINA SODRÉ BIOTO.

Se alguém souber de algum impedimento, deve acusá-lo nos termos da lei e para fins de direito.

JAGUARIÚNA, 19 de maio de 2022.

REDE BIG BOCA EM EXPANSÃO:

A arte de transformar pizzas em sorrisos de prazer e satisfação

Nesta terça-feira (17), a loja comemorou seu primeiro ano e o bom desempenho até aqui, com a expectativa crescente de ampliação do público e dos serviços oferecidos

Que a pizza é uma paixão nacional todo mundo sabe, e a maioria concorda. Existe uma infinidade de sabores para todos os gostos, diferentes massas e modos de preparo, ti-

pos de borda, recheios etc. É, sem dúvida, um mercado amplo onde muitos estão, mas nem todos conseguem se estabelecer ao longo do tempo. Afinal de contas, qual seria o segre-

do para se alcançar o sucesso em um ramo tão concorrido?

Para quem há mais de 15 anos vem consolidando sua marca no setor a resposta não se limita somente à qualidade do produto vendido, mas tem como principal ingrediente desta receita aquilo que deve ser o foco principal de todo e qualquer empreendedor: proporcionar a melhor experiência possível a quem entra em sua loja depois de um dia cansativo de trabalho, de estudo ou, simplesmente, está afim de um momento para relaxar e curtir uma boa refeição junto com a família e os amigos.

Rodrigo Amorim, CEO da Rede de Pizzarias Big Boca, que já conta com 11 unidades em operação na Região de Campinas e Mogi, recorda que entendeu logo no início, assim que inaugurou a primeira pizzaria em Mogi Mirim ao lado de seu tio Benedito Freitas, conhecido carinhosamente como Dito, no ano de 2006, que seu negócio só teria chances de prosperar se conseguisse conquistar não apenas o paladar, mas também o coração dos clientes.

“Hoje, em média, são vendidas 1,7 milhão de pizzas por dia no Brasil. Não acredito que seja difícil entrar nesse mercado, quebrando barreiras de culturas gastronômicas. A pizza está no gosto do brasileiro. Costumo dizer que nós do Big Boca não somos apenas uma marca

que vende pizzas para pessoas, somos, acima de tudo, uma marca de pessoas que vendem pizzas. Em nossas unidades, indústria de alimentos, fábrica de massas e escritórios, toda e qualquer decisão é tomada com foco no cliente, que é sem dúvida o mais importante nesse processo todo. Entregar um produto de qualidade e um serviço de excelência é nossa obrigação”, afirma.

No padrão visual das lojas do grupo, as palavras “sorriso” e “pessoas” têm destaque especial na paisagem. “Estamos verdadeiramente comprometidos em oferecer uma experiência que gere sorrisos e crie momentos inesquecíveis na vida dos nossos clientes, colaboradores, parceiros e todos que se relacionam com a nossa marca. Este é o verdadeiro propósito do grupo Big Boca e o que considero ser o nosso diferencial”, detalha.

UNIDADE DE JAGUARIÚNA: ANTIGO SONHO REALIZADO

Jaguariúna, até este momento, é a cidade que recebeu a última das unidades inauguradas pela rede Big Boca. Nesta terça-feira (17), a loja comemorou seu primeiro ano e o bom desempenho até aqui, com a expectativa crescente de ampliação do público e dos serviços oferecidos, que também incluem esfihas, bebidas diversas e outras delícias. O espaço, localizado na Rua Amazo-

nas, 970 - Vila Sete de Setembro, foi escolhido cuidadosamente e adaptado para receber os clientes com o padrão de qualidade, a praticidade e o conforto exigidos pela rede.

“Estávamos em busca do espaço ideal e da localização perfeita. O início não foi fácil já que abrimos em um momento ainda complicado da pandemia, mas felizmente as coisas têm dado certo. Jaguariúna é uma cidade muito relevante e é a concretização de um sonho para nós celebrar este primeiro ano de operação na cidade. Para o grupo Big Boca é um marco e a certeza da construção de que uma linda e grandiosa história na cidade está só começando”, afirma Amorim.

O gerente da unidade na cidade, Wellington Henrique de Oliveira Gonçalves, que com mais de 10 anos de trabalho na empresa já passou por todas as funções e hoje coordena uma equipe de 10 funcionários, avalia que abrir a loja em plena pandemia foi uma iniciativa ousada e desafiadora, mas que se mostrou acertada. “Esperamos passar muitos anos em Jaguariúna e expandir cada vez mais nossa marca, chegando a todos os públicos”, afirma.

