

Prefeitura de Jaguariúna mantém tarifa do transporte público em R\$ 2,50

Ao contrário de outros municípios, a Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana, decidiu não reajustar a tarifa do

transporte público da cidade, que neste início de ano permanece custando R\$ 2,50. A tarifa do transporte coletivo municipal em Jaguariúna não tem nenhum

reajuste desde 1º de fevereiro de 2016 e é uma das mais baixas da Região Metropolitana de Campinas (RMC).

Segundo a Secretaria de Mobilidade Urbana,

em 2023 foram transportados cerca de 1,3 milhão de passageiros, o que dá uma média de 108 mil por mês. A frota atual é de 17 ônibus e uma van, operados pela

concessionária Metrôpolis.

Ao longo dos últimos anos, a Administração Municipal implementou melhorias no transporte público, com a ado-

ção de novos e modernos coletivos equipados com ar-condicionado, wi-fi gratuito, espaço para carregador de celular e câmeras de monitoramento interno.

Pág 3.

Jaguariúna promove 'Janeiro Branco' para falar sobre a importância da saúde mental



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, realiza a campanha "Janeiro Branco", que tem como objetivo promover a saúde mental e falar sobre a importância e cuidados que se deve ter com a mente. A ação será realizada ao longo de todo

o mês em várias unidades básicas de saúde (UBSs) do município. Haverá rodas de conversa, palestras, oficinas de saúde mental, elaboração de murais, entre outras atividades. Tudo acompanhado de perto por profissionais da psicologia (Confira a programação completa).

Pág 7.

Inscrições para cursos do programa 'Qualifica Jaguariúna' terminam neste domingo



Termina neste domingo, dia 21 de janeiro, o prazo para as inscrições para os cursos técnicos de Enferma-

gem (técnico) e Educação Especial (Libras) do Programa Qualifica Jaguariúna. O requisito é ensino médio

completo. A duração dos cursos é de dezoito meses (Enfermagem) e três meses (Educação Especial).

Pág 4.

Tragédia em Jaguariúna: Jovem é morto a tiros na Vila Miguel Martini

Um crime chocante abalou a Vila Miguel Martini ontem em Jaguariúna, quando um jovem foi vítima fatal de um disparo de arma de fogo, por volta das 13 horas. A Polícia investiga se a tragédia pode estar ligada a uma brigada ocorrida ontem no Estádio Azulão durante uma partida de futebol.

Pág 6.

Vacinação contra dengue vai priorizar faixa etária de 6 a 16 anos; Previsão é iniciar imunização em fevereiro

O Ministério da Saúde informou nesta segunda-feira (15) que irá priorizar a faixa etária de 6 a 16 anos na aplicação da vacina contra a dengue.

O país irá adquirir 5,2 milhões de doses da Qdenga, fabricada pelo laboratório japonês

Takeda, além de receber doações. O quantitativo irá possibilitar vacinação de até 3 milhões de pessoas, já que o esquema vacinal prevê duas doses.

De acordo com o diretor do Programa Nacional de Imunizações

(PNI), Eder Gatti, a faixa etária é preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e recomendada pela Câmara Técnica de Assessoramento em Imunização, composta por especialistas na área e que reuniu-se hoje.

Pág 7.

Saúde de Jaguariúna lança programa 'Remédio em casa'



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, vai lançar na próxima segunda-feira, dia 22 de janeiro, o programa Remédio em

Casa, que visa levar medicamentos às residências de pacientes maiores de 60 anos, portadores de diabetes, problemas cardíacos e hipertensão. Com o programa, os pa-

cientes podem solicitar seus medicamentos de uso contínuo pelo celular, via aplicativo CCC Jaguariúna, e recebê-los em sua residência em até sete dias.

Pág 7.

Festival de Férias prossegue neste final de semana com programação diversificada



O Festival de Férias de Jaguariúna prossegue neste final de semana com cinema, teatro e festival de música. A programação é inteiramente gratuita e foi preparada pela Secretaria Municipal de Turismo e Cultura. Na sexta-feira, dia 19, no

mesmo horário e local, é a vez da exibição do filme "Animais Fantásticos: Os segredos de Dumbledore". No sábado (20), haverá apresentação da peça "A Pequena Sereia", com sessões às 16h e às 19h, no Teatro Municipal.

Pág 5.

Primeiro Jaguariúna Solidária do ano atende moradores do Roseira de Cima nesta sexta

O programa Jaguariúna Solidária acontece nesta sexta-feira, dia 19 de janeiro, no bairro Roseira de Cima. A equipe do Fundo Social de Solidariedade estará no Parque Maria Estela Bianco Torres atendendo os moradores das 9h às 16h.

