

Alto índice de qualidade de vida impulsiona crescimento de Jaguariúna

Os elevados índices de qualidade de vida, aliados a indicadores sociais de primeiro mundo, contribuem para o desenvolvimento acelerado de Jaguariúna e para o significativo crescimento populacio-

nal da cidade nos últimos anos. O município possui 59.347 habitantes, segundo dados oficiais do Censo 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), divulgados nesta quarta-feira (28).

O número representa um aumento de 33,9% ante o total de habitantes registrado em 2010, ano do último Censo, que foi de 44.311 moradores. Trata-se da segunda maior expansão demográfica na Região

Metropolitana de Campinas (RMC), ficando atrás apenas de Paulínia (34,5%).

Nos últimos anos, Jaguariúna tem se destacado com altos índices de qualidade de vida e atraído grandes empre-

sas, o que contribui para o crescimento da cidade. Também apresenta excelentes indicadores na Saúde e na Educação públicas.

O município conquistou importantes títulos que avalizam a quali-

dade de vida ofertada aos moradores, como os selos de Cidade Amiga do Idoso, Cidade Mais Inteligente e Conectada do país, Município VerdeAzul e Cidade Amiga dos Animais, entre outros.

Pág 5.

Casa da Memória discute retomada do projeto de restauro da Matriz Centenária de Jaguariúna



Representantes da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, da Casa da Memória e da sociedade civil de Jaguariúna se reuniram nesta segunda-feira, dia 26 de junho, para discutir a retomada do projeto de restauro da Igreja Matriz Centenária, patrimônio histórico da cidade, localizada na Praça Umbelina Bueno, no Centro. O encon-

tro, realizado na sede da Casa da Memória, reuniu o coordenador da Casa da Memória, Tomaz de Aquino Pires, os diretores da Secretaria de Turismo e Cultura, Thiago Menezes e Mônica Lisboa, além dos professores Marcos Tognon, da Unicamp, e Valdemir Lúcio Rosa, da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo Escola da Cidade.

Pág 7.

Jaguariúna é uma das cidades com maior crescimento populacional da RMC



Jaguariúna é uma das cidades que mais registrou aumento populacional em toda a Região Metropolitana de Campinas (RMC), de acordo com dados oficiais do Censo 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

(IBGE), divulgados na manhã desta quarta-feira, dia 28 de junho. A cidade soma um total de 59.347 habitantes, contra 44.311 registrados no Censo de 2010, ou seja, um crescimento populacional de 33,9%, o segundo maior da região.

Pág 3.

Estudantes da rede municipal de Jaguariúna são premiados na Olimpíada Brasileira de Matemática: Um deles está entre os 500 melhores do Brasil



A secretaria de educação homenageou 10 estudantes da rede municipal de ensino de Jaguariúna pelo ótimo desempenho na 17ª Olimpíada Brasileira de Matemática das Escolas Públicas (OBMEP), competição disputada em 2022 por mais de 18,1 milhões de estudantes em todo o Brasil. O evento de premiação ocorreu na noi-

te de terça-feira (27) no Teatro Municipal.

Estavam presentes na solenidade, estudantes, pais, professores, gestores e autoridades da educação. Nesta edição da OBMEP, as unidades municipais de Jaguariúna foram premiadas com a conquista de um estudante medalhista de ouro, dois de prata e sete de bronze.

Pág 4.

Novo Refis Municipal de Jaguariúna conta com central para tirar dúvidas de contribuintes

Contribuintes em débito com a Prefeitura de Jaguariúna podem tirar suas dúvidas sobre o novo Programa de Incentivo à Regularização Fiscal (Refis), em vigor desde o último dia 15 de junho, por meio de uma central de informações criada pela Secretaria de Administração e Finanças.

Os interessados em aderir ao programa podem ligar para os telefones 38375-4910, 3867-9705 e 3867-9834. Também estão disponíveis os e-mails tributos@jaguariuna.sp.gov.br e dividaativa@jaguariuna.sp.gov.br. Nessas canais, os contribuintes podem obter mais informações sobre o programa e esclarecer eventuais dúvidas.

Pág 6.

Ex-guarda municipal tira a própria vida após acidente de carro em Jaguariúna



O ex-guarda municipal de Cosmópolis, Jurandir do Carmo Felisbino, 65 anos, atirou contra si próprio após colidir com seu veículo na traseira de outro veículo, na manhã des-

ta quarta-feira (28), em Jaguariúna. Ele foi socorrido pela ambulância da Concessionária Renovias e encaminhado até o hospital de Jaguariúna, mas não resistiu aos ferimentos e faleceu.

Pág 6.

Prefeitura de Jaguariúna abre pré-cadastro habitacional

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Planejamento Urbano, abriu um pré-cadastro habitacional para famílias que pagam aluguel e ainda não conseguiram comprar moradia própria. O levantamento servirá de base para pesquisa da demanda populacional por moradia própria no município e será feito pela Cohab Bandeirante, contratada pela Prefeitura para o serviço.

Pág 7.

INTERNET EM TODOS OS LUGARES, para todos os momentos!

netaki telecom

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

tratterie holandesa

Horário de funcionamento Segunda a quinta feira das 11:30 as 15:30 Sexta feira a domingo e feriados das 11:30 as 16:00 hrs

Restaurante
Restaurante á la carte no centro de Holambra, com jardins, terraço, amplo estacionamento, ambiente acolhedor e familiar

Pratos Executivos
Pratos executivos no almoço de segunda a sexta-feira

Cozinha Internacional
Carápio cuidadosamente elaborado com o melhor da cozinha internacional

Eventos
Contrate nossos serviços para sua chácara, residência ou empresa (até 250 pessoas)

Informações e Reservas
(19) 99188.8927
Rua Camélias, 317 - Centro Holambra-SP
@tratterieholandesa

PET

Sua nova coluna semanal



Acompanhe toda semana as melhores dicas de como cuidar do seu pet com a

Dra Cinthia Murias
Médica Veterinária
CRMV 27622/SP

Hope Vet Care – Rua Maria Angela, 56,
Berlim Tel: (19) 99655-4114
Instagram: @cinthiamuriasveterinaria
Facebook: Cinthia Murias
E-mail: cinthiamurias@veterinaria.med.br

A ORIGEM DOS GATOS E A SAÚDE DOS ANIMAIS ATUALMENTE



Na semana passada falei da origem dos cães, hoje quero trazer a ancestralidade dos nossos queridos gatos, pois quero começar abordar alguns temas onde fará toda diferença para entender o porque certas doenças vêm acometendo nossos bichinhos.

Os gatos que conhecemos são da família Felinae, que inclui guepardos, suçuaranas, lincas e jaguatiricas. A aproximação deles conosco teve origem quando o homem deixou de ser nômade e passou a plantar e criar animais. A armazenagem de grãos começou atraindo ratos e consequentemente os felinos para se alimentar desses roedores.

Sendo assim, os gatos passaram a ser amigos dos humanos e mais que isso, a serem venerados por eles, por protegerem seus grãos. Em algumas culturas foram idolatrados, em outras nem tanto e hoje temos mais de 27 milhões de gatos em lares brasileiros.

Os felinos são exemplares caçadores, sendo assim, eles são estritamente carnívoros. Não precisam nem

devem se alimentar de carboidratos, não metabolizam direito. Mesmo tendo sido domesticados, esse processo não mudou sua fisiologia a esse ponto.

Na natureza ou em livre demanda eles comeriam cerca de 8 a 16 vezes ao dia entre aves, insetos e roedores, viveriam em torno de 20 anos. Após a domesticação, assim como com os cães, os humanos passaram a fazer seleção artificial e surgiram as raças, sendo a Persa, a primeira a surgir.

Entendendo o passado dos cães e gatos, podemos entender um pouco da fisiologia deles e conseguir algumas respostas a perguntas que recebo diariamente no consultório.

“Dra, porque os animais estão tendo doenças de gente?” A alimentação é a base da saúde e um pouco da resposta a essa pergunta começamos a responder olhando para o passado. O cruzamento sistemático de animais a fim de desenvolver certas raças, evidenciou alguns genes para algumas patologias. Assim como animais com fisiolo-

gia para se alimentar de caça, comendo alimentos industrializados, ultraprocessados e cheio de carboidratos diariamente certamente irão desenvolver problemas de saúde. Como toda essa interferência humana estamos indo contra a fisiologia natural.

Temos hoje altos índices de animais com problema cardíaco, ortopédico, dermatológico, renal, com diabetes, tártaro, otite, ansiedade, depressão, dentre outros, está claro que eles estão adoecendo cada vez mais jovens e nos morrendo cada vez mais cedo.

Mas o que fazer então?

Em primeiro lugar, entender que seus “filhinhos” são animais é a primeira atitude, isso é RESPEITO à espécie, depois entender que hoje os estudos em saúde e longevidade animal estão mais sofisticados, e cada vez mais estão surgindo Médicos Veterinários preocupados com isso para te ajudar a traçar estratégias de saúde para que seu bichinho viva bem e viva mais a seu lado, feliz e saudável!

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



RESTAURO MATRIZ CENTENÁRIA - UNICAMP E O POVO



A Matriz Centenária já se encontra preservada como Patrimônio Histórico no grau máximo de proteção (GP1) pelo Conselho Municipal de Patrimônio –CONPHAAJ. No dia 26 de junho de 2023, realizou-se o 11º encontro, na Casa da Memória Padre Gomes, a fim de se estudar a possibilidade de direcionamento da manutenção e preservação do citado patrimônio histórico, artístico, arquitetônico de 1894, marco de fundação de Jaguariúna. Para tanto a Secretaria Municipal de Turismo e Cultura convidou o Prof. Marcos Tognon da UNICAMP, doutor em restauro, para avaliar a situação do prédio que já fez parte de seu estudo e planejamento em 2016/2017.

Na reunião de 13/05 pp. foi a conclusão indicada pelo Departamento de Patrimônio Histórico Municipal e aceita por todos. Naquele momento incertezas surgiram com os contatos dos Engenheiros e Arquitetos de Jaguariúna (AEAAJ) com soluções apontadas por firmas contactadas de técnicos. Elas chegaram a sugerir troca total daquele telhado em patrimônio já plenamente preservado. A cidade e seu povo aguardam ansiosos por uma direção segura requerida para tão grande Patrimônio. Estiveram presentes os membros da Comissão da Igreja, as Secretarias de Turismo e Cultura, de Comunicação Social, o presidente do Movimento Conservador de Direita, advogado da Igreja, jornalistas, fotógrafo e coordenador da Casa da Memória.

Dez pessoas presentes para ouvir o Prof. Marcos Tognon e o engenheiro de Sistemas Construtivos, Prof. Valdemir. O experiente restaurador, Prof. Marcos, havia sido contactado por Pe. Milton Modesto em 2016/2017 que estudara a situação do imóvel e sob sua orientação realizaram-se três sessões semestrais de limpeza e descupinização do teto da Igreja. Os serviços foram interrompidos devido a novo projeto do sacerdote da época com obras na Matriz Nova. Em 2021 retomaram-se encontros entre Igreja, Prefeitura, e a AEAAJ. Esta denunciava a situação perigosa de paralisação daquelas obras. Então Ela recebeu a incumbência da elaboração de projetos prioritários que evitassem sinistros e perda de prédio.

Elaboraram-se projetos emergenciais, graciosamente, supervisionados pelo arquiteto da FAJ Prof. Paulo Fraga e pelo engenheiro civil, Sr. Dejair R. de Sousa. São especialistas que têm seu horário normal em suas profissões e

iniciaram trabalhos além de seu horário profissional. Apresentaram-nos na reunião de 13 de maio último. Prepararam-se com problemas novos que requeriam soluções numa dedicação plena e muito especializada no respectivo assunto. Neste momento todos se lembraram do Prof. Tognon que já dispunha dos Projetos. Este compareceu ao encontro trazendo as respostas às dúvidas de todos.

Primeiramente considerou o forro e seu valor artístico e construtivo (Barroco Alemão). É forro encontrado em Roma e em Pompeia, sistema criado pelos romanos para evitar abóbadas pesadas. É chamado “fasqueado” feito em madeira especial amarga, fina e coberta com massa. Forro similar Ele o encontrou na Matriz de Mococa. Este forro estava com problemas pela sujeira centenária. Nunca foi varrido e encontrava-se com fezes de aves diversas: de muitas pombas, suindaras.... Num ambiente de calor e umidade tornou-se inevitável a proliferação de cupins. Recomendou

trabalho anual de descupinização, com produtos exatos e sustentáveis, livres de zinco, pois segundo o arquiteto, nesse período antes de setembro, quando acontece a revoada desses insetos (cupins alados, aleluias) que se alimentam de madeira nesse período encontram-se hibernando e preparando-se para a reprodução.

O professor trouxe as partes de seu projeto elaborado há seis anos atrás. Mas gostaria de reestudar a situação em que se encontram calhas, condutores, telhado, acabamento das alvenarias sobre os quais vão se assentar as calhas. Importantes colocações se fizeram sobre o telhamento em folhas metálicas cujas dobras muito antigas são plenamente possíveis de serem refeitas, assim como substituir telhas e restaurar aquelas que necessitam de reparos. Porém, quer antes verificar novamente seu real estado. A pedido do Diretor do Patrimônio as planilhas dos projetos antigos serão entregues à Sra. Secretária Municipal, Maria das Graças Hansel Albaran Santos, com um orçamento do restauro a ser executado. Tal secretaria partirá em busca de recursos estaduais e federais que ajudem neste nobre objetivo.

Os recursos disponíveis de festas religiosas beneficentes são mínimos para tanto. Pede-se o concurso das empresas deste parque industrial e do auxílio e divulgação deste Projeto através da comunicação social.

Tomaz de Aquino Pires

A FUTURA PESCARIA

Oito horas para o trabalho,
oito horas para dormir,
oito horas para o lazer,
aprendi a dividir.

Pedro pescava no mar
o peixe de cada dia.
Arriscava a própria vida
a enfrentar ondas bravias.

O piranguero bonachão
Vivi também da pescaria.
Boa sombra e água fresca...
... era tudo o que queria.

Mas na água poluída
não se joga mais a rede.
Sem achar a solução,
se passa fome e muita sede.

Lança-se o anzol na água
para a farta pescaria,
pega-se pet, pneu e sapato,
só fiska mesmo porcaria.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro Orar não é pedir, volume 14, da coleção Mensagens de fé (editoraoartifice.com.br), em homenagem ao Dia do Pescador celebrado em 29 de junho. Todos os livros do autor são filantrópicos.