E a meta é seguir trilhando o caminho da expansão com sustentabilidade, para que se preservem a essência e a qualidade que os trouxeram até aqui, conforme

explica Robson Marcos da Silva, consultor de campo do grupo Big Boca.

“Com o crescimento do número de unidades, fomos amadurecendo a ideia de lançar o sistema de franquias, implantando a padronização dos produtos através da nossa cozinha central e da fábrica de massas e alimentos. Passamos, assim, a cuidar de todos os detalhes do processo para garantirmos que cada loja tenha a mesma qualidade nos produtos e serviços. Mas estamos fazendo tudo com muito cuidado, para que o nosso próximo franqueado esteja alinhado com os nossos valores e tenha o mesmo carinho que nós temos”, ressalta.

SABORES E SORRISOS

Sem dúvida, o amante de uma boa pizza ou esfiha em Jaguariúna e municípios do entorno, aquele que aprecia uma refeição saborosa e reconfortante, ganhou a opção de um espaço moderno, agradável, familiar e despojado para degustar ou retirar suas esfihas e pizzas favoritas, podendo se deliciar sempre que tiver vontade com a queridinha do momento do variado cardápio, a pizza de calabresa com cream cheese, ou com o sabor da pizza de stroganoff, além dos sabores tradicionais e as pizzas doces.

Mas uma coisa é certa, seja qual for sua escolha: você vai sair da Big Boca com um big sorriso no rosto!



Campeonato de Skate Amador agita o fim de Semana em Jaguariúna

Chegou a hora dos skatistas de Jaguariúna mostrarem seu talento com muitas manobras radicais! Neste fim de semana tem Campeonato de Skate Amador na cidade e a Prefeitura, por meio da Secretaria de Juventude, Esportes e Lazer, convida a todos para conferir a disputa e torcer bastante.

A competição acontecerá sábado, dia 21, e domingo, dia 22, na

pista de skate “Ricardo Mathias de Queiroz”, no Jardim Fontanella. Os portões serão abertos às 9h. O público que quiser conferir deve doar 1kg de alimento não perecível.

Realizada pela Soul Entretenimento Produções e Eventos, o Campeonato de Skate Amador será dividido em quatro categorias: Mirim, Iniciante, Amador Feminino e Ama-

dor Masculino.

Quem ainda não se inscreveu, também pode participar pois é possível fazer a inscrição e no dia das disputas. Basta chegar ao local com uma hora de antecedência. Para isso, é necessário apresentar documento com foto e carteirainha de vacinação contra a Covid-19.

A taxa de inscrição custa R\$ 20,00 + 1 kg

de alimento ou de ração para pets.

A pista de skate “Ricardo Mathias de Queiroz” fica na rua Rio Grande do Norte, 152-216 - Jardim Fontanella.

Mais informações podem ser obtidas no site: www.soulentretimento.com.br, no Instagram @soul.entretimento ou pelo telefone: (21) 9 7101-9791.



Escola das Artes abre inscrições para audição do espetáculo “O Rei do Show”

De Jaguariúna

Que tal participar de um grande espetáculo no Teatro Municipal Dona Zenaide, em Jaguariúna? A Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo e Cultura, abriu inscrições para a audição de “O rei do show” que será apresentado ainda este ano.

A primeira audição acontece dia 30 de maio (segunda-feira), às 19h, no Teatro Municipal. Nesta data os candida-

tos deverão realizar os seguintes testes:

1 - Teste de Cena - Escolher uma cena da personagem que pretende fazer (Cena Curta).

2 - Teste de Canto - Música da personagem ou levar uma canção de livre escolha com a identidade do espetáculo (à capella, que significa cantar algo apenas com voz, sem acompanhamento instrumental).

3 - Teste de Dança - Preparar uma pequena coreografia para o re-

frão final da música “This is me”.

Podem se inscrever adultos e crianças (a partir dos 7 anos), inclusive as pessoas que não têm experiência em atuação. Para isso é necessário preencher o formulário que está disponível neste link: <https://forms.gle/x6SnGTPE7nc1aSXE7> até dia 30 às 12h.

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone: (19) 3867-4223 (WhatsApp).





Seja Cliente



Club Plus

mais

vantagens e descontos!