As famílias que vivem em situação de vulnerabilidade podem retirar as doações de roupas, calçados e acessórios.

Pág 4.

trattorie
holandesa

Restaurante à 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
Cardápio cuidadosamente elaborado com o melhor da cozinha internacional

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

Cardápio Sazonal

Venha conhecer nosso cardápio especial da Primavera!

CONCHA DE ALFACE AMERICANA COM FARFALE, PALMITO, TOMATE SECO E MIX DE LEGUMES

SALMÃO PRIMAVERA COM PURÊ DE MANDIOQUINHA E MOLHO ESPECIAL

SCHINKEL: OSSUBUCO À SOUS-VIDE E PURÊ DE BATATA

LAMBOUT À MODA TRATTORIA

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

Informações e Reservas
☎ (19) 99188.8927 📍 Rua Camélias, 317 - Centro Holambra-SP 📷 @trattorieholandesa

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

Tel: (19) 99655-4114

Instagram: @cynthiamuriasveterinaria

Facebook: Cinthia Murias

E-mail: cynthiamurias@veterinaria.med.br

ALIMENTAÇÃO NATURAL PARA PETS: SABE COMO FAZER CORRETAMENTE?



Em um mundo repleto de opções alimentares para nossos Pets amados, a alimentação natural para cães principalmente, emerge como uma abordagem que nutre não apenas seus corpos, mas também energeticamente. Opstar por oferecer refeições preparadas em casa, com ingredientes frescos e balanceados, pode ser um gesto de amor que impacta positivamente a saúde e o bem-estar de nossos cães e gatos.

Ao escolher a alimentação natural, os tutores têm o controle total sobre os ingredientes que compõem a dieta de seus pets. Isso significa evitar corantes artificiais, conservantes e ingredientes de baixa qualidade, priorizando alimentos frescos e nutritivos. Essa abordagem pode beneficiar não apenas a saúde física, mas também a longevidade e a vitalidade de nossos amigos peludos.

Além dos benefícios tangíveis, a alimentação natural promove uma experiência alimentar mais satisfatória para os animais de estimação. A variedade de sabores e texturas proporciona

estímulos sensoriais que enriquecem a experiência de alimentação, tornando-a mais prazerosa. Isso é especialmente importante para pets mais exigentes ou com condições alimentares específicas.

Entretanto, é crucial abordar essa mudança alimentar com responsabilidade. Consultar um veterinário especialista para criar uma dieta balanceada e adequada às necessidades específicas do animal é o primeiro passo, pois de maneira nenhuma, a alimentação natural significa resto de comida, ou "arroz de cachorro", é mais que isso, é um cardápio rigorosamente elaborado com níveis ideais de proteínas, gorduras, carboidratos, vitaminas e minerais. Precisa incluir carnes, vísceras e legumes de boa digestibilidade, além do suplemento.

O preparo das refeições em casa também permite personalizar a dieta de acordo com as preferências e necessidades individuais de cada pet, orientado pelo veterinário. Isso pode ser particularmente benéfico para animais com sensibilidades alimentares

ou condições de saúde específicas. A alimentação natural oferece uma abordagem personalizada que atende às demandas únicas de animal.

Apesar dos benefícios evidentes, é importante mencionar que a alimentação natural não é a única opção válida. Há rações de alta qualidade no mercado que atendem às necessidades nutricionais dos pets. A escolha entre alimentação natural e rações deve ser baseada em informações precisas sobre as necessidades do animal, levando em consideração fatores como idade, tamanho, saúde e preferências.

Caro leitor, seja qual for a escolha alimentar, o mais importante é oferecer uma dieta equilibrada, amor e atenção. Cada pet é único, e a jornada nutricional é uma parte significativa da jornada de cuidado e conexão que compartilhamos com nossos animais de estimação. Opstar pela alimentação natural é um gesto de carinho que promove não apenas a saúde física, mas também a satisfação e alegria de nossos amigos peludos.

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



FESTA DE SÃO SEBASTIÃO DE 1919 A 2024 NA PARÓQUIA MÃE



Neste 18 de janeiro, quinta-feira, começou a Festa que se prolongará até dia 21, domingo, na Matriz Santa Maria de Jaguariúna com intensa programação religiosa e festiva. Tríduo Preparatório de Missas solenes com bênçãos das sementes, da terra e da água, às 19h30m na Matriz. Grande Praça de Alimentação nestas noites. Na manhã de domingo, 21, acontecerá a chegada dos garrotes ofertados para o leilão beneficente das 14 h. Às 10h00 Missa de São Sebastião. Abertura da Quermesse. Em seguida haverá bênção dos pets e dos animais em geral na praça da Igreja. Por volta das 11h30m passará a Romaria dos Cavaleiros de São Sebastião para a bênção. Pela rua José Alves Guedes.