Jornal de Jaguariúna

Expediente

Atendimento

TEL: (19) 3896-1916 | 9 9772.0540

Distribuição gratuita - tiragem 5.000

E-MAIL: COMERCIAL@JORNALDEJAGUARIUNA.NET

WWW.JORNALDEJAGUARIUNA.NET

■ CENSO:

CENSO: Jaguariúna é uma das cidades com maior crescimento populacional da RMC

A cidade soma um total de 59.347 habitantes, contra 44.311 registrados no Censo de 2010, ou seja, um crescimento populacional de 33,9%, o segundo maior da região

De Jaguariúna

Jaguariúna é uma das cidades que mais registrou aumento populacional em toda a Região Metropolitana de Campinas (RMC), de acordo com dados oficiais do Censo 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), divulgados na manhã desta quarta-feira, dia 28 de junho. A cidade soma

um total de 59.347 habitantes, contra 44.311 registrados no Censo de 2010, ou seja, um crescimento populacional de 33,9%, o segundo maior da região.

O município só ficou atrás de Paulínia, que teve um aumento de 34,5% no número de habitantes (110.537 em 2022 contra 82.146, em 2010) e foi a cidade que mais registrou expansão demográfica na

RMC, segundo o Censo.

Nos últimos anos, Jaguariúna tem se destacado com altos índices de qualidade de vida e atraído grandes empresas, o que contribui para o crescimento da cidade. Também apresenta excelentes indicadores na Saúde e na Educação públicas.

O município conquistou importantes títulos que avalizam a qualidade de vida ofertada

aos moradores, como os selos de Cidade Amiga do Idoso, Cidade Mais Inteligente e Conectada do país, Município VerdeAzul e Cidade Amiga dos Animais, entre outros.

Em todo o Brasil, são 203 milhões de pessoas vivendo em 90,6 milhões de domicílios. O Censo 2022 foi feito com dois anos de atraso e levou 10 meses de coletas em campo.



Troca de comando da PM na região de Campinas



Da Redação

O prefeito de Jaguariúna e presidente do Conselho da Região Metropolitana de Campinas

Coronel Augusto será

(RMC), Gustavo Reis (MDB), participou na quinta-feira (22) da troca de comando da Polícia Militar na região de Campinas. A cerimônia ocorreu na sede do CPI-2, na Avenida João Jorge, em Campinas. O Coronel PM Adriano Augusto Leão substituiu o Coronel PM Rodrigo Eval Arena.

Arena, estava no comando do CPI-2 desde junho de 2022, ele deixa a posição e vai comandar o CPI-9, na região de Piracicaba.

Coronel Augusto será

responsável por 8 batalhões de 38 cidades da região de Campinas, com um efetivo de aproximadamente 4 mil homens e mulheres. “Recebo da corporação a responsabilidade de comando de uma área com uma população de quatro milhões de pessoas, as quais a PM tem a responsabilidade de proteger. Seguiremos nessa missão”, disse o coronel Adriano Leão.

O novo comandante também afirmou que vai atuar para que a corporação tenha o trabalho

cada vez mais integrado ao uso de novas tecnologias e que em breve novidades devem ser anunciadas neste sentido.

Na oportunidade, o prefeito Gustavo deu as boas-vindas ao novo comandante. “Desejo muita sorte e sucesso ao Coronel Augusto neste novo desafio. Jaguariúna e a RMC estão à disposição para dialogar e discutir soluções para a segurança da região. Agradeço ao Coronel Rodrigo Arena pela parceria que construímos ao

longo deste último ano”, concluiu Reis.

A cerimônia contou com a presença de representantes de diversas forças de segurança como Polícia Federal, Civil, Ambiental, além de representantes do Exército e da Guarda Municipal. Autoridades civis como o prefeito de Campinas Dário Saadi, de Valinhos Lucimara Godoy estiveram presentes.

Reportagem: Susi Baião

Prefeito Fábio Polidoro participa de reunião com o Governador Tarcísio de Freitas

Da Redação

O Prefeito de Pedreira Fábio Polidoro e demais prefeitos do partido Republicanos do Estado de

São Paulo, estiveram na sexta-feira, 23 de junho, reunidos com o Governador Tarcísio de Freitas e com o Secretário da Casa Civil Arthur Lima, nas

dependências do Palácio dos Bandeirantes.

Participaram do encontro 23 prefeitos do partido no Estado. “Apresentamos várias deman-

das de Pedreira ao nosso Governador, em breve teremos mais melhorias e investimentos para Pedreira”, enfatizou na ocasião o Prefeito Fábio

Polidoro.

O Governador de São Paulo, Tarcísio de Freitas, disse a prefeitos do seu partido, o Republicanos, que não pretende deixar a

legenda. Os participantes da reunião decidiram reunir-se mensalmente para discutir estratégias para crescer no Estado e filiar novos prefeitos.

Período de estiagem aumenta risco de incêndio às margens das rodovias

Da Redação

O inverno é período mais crítico de estiagem e com ele, consequentemente, aumentam os riscos de incêndio às margens das rodovias. Para alertar os motoristas e comunidades existentes às margens das rodovias sobre os riscos dos incêndios, a Renovias está apoiando a Operação Corta Fogo, que é coordenada pela Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente (SIMA) e direcionada pela ARTESP (Agência de Transporte do Estado de São Paulo) nas rodovias paulistas.

A concessionária está ampliando neste período as ações de prevenção, com reforço no monitoramento das rodovias e veiculação de mensagens nos painéis eletrônicos, chamando a atenção de todos para os cuidados necessários para evitar focos de incêndio.

Além disso, até o final do mês de junho, cerca de 40 mil folhetos com orientações específicas sobre queimadas serão distribuídos aos motoristas

nas 9 praças de pedágio da Renovias. A principal recomendação é acionar as concessionárias, imediatamente, ao constatar um foco de incêndio próximo às rodovias.

“As cortinas de fumaça comprometem a visibilidade do motorista, o que pode causar graves acidentes. Por isso, é fundamental que todos atuem para evitar incêndios ou queimadas de qualquer material próximo às rodovias”, enfatiza o coordenador de operações da Renovias, Alberto Correia Junior.

EM NÚMEROS

Em 2022, foram registradas 383 ocorrências de focos de incêndio em toda a malha viária administrada pela Renovias. Deste total, 277 casos (72,3%) ocorreram durante o período de estiagem, entre os meses de junho e setembro.

Só neste ano, desde o início do outono, 52 focos de incêndio já foram identificados pela Concessionária às margens das rodovias.

DICAS DE SEGU-

RANÇA

Em caso de fumaça na pista, o motorista deve:

- Reduzir a velocidade
- Fechar os vidros
- Posicionar o sistema de ventilação na posição recircular
- Manter distância segura do veículo que segue à frente
- Nunca parar na pista e jamais ligar o pisca-alerta em movimento.

Além das orientações, as equipes de Tráfego da concessionária posicionam caminhões-pipa em pontos estratégicos para atuar de forma rápida no controle de focos de incêndio. As viaturas de inspeção, guinchos leves e pesados possuem abafadores e as equipes que atuam nestes veículos são treinados para atuar no primeiro combate aos focos menores. Em ocorrências de grande porte é acionado o Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo.

Outra ação neste período de estiagem é a intensificação do trabalho de manutenção e construção de aceiros, ao longo da malha viária, es-

pecialmente em regiões próximas a plantações de cana de açúcar.

SAÚDE E MEIO AMBIENTE

A fumaça de queimadas traz ainda outros transtornos, como a piora da qualidade do ar, que afeta diretamente a saúde humana, trazendo problemas respiratórios.

Vale lembrar que além dos riscos para a segurança e saúde de todos, as queimadas causam um grande impacto ambiental, com a degradação de matas, áreas de preservação permanente e nascentes de rios.

Em caso de incêndio próximo às rodovias, a Renovias pode ser acionada pelo telefone de emergência. O Serviço de Atendimento ao Usuário (SAU) está disponível 24 horas por dia aos clientes da Renovias. Para acioná-lo, basta ligar para o número 0800 055 9696 ou usar um dos telefones de emergência, implantados a cada quilômetro. Condições antecipadas do tráfego e dicas de segurança podem ser obtidas pelo site

www.renovias.com.br.

Sobre a Renovias: A malha viária da Renovias liga Campinas, Circuito das Águas e sul de Minas: SP-340 (Campinas/Mococa), SP-342 (Mogi Guaçu/Águas da Prata), SP-344 (Aguai/Vargem Grande do Sul),

SP-350 (Casa Branca/São José do Rio Pardo) e SP-215 (Vargem Grande do Sul/Casa Branca), com extensão de 345,6 quilômetros. A concessionária administra as rodovias através do Programa de Concessões Rodoviárias do Governo do Estado de São Paulo.

Editais

cidadania23

Edital de Convocação

EDITAL DE CONVOCAÇÃO DO CONGRESSO MUNICIPAL EXTRAORDINÁRIO DO CIDADANIA 23 DA CIDADE DE JAGUARIÚNA, na forma da resolução nº 001/2023 e do ESTATUTO PARTIDÁRIO, ficam convocados pelo presente edital, todos seus filiados ao CIDADANIA 23, Para Congresso Municipal Extraordinário de Jaguariúna, que será realizado no dia 15 de julho de 2023, com início às 09:00 horas, na Rua Alfredo Bueno, 1189- Centro - Jaguariúna.

Com a seguinte ordem dia:

- 1- Eleição do Diretorio Municipal
- 2- Eleição da Executiva Municipal
- 3- Outros assuntos de interesse partidário e eleitoral

Jaguariúna, 28 de junho de 2023

Afonso Lopes da Silva

Presidente Diretorio Cidadania 23 de Jaguariúna - SP

■ EDUCAÇÃO:

Estudantes da rede municipal de Jaguariúna são premiados na Olimpíada Brasileira de Matemática: Um deles está entre os 500 melhores do Brasil

10 estudantes da rede municipal de ensino de Jaguariúna foram homenageados pelo ótimo desempenho na 17ª Olimpíada Brasileira de Matemática das Escolas Públicas (OBMEP)

Reportagem: Susi Baião

A Secretaria de Educação realiza neste final de semana a tradicional Festa Junina das Escolas de Jaguariúna e APAE. A festa acontece sábado (17) e domingo (18) no Parque Santa Maria, a partir das 18h. Os ingressos custam R\$ 5 e crianças até 10 anos não pagam.

E a programação segue com as apresentações das danças das escolas. Para quem quer matar a saudade das delícias

juninas, a Festa Junina de Jaguariúna garante muita comida boa – vai ter comidas típicas, uma vasta variedade de doces, salgados, quentão, vinho quente, milho-cozido, bolo de fubá, canjica, e muito mais.

No sábado dia 17, terá show com a dupla Giovani e Rafael. E no domingo dia 18, a apresentação musical fica por conta do cantor João Pedro.

A secretária de Educação, Cristina Pinto Catão Bonini Hosikawa disse que

essa festa é a retomada da festa junina e espera que ela tenha um público muito grande. “Nas últimas festas nos dois dias, nós atingimos um público de 15 mil pessoas, então esperamos um público em torno dessa quantia.

E o principal objetivo é a integração das escolas, tanto das estaduais, as municipais e da Apae, com várias atrações de danças das crianças, se apresentando. E a expectativa é que a população participe e prestigie o evento,”

afirmou.

Toda a renda arrecadada será revertida para as Associações de Pais e Mestres das Escolas Municipais, Estaduais e da APAE.

Serviço Festa Junina de Jaguariúna

Sábado (17), domingo (18), a partir das 18h

Local: Parque Santa Maria - Rua: José Alves Guedes, 1003 - Jardim Sônia, Jaguariúna

Ingresso: R\$ 5, crianças até 10 anos não pagam



Assistência Social de Jaguariúna promove Festa Junina da Melhor Idade

A Secretaria de Assistência Social de Jaguariúna realiza na tarde desta quarta-feira, dia 28 de junho, a Festa Junina dos grupos da melhor idade.

O evento conta com o apoio dos grupos de

convivência e fortalecimento de vínculos do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) Nassif, Coral Acolher e integrantes das entidades Movimento Vida Ascendente e Raízes da Vida, onde

acontece a festa, e conta com as presenças da secretária de Assistência Social, Andréa Lizun, e do presidente do Conselho Municipal do Idoso, Márcio Donizete Valério.

Os idosos lotaram

o salão da Raízes da Vida e aproveitaram para dançar quadrilha e colocar a conversa em dia. Também puderam se deliciar com muita comida típica, que não pode faltar nos festejos juninos.

“Cavalgada do Rancho Dímias” será realizada no domingo, 9 de julho em Pedreira

De Pedreira

Pedreira está se preparando para receber a emocionante “Cavalgada do Rancho Dímias” no domingo, 9 de julho. O evento, que tem saída prevista às 10h em frente à lanchonete Piu Piu Lanches, promete reunir amantes da cultura sertaneja em um dia repleto de emoção e diversão.

Com o apoio da Prefeitura Municipal de Pedreira e da Secretaria de Cultura e Economia Criativa, a Cavalgada conta com a organização de Rodrigo

Moreira, e promete ser um evento inesquecível para todos os participantes.

O Secretário de Cultura e Economia Criativa João Paulo Nascimento compartilhou sua expectativa em relação à ação. “Eventos como este são fundamentais para preservar nossas raízes culturais e estimular o turismo na região. A cavalgada promete ser uma jornada emocionante, onde os participantes poderão apreciar boa música com diversas duplas sertanejas que animarão o evento”, ressaltou.

Moreira, e promete ser

um evento inesquecível para todos os participantes. O Secretário de Cultura e Economia Criativa João Paulo Nascimento compartilhou sua expectativa em relação à ação. “Eventos como este são fundamentais para preservar nossas raízes culturais e estimular o turismo na região. A cavalgada promete ser uma jornada emocionante, onde os participantes poderão apreciar boa música com diversas duplas sertanejas que animarão o evento”, ressaltou.

Os participantes percorrerão um trajeto

pré-determinado, que passará pelas seguintes ruas e avenidas: Avenida Papa João Paulo XXIII, Avenida Dr. Sylvio de Aguiar Maya, Siqueira Campos, XV de Novembro, Pedro Ferrari, Avenida Antônio Serafim Petean, Rua Cananea, Rua José Stranieri, Alfredo Sitta, Sérgio Cozer e Estrada Municipal Olival Pires, seguindo pela Rua Divo Bernadin e Primo Ângelo Berloff, no Distrito Industrial. A organização do evento conta com o apoio de vários comércios da ci-



dade, e estima a presença de cerca de mil pessoas

que deverão prestigiar a cavalgada.

Festa em louvor a Sant’Ana, Padroeira de Pedreira, começa neste sábado, 1º de julho

De pedreira

Os fiéis católicos de Pedreira e a Paróquia de Sant’Ana iniciam neste sábado, 1º de julho, a Festa em Louvor a Sant’Ana, Padroeira da Cidade, com extensa

programação festiva e religiosa que seguirá até o dia 26 de julho de 2023.

A Novena da Padroeira será realizada no período de 17 a 25 de julho, na Igreja Matriz, com Missa de segunda

a sexta-feira, sempre às 19h, aos sábados, às 18 horas e domingos, às 18h30.

No dia da Padroeira, 26 de julho, feriado municipal, serão celebradas Missas às 7h, 10h e 16h, a Procissão de Sant’Ana

está programada para às 9 horas. Durante os finais de semana acontece a Quermesse com barracas diversas, Praça de Alimentação com lanches, Pastel, Caldo, Tômbola, Barraca Maluca e muitas outras novidades.

Após a celebração das Santas Missas acontecerão shows com Bandas ao vivo. “Convidamos a população para prestigiar a tradicional Festa de Sant’Ana e assim colaborar com a Paróquia da Igreja Matriz”, desta-

ca o pároco e responsável pela organização Padre César Domingues de Oliveira.

Informações também podem ser obtidas através dos telefones: (19) 3893-1785 e 99102-2728.

Amparo sedia disputas de título da Taça EPTV, no sábado

De Amparo

O futsal da Secretaria de Esporte e Juventude da Estância de Amparo, disputa no sábado, 1º de

julho, um resultado inédito na Taça EPTV de Futsal. Às 10 horas, no Centro Esportivo do Trabalhador João Baptista de Campos Cintra, o time amparense

enfrenta Iracemápolis, na decisão de terceiro lugar da competição.

Na quarta-feira, 28, Amparo foi até Jaguariúna, para a disputa das semifinais, contra Campinas. O adversário, representado pelo Pulo do Gato, uma das referências do futsal da região acabou levando a melhor por 4 a 0.

O outro finalista é Valinhos. A equipe bateu Iracemápolis, por 4 a 2. A final da competição também aconteceu em Amparo, às 14h45, com transmissão ao vivo pela EPTV Campinas de ge.globo.com/campinas

Na ocasião, a organizadora do evento realiza as premiações coletivas e individuais da competição.

Na ocasião, a organizadora do evento realiza as premiações coletivas e individuais da competição.

■ CRESCIMENTO:

Alto índice de qualidade de vida impulsiona crescimento de Jaguariúna

O município possui 59.347 habitantes, segundo dados oficiais do Censo 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)



Os elevados índices de qualidade de vida, aliados a indicadores sociais de primeiro mundo, contribuem para o desenvolvimento acelerado de Jaguariúna e para o significativo crescimento populacional da cidade nos últimos anos. O município possui 59.347

habitantes, segundo dados oficiais do Censo 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), divulgados nesta quarta-feira (28).

O número representa um aumento de 33,9% ante o total de habitantes registrado em 2010, ano

do último Censo, que foi de 44.311 moradores. Trata-se da segunda maior expansão demográfica na Região Metropolitana de Campinas (RMC), ficando atrás apenas de Paulínia (34,5%).

Nos últimos anos, Jaguariúna tem se destacado com altos índices de qualidade de vida e atraído grandes empresas, o que contribui para o crescimento da cidade. Também apresenta excelentes indicadores na Saúde e na Educação públicas.

O município conquistou importantes títulos que avalizam a qualidade de vida ofertada aos moradores, como os selos de Cidade Amiga do Idoso, Cidade Mais Inteligente e Conectada do país, Município VerdeAzul e Cidade Amiga dos Animais, entre outros.

“É claro que todos esses indicadores favorecem a ampliação do número de habitantes em nossa cidade. Muitas pessoas e até famílias vêm em busca de mais qualidade de vida. Outras vêm para trabalhar, se apaixonam pela cidade e acabam ficando”, explica o prefeito de Jaguariúna, Gustavo Reis (MDB), que também é presidente do Conselho de Desenvolvimento da RMC.

O prefeito destaca alguns indicadores que projetam o município em nível nacional. É o caso da Saúde, que conquistou a liderança do ranking na Pesquisa Indicadores de Satisfação do Serviço Público na Região Metropolitana de Campinas (INDSAT). A cidade foi a primeira colocada nesta área no levantamento dentre municípios da RMC,

conquistando o índice de Alto Grau de Satisfação. O município investe em Saúde mais do que o dobro previsto na Constituição.

A Educação pública de Jaguariúna também está entre as melhores do Brasil, segundo o estudo “Educação que faz a Diferença”, divulgado pelo CTE-IRB (Comitê Técnico da Educação do Instituto Rui Barbosa) em parceria com o IEDE (Interdisciplinaridade e Evidências no Debate Educacional) e 28 Tribunais de Contas brasileiros com jurisdição na esfera municipal. A cidade também lidera ranking na RMC, segundo o Ideb (Índice de Desenvolvimento da Educação Básica).

Jaguariúna ainda foi reconhecida oficialmente como Cidade Amiga do Idoso pela Organização

Mundial de Saúde (OMS). O título se destina a municípios que desenvolvem ações pelo bem-estar e qualidade de vida de quem já passou dos 60 anos de idade.

A cidade também detém, por quatro vezes consecutivas, o título de município brasileiro mais inteligente e conectado dentre as que possuem de 50 mil a 100 mil habitantes, segundo o ranking Connected Smart Cities 2020, promovido pela consultoria Urban Systems.

Além disso, Jaguariúna detém, por mais de uma década, o Selo do Programa Município VerdeAzul (PMVA), concedido anualmente pelo Governo do Estado de São Paulo e que mede e destaca a eficiência da gestão ambiental nas cidades paulistas.

Há 10 anos, o programa “Melhor em Casa,” em Jaguariúna, cuida da saúde e dá qualidade de vida a pessoas com doenças crônicas.

Reportagem: Susi Baião

O Programa Melhor em Casa, da Secretaria de Saúde de Jaguariúna, comemora dia 1º de julho, dez anos de existência de muitas lutas e vitórias.

O programa realiza em torno de 450 atendimentos domiciliares ao mês, hoje conta com 72 pacientes inscritos no programa.

O programa iniciou em Jaguariúna em 1º de julho de 2013, habilitado pelo Ministério da Saúde, sob a gestão da ASAMAS e Secretaria de Saúde.

Este serviço é indicado para pessoas que apresentam dificuldade temporária ou definitiva de sair do espaço da casa para chegar até uma unidade de saúde, ou ainda para pessoas que estejam em situações nas quais a atenção domiciliar é a

mais indicada para seu tratamento.

O Programa conta com uma equipe multiprofissional: enfermeiro, médico, técnico de enfermagem, nutricionista, fisioterapeuta, fonoaudiólogo, psicóloga, assistente de atendimento e motorista.

Para Maria Madalena Souza Bento, enfermeira responsável pelo programa desde o começo, O Melhor em Casa representa o cuidado humanizado para as pessoas acamadas.

Para Marcela, a equipe de saúde que visita regularmente o seu lar e presta acolhimento à sua mãe, se tornou um porto seguro, uma benção na vida dela e da mãe.

Dona Luíza Delfina de Souza de 82 anos há quatro anos e sete meses participa do programa após ter um AVC: “Minha mãe não se movimenta e ela

participa desse programa, com essa equipe que é uma benção nas nossas vidas, que sempre nos atendeu com carinho, nos dá atenção, ajuda no que precisamos, tanto minha mãe quanto nossa família.

A Madalena enfermeira, o Dr. Rômulo, as enfermeiras, Natália e Simone, a Ana Paula psicóloga que dá um apoio muito grande para minha mãe e para mim. A fisioterapeuta, Lene que é um amor de pessoa; a Patrícia que é a fonoaudióloga; o motorista Idevor que eu não posso esquecer que é super alegre e nos alegra chegando sempre com aquele sorriso, trazendo paz e energia gostosa.

Não só ele, mas toda a equipe. Somos muito gratos a toda equipe do Melhor em Casa por sempre se dedicarem ao máximo a minha mãe e a

toda a família. Amamos todos eles.

Este foi o melhor projeto que iniciaram e que continue sempre. Essas pessoas são maravilhosas, “Anjos de Deus”. Minha mãe é uma paciente paliativa e eu nunca vou esquecer o que eles disseram: paliativa, mas não desistimos, tem vida”, disse Marcela.

Para a professora Patrícia Pinheiro, que durante três anos e meio a mãe dona Dionísia, falecida em junho do ano passado, teve uma equipe de saúde que visitou regularmente o seu lar e prestou acolhimento para sua mãe, se tornaram mais que amigos, são da família. “Me mudei em meados de 2018 para Jaguariúna, minha mãe sofreu uma queda em casa, ela sofria de Alzheimer, já estava em um grau médio de demência e, depois da



queda, nunca mais voltou a se levantar.

Foi aí que consegui através da prefeitura o atendimento para o Melhor em Casa. E nestes anos que tivemos o acompanhamento do programa, foi sempre extremamente profissional e de uma competência o trabalho da equipe, organizado pela Madalena enfermeira. Foi uma troca de afeto, de amor, de carinho e de responsabilidade de todos. Minha mãe teve o

melhor e todo o atendimento que precisou. Além do suporte material, físico e principalmente humano, foi fundamental para ela. Infelizmente ela faleceu, mas somos muito gratos por tudo que fizeram”, finalizou emocionada.

O Melhor em Casa visa ao paciente um cuidado mais próximo da rotina da família, evitando hospitalizações desnecessárias e diminuindo o risco de infecções, além de estar no aconchego da família.



Jaguariúna registra saldo positivo de empregos pela 4ª vez seguida neste ano

Pela quarta vez consecutiva, Jaguariúna registrou saldo positivo de empregos formais (com carteira assinada). Segundo dados do Caged (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados), do Ministério do Trabalho e Previdência, a cidade fechou o mês de maio com a criação de 109 vagas de trabalho.

Os números do Caged foram divulgados nesta

quinta-feira, dia 29 de junho. Em abril, foram mais 139 postos abertos de saldo. Os meses de fevereiro (33 vagas) e março (41) também registraram saldo positivo na criação de empregos na cidade.

O setor de serviços, com 74 novas vagas, e a indústria, com 34, foram o destaque em maio em Jaguariúna, além do comércio, com 15 vagas.

A Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Social de Jaguariúna avalia como positiva a criação de novos empregos formais na cidade e mantém a expectativa de que o número de vagas aumente a partir do segundo semestre deste ano, com as novas medidas adotadas pelo governo federal para alavancar a economia brasileira.

REFIS:

Novo Refis Municipal de Jaguariúna conta com central para tirar dúvidas de contribuintes

Os interessados em aderir ao programa podem ligar para os telefones 38375-4910, 3867-9705 e 3867-9834



Contribuintes em débito com a Prefeitura de Jaguariúna podem tirar suas dúvidas sobre o novo Programa de Incentivo à Regularização Fiscal (Refis), em vigor desde o último dia 15 de junho, por meio de uma central de informações criada pela Secretaria de Administração e Finanças.

Os interessados em aderir ao programa podem ligar para os telefones 38375-4910, 3867-9705 e 3867-9834. Tam-

bém estão disponíveis os e-mails tributos@jaguariuna.sp.gov.br e dividaativa@jaguariuna.sp.gov.br. Nesses canais, os contribuintes podem obter mais informações sobre o programa e esclarecer eventuais dúvidas.

O novo Refis Municipal ampliou o prazo de pagamento e os descontos sobre os débitos de contribuintes com a Administração. O programa prevê descontos de multas e juros para pessoas físicas

que quitarem os débitos à vista passam de 65% para 90%. Já os parcelamentos passam de 40 vezes, com 20% de desconto, para até 120 vezes com 50% de desconto nas multas e juros.

As pessoas jurídicas tinham 80% de desconto em multas e juros e passam a ter 90%, além de parcela mínima de R\$ 150 no parcelamento em até 120 meses (era R\$ 2 mil) dos débitos junto à Prefeitura. A parcela mínima para pessoas físicas con-

tinua sendo de R\$ 50,00.

O Novo Refis Municipal é válido para créditos tributários e não tributários, constituídos, vencidos e não pagos até a data de publicação da lei complementar, inscritos na dívida ativa, em cobrança amigável ou judicial.

Segundo a lei do programa, a adesão de pessoas físicas e jurídicas poderá ser feita a partir do próximo dia 15 de junho até o dia 31 de agosto deste ano.

Servidores da Defesa Civil e do governo federal participam de capacitação sobre febre maculosa

Da Redação

Cerca de 70 profissionais da Defesa Civil de Campinas e das unidades locais do Laboratório Federal de Defesa Agropecuária (LFDA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) participaram na segunda e terça-feira, dias 26 e 27 de junho, de capacitação sobre prevenção da febre maculosa. O treinamento foi promovido no Lago do Café e na sede da LFDA, em duas turmas diferentes.

O objetivo da atividade

foi capacitar os servidores para a prevenção e procedimento adequado a ser adotado em caso de contato com áreas de risco, demanda também da Operação Estiagem da Defesa Civil, que segue até setembro.

A capacitação foi realizada pelos técnicos da Unidade de Vigilância de Zoonoses (UVZ), Vladson Barbi de Mello e Claudio Luiz Castagna. Segundo a coordenadora da UVZ, Elen Costa, as orientações preventivas sobre febre maculosa são importantes e dão continuidade à par-

ceria já estabelecida entre os dois órgãos.

Essas orientações se estenderam aos servidores do Ministério da Agricultura e Pecuária e ao LFDA que trabalham, respectivamente, no Lago do Café, e próximo ao Parque Ecológico, áreas sujeitas ao parasitismo do carrapato-estrela, transmissor da febre maculosa. “É uma oportunidade de que esses serviços parceiros também tenham acesso a essa capacitação”, destacou Elen.

Segundo o coordenador regional e diretor da

Defesa Civil de Campinas, Sidnei Furtado, as orientações foram necessárias para que os profissionais pudessem atualizar seus conhecimentos acerca da prevenção e da remoção adequada de carrapatos-estrela que, porventura, os agentes possam entrar em contato durante vistorias e ocorrências em áreas verdes. “Foi muito interativo, todos puderam tirar suas dúvidas e, por meio de um manequim, ver na prática, o que deve ser feito”, ressaltou. Ele lembrou a importância de estender o treinamen-



to aos profissionais de outros serviços: “estamos todos sujeitos aos mesmos riscos”.

Acusado de homicídio é condenado a nove anos de prisão em Jaguariúna

Reportagem: Susi Baião

Pedro Ivan Galli Ferraz da Silva, 23 anos, foi condenado a nove anos de prisão pela morte de

Jonatas Henrique Buzo (27) ocorrido em janeiro de 2019, em Jaguariúna. O júri popular aconteceu na sexta-feira (23), no Fórum de Jaguariúna.

A sentença proferida

pelo juiz Marcelo Forli Fortuna, após quase 12 horas de júri, o condenou por homicídio triplamente qualificado e ocultação de cadáver.

O advogado de defesa

de Pedro Ivan, Ediomar Fabiano Fernandes, disse que a princípio não irá recorrer da decisão. Na época do crime, Pedro tinha 19 anos e por isso sua pena caiu para 9 anos.



Ex-guarda municipal tira a própria vida após acidente de carro em Jaguariúna

Reportagem: Susi Baião

O ex-guarda municipal de Cosmópolis, Jurandir do Carmo Felisbino, 65 anos, atirou contra si próprio após colidir com seu veículo na traseira de outro veículo, na manhã desta quarta-feira (28), em Jaguariúna.

Ele foi socorrido pela ambulância da Concessionária Renovias e encaminhado até o hospital de Jaguariúna, mas não resistiu aos ferimentos e faleceu.

Conforme o boletim de ocorrência, a Polícia

Militar foi acionada para atender uma ocorrência de acidente de trânsito na Rodovia Adhemar de Barros, km 133, sentido sul, em Jaguariúna. No local os policiais encontraram a vítima já ferida, com a arma na mão. Segundo o relato da testemunha que teve o veículo Onix envolvido no acidente, quando foi atingida na traseira por um veículo Pálio Weekend, conduzido por Jurandir.

Após a colisão o ex-GM teria permanecido dentro de seu veículo e, quando se aproximou, o viu apontando uma arma

contra sua cabeça. Mesmo tentando dialogar com ele para não atirar, ele fechou os vidros, trançou o veículo e efetuou o disparo.

O corpo dele foi encaminhado ao Instituto Médico Legal (IML) de Campinas para exame de necropsia. A Polícia Civil também foi acionada para acompanhar o caso e a investigação iniciada para entender o que pode ter motivado o ato extremo do GM. Os relatos apontam que ele passava por depressão.

Jurandir trabalhou como guarda municipal

de Cosmópolis durante 30 anos. Há cerca de dois anos ele havia deixado a corporação. O prefeito de Cosmópolis Júnior Felisbino, que também é primo do ex-GM, lamentou o ocorrido.

A Prefeitura de Cosmópolis externa votos de pesar aos familiares e amigos do ex-servidor municipal Jurandir do Carmo Felisbino pelo seu falecimento na tarde desta quarta-feira (28).

Durante três décadas ele contribuiu muito com a administração municipal de Cosmópolis, deixando um grande legado



e muitos amigos. “Lamentamos profundamente o ocorrido e nos solidarizamos com a família de Jurandir, a quem desejamos o conforto nesta

hora difícil”, declarou o prefeito Júnior Felisbino.

O horário do velório e sepultamento ainda não foi divulgado pela família.

■ HABITAÇÃO:

Prefeitura de Jaguariúna abre pré-cadastro habitacional

O levantamento servirá de base para pesquisa da demanda populacional por moradia própria no município



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Planejamento Urbano, abriu um pré-cadastro habitacional para famílias que pagam aluguel e ainda não conseguiram comprar moradia própria. O levantamento servirá de base para pesquisa da demanda populacional por moradia própria no município e será feito pela Cohab Bandeirante, contratada pela Prefeitura para o serviço.

Os interessados devem acessar o portal da Prefeitura de Jaguari-

úna (www.jaguariuna.sp.gov.br) e clicar no banner do pré-cadastro, no alto da página inicial. Em seguida, o morador deve preencher o formulário digital com todas as informações solicitadas. O link estará disponível por 30 dias.

O preenchimento do cadastro é muito simples. Ao final, o interessado verá uma tela com uma mensagem confirmando que o pré-cadastro foi realizado e também receberá por e-mail uma mensagem com a mesma confir-

mação.

A medida é necessária devido à defasagem nos dados coletados no passado. De acordo com a secretaria, o último levantamento cadastral foi realizado em 2015. Por isso, mesmo quem já fez algum pré-cadastro anteriormente, terá de fazer novamente agora.

A realização do pré-cadastro habitacional é totalmente gratuita e não há nenhum tipo de intermediário no serviço, prestado apenas pela Cohab Bandeirante. Por isso, o interessado deverá ficar

atento a possíveis golpes. Em qualquer caso suspeito, a orientação é ligar para o 156 e denunciar.

Segundo a Secretaria de Planejamento Urbano, o objetivo do pré-cadastro habitacional é "coletar informações básicas sobre famílias residentes no município que necessitam de moradia própria". O novo banco de dados será usado para identificar as demandas para projetos habitacionais, inclusive para as moradias do Programa Minha Casa Minha Vida, do governo federal.

Programa 'Jovem Aprendiz Paulista' aproxima empresas e adolescentes de Jaguariúna

Adolescentes e jovens de Jaguariúna têm a oportunidade de conseguir uma colocação no mercado de trabalho com o programa Jovem Aprendiz Paulista. A iniciativa do Governo do Estado de São Paulo incentiva micros e pequenas empresas a contratarem jovens. O Posto de Atendimento ao Trabalhador (PAT), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Social, presta apoio ao programa na cidade.

Adolescentes e empreendedores podem fazer as inscrições para participar do programa no site <https://jovemaprendiz.sp.gov.br/> (veja os links

abaixo). Caso haja dúvidas no preenchimento dos cadastros, os interessados podem procurar atendimento diretamente no PAT de Jaguariúna, que dará todo o suporte e orientação. O PAT fica na Rua Cel. Amâncio Bueno, 810, no Centro. A inscrição é totalmente gratuita.

Segundo o Governo do Estado, o programa Jovem Aprendiz Paulista "tem como foco proporcionar a primeira experiência no mundo do trabalho para jovens da rede pública de ensino, ao mesmo tempo que fomenta a inclusão social e economia local". Na Região Metropolitana de Campinas (RMC),

são cerca de 60 mil vagas disponíveis.

Nos primeiros dias de contrato, o jovem aprendiz se dedica exclusivamente a conteúdos de capacitação teórica por meio de uma plataforma on-line. Após esse período, o jovem passa a frequentar o seu local de trabalho, onde pode colocar tudo o que aprendeu em prática. A carga horária pode ser de 4 ou 6 horas diárias.

Para continuar seu aprendizado, uma vez por semana, o jovem aprendiz destina quatro horas de seu período no trabalho para conteúdos on-line.

Há vários cursos disponíveis, como Arco Ad-

ministrativo, Comércio e Varejo, Auxiliar de Logística, Ocupações Administrativas, Assistente Administrativo Rural e Múltiplas Ocupações em Administrador de Banco de Dados.

QUAIS OS PRÉ-REQUISITOS PARA PARTICIPAR?

Ter entre 14 a 18 anos incompletos.

Estar regularmente matriculado e frequentando uma escola de ensino fundamental ou ensino médio da rede pública do Estado de São Paulo.

Ter um cadastro atualizado no Jovem Aprendiz Paulista



QUE EMPRESAS PODEM PARTICIPAR?

Microempresas
Empresas de Pequeno Porte
Ter CNPJ no Estado de São Paulo
Ter sua empresa cadastrada no Jovem Aprendiz Paulista

LINKS PARA INSCRIÇÃO

Link para inscrição de jovens: <https://jovemaprendiz.sp.gov.br/jovemaprendiz-estudantes/>
Link para inscrição de empresas: <https://jovemaprendiz.sp.gov.br/jovemaprendiz-empresas>



CRAS centro abre inscrições para curso de Limpeza de Pele

De Jaguariúna

O Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) Centro abriu nesta segunda-feira, dia 26 de junho, as inscrições para o curso de Limpeza de

Pele, que será ministrado na sede do órgão, a partir da próxima terça-feira.

As vagas são limitadas e os interessados devem ter mais de 18 anos. Para fazer a inscrição, basta compa-

recer ao CRAS Centro "Valdomiro Vicentin", localizado na Rua Santa Catarina, 212, no Jardim Fontanella, até esta sexta-feira, das 8h às 16h, munido de documento com foto e o Cartão Cidadão.

O curso vai começar na próxima terça-feira, dia 4 de julho, com duração total de 12 horas e aulas às terças, das 13h30 às 16h30.

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone 3847-1276.

Casa da Memória discute retomada do projeto de restauro da Matriz Centenária de Jaguariúna

De Jaguariúna

Representantes da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, da Casa da Memória e da sociedade civil de Jaguariúna se reuniram nesta segunda-feira, dia 26 de junho, para discutir a retomada do projeto de restauro da Igreja Matriz Centenária, patrimônio histórico da cidade, localizada na Praça Umbelina Bueno, no Centro.

O encontro, realizado na sede da Casa da Memória, reuniu o coordenador da Casa da Memória, Tomaz de Aquino Pires, os

diretores da Secretaria de Turismo e Cultura, Thiago Menezes e Mônica Lisboa, além dos professores Marcos Tognon, da Unicamp, e Valdemir Lúcio Rosa, da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo Escola da Cidade.

Tognon é o responsável pelo projeto de restauro da igreja, apresentado à Paróquia de Santa Maria em 2017. Segundo ele, agora há necessidade de uma atualização do projeto, com a revisão do diagnóstico de problemas e soluções para a realização da obra.

"Foi feito um levanta-

tamento métrico e um diagnóstico de todos os problemas na Matriz para conservação do patrimônio. Verificamos que o elemento que mais corre risco é o forro em estuque fásquiado", disse Tognon. "Mas, inicialmente, eu sugiro que agora seja feita a limpeza e a descupinização do prédio", completou.

O professor Tomaz fez um resumo da situação do prédio e das discussões sobre o restauro e ressaltou a importância da obra. "A Matriz Centenária é um marco histórico e afetivo de nossa cidade. Então temos que nos doar para que

essa obra de restauração aconteça", disse.

Segundo Tognon, o cronograma de ações do projeto inclui a limpeza e a descupinização do prédio histórico, a verificação da drenagem do telhado, a atualização do projeto de restauro e, posteriormente, o início da restauração.

O resultado da reunião será apresentado à Paróquia de Santa Maria.

HISTÓRIA

A Matriz Centenária de Santa Maria, marco histórico da fundação de Jaguariúna, com data de 1894, se destaca pela riqueza de de-



talhes em sua arquitetura, com traços do estilo gótico-bizantino e pela pintura interna do teto da nave. O início da construção da

obra ocorreu em 1889, pelo engenheiro alemão Guilherme Giesbrecht, atendendo ao pedido do coronel Amâncio Bueno.



<p>AZEITE CHILENO DELEYDA EXTRA VIRGEM VIDRO 500ML</p> <p>DE R\$ 34,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 29,90</p>	<p>CHOCOLATE BELGA CACHET SABORES 100G</p> <p>DE R\$ 17,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 16,90</p>	<p>PALMITO CASA DE MÃE PUPUNHA PICADO 270G</p> <p>DE R\$ 9,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 8,98</p>	<p>SOPÃO OU CANJÃO MAGGI SABORES SACHÊ 200G</p> <p>DE R\$ 11,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 8,99</p>	<p>KETCHUP HEMMER 320G</p> <p>DE R\$ 8,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 7,98</p>
<p>CREME DE CEBOLA MAGGI SABORES 61G/68G</p> <p>DE R\$ 7,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 4,99</p>	<p>MISTURA CREME MOCOCA TP 200G</p> <p>DE R\$ 2,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 2,49</p>	<p>NUTELLA FERRERO 350G</p> <p>DE R\$ 22,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 19,90</p>	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ NESTLÉ NESCAU SACHÊ 1,02KG</p> <p>DE R\$ 20,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 17,90</p>	<p>MISTURA LÁCTEA CONDENSADA MOÇA TP 395G</p> <p>DE R\$ 5,99</p>
<p>PÃO DE ALHO MESTRE PÃO TRADICIONAL 310G</p> <p>DE R\$ 8,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 6,99</p>	<p>REQUEIJÃO POÇOS DE CALDAS TRADICIONAL OU LIGHT 200G</p> <p>DE R\$ 8,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 6,99</p>	<p>MARGARINA VIGOR 80% LIPÍDIOS 500G</p> <p>DE R\$ 5,99</p> <p>UNIDADE</p> <p>R\$ 7,99</p>	<p>CAPELETTI MASSA LEVE SABORES 400G</p> <p>DE R\$ 9,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 8,98</p>	<p>SALSICHA PERDIGÃO KG</p> <p>DE R\$ 12,98</p>
<p>SALAME ITALIANO NOBRE CADA 100G</p> <p>DE R\$ 6,90</p>	<p>LINGUIÇA CALABRESA PERDIGÃO KG</p> <p>DE R\$ 26,90</p>	<p>LINGUIÇA DE PERNIL SEARA PACOTE 700G</p> <p>DE R\$ 16,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 12,98</p>	<p>TOALHAS UMEDECIDAS LUMA BABY COM 120 UNIDADES</p> <p>DE R\$ 8,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 6,99</p>	<p>FRALDAS DESCARTÁVEIS PAMPERS PANTS M84 / G72 / XG66 / XXG60</p> <p>DE R\$ 119,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 89,90</p>
<p>PAPEL HIGIÊNICO NEVE FOLHA DUPLA 20 METROS COM 12 ROLOS</p> <p>DE R\$ 19,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 15,90</p>	<p>LAVA-ROUPAS EM PÓ OMO LAVAGEM PERFEITA CAIXA 1,6KG</p> <p>DE R\$ 26,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 22,90</p>	<p>REFRIGERANTE GUARANÁ ANTARCTICA PET 2 LITROS</p> <p>DE R\$ 7,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 6,49</p>	<p>CERVEJA PETRA PURO MALTE LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 2,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 2,59</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>CERVEJA BRAHMA DUPLO MALTE LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 3,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 2,99</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>
<p>CERVEJA SPATEN LONG NECK 355ML</p> <p>DE R\$ 5,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 4,79</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>AGUARDENTE PIRASSUNUNGA 51 965ML</p> <p>DE R\$ 14,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 12,99</p>	<p>VINHO PORTUGUÊS MATEUS ROSE 750ML</p> <p>DE R\$ 49,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 45,90</p>	<p>VINHO CHILENO PASO DE LOS ANDES 750ML</p> <p>DE R\$ 34,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 28,90</p>	<p>LICOR BAILEYS 750ML</p> <p>DE R\$ 134,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 114,90</p>
<p>FILE DE PEITO DE FRANGO PIONEIRO PACOTE 1KG</p> <p>DE R\$ 21,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 15,90</p>	<p>PERNIL SUÍNO SEM OSSO KG</p> <p>DE R\$ 15,90</p>	<p>PANCETA SUÍNA PERDIGÃO NABRASA TIRAS KG</p> <p>DE R\$ 23,99</p>	<p>PATINHO BOVINO KG</p> <p>DE R\$ 35,90</p>	<p>CONTRAFILÉ BOVINO FRIGON PORCIONADO KG</p> <p>DE R\$ 35,90</p>

Ofertas válidas para a loja Spasso Sabores de Jaguariúna de 28/06 a 03/07/2023, 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