ESCANEE O QR CODE PARA FAZER O DOWNLOAD DO APP

 Google Play
  App Store

1º Baixe o App
 2º Cadastre-se
 3º Ganhe descontos



Ofertas válidas para loja de Jaguariúna de 21 a 27/05/2022 ou enquanto durarem nossos estoques.

<p>MACARRÃO DONA BENTA COM OVOS 500G RS 3,59</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 2,98</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>MOLHO DE TOMATE POMAROLA TRADICIONAL SACHÊ 320G RS 2,98</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 2,19</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>MISTURA CREME MOCOCA TP 200G RS 3,29</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 2,49</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>AZEITE PORTUGUÊS NONNA OLIVIA EXTRA VIRGEM 0,4% ACIDEZ 500ML RS 24,98</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 22,90</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>
<p>CHOCOLATE MILKA SABORES 100G RS 11,98</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>BATATA PRINGLES SABORES 114G/120G RS 11,98</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 10,90</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>PETIT SUISE CHAMBINHO SABORES 320G RS 8,29</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 5,99</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>PÃO DE ALHO MESTRE PÃO TRADICIONAL 310G RS 10,49</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 7,99</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>
<p>MILHO VERDE FUGINI SACHÊ 170G LEVE 3 POR R\$ 9,00</p>	<p>COOKIES TODDY SABORES 57G LEVE 4 POR R\$ 10,00</p>	<p>STEAK DE FRANGO SADIA 100G LEVE 4 POR R\$ 10,00</p>	<p>IOGURTE VIGOR GREGO SABORES 100G LEVE 5 POR R\$ 10,00</p>
<p>LINGUIÇA TOSCANA SADIA GRANEL - KG RS 18,90</p>	<p>FONDUE CRUZÍLIA CHOCOLATE 250G RS 32,90</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 26,90</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>MARGARINA QUALY CREMOSA COM SAL 1KG RS 18,79</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 12,98</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>SHAMPOO CLEAR 200ML RS 19,98</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 15,90</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>
<p>DETERGENTE YPÊ FRAGRÂNCIAS 500ML RS 2,29</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 1,99</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>LAVA-ROUPAS TIXAN YPÊ MACIEZ CAIXA 1,6KG GRÁTIS 80G RS 19,49</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 16,89</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>REFRIGERANTE PEPSI PET 2 LITROS RS 5,29</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 4,98</p> <p>Limite total de 12 Unidades por CPF</p>	<p>ENERGÉTICO BALLY SABORES 250ML LEVE 4 PAGUE 3</p>
<p>CERVEJA AMSTEL LAGER LATA 350ML RS 2,89</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 2,49</p> <p>Limite total de 120 Unidades por CPF</p>	<p>CERVEJA BRAHMA DUPLO MALTE LATA 350ML RS 3,19</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 2,98</p> <p>Limite total de 120 Unidades por CPF</p>	<p>CHOPP DE VINHO BADRA & BADRA 600ML RS 8,98</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 6,99</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>	<p>VINHO CHILENO PASO DE LOS ANDES 750ML RS 34,99</p> <p>No CLUB PLUS pague apenas R\$ 27,90</p> <p>Limite total de 10 Unidades por CPF</p>
<p>HORTIFRUTI Ofertas válidas de 21 a 23/05/2022</p>			
<p>COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO KG RS 8,99</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>COXINHA DA ASA DE FRANGO KG RS 13,99</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>BISTECA SUÍNA DO LOMBO KG RS 15,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>PATINHO BOVINO KG RS 38,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>
<p>CONTRAFILÉ BIFE ANCHO SUL BEEF OU MONTANA KG RS 39,98</p> <p>SulBeef MONTANA</p>			
<p>ALHO ROXO GRANEL CADA 100G 2,49</p>	<p>CENOURA KG 4,98</p>	<p>BANANA PRATA KG 4,98</p>	<p>PERA WILLIANS KG 9,98</p>

Ofertas válidas para loja de Jaguariúna de 21 a 27/05/2022 ou enquanto durarem nossos estoques.

NÃO VENDEMOS NO ATACADO, PORTANTO NOSSOS PRODUTOS ESTARÃO LIMITADOS PARA ATENDER O MAIOR NÚMERO DE CLIENTES.

Rua Gáspere, 1333
Bairro Cruzeiro do Sul - Jaguariúna
Fone (19) 3867 6999