No Salão Paroquial funcionará o restaurante, neste horário, com deliciosa comida mineira, leitoa assada, pernil e complementos. Às 14h00 começa o Leilão Beneficente dos Garrotes, ali nos bretes montados, debaixo das tendas, diante da Praça de Alimentação. No salão Paroquial a partir das 14h30m haverá show de prêmios que se prolongará até o final da festa. Quermesse, leilão e Sorteios Beneficentes ininterruptos. Às 18h Procissão de São Sebastião e Missa Sertaneja. A Festa prolongar-se-á até terminarem as prendas e os comes e bebes. Neste momento, à noitinha, a Comissão Organizadora do Leilão em benefício do forro da Igreja entregará os garrotes arrematados após pagos.

A Festa termina com o cansaço da centena de voluntários presentes e a despedida do povo que ocorre anualmente para prestigiar este tradicional que se tornou um patrimônio cultural imaterial de Jaguariúna com 105 anos de celebrações. A Comissão Organizadora de Leilão desta Festa há já 30, 40, 50 anos tem muita história para contar. A coragem, a determinação, o enfrentamento de adversidades, a elaboração diária de semanas a fio, o Planejamento de meses tudo foi constituindo tal festa popular de uma comunidade que primou pela devoção a um glorioso mártir da fé cristã: São Sebastião. A luta de cada ano é similar a cada edição que se renova.

O grande grupo de voluntários deste esperado evento testemunha e louva a fé em Cristo Rei, celebrada por sua comunidade, e a devoção ao glorioso mártir da fé cristã. Nos primórdios do cristianismo o soldado romano morreu por não negar a sua fé em Cristo Jesus. Na glória eterna roga a Deus pela humanidade, quando invocado pelas orações dos fiéis, contra as catástrofes, contra a guerra, contra a fome, con-

tra as doenças da humanidade e dos animais, contra as pragas da lavoura.

As gerações que mantêm esta festa popular, este patrimônio que faz parte do Calendário Turístico da cidade, estão respeitando a Constituição Brasileira, porque os cidadãos e os Poderes Públicos são obrigados a manter o Patrimônio Histórico de uma cidade; tanto o Patrimônio Cultural Material feito de pedra, barro, areia, tijolo, quanto o Patrimônio Imaterial como as danças, as brincadeiras de roda, as cantigas, as receitas, as festas populares.... O milagroso mártir São Sebastião é venerado pelos católicos e a Igreja cita seu exemplo de vida como evangelização. Foi a única festa popular religiosa que atravessou dez décadas desde quando foi iniciada pelo Padre Antônio Caravela, logo após o flagelo da epidemia mundial da Gripe Espanhola que dizimou o mundo em 1918.

A Paróquia de Santa Maria ganhou a imagem de São Sebastião da Sra. Thereza Machado de Almeida, nesta época, e pôde iniciar a festa em 20 de janeiro de 1919. Os primeiros párocos mandavam enfeitar o Largo da Igreja com bambúiras e bandeiras de papel colorido. Por entre elas desfilavam carros de bois carregados de lenha para o leilão, com sa-

cos de arroz, feijão, muitos produtos da lavoura e com animais. Com tais doações os católicos realizavam leilões. As ruas da Vila pareciam formigueiro. Ficavam apinhadas de ternos de linho branco e chapéu e de vestidos coloridos confeccionados para a ocasião. Calçados novos calejavam os pés.

Terminados os leilões havia o sorteio dos garrotes. A procissão era o encerramento da parte religiosa da festa. Os fiéis aguardavam enfileirados, diante da igreja, a entrada do andor ricamente ornamentado com flores vermelhas. Pétalas de rosas eram lançadas do alto da torre da Igreja. Os sinos dobravam ininterruptamente, os rojões de vara espocavam, as associações adentravam a Matriz com vibrantes cânticos, sendo precedidas pelos coroinhas e pelas crianças vestidas como Anjos. Após o ato religioso, a assembleia dissolvia-se nas barracas de quermesse por entre comes e bebes. Desde o seu início sempre houve a presença da Banda que acompanhava a procissão. Em seguida todos desfrutavam da retreta da Banda que se apresentava no coreto da praça. Ninguém perdia uma Festa de São Sebastião!

Tomaz de Aquino Pires

NÃO DUVIDO, VOU PARA O CÉU

Com dinheiro eu viajo,
fico no melhor hotel,
tomo as boas bebidas,
vinho dos deuses do Céu.

Sou casado, tenho filhos,
uma esposa amorosa,
até da sogra eu cuido,
mesmo ela sendo tihosa.

Trabalho, pago as contas,
não trapaceio ninguém.
Sempre faço a caridade,
tento ajudar a alguém.

Não matei, nunca roubei,
não buli outra mulher.
Se fiz tudo direitinho,
Por que não irei para o Céu?
Faça a crítica quem quiser.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro Despedida, volume 6, da coleção Mensagens de fé, da editora O Artífice (editoraoartifice.com.br), em homenagem ao Dia da Religião, que se comemora no dia 21 de janeiro. 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

■ TRANSPORTE:

Prefeitura de Jaguariúna mantém tarifa do transporte público em R\$ 2,50

A tarifa do transporte coletivo municipal em Jaguariúna não tem nenhum reajuste desde 1º de fevereiro de 2016 e é uma das mais baixas da RMC



De Jaguariúna

Ao contrário de outros municípios, a Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana, decidiu não reajustar a tarifa do transporte público da cidade, que neste início de ano permanece custando R\$ 2,50.

A tarifa do transporte coletivo municipal em Jaguariúna não tem nenhum reajuste desde 1º de fevereiro de 2016 e é uma das mais baixas da Região Metropolitana de Campinas (RMC).

Segundo a Secretaria de Mobilidade Urbana, em 2023 foram transportados cerca de 1,3 milhão de passageiros,

o que dá uma média de 108 mil por mês. A frota atual é de 17 ônibus e uma van, operados pela concessionária Metrôpolis.

Ao longo dos últimos anos, a Administração Municipal implementou melhorias no transporte público, com a adoção de novos e modernos coletivos equipados com

ar-condicionado, wi-fi gratuito, espaço para carregador de celular e câmeras de monitoramento interno.

O Município também tem o aplicativo Busão na Palma da Mão. Lançado em 2018, o app informa os horários e itinerários dos ônibus, facilitando a vida do usuário do transporte coletivo.

Conheça os documentos necessários para fazer a matrícula nas Fatecs

Da Redação

Na próxima sexta-feira (19), a partir das 15 horas, serão divulgadas a classificação geral e a primeira chamada para matrículas do processo seletivo das Faculdades de Tecnologia do Estado (Fatecs), no site www.vestibularfatec.com.br. Para não ser pego de surpresa, quem concorre a uma vaga para estudar em uma das 77 Fatecs já pode preparar a documentação.

Os convocados devem enviar os documentos entre os dias 22 e 24, de forma remota, por meio

do sistema indicado no momento da convocação. As orientações sobre o procedimento também estão disponíveis no Manual do Candidato. As Fatecs disponibilizam computador com acesso à internet a quem quiser fazer a matrícula.

Classificação

A classificação geral do Vestibular das Fatecs considera as notas finais em ordem decrescente, de acordo com a opção de curso, período e unidade. A chamada para matrículas é feita até o limite de vagas oferecidas. Perderá o direito

à vaga quem não fizer a matrícula na data determinada ou deixar de apresentar os documentos exigidos.

Documentação

Para realizar a matrícula, é necessário anexar, via upload, nos formatos PDF, JPEG ou PNG, os seguintes documentos:

Certificado de Conclusão do Ensino Médio ou equivalente;

Histórico Escolar completo do Ensino Médio ou equivalente;

Carteira de Identidade (RG) com foto, dentro da validade;

CPF ou documento de identidade contendo o número de CPF;

Uma foto 3X4 recente, com fundo neutro;

Documento de quitação com o serviço militar ou Certificado de Dispensa de Incorporação (CDI), para o candidato brasileiro maior de 18 anos, do sexo masculino.

Quem utilizou o Sistema de Pontuação Acrescida pelo item escolaridade pública deve apresentar histórico escolar ou declaração escolar, comprovando que cursou integralmente o Ensino Médio ou Educação de Jovens e Adultos (EJA)

na rede pública municipal, estadual ou federal, com detalhamento das escolas onde estudou.

Fique atento

É de responsabilidade do candidato realizar o upload de todos os documentos no sistema de matrícula online, dentro do prazo estabelecido no cronograma.

A matrícula com uso de nome social poderá ser feita no ato do requerimento, preenchendo esta opção no sistema.

Caso o requerente pretenda obter aproveitamento de estudos em disciplinas já concluídas

em outro curso superior, deve apresentar a documentação referente à carga horária, ementa e programa da disciplina cursada e histórico escolar da instituição de origem.

O cronograma completo do Vestibular das Fatecs está disponível para consulta aqui. O detalhamento do processo seletivo pode ser consultado na Portaria.

Outras informações pelos telefones (11) 3471-4103 (Capital e Grande São Paulo) e 0800-596 9696 (demais localidades) ou pelo site www.vestibularfatec.com.br.

Faturamento em bares e restaurantes deve crescer até 15% no Carnaval, aponta pesquisa da Abrasel

Da Redação

Faltando menos de um mês para o Carnaval, o setor de bares e restaurantes já vem se planejando com boas expectativas. No setor, as projeções para os dias de festividade indicam aumento no faturamento em relação ao mesmo período de 2023. De acor-

do com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), os estabelecimentos projetam faturar até 15% a mais do que no ano passado.

Matheus Mason, presidente da Abrasel Regional Campinas, que representa mais de 40 municípios do Interior paulista, diz que a perspectiva é bastante opositiva, espe-

cialmente para os bares. “Apesar de Campinas não ser um destino turístico para o Carnaval, como em outras regiões mais tradicionais, o Carnaval movimenta bastante os bares da cidade pelo fluxo de pessoas que ficam nas cidades durante a festa e acabam saindo para curtir à tarde e à noite, enquanto que as cidades

da região costumam receber famílias e parentes para descanso e acompanhamento das festas de rua”, diz. “Daí a nossa expectativa positiva para esse ano.”

Mason recorda que no ano passado o setor teve um aumento maior, de 30% no movimento. “Foi um aumento maior, mas em cima de uma

base mais fraca, de 2022, quando as festas ainda estavam suspensas”, completa.

Paulo Solmucci, presidente-executivo da Abrasel, a expectativa otimista é impulsionada por alguns fatores, com destaque para o crescimento no número de empregos e a melhoria nos indicadores econômicos, com a

redução da inflação e das taxas de juros. “Com uma renda disponível mais robusta, as pessoas demonstram uma propensão maior para viajar e gastar durante o Carnaval. Essa é uma tendência que se reflete em todo o turismo e que vem trazendo projeções otimistas para o ano”, destacou.

Governo de SP lança novo Observatório dos Direitos da Pessoa com Deficiência

Da Redação

O Governo de São Paulo apresenta o novo “Observatório dos Direitos da Pessoa com Deficiência”, uma iniciativa da Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência (SEDPcD) em parceria com a Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade). Essa plataforma centraliza dados demográficos, educacionais, de emprego e outros indicadores em todo o estado de São Paulo.

O foco principal é estabelecer um amplo banco de dados para fundamentar políticas públicas mais eficazes e inclusivas, além de acompanhar as políti-

cas ofertadas pela SEDPCD. A plataforma oferece informações detalhadas por município através de indicadores, relatórios e painéis, possibilitando a tomada de decisões regionais mais estratégicas. Além disso, funciona como uma fonte de pesquisa para profissionais e estudiosos na área, alinhada às diretrizes da Convenção Internacional dos Direitos da Pessoa com Deficiência e da Lei Brasileira de Inclusão (LBI).

“Ter dados consolidados sobre a realidade das pessoas com deficiência é uma necessidade. Essas informações representam o alicerce para políticas públicas efetivas

e inclusivas. Compreender a extensão das demandas, identificar lacunas e entender as particularidades de cada região nos permite não apenas agir, mas agir de maneira direcionada e assertiva. Esses dados não são meros números, são histórias, são vidas e direitos que merecem ser reconhecidos e assegurados. É um compromisso com a justiça social e com a construção de uma sociedade que valoriza e respeita a diversidade em sua plenitude”, enfatiza o secretário estadual dos Direitos da Pessoa com Deficiência, Marcos da Costa.

Dados

Os dados mais recentes

do estado de São Paulo indicam uma população estimada de 3,3 milhões de pessoas com deficiência, sendo 1,2 milhão de homens e 2,1 milhões de mulheres. Especificamente, há 1,6 milhão com deficiências visuais, 1,1 milhão com deficiências físicas, 592 mil com deficiências auditivas e 682 mil com deficiências intelectuais.

No âmbito profissional, desde 2020, houve mais de 110 mil admissões de pessoas com deficiência no mercado de trabalho. Destas, 40% têm deficiências físicas, 18% auditivas, 18% visuais, 15% intelectuais e 3% múltiplas. Setores como serviços (51%),

comércio (25%), indústria (19%), construção (4%) e agricultura (1%) representam os principais locais de admissão.

Na Educação Básica, até 2022, o estado registrou 243,8 mil alunos com deficiência. Destes, 43,9% têm deficiências intelectuais, 29,5% autismo, 13,6% deficiências físicas, 5,3% deficiências múltiplas, 3,3% baixa visão, 2,1% deficiências auditivas, 1,8% surdez e 0,4% cegueira. Na Educação Superior, há 15.356 alunos com deficiência - 34,7% físicas, 29,2% baixa visão, 12,4% auditivas, 6,3% intelectuais, 6,2% Transtornos Globais do Desenvolvimento (TGD), 4,4% cegueira, 3,9% su-

perdotação, 2,3% surdez e 0,6% surdocegueira.

Em outubro de 2023, 406,4 mil Benefícios de Prestação Continuada (BPC) foram concedidos a pessoas com deficiência. Esse benefício, previsto na Constituição Federal de 1988 e regulamentado pela Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS) e Decreto nº 6.214, consiste na transferência de um salário-mínimo mensal para pessoas com deficiência, possibilitando sua participação plena na sociedade.

O Observatório dos Direitos da Pessoa com Deficiência está disponível em: observatoriodedeficiencia.sp.gov.br

■ EDUCAÇÃO:

Inscrições para cursos do programa 'Qualifica Jaguariúna' terminam neste domingo

A duração dos cursos é de dezoito meses (Enfermagem) e três meses (Educação Especial)

Termina neste domingo, dia 21 de janeiro, o prazo para as inscrições para os cursos técnicos de Enfermagem (técnico) e Educação Especial (Libras) do Programa Qualifica Jaguariúna. O requisito é ensino médio completo. A duração dos cursos é de dezoito

meses (Enfermagem) e três meses (Educação Especial).

Os cursos de Enfermagem e Educação Especial tem início em 05 de fevereiro e são uma parceria entre a Prefeitura e o Centro Universitário de Jaguariúna (UniFAJ).

Os cursos são volta-

dos aos moradores de Jaguariúna cadastrados no Cartão Cidadão há no mínimo um ano, maiores de 16 anos e que comprovem renda bruta mensal de até três salários-mínimos. Os requisitos podem ser consultados na Lei nº 2.811, de 17 de agosto de 2022.

Os interessados podem se inscrever de forma gratuita pelo link 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.



Jaguariúna Solidária
NO SEU BAIRRO
ROSEIRA DE CIMA
Doação de roupas, sapatos e acessórios

Dia 19/01 **Horário** das 9h às 16h **Local** Pq. Maria Estela Bianco Torres

FUNDO SOCIAL DE JAGUARIÚNA JAGUARIÚNA

Levar o cartão cidadão e sacola para transportar as roupas.

Primeiro Jaguariúna Solidária do ano atende moradores do Roseira de Cima nesta sexta

O programa Jaguariúna Solidária acontece nesta sexta-feira, dia 19 de janeiro, no bairro Roseira de Cima. A equipe do Fundo Social de Solidariedade

estará no Parque Maria Estela Bianco Torres atendendo os moradores das 9h às 16h.

As famílias que vivem em situação de vulner-

abilidade podem retirar as doações de roupas, calçados e acessórios. Segundo o Fundo Social, é necessário apresentar o Cartão Cidadão.

O Fundo Social também orienta as pessoas a levarem sacolas para facilitar o transporte das doações.

Inscrições para o Centro de Educação de Jovens e Adultos vão até dia 2 de fevereiro

De Jaguariúna

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Educação, abriu nesta semana as inscrições para as matrículas no Centro de Educação de Jovens e Adultos (CEJA).

As inscrições, válidas para alunos a partir de 15 anos de idade, podem ser feitas até o próximo dia 2 de fevereiro, diretamente no CEJA, que fica na Escola Municipal Cel. Amâncio Bueno, na Rua Bahia, 140, no bairro São João, das 7h às 16h, de segunda a

sexta-feira.

No momento da inscrição, é necessário apresentar os seguintes documentos: RG, comprovante de endereço, Cartão Cidadão, uma foto 3x4, histórico escolar do pretendente e declaração de transferência anual.



Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (19) 3867-3399 (WhatsApp) ou pelo e-mail ceja@jaguariuna.sp.gov.br.

TROPILHA
GRILL

Disk Entrega-3877-1410
R:Ademar de Barros,923 - Praça do Coreto - Centro
Artur Nogueira

UBATUBA CÉLIO LOCAÇÕES
CASAS E APARTAMENTOS NO CENTRO E NA PRAIA
RECEBEMOS EXCURSÕES

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

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

netaki telecom

INTERNET EM TODOS OS LUGARES, para todos os momentos!

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

■ CULTURA:



Festival de Férias prossegue neste final de semana com programação diversificada

A programação é inteiramente gratuita e foi preparada pela Secretaria Municipal de Turismo e Cultura

O Festival de Férias de Jaguariúna prossegue neste final de semana com cinema, teatro e festival de música. A programação é inteiramente gratuita e foi preparada pela Secretaria Municipal de Turismo e

Cultura.

Nesta quinta-feira, dia 18 de janeiro, às 15h, aconteceu a apresentação do filme "Peter Pan e Wendy", no Teatro Municipal Dona Zenaide.

Já na sexta-feira, dia

19, no mesmo horário e local, é a vez da exibição do filme "Animais Fantásticos: Os segredos de Dumbledore".

No sábado (20), haverá apresentação da peça "A Pequena Sereia", com

sessões às 16h e às 19h, no Teatro Municipal.

Os ingressos devem ser retirados uma hora antes de cada sessão. O Festival de Férias começou no último dia 7 e terá atrações gratuitas até o fim do mês.

Workshop do Núcleo de Música do Centro Cultural teve início na última terça-feira, 16 de janeiro

De Pedreira

Na última terça-feira, 16 de janeiro, teve início o Workshop do Núcleo de Música do Centro Cultural de Pedreira. Ocorrendo na Unidade I do Centro Cultural, o evento reúne entusiastas da música que desejam aprimorar suas habilidades sob a orientação de instrutores experientes.

Os professores encarregados são Adriana e Mateus, responsáveis pelo violão, Fernanda, que ministra aulas de teclado, e Samuel, especializado em técnica vocal e também

em teclado; a diversidade de habilidades e estilos dos professores promete uma rica experiência artística para os participantes. O conteúdo do Workshop abrange uma variedade de tópicos essenciais para o desenvolvimento musical, incluindo noções básicas e partes do instrumento, técnica vocal, interpretação, acordes e cifras, ritmos populares, e um repertório diversificado com músicas internacionais, MPB e sertanejo universitário.

A Secretaria de Cultura e Economia Criativa destacou a importância de

iniciativas culturais como está para a comunidade. "O Workshop do Núcleo de Música é uma oportunidade valiosa para os cidadãos explorarem suas paixões musicais e se engajarem na rica cultura local. Além de ser uma atividade gratuita, também fornece as técnicas necessárias para que os participantes possam aprimorar suas habilidades artísticas", ressaltaram os coordenadores.

O Prefeito Fábio Polidoro também expressou seu apoio à ação, enfatizando o compromisso da Administração Municipal com a promoção de ativ-

idades culturais. "Eventos como este fortalecem a identidade cultural de nossa cidade e proporcionam oportunidades para o desenvolvimento pessoal e artístico dos interessados. Estamos comprometidos em apoiar iniciativas que enriqueçam a vida cultural de nossa comunidade", concluiu.

O Workshop ainda está em andamento e continuará nos próximos dias. As aulas acontecem às terças e quintas, nos dias 18, 23 e 25 de janeiro, com horários distintos para atender a diferentes públicos: manhã (9h às 11h), tarde (14h às



16h) e noite (19h às 21h). Para participar, basta se dirigir à Unidade I do Centro Cultural de Pedreira nos

horários previstos acima. O prédio fica localizado na Rua Antônio Pedro, 744, Centro.

Festival de FÉRIAS

Jaguariúna

Confira a programação deste final de semana

19/01 • SEXTA-FEIRA
 15h • Teatro Municipal
Filme: Animais Fantásticos: Os segredos de Dumbledore

20/01 • SÁBADO
 16h e 19h • Teatro Municipal
Peça: A Pequena Sereia

Tudo gratuito. Participe!

Secretaria Municipal de Turismo e Cultura

Siga-nos: [@prefeituradejaguariuna](#) / [jaguariuna.sp.gov.br](#)

Accesse: [jaguariuna.sp.gov.br](#) / [/prefeituradejaguariuna](#)

Há 30 anos no ar, sintonizada com Jaguariúna.

94,5 MHz

Música e Informação

ouça ao vivo

RÁDIO EDUCATIVA

Accesse: [jaguariuna.sp.gov.br](#) / [/prefeituradejaguariuna](#)

■ SEGURANÇA:

Indivíduo procurado por não pagamento de pensão alimentícia é capturado em Jaguariúna

A abordagem resultou na captura de um indivíduo procurado por não pagamento de pensão alimentícia



Da Redação

Na tarde da última quinta-feira, dia 11, durante patrulhamento pelo bairro Cruzeiro do Sul, agentes da Polícia Militar visualizaram uma situação suspeita. A abordagem resultou na captura de um indivíduo procurado por não pagamento de pensão alimentícia.

Durante o patrulhamento, os policiais obser-

varam dois indivíduos na calçada, acompanhados por uma mulher visivelmente nervosa que adentrou rapidamente um veículo estacionado na via. A alguns metros dali, na esquina, outro veículo chamou a atenção dos agentes por estar totalmente lacrado de insulfilme.

Diante da suspeita, os policiais realizaram a abordagem para

averiguar a situação. Ao consultar os dados via COPOM, constataram que o genro de uma das pessoas abordadas estava sendo procurado. Ele foi conduzido e apresentado na Delegacia de Polícia (DP), onde foi lavrado o Boletim de Ocorrência Policial de Captura de Procurado.

O indivíduo teve cumprido o mandado de prisão por não pagamento

de pensão alimentícia e permaneceu à disposição da justiça. Durante o procedimento na DP, um advogado compareceu para assistir e acompanhar o preso.

Essa ação demonstra o compromisso da polícia local em cumprir mandados e garantir a ordem pública, resolvendo casos relacionados a questões judiciais e de pensão alimentícia.

Tragédia em Jaguariúna: Jovem é morto a tiros na Vila Miguel Martini

Da Redação

Um crime chocante abalou a Vila Miguel Martini ontem em Jaguariúna, quando um jovem foi vítima fatal de um disparo de arma de fogo, por volta das 13 horas. A Polícia investiga se a tragédia pode estar ligada a uma brigada ocorrida ontem no Estádio Azulão durante uma partida de futebol.

A vítima, cujo nome não foi divulgado até o momento, foi atingida por um tiro que resultou em sua morte no local. A polícia iniciou as investigações para esclarecer os motivos por trás do homicídio e se há alguma conexão com o incidente esportivo recente.

A perícia foi acionada a comparecer ao local do crime para coletar

evidências que possam auxiliar na elucidação do caso.

O caso foi registrado oficialmente como homicídio, e as autoridades estão comprometidas em esclarecer os detalhes desse episódio trágico. Acompanharemos de perto o desenrolar das investigações e atualizaremos nossos leitores conforme novas informações surgirem.



Veículo roubado é localizado em Santo Antônio de Posse



Da Redação

Na manhã de terça-feira, dia 16, uma equipe de

patrulhamento da polícia localizou um veículo abandonado nas margens de um córrego, na

estrada que dá acesso ao bairro Benfica, em Santo Antônio de Posse. O veículo em questão é uma motocicleta identificada como BAU-2i30 MV Augusta 800 Brutale, que estava registrada como roubada.

Ao chegar ao local indicado, os policiais constataram que a motocicleta encontrava-se jogada dentro do córrego. Com o auxílio de um guincho e o suporte

do Centro de Gerenciamento de Patrulhas (CGP), o veículo foi retirado da água para uma inspeção mais detalhada.

Durante a análise, foi verificado que a numeração do chassi estava suprimida, tornando-se necessário pesquisar a numeração do motor para identificar o veículo. A pesquisa, realizada via Centro de Operações da Polícia Militar (COPOM), revelou que se tratava de

uma MV Augusta 800 Brutale com registro de roubo no município de Campinas, datado de 22 de julho de 2023.

Diante dessa informação, o veículo foi apresentado na Delegacia de Polícia local, onde foi apreendido através do auto de exibição e apreensão. O procedimento padrão será realizado para que o veículo possa ser devolvido ao seu legítimo propri-

etário.

A ação rápida e eficaz da equipe de patrulhamento resultou na recuperação desse veículo roubado, contribuindo para a segurança da comunidade de Santo Antônio de Posse. A Polícia reforça a importância da colaboração da população em fornecer informações que possam auxiliar nas investigações e na prevenção de crimes na região.

Neoenergia Elektro reforça orientações para evitar sobrecarga elétrica nas residências

Da Redação

A Neoenergia Elektro alerta seus clientes para a importância do uso seguro das instalações elétricas. Fazer ligações irregulares e sobrecarregar a fiação podem representar um risco para a população e ao fornecimento de energia. Para evitar acidentes, uma das orientações de segurança da empresa é que seja elaborado um projeto elétrico para a construção das residências e que ele seja obedecido, utilizando material de qualidade e apropriado para as cargas.

O uso de cargas e fiações inadequadas au-

menta a possibilidade de curto-circuito e outros acidentes, como incêndios. "Os moradores devem manter uma rotina de inspeções e melhorias nas instalações elétricas dos imóveis, especialmente em reformas ou se precisarem ligar novos aparelhos. Esse trabalho deve ser feito por um eletricista qualificado, que poderá avaliar se a fiação está obsoleta ou não, e revisar o projeto elétrico, principalmente em residências mais antigas, que geralmente não estão preparadas para a quantidade de eletroeletrônