

Polícia Militar descobre desmanche clandestino de veículos em Jaguariúna

A Polícia Militar de Jaguariúna descobriu na tarde dessa quarta-feira (2), um desmanche clandestino de veículos, em uma

chácara próximo ao motel Obsessão, no bairro Colmeia. A ação foi resultado de uma denúncia anônima que levou os policiais ao

local, onde encontraram várias peças de veículos cortadas e indícios de que o espaço estava sendo utilizado como local para des-

montagem de carros roubados ou furtados.

A operação foi coordenada pelo 1º Tenente PM Wadson e do 2º Sargento

PM Leandro. Segundo informações da PM, após receber a denúncia, os agentes, cabo Johny e soldado Leme, se dirigiram ao en-

dereço indicado e constataram a presença de várias peças de veículos cortados, evidenciando a prática ilegal de desmanche.

Pág 3.

O Maior Show de Máquinas, Brasil Equípo Show, Acontece em Jaguariúna



A cidade de Jaguariúna, está recebendo um dos maiores eventos do setor de construção civil do Brasil, "O Brazil Equípo Show 2023". Iniciado no dia 1º de agosto, o evento realizado até esta sexta-feira (4) na Red Eventos, promete atrair milhares de visitantes e fomentar o

turismo de negócios na região. Com uma área impressionante de 300 mil m², o Brazil Equípo Show é um verdadeiro show de máquinas, reunindo cerca de 100 marcas líderes do setor para apresentar suas soluções inovadoras e permitir que o público possa vê-las em ação.

Pág 4.

2º Campeonato de Muay Thai - Jaguar Stadium - Edição Gladiators: Emociona Público e Contribui para Causa Social



No último sábado (29), o Centro de Treinamento Iope (CTI), localizado no bairro Florianópolis, foi palco da 2ª Jaguar Stadium - Edição Gladiators de Muay Thai. O evento reuniu mais de 50 atletas de toda a região e do Estado de Minas Gerais, proporcionando ao público presente e aos espectadores do

Pay Per View uma experiência repleta de ação e emoção, com lutas desde a apresentação infantil até super lutas. O evento Jaguar Stadium visa criar um sistema de classificação, onde a cada edição os atletas acumulam pontos de acordo com seus desempenhos nas lutas, criando um ranking do JaguarStadium.

Pág 7.

Escola das Artes de Jaguariúna Celebra 10 Anos de Arte e Cultura



Jaguariúna viveu um final de semana repleto de arte e cultura em comemoração aos 10 anos da prestigiada Escola das Artes. O espetáculo "A Viagem Mágica" encantou a plateia ao relembrar as peças e momentos marcantes dessa década de história artística.

A Secretária de Turis-

mo e Cultura, Graça Albarán, foi uma presença especial nas celebrações, expressando seu amor incondicional pelo projeto. A escola, que oferece mais de 40 cursos e já atendeu mais de 3500 alunos, é reconhecida não apenas no Brasil, mas também internacionalmente, com premiações nos Estados Unidos e na Itália.

Pág 5.

Jaguariúna tem novo secretário de Finanças: Adalberto de Lima assume o cargo

Na terça-feira (31), a Prefeitura de Jaguariúna anunciou a nomeação de Adalberto de Lima como o novo secretário de Finanças. Ele assume o cargo no lugar de Elisanita Aparecida de Moraes, que ocupava o cargo desde a saída de Cristina Serra em 2019.

Adalberto de Lima é um economista experi-

ente e já ocupou o cargo de secretário de Finanças na Prefeitura de Votorantim, no estado de São Paulo. Além disso, possui vasta experiência no setor financeiro e acadêmico, tendo atuado como professor universitário em instituições renomadas como Uniso, Faap, Facens e Esamc.

Pág 4.

Prefeitura prorroga inscrições para cursos livres gratuitos do 'Qualifica Jaguariúna'

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Social, prorrogou as inscrições para 12 cursos livres gratuitos, em várias áreas, do programa Qualifica Jaguariúna (veja relação abaixo). O curso de telemarketing terá as inscrições encerradas

nesta sexta-feira, dia 4 de agosto, e exige ensino fundamental completo. Os demais, voltados a quem tem ensino médio completo, terão as inscrições finalizadas no próximo dia 13. A duração dos cursos varia de dez dias (telemarketing) a três meses (demais cursos).

Pág 6.

3º Festival Gastronômico de Jaguariúna terá 'Rodeio' como tema

O Festival Gastronômico de Jaguariúna está de volta para sua terceira edição. Neste ano, o maior e mais completo show gastronômico da cidade será realizado entre os dias 15 e 30 de setembro, com o tema "Rodeio". O 3º Festival Gastronômico de Jaguariúna "69 anos de História e Sabor" é idealizado pela Secretaria de Turismo e Cultura da Pre-

feitura de Jaguariúna.

Os estabelecimentos interessados em participar poderão fazer a inscrição a partir da próxima segunda-feira, dia 7 de agosto, até o dia 6 de setembro. Para confirmar a participação é necessário preencher a ficha anexa ao regulamento e entregar na sede da Setuc, no Parque Santa Maria.

Pág 5.



Jornal de Jaguariúna

ENVIE AS FOTOS DO SEU EVENTO, VIAGENS, CASAMENTOS, ANIVERSARIOS, CONFRATERNIZAÇÕES E RESENHA DO SEU ESPORTE FAVORITO.



(19) 9.9775-0921



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: @cynthiamuriasveterinaria
Facebook: Cinthia Murias
E-mail: cynthiamurias@veterinaria.med.br

COMO AUMENTAR A IMUNIDADE DOS PETS



Nossos queridos cães e gatos merecem uma vida saudável e cheia de alegria ao nosso lado. Devemos contribuir para fortalecer a imunidade deles, tornando-os mais resistentes a doenças e infecções. Na matéria de hoje, trouxe várias dicas práticas e simples para aumentar a imunidade de cães e gatos, que os ajudarão a ter uma vida mais longa e saudável.

Nos sempre ouvimos que devemos ter uma dieta nutritiva e que é a base para uma boa saúde, é assim também para nossos animais de estimação. Oferecer alimentos de qualidade, ricos em proteínas, vitaminas e minerais essenciais, é fundamental para fortalecer a imunidade de cães e gatos. Se seu Pet amado come ração, não vá pelo preço, vá pela qualidade, estude ou consulte para saber sobre os ingredientes das rações para que sejam de qualidade, procedência, sem corantes, sem aromatizantes, com conservantes mais naturais possíveis, minerais quelatados para melhor absorção. Caso coma Alimentação Natural, visite com regularidade o Nutrólogo e siga a risca o cardápio e as recomendações para que não haja desbalanço nutricional. Evite petisco industrializado, prefira petisco natural, como um pedacinho de fruta, de legume ou um pedacinho de víscera levemente grelhada em

água (coração, moela, fígado).

Assim como para nós, o exercício é vital também para a saúde dos cães e gatos. A atividade física regular ajuda a melhorar a circulação sanguínea e fortalecer o sistema imunológico. Passeios diários, brincadeiras interativas e até mesmo sessões de caça para os gatos são ótimas maneiras de mantê-los ativos e estimulados. Além de fortalecer a imunidade, exercícios ajudam a prevenir o excesso de peso, o que pode levar a outros problemas de saúde.

Outro ponto a ser observado é a desparasitação regular, pois vermes alojados dentro dos animais levam à desnutrição, entre outros problemas, reduzindo a imunidade e causando diversos outros problemas de saúde. Pode-se dar algum vermífugo a cada 3 ou 4 meses ou ainda verificar pela biorressonância se há a necessidade de desparasitar. Existe também com manter vermes longe, com frequências, semente de abóbora e outros artificiais naturais.

Além das dicas anteriores, a exposição ao sol também pode beneficiar a saúde dos cães e gatos. A luz solar é uma fonte natural de vitamina D, que desempenha um papel crucial na saúde do sistema imunológico. Quando os pets são expostos ao sol de forma moderada e segura, seus corpos

podem sintetizar a vitamina D, fortalecendo suas defesas naturais contra doenças. Propicie, mesmo que em apartamento, para que haja entrada de sol e deixe que o próprio animal procure. Alguns animais, especialmente aqueles de pelagem clara ou com áreas sem pelos, podem ser mais sensíveis ao sol. Nesses casos, é importante proteger esses pets com filtro solar e proporcionar ambientes com sombra quando eles estiverem ao ar livre.

Por fim, não podemos esquecer que o bem-estar emocional também está ligado à imunidade. Reduzir o estresse do seu Pet amado e oferecer-lhe muito carinho e atenção são maneiras de mantê-los felizes e com o sistema imunológico fortalecido. Proporcione um ambiente seguro e tranquilo para ele, evitando mudanças bruscas na rotina e oferecendo enriquecimento ambiental para estimulá-los mentalmente.

Ao seguir essas dicas práticas, você estará ajudando a aumentar a imunidade do seu cão ou gato, proporcionando a eles uma vida mais saudável e feliz. Lembre-se sempre de contar com o suporte de uma Veterinária amiga para orientações específicas sobre a saúde do seu pet. Com cuidados adequados, nossos amigos peludos poderão desfrutar de uma vida plena e saudável ao nosso lado.

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



RESTAURO DE UMA IGREJA CENTENÁRIA - AGOSTO 2023



Desde 2016, discute-se como salvar o patrimônio de 1894, marco de fundação da cidade. Pertence ao Clero, porém é um Patrimônio Histórico, Artístico, Arquitetônico, Paisagístico de Jaguariúna. A preservação de sua memória, de sua história faz parte do anseio coletivo de seu povo. Por isso torna-se, constitucionalmente, responsabilidade de todos os Municípios e dos Poderes Públicos: Executivo, Legislativo e Judiciário o seu restauro e manutenção.

A Diocese através da Paróquia de Santa Maria, os técnicos da AEA-AJ, o Planejamento e a Secretaria de Turismo e Cultura unem-se para decidir definitivamente projetos de recuperação da Matriz Centenária, prédio de 129 anos de história. Houve muitas reuniões e tentativas de manutenção e de execução de projetos emergenciais. Na reunião de 13 de maio de 2023, Todos julgaram por bem, aceitar a indicação da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, confiando em e buscando novamente seu restauro com o Prof. Dr. Marcos Tognon da UNICAMP.

Foi aceita plenamente a sugestão colocada pelo Diretor do Patrimônio Histórico, Thiago Menezes Garcia e Mônica Letícia Lisboa, Diretora de Cultura, enviada pela Sra. Secretária, Maria das Graças Hansen Albarán Santos. Assim, tais segmentos presentes ao encontro firmaram a decisão referida. A Equipe Técnica da AEAJ providenciara, desde agosto de 2021, graciosamente, vários projetos com seus especialistas e havia disponibilizado seus orçamentos. Tais projetos continuarão disponíveis para consulta e cooperação na Casa da Memória.

Em 2017, Professor Marcos Tognon realizara um início de projeto com três sessões de limpeza e desinsetização do forro em estilo Barroco Alemão, encomendado pelo Revmo. Padre Milton Modesto. O almejado restauro sofrera interrupção, na época, devido a um outro projeto da Matriz Nova. Nessa reunião também foi considerada aspiração legítima desfrutar de parcela dos recursos financeiros advindos do arrendamento do Campo do Padre à rede de Supermer-

cados Antonelli.

Em 26 de junho de 2023, houve nova reunião na Casa da Memória com a presença do Arquiteto Marcos Tognon que aceitou a empreitada e entregou à SETUC aquele início de Projeto que fora executado e pago pela Paróquia. A Sra. Secretária, Maria das Graças recebeu, em reunião, no dia 27 de julho /2023, o Revmo Pe. Ademir Bernardelli, Therezinha C. Marion e Tomaz Pires, a fim de firmar sua parceria nesta nobre empreitada e Ela, gentilmente, ofereceu os préstimos de sua secretaria nas promoções benéficas da igreja, garantindo estrutura física disponível, bem como será organizado planejamento das ações de sua secretaria: divulgação do projeto mostrando à população a importância da participação de todos nele, planejamento para obtenção de recursos legais disponíveis junto às Instituições Públicas e Particulares.

O Projeto de Restauro será elaborado pelo cita-

do especialista da UNICAMP. O Revmo Padre Ademir, Presidente da Comissão celebrará a última Missa antes do Fechamento da Matriz, após a Festa da Padroeira Santa Maria em grande evento promovido pela SETUC. Antes das chuvas e aumento de temperatura, a pedido do Arquiteto da UNICAMP a Igreja providenciará uma nova desinsetização do forro (cupim).

Pessoas interessados em colaborar com o Projeto podem procurar a Secretaria Paroquial, ou a Casa da Memória Padre Gomes (Tomaz), ou a Sra. Therezinha C. Marion (Assistente Emerita), ou Sr. Galvão de Queiroz (licença/saúde).

Há uma conta da Paróquia, no Banco do Brasil, específica para o Restauro. Agência 2200-4. Nº 11.739-7 gerida por esta Comissão da Igreja. Que o Senhor abençoe mãos beneméritas para o trabalho e/ou contribuições.

Tomaz de Aquino Pires

O HORROR DA GUERRA

Sempre foi baixo o preço da paz e muito alto o da guerra. Deixa-se o próprio país para ir lutar em outra terra.

O outro é meu irmão, nunca foi meu inimigo. Por pequenas divergências, colocam o país em perigo.

Semelhante à estrela cadente, o foguete corta o ar, mas não traz mensagem e nem pão é só um artefato para matar.

Um irmão, malquerendo ao outro, extermina jovens e velhos. A lavagem cerebral é imposta a bater com um camartelo.

A chaga no peito do filho é uma dor que só aumenta. Distante em outras terras, sangra o peito da mãe que lamenta.

Guerra, nunca mais!

Poesia de Valter Máz Borges, do livro Orar não é pedir, volume 14 da coleção Mensagens de Fé (editoraoartifice.com.br), em referência ao Dia da Tristeza, no dia 6 de agosto, quando se lançou a primeira bomba atômica sobre o Japão, em 1945, durante a II Guerra Mundial. 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

■ POLÍCIA:

Polícia Militar descobre desmanche clandestino de veículos em Jaguariúna

A ação foi resultado de uma denúncia anônima que levou os policiais ao local, onde encontraram várias peças de veículos cortadas

Reportagem: Susi Baião

A Polícia Militar de Jaguariúna descobriu na tarde dessa quarta-feira (2), um desmanche clandestino de veículos, em uma chácara próximo ao motel Obsessão, no bairro Colmeia. A ação foi resultado de uma denúncia anônima que levou os policiais ao local, onde encontraram várias peças de veículos cortadas e indícios de que o espaço

estava sendo utilizado como local para desmontagem de carros roubados ou furtados.

A operação foi coordenada pelo 1º Tenente PM Wadson e do 2º Sargento PM Leandro. Segundo informações da PM, após receber a denúncia, os agentes, cabo Johny e soldado Leme, se dirigiram ao endereço indicado e constataram a presença de várias peças de veículos cortados, evidenciando a prática ilegal de desman-

che.

Indícios de golpe do seguro

Surpreendentemente, dois dos carros encontrados no local não tinham registro de furto ou roubo. Essa descoberta levanta suspeitas de que o esquema do desmanche, além de carros roubados e furtados, pode estar associado ao golpe do seguro também. Nesse tipo de crime, os veículos são adulterados ou parcial-

mente desmontados para simular um roubo ou furto e, assim, fraudar o seguro automotivo.

Dono do imóvel

O proprietário da chácara onde o desmanche foi encontrado, em entrevista à nossa reportagem, afirmou que o imóvel foi alugado há cerca de um ano para uso residencial. Todo o processo de aluguel foi realizado por uma imobiliária de Campinas, com todos os documentos

devidamente registrados em cartório. O dono da chácara expressou seu choque com a descoberta, afirmando que nunca teve problemas com os inquilinos e a locação foi feita por imobiliária justamente para evitar qualquer tipo de situação.

Investigação

A Polícia Militar registrou ocorrência e agora a Polícia Civil, seguirá com as questões para identificar quantas pessoas estão

envolvidas no esquema de desmanche de veículos. A colaboração de testemunhas, bem como a análise detalhada do material encontrado no local, será fundamental para seguir nas investigações e responsabilizar os envolvidos nesse crime.

A ocorrência contou com a participação dos seguintes policiais: Cabo John, Soldado Leme, 1º Tenente Wadson, 2º Sargento Leandro, e o apoio da Romu de Jaguariúna.



Saúde confirma mais duas mortes por febre maculosa em Campinas

Da Redação

A Secretaria Municipal de Saúde confirmou mais duas mortes por febre maculosa em Campinas. Um terceiro caso, que evoluiu para a cura, foi registrado também. Com isso, a cidade passa a ter sete casos confirmados neste ano, com cinco mortes.

A primeira vítima é uma mulher de 49 anos, que evoluiu para cura. O provável local de infecção fica em outro município. Teve os primeiros sintomas em 31 de maio.

A segunda é um homem de 46 anos, que morreu em 9 de julho. O provável local de infecção está em investigação. Os primeiros

sintomas apareceram no último dia 5 de julho.

A última vítima é um homem de 18 anos, que morreu em 28 de julho. O local provável de infecção é a Fazenda do Exército - 28º Batalhão de Infantaria Mecanizada (BIMec). Os sintomas começaram em 23 de julho.

No ano passado, a cidade confirmou 11 casos. Destes, sete pessoas morreram.

Ações

A Secretaria Municipal de Saúde de Campinas realiza constantes atividades de prevenção contra a febre maculosa, como palestras, ações casa a casa, pesquisas acarológicas, visitas

domiciliares a casos suspeitos, vistorias em locais prováveis de infecção, capacitações a profissionais de saúde, intensificação da comunicação de risco, medidas de educação em saúde à comunidade e produção de vídeos educativos para as redes sociais.

Apenas neste ano, já foram realizadas cerca de 100 atividades do gênero, sendo que parte delas foi voltada ao Exército.

A Prefeitura de Campinas também adotou novas medidas de combate à doença. Uma delas foi a mudança do nome do Comitê de Enfrentamento das Arboviroses para Comitê de Prevenção e Controle das Arboviroses e Zoono-

ses. A medida é importante porque traz a febre maculosa como discussão para dentro do comitê intersetorial que reúne secretarias municipais e autarquias que tomam decisões oportunamente.

Outra providência foi a sanção da lei 16.418, que obriga os estabelecimentos, produtores, promotores e organizadores de eventos realizados em locais sujeitos à presença do carrapato-estrela a informar sobre o risco de febre maculosa. Para atender à lei, foi realizada uma capacitação para orientar e esclarecer dúvidas destes profissionais.

Além disso, a Prefeitura reforçou todas as ações de comunicação, informação e

mobilização contra a febre maculosa nos parques públicos com aumento de placas e distribuição de cartazes para farmácias e centros de saúde nas imediações de áreas consideradas de risco.

Cuidados

A febre maculosa é uma infecção grave, transmitida pelo carrapato estrela infectado pela bactéria que causa a doença.

Caso a pessoa passe por áreas de vegetação, mato ou pastos, especialmente próximas de cursos hídricos, onde há presença de cavalos e capivaras, deve ficar atenta, por cerca de 15 dias, aos sintomas da doença (febre, dor de cabeça, dor intensa

no corpo, mal-estar generalizado, náuseas, vômitos e, em alguns casos, manchas vermelhas pelo corpo).

Ao apresentar um destes sinais, a pessoa deve procurar imediatamente o serviço de saúde e informar que teve contato com o carrapato e/ou esteve com locais de risco, pois os sintomas podem ser confundidos com outras doenças febris agudas, como covid-19 e dengue.

Não existe vacina contra a doença e não é possível eliminar totalmente o carrapato das áreas de vegetação. A febre maculosa tem cura, mas o tratamento precisa ser iniciado precocemente com antibióticos apropriados.

Governo de SP abre 910 vagas em cursos profissionalizantes na região de Campinas

Da Redação

O Governo de São Paulo, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, abrirá nesta quarta-feira (2) inscrições para 910 vagas em cursos gratuitos, na região de Campinas, para a qualificação profissional de jovens de 16 a 24 anos com ensino fundamental completo que buscam inserção no mercado de trabalho.

No estado de São Paulo são 15 mil vagas no total.

As vagas na região são nas áreas de Gestão & Negócios, TI e automotivo, com inscrições até o dia 21 de agosto. Para se inscrever, os interessados devem realizar um cadastro e selecionar o curso desejado no site www.cursosprofissionalizantes.sp.gov.br. Além disso, os inscritos devem responder ao Quiz Voca-

cional no App Meu Futuro Profissional para efetivar a inscrição. Não precisa realizar processo seletivo.

A comunicação com os inscritos é feita unicamente por e-mail, utilizando-se os dados pessoais de cada candidato informados no ato do cadastro no site. As aulas têm previsão de início em setembro.

Além dos cursos presenciais, estão abertas

opções no formato remoto nas áreas de tecnologia, Gestão & Negócios e Saúde. São 9.116 vagas disponíveis e a inscrição pode ser feita também pelo site.

Os cursos foram desenvolvidos para atender às demandas atuais do mundo do trabalho e abrangem as seguintes áreas: Tecnologia da Informação, Produção Cultural e De-

sign, Automotivo e Saúde. De acordo com o IBGE (2022), cerca de 30,9% da população jovem do Estado de SP estão desocupados; muitos em emprego informal, sem formação mínima para acessar o setor produtivo.

As opções de cursos têm duração de 120 horas e poderão ser realizadas ao longo de quatro meses no formato presencial ou remoto, com aulas ao

vivo. As aulas presenciais serão realizadas em escolas técnicas, como as unidades de ETECs e FATECs, de 75 municípios do estado de São Paulo.

Serviço

Inscrições para cursos profissionalizantes para jovens

Data: 02 e 21 de agosto de 2023

Onde: cursosprofissionalizantes.sp.gov.br

EVENTO:

O Maior Show de Máquinas, Brazil Equipo Show, Acontece em Jaguariúna

O evento realizado até esta sexta-feira (4) na Red Eventos, promete atrair milhares de visitantes e fomentar o turismo de negócios na região

A cidade de Jaguariúna, está recebendo um dos maiores eventos do setor de construção civil do Brasil, "O Brazil Equipo Show 2023". Iniciado no dia 1º de agosto, o evento realizado até esta sexta-feira (4) na Red Eventos, promete atrair milhares de visitantes e fomentar o turismo de negócios na região.

Com uma área impressionante de 300 mil m², o Brazil Equipo Show é um verdadeiro show de máquinas, reunindo cerca de 100 marcas líderes do setor para apresentar suas soluções inovadoras e permitir que o público possa vê-las em ação. O conceito do evento inclui estandes amplos, proporcionando espaço para fabricantes, revendedores e fornecedores de peças e serviços demonstrarem a oper-

ação dos equipamentos no próprio local.

O organizador e diretor da STO Feiras e Eventos, Guilherme Ramos, enfatizou que Jaguariúna foi escolhida como sede devido às suas excelentes condições de infraestrutura, tornando o evento mais atraente e acessível para expositores e visitantes.

Um dos grandes destaques do Brazil Equipo Show são as áreas externas destinadas às dinâmicas, incluindo test drives dos equipamentos. Além disso, uma emocionante arena está sendo palco de shows e apresentações realizadas por fabricantes e distribuidoras para exibir suas máquinas em pleno funcionamento.

Outro ponto alto do evento é o "Campeonato de Operadores Bra-

sil Equipo Show", uma competição emocionante onde profissionais do setor de construção civil irão demonstrar suas habilidades na condução de cinco equipamentos diferentes: Retroescavadeira, Escavadeira, Motoniveladora, Carregadeira de Rodas e Trator de Esteira. Os competidores mostrarão suas técnicas e conhecimentos, atraindo a atenção do público e proporcionando um espetáculo único.

Para garantir o conforto e a comodidade dos visitantes, o Brazil Equipo Show 2023 conta com quatro áreas dedicadas à alimentação, além de banheiros instruídos por toda a extensão do evento. O amplo estacionamento terá capacidade para 6 mil carros, e as áreas de exposição são

tanto asfaltadas quanto gramadas, proporcionando uma experiência agradável aos visitantes.

A Red Eventos, local escolhido para sediar o evento, é um espaço tradicional na cidade de Jaguariúna, conhecido por realizar grandes eventos, como o famoso Rodeio de Jaguariúna. A localização estratégica do espaço permite fácil acesso a hotéis, shoppings e outros serviços, e sua proximidade com a cidade de São Paulo, a apenas 124 milhas de distância, facilita ainda mais a participação de expositores e visitantes de todo o país.

Os interessados em conhecer as últimas inovações e tendências do setor de equipamentos da construção civil ainda terão a chance de participar do Brazil Equipo



Show 2023, que estará aberto ao público das 10h às 18h até esta sexta-feira (4).

O evento promete oferecer uma experiência única, proporcionando a oportunidade de ver de perto as máquinas de última geração em ação, interagir com especialistas do setor e acom-

panhar uma competição emocionante entre os melhores operadores de equipamentos do país. O Brazil Equipo Show está consolidado como uma referência no calendário de eventos do setor e promete deixar uma marca significativa no mercado de construção civil do Brasil.



Jaguariúna tem novo secretário de Finanças: Adalberto de Lima assume o cargo

Reportagem: Susi Baião
Foto: Rony Queiroz

Na terça-feira (31), a Prefeitura de Jaguariúna anunciou a nomeação de Adalberto de Lima como o novo secretário de Finanças.

Ele assume o cargo no lugar de Elisanita Aparecida de Moraes, que ocupava o cargo desde a saída de Cristina Serra em 2019.

Adalberto de Lima é um economista experiente e já ocupou o cargo de secretário de

Finanças na Prefeitura de Votorantim, no estado de São Paulo. Além disso, possui vasta experiência no setor financeiro e acadêmico, tendo atuado como professor universitário em instituições renomadas como Uniso, Faap, Fa-

cens e Esamc. Essa não é a primeira vez que a secretaria de Finanças passa por mudanças em Jaguariúna. Em 2019, Cristina Serra, pediu para sair do cargo, ela faleceu no ano de 2022, aos 58 anos.

Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Pedreira está implantando nova "Estação de Tratamento de Lodo"

De Pedreira

O Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Pedreira começou a receber os equipamentos que comporão a futura Estação de Tratamento de Lodo, que está sendo instalada nas dependências da Estação de Tratamento de Água, localizada na Rua Padre Alexandrino Rego Barros, nº 200, na Vila Santo Antônio.

O Diretor Geral da Autarquia, Leonardo Selingardi, informou que o SAAE está investindo cerca de R\$ 2 milhões e 360 mil, em todos os equipamentos para que

a nova Estação de Tratamento de Lodo entre em operação em breve. "O tratamento deste lodo envolve os processos de adensamento, desaguentamento, estabilização e higienização", enfatizou Selingardi.

Fábio Polidoro, Prefeito de Pedreira, lembra que um dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, estabelecidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), é assegurar a disponibilidade e a gestão sustentável da água e saneamento para todos. "Estamos atendendo a NBR 10.004 da ABNT que estabelece critérios

para classificação de resíduos sólidos com base em seu potencial de risco ao meio ambiente e à saúde humana. Além disso, também estabelece códigos para a identificação de resíduos com base em suas características", destacou Polidoro.

O lodo gerado na Estação de Tratamento de Água, apesar de conter mais de 95% em volume de água, é considerado resíduo sólido. De acordo com a NBR 10.004, o lodo oriundo dos decantadores de ETA deve ser tratado e disposto de acordo com os parâmetros normatizados.



■ CULTURA:

Escola das Artes de Jaguariúna Celebra 10 Anos de Arte e Cultura

O espetáculo "A Viagem Mágica" encantou a plateia ao relembrar as peças e momentos marcantes dessa década de história artística



Jaguariúna viveu um final de semana repleto de arte e cultura em comemoração aos 10 anos da prestigiada Escola das Artes. O espetáculo "A Viagem Mágica" encantou a plateia ao relembrar as peças e momentos marcantes dessa década de história artística.

A Secretária de Turismo e Cultura, Graça Albaran, foi uma presença especial nas celebrações, expressando seu amor in-

condicional pelo projeto. A escola, que oferece mais de 40 cursos e já atendeu mais de 3500 alunos, é reconhecida não apenas no Brasil, mas também internacionalmente, com premiações nos Estados Unidos e na Itália.

O Prefeito Gustavo Reis marcou presença no evento, enfatizando a importância de investir em arte e cultura como agentes transformadores de vidas. Ele também par-

abenizou o grandioso trabalho realizado por Graça Albaran à frente desse projeto, que já impactou positivamente mais de 30 mil pessoas ao longo dessa década.

Ao longo dos anos, a Escola das Artes de Jaguariúna se tornou um verdadeiro ponto de encontro para a diversidade cultural da região, celebrando a riqueza e criatividade de cada indivíduo. Com mais de uma década de

existência, ela continua a enriquecer a vida de inúmeras pessoas, estimulando a criatividade e o amor pelas artes.

A Escola das Artes se consolida como um celeiro de talentos e um destaque no cenário artístico e cultural do país. Que venham mais dez anos de sucesso e realizações, compartilhando arte e cultura com toda a comunidade e inspirando novas gerações de artistas!



Cultura promove visita guiada e apresentação musical na Fazenda da Barra

De Jaguariúna

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Turismo

e Cultura, promove neste domingo, dia 6 de agosto, mais um evento na Fazenda da Barra.

Haverá visita guiada ao

casarão histórico da fazenda, com apresentação do Quarteto de Cordas, às 9h. Os visitantes também vão poder se deliciar com as

opções de food trucks no local.

A Fazenda da Barra fica na Rua Maranhão, s/nº, no bairro Guedes.

3º Festival Gastronômico de Jaguariúna terá 'Rodeio' como tema

O Festival Gastronômico de Jaguariúna está de volta para sua terceira edição. Neste ano, o maior e mais completo show gastronômico da cidade será realizado entre os dias 15 e 30 de setembro, com o tema "Rodeio". O 3º Festival Gastronômico de Jaguariúna "69 anos de História e Sabor" é idealizado pela Secretaria de Turismo e Cultura da Prefeitura de Jaguariúna.

Os estabelecimentos interessados em participar poderão fazer a inscrição a partir da próxima segunda-feira, dia 7 de agosto, até o dia 6 de setembro. Para confirmar a participação é necessário preencher a ficha anexa ao regulamento e entregar na sede da Setuc, no Parque Santa Maria.

Podem participar do festival estabelecimentos localizados em Jaguariúna nas seguintes categorias:

bares, restaurantes, padarias, lanchonetes, cafeterias, sorveterias, entre outros.

No cardápio do festival, esses estabelecimentos deverão criar um prato que simbolize o tema "Rodeio". Os pratos inscritos no festival deverão ser comercializados com preço mínimo de R\$ 30 e máximo de R\$ 100.

Segundo a Secretaria de Turismo e Cultura, o obje-

tivo do Festival Gastronômico é oferecer aos consumidores uma experiência diferente, além de divulgar os estabelecimentos da cidade e fortalecer a economia.

Nas duas primeiras edições, o festival foi um sucesso de público. Segundo a secretaria, nesta terceira edição, o objetivo é ampliar ainda mais o número de participantes e os resultados colhidos.





Restaurante Tropicilha Chill, servimos Self-Service por quilo e por pessoa com variedades de saladas, pratos quentes e carne da churrascaria, reconhecido por sua qualidade e pioneirismo todos os dias no almoço, e a noite pizzaria.



Abertos todos os dias das 11hrs às 14:45
(19) 3877-1410
www.facebook.com/restaurantetropicilha/

Prefeitura abre inscrições para 1.300 vagas na Escola das Artes



A secretaria de turismo e cultura da Prefeitura de Jaguariúna abre nesta terça-feira, dia 1º de agosto, inscrições

para 1.300 vagas na Escola das Artes.

As inscrições serão realizadas até o dia 4 de agosto, sexta-feira, das

8h às 18h, no Espaço Azul do Parque Santa Maria.

Para efetuar a matrícula, os interessados devem apresentar RG, CPF, comprovante de endereço e cartão cidadão.

A Escola das Artes de Jaguariúna conta com mais de 40 cursos disponíveis e cerca de 4 mil alunos matriculados.

O projeto já foi premiado como uma das melhores iniciativas culturais do Brasil e recebeu até reconhecimento internacional.



**INTERNET EM
TODOS OS LUGARES,
para todos
OS momentos!**

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

■ DESENVOLVIMENTO:

Prefeitura prorroga inscrições para cursos livres gratuitos do 'Qualifica Jaguariúna'

Os cursos são voltados aos moradores de Jaguariúna cadastrados no Cartão Cidadão há no mínimo um ano e que cumprem os demais requisitos



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Desen-

volvimento Econômico e Social, prorrogou as inscrições para 12 cur-

sos livres gratuitos, em várias áreas, do programa Qualifica Jaguariúna (Veja relação abaixo).

O curso de telemarketing terá as inscrições encerradas nesta sexta-feira, dia 4 de agosto, e exige ensino fundamental completo. Os demais, voltados a quem tem ensino médio completo, terão as inscrições finalizadas no próximo dia 13.

A duração dos cursos varia de dez dias (telemarketing) a três meses (demais cursos).

O programa é uma parceria entre a Prefeitura e o Centro Universitário de Jaguariúna (UniFAJ). Os cursos são voltados aos moradores de Jaguariúna cadastrados no Cartão Cidadão há no mínimo um ano e que cumprem os demais requisitos contidos na Lei nº

2.811, de 17 de agosto de 2022.

Para fazer as inscrições, o interessado deve acessar o link direto: www.municipio.jaguariuna.sp.gov.br/qualifica/login/. Mais informações podem ser obtidas pelo e-mail qualifica@jaguariuna.sp.gov.br e pelo WhatsApp (19) 3837-4479.

CONFIRA A RELAÇÃO DOS CURSOS

Telemarketing
Libras
Prática de vendas e atendimento ao público
Segurança nas escolas
Escultura e modelagem 3D
Garçom
Merendeira
Confeitaria
Panificação
Açougueiro
Cozinha oriental
Código de Vigilância Sanitária

CREAS atende em novo endereço a partir desta semana

O Centro de Referência Especializado de Assistência Social irá mudar de endereço. A partir desta terça-feira, dia 1º de agosto, o CREAS funcionará na Rua Rondônia,

56 – Jardim Sônia.

O horário de atendimento permanece o mesmo, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

A mudança vai garantir um espaço físico

adequado que permite aos servidores um atendimento de maior qualidade à população.

Todas as famílias ou indivíduos sozinhos que se encontrem em situação

de risco, de violência ou de outras formas de violações de direitos podem procurar o serviço.

O CREAS é uma unidade pública da política de Assistência Social que

busca oferecer apoio e orientação às famílias e indivíduos em situação de risco pessoal e/ou social por violação de direitos.

Telefones para contato

do CREAS:
Telefone fixo: (19) 3867-3755
Telefone fixo: (19) 3867-4802
Whatsapp: (19) 99896-5867

Profissionais da Educação participam de capacitação sobre inclusão e neurodiversidade

Graças a uma iniciativa visionária promovida pela Secretaria de Educação, professores e demais profissionais da educação participaram de uma capacitação abrangente sobre

inclusão, neurodiversidade e transtornos do neurodesenvolvimento.

A iniciativa, foi cuidadosamente planejada para atender às necessidades específicas dos educadores, abor-

dando questões cruciais que irão impactar positivamente a jornada de aprendizado de todos os alunos.

Durante o programa, os professores e profissionais da educação ti-

veram a oportunidade de se aprofundar em estratégias pedagógicas inclusivas, aprendendo como adaptar suas metodologias para atender às demandas individuais de cada estudante.



Grupo de Gestantes

CALENDÁRIO DE ENCONTROS

08/08	05/09	03/10
07/11	05/12	19/12

13h30

Haverá ônibus saindo às 13h nos PSFs

CENTRO MÚLTIPLO DO IDOSO

Saúde promove mais uma edição do grupo de gestantes

Com intuito de acompanhar e orientar as futuras mães sobre os cuidados no período de gestação, a Prefeitura de Santo Antônio de Posse, por meio da Secretaria da Saúde e da Secretaria de Desenvolvimento Social, inicia na próxima

terça-feira, 8 de agosto, mais uma edição do Grupo de Gestantes. As reuniões acontecem mensalmente, sempre às 13h30, no Centro Múltiplo do Idoso, com transporte gratuito saindo dos Postos de Saúde da Família (PSFs), às 13h.

Os encontros são uma oportunidade para troca de informações e experiências entre as gestantes, além de ser um momento para cuidar da saúde das mães e dos bebês. Ao fim, as participantes que concluírem a formação, receberão

um kit enxoval com itens essenciais para os primeiros meses do bebê, tais como roupinhas, toalhinha de banho, fraldas, entre outros itens.

Para mais informações procure o Posto de Saúde da Família (PSF) do seu bairro.

Secretaria de Serviços Urbanos amplia Eco ponto no Centro de Eventos e desativa o do Jardim Triunfo

De Pedreira

A Secretaria de Serviços Urbanos da Prefeitura de Pedreira desativou o Eco ponto localizado no bairro Jardim Triunfo e ampliou o Eco ponto que fica na Rua Odavilson Utembergue, s/n, ao lado do Bosque Municipal.

Segundo informou o Secretário Paschoal Loner, usando materiais recicláveis, a equipe de Serviços Urbanos ampliou o Eco ponto já existente no Centro de Eventos, que agora tem capacidade para atender toda a cidade. "Infelizmente no bairro

do Jardim Triunfo a população não respeitava o horário de funcionamento e acabava deixando os materiais na rua ou jogando de qualquer jeito para dentro do local, lembrando que o Eco ponto funciona todos os dias da 7h às 19h. Pedimos encarecidamente para que a população respeite o horário e deixe seus materiais aqui ao lado da Secretaria de Serviços Urbanos", enfatiza o Secretário Paschoal Loner.

Para o Prefeito Fábio Polidoro, o entulho gerado por construções, demolições e pequenas

reformas em prédios ou residências, que são jogados de maneira ilegal em avenidas, ruas, praças e terrenos, geram sérios problemas ambientais para a cidade e para a população. "Para combater este tipo de crime, a Prefeitura de Pedreira, por meio da Secretaria Municipal de Serviços Urbanos, está oferecendo a área para a deposição regular dos resíduos da construção e demolição de pequenos geradores, além de facilitar e incentivar a reciclagem desses materiais", ressalta o Prefeito de Pedreira.

O espaço recebe diversos tipos de materiais para reciclagem e descarte responsável. A comunidade pode depositar lâmpadas, pneus, resíduos de construção, madeira, móveis, lixo, materiais recicláveis (metal, plástico, vidro, papelão), grama, folhas e outros objetos volumosos.

Há, contudo, um limite para disposição de alguns materiais no Eco ponto: para resíduos de construção, o volume deve ser até 1 m³ (aproximadamente 15 sacos/15 kg); para podas, o volume também se limita a até 1 m³; e para resíduos provenien-



tes de roçagem, o máximo é de 15 kg e até 15 volumes.

Em dezembro de 2022, a cidade de Pedreira passou a integrar o Consórcio Intermunicipal de Saneamento Básico da Região

do Circuito das Águas (Cisbra), compartilhando os objetivos de buscar soluções para desafios comuns, incluindo a gestão e disposição adequada dos resíduos sólidos urbanos.

■ ESPORTES:

2º Campeonato de Muay Thai - Jaguar Stadium - Edição Gladiators: Emociona Público e Contribui para Causa Social

O evento Jaguar Stadium visa criar um sistema de classificação, onde a cada edição os atletas acumulam pontos de acordo com seus desempenhos nas lutas



Reportagem: Susi Baião

No último sábado (29), o Centro de Treinamento Iope (CTI), localizado no bairro Florianópolis, foi palco

da 2ª Jaguar Stadium - Edição Gladiators de Muay Thai. O evento reuniu mais de 50 atletas de toda a região e do Estado de Minas Gerais, proporcionando ao público presente e

aos espectadores do Pay Per View uma experiência repleta de ação e emoção, com lutas desde a apresentação infantil até super lutas.

O evento Jaguar Stadium visa criar um sistema de classificação, onde a cada edição os atletas acumulam pontos de acordo com seus desempenhos nas lutas, criando um ranking do Jaguar Stadium.

A 3ª edição está prevista para dia 28 de outubro, onde ocorrerão as disputas de cinturão amador e semiprofissional. Essa abordagem competitiva promove lutas cada vez mais acirradas, elevando a qualidade dos confrontos e proporcionando um entretenimento de alto nível tanto para o público presente quanto para os espectadores do Pay Per View.

Conforme o professor e um dos, idealizador do campeonato, Carlos Iope, já estão confirmados para a próxima edição dos GPS, um GP masculino de 67 kg e um GP feminino de 63,5 kg. Em cada GP, quatro

atletas competirão pelo cinturão do Jaguar Stadium. "Além disso, mais três cinturões estão programados para o nível amador, visando fechar o ano do campeonato com chave de ouro e estabelecer um padrão de excelência no Muay Thai," disse Iope.

Entretanto, o Jaguar Stadium não é apenas um evento esportivo de destaque, mas também tem um nobre propósito social. Parte do valor arrecadado com a venda de renda antecipada e das interferências Pay Per View será destinada ao fundo social da cidade, com o intuito de adquirir cestas básicas para famílias carentes de Jaguariúna. Essa iniciativa demonstra a união do esporte, entretenimento e solidariedade, estreitando laços com a comunidade e promovendo ações que fazem a diferença na vida das pessoas.

O sucesso e impacto positivo dessa edição do Jaguar Stadium não seria possível sem o apoio de amigos e patrocinadores engajados

na causa. A organização do evento agradece à Prefeitura Municipal de Jaguariúna, através da secretaria de Esporte e secretaria de Cultura, por acreditarem e incentivarem o esporte na região, Roxo Nobre Engenharia, Exacta Planejamento, Agropecuária Florianópolis, Kleber Lanches, Bar do Boy, Azevedo Tintas, Village das Pizzas, Adega do Baixinho, Botequim da Estação, F.Burguer, DG Auto Peças, MGS Transportes e Manutenção, Carvão Kexada Premium e Sicredi - Força dos Ventos.

A contribuição dessas empresas locais não apenas viabilizou o

campeonato, mas também fortaleceu os laços entre a comunidade e o setor privado, mostrando como as parcerias podem ser fundamentais para promover eventos esportivos e ações sociais bem-sucedidas.

Com um evento repleto de lutas emocionantes, a 2ª Edição do Jaguar Stadium - Edição Gladiators de Muay Thai foi um verdadeiro sucesso, atraindo a atenção dos espectadores locais e de toda a região. Além disso, o engajamento social demonstra que o esporte pode ser uma ferramenta poderosa para promover mudanças positivas em uma comunidade.



Secretária Estadual de Esportes e Lazer recebe convite para participar da solenidade de abertura dos JEMPE 2023

De Pedreira

O Prefeito de Pedreira Fábio Polidoro, acompanhado do Secretário de Esportes e Lazer Valdir Carlos Volpato, do Presidente do Partido Republicano de Pedreira Valdemar da Silva Franco e da Comissão Organizadora composta por Ana Maria Cartarozzi Ferrari, Carlos Ângelo Panini, Egle Silmara Nery Olivari e Jedson Panegassi, estiveram na terça-feira, 1º de agosto, realizando a entrega do convite para a solenidade de abertura

dos JEMPE 2023, a Secretária de Esportes e Lazer do Estado de São Paulo, Coronel Helena Reis.

"O retorno desta tradicional competição, certamente, fará a Cidade reviver de forma salutar as disputas que movimentam os jovens estudantes pedreirenses. Estaremos envolvendo os alunos nas categorias Pré Mirim, Mirim e Infantil", destacou na oportunidade o Prefeito Fábio Polidoro.

"Pedreira irá reviver as emoções dos Jogos Estudantis, com as modalidades coletivas de Vôlei,

Basquete, Futebol e Handebol, e nas modalidades individuais de Natação, Atletismo, Damas, Xadrez e Tênis de Mesa", informaram os responsáveis pela Comissão Organizadora a Secretária Estadual de Esportes.

A Coronel Helena Reis agradeceu primeiramente a visita dos pedreirenses e afirmou que a solenidade já está em sua agenda de compromissos. "Este será um momento importante para o Município e agradeço o convite realizado pelo Prefeito Fábio Polidoro,

o Secretário Municipal Patão e os organizadores. Estaremos juntos acompanhando a solenidade de abertura", enfatizou durante a reunião a Secretária Estadual Coronel Helena Reis.

Os Jogos Estudantis de Pedreira - JEMPE, terão sua solenidade de abertura no dia 03 de outubro, dentro das comemorações dos 127 anos de Emancipação Política Administrativa de Pedreira. O encerramento com a premiação dos atletas está marcado para o dia 10 de novembro de 2023.



O último domingo, 30 de julho, foi de muito vôlei em Santo Antônio de Posse, isso porque, o município recebeu a ter-

ceira etapa da III Copa Jaguariúna de Vôlei de Praia, reunindo duplas de toda região. O evento esportivo aconteceu na

Santo Antônio de Posse recebe a III Copa Jaguariúna de Vôlei de Praia

quadra de areia, do Ginásio Municipal de Esportes, sendo disputado nas categorias feminino e masculino. Santo Antônio de Posse foi representada pelas duplas Aline e Valéria e Miguel e Gean, essa última, do Programa Atleta do Futuro (PAF).

A competição contou com a participação de 14 duplas no masculino e 16 duplas no feminino, que realizaram, ao todo, 58 jogos. Ao fim da competição, os representantes de Jaguariúna levaram a melhor e conquistaram o título da etapa.

Editais

O Sindicato dos Servidores Públicos Municipais de Jaguariúna, por seu Presidente infraassinado Luiz Carlos Gonçalves da Silva, nos termos do que dispõe os seus estatutos c/c a Lei 7.783/89, convoca a todos os servidores públicos municipais de Jaguariúna, sindicalizados ou não, para comparecerem à Assembleia Geral Extraordinária que será realizada no dia 09 de agosto de 2023 em frente a Prefeitura Municipal de Jaguariúna, localizada na Rua Cel. Amâncio Bueno, nº 400 - Centro - Jaguariúna/SP, às 18h em primeira convocação e a segunda convocação para às 18h30, para deliberação e tomada de posição sobre os descasos da Administração Municipal de Jaguariúna, no tocante as seguintes questões:

a) Por ocasião da greve deflagrada em abril do corrente, a municipalidade com o propósito de paralisar o movimento, apresentou contraproposta que além das questões de ordem econômica acenou com a solução das questões das pajens, auxiliares de educação, agentes educacionais e de desenvolvimento infantil, cozinheiras e faxineiras. No que diz respeito a Guarda Municipal, conforme constante de documento a nós encaminhado, vem a municipalidade dentro da mesma atitude, agindo com total descaso e descumprindo o que foi previamente acordado. Quanto aos demais setores que envolvem as questões das alterações do Estatuto dos Servidores, inobstante o Sindicato ter organizado todas as comissões para discussão dos assuntos, até o presente momento nenhuma atividade mais efetiva foi registrada por parte da municipalidade, o que evidencia o descaso e o desrespeito com a categoria.

Desse modo, em face do flagrante descumprimento daquilo que tácito e expressamente foi acordado, e do descaso para com os servidores, é chegada a hora de mostrarmos que aquilo que foi acordado tem que ser cumprido.



Sabores & momentos

Spasso Sabores

os melhores sabores
você encontra aqui!

<p>AZEITE CHILENO EL CERRITO EXTRA VIRGEM VIDRO 500ML</p> <p>DE R\$ 29,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 28,90</p>	<p>MOLHO DE TOMATE HEMMER TRADICIONAL SACHÊ 300G</p> <p>DE R\$ 2,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 1,99</p>	<p>MACARRÃO RENATA TALHARIM CASEIRO 500G</p> <p>DE R\$ 9,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 7,98</p>	<p>MAIONESE HEMMER RECEITA CASEIRA 500G</p> <p>DE R\$ 11,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 8,90</p>	<p>GOMA DE TAPIOCA AKIO HIDRATADA 500G</p> <p>DE R\$ 8,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 6,99</p>
<p>BOMBOM LACTA FAVORITOS 250,6G</p> <p>DE R\$ 12,59</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 10,98</p>	<p>CHOCOLATE LACTA SABORES 80G</p> <p>DE R\$ 6,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,99</p>	<p>CHOCOLATE BISCOLATA DUO MAX NUTY 44G</p> <p>DE R\$ 7,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 6,99</p>	<p>TORRADA BAUDUCCO SABORES 142G</p> <p>DE R\$ 4,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 4,29</p>	<p>IOGURTE DANONE YOPRO 15G DE PROTEÍNAS SABORES 250ML</p> <p>DE R\$ 7,99</p> <p>NESSA PROMOÇÃO A UNIDADE SAI POR: 5,33</p> <p>LEVE 3 PAGUE 2</p>
<p>REQUEIJÃO VALEZA TRADICIONAL OU LIGHT 400G</p> <p>DE R\$ 16,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 12,98</p>	<p>SORVETE DA SERRA SABORES POTE 1,8 LITRO</p> <p>DE R\$ 26,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 19,90</p>	<p>ESFIHA BIG BOCA SABORES 390G</p> <p>DE R\$ 15,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 11,49</p>	<p>MASSA PARA PASTEL HIRATA ROLO 1KG</p> <p>DE R\$ 12,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 10,90</p>	<p>MORTADELA SEARA DEFUMADA CADA 100G</p> <p>DE R\$ 2,19</p>
<p>HAMBÚRGUER PERDIGÃO TRADICIONAL 672G</p> <p>DE R\$ 21,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 16,90</p>	<p>LINGUIÇA TOSCANA SÁDIA GRANEL KG</p> <p>DE R\$ 18,90</p>	<p>LINGUIÇA CALABRESA SEARA GRANEL KG</p> <p>DE R\$ 24,90</p>	<p>PAPEL HIGIÊNICO MIRAFIORI FOLHA DUPLA 30 METROS LEVE 12 PAGUE 11</p> <p>DE R\$ 22,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 17,90</p>	<p>LAVA-ROUPAS EM PÓ OMO LAVAGEM PERFEITA CAIXA 800G</p> <p>DE R\$ 13,89</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 12,89</p>
<p>KIT ELSEVE SHAMPOO + CONDICIONADOR FRAGRÂNCIAS 375ML/170ML</p> <p>DE R\$ 31,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 22,98</p>	<p>FRALDAS DESCARTÁVEIS PAMPERS CONFORT SEC FORT BAG P72/M70/G60/ XG54/XXG52</p> <p>DE R\$ 99,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 89,90</p>	<p>REFRIGERANTE PEPSI TRADICIONAL, BLACK OU TWIST PET 2 LITROS</p> <p>DE R\$ 6,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,69</p>	<p>CERVEJA ITAIPAVA LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 2,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,29</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>CERVEJA BRAHMA DUPLO MALTE LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 3,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,19</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>
<p>CERVEJA SPATEN PURO MALTE LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 4,39</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,79</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>CHOPP DE VINHO BADRA & BADRA 600ML</p> <p>DE R\$ 9,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 7,99</p>	<p>VINHO CHILENO PASO DE LOS ANDES 750ML</p> <p>DE R\$ 34,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 28,90</p>	<p>APERITIVO APEROL 750ML</p> <p>DE R\$ 62,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 48,90</p>	<p>WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS 1 LITRO</p> <p>DE R\$ 189,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 139,90</p>
<p>FILÉ DE SASSAMI CANÇÃO PACOTE 1KG</p> <p>DE R\$ 20,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 11,99</p>	<p>PETISCO DE FRANGO COPACOL TEMPERADO PACOTE 1KG</p> <p>DE R\$ 16,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 9,98</p>	<p>PERNIL SUÍNO COM OSSO KG</p> <p>DE R\$ 13,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>COXÃO MOLE BOVINO KG</p> <p>DE R\$ 29,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>CONTRAFILÉ BIFE ANCHO MINERVA PORCIONADO KG</p> <p>DE R\$ 35,90</p>

Ofertas válidas somente para a loja 1 Spasso Sabores de Jaguariúna de 01 a 07/08/2023, ou enquanto durarem nossos estoques.

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

Loja 1 - Rua Gáspere, 1333
Bairro Cruzeiro do Sul - Jaguariúna
Fone (19) 3867 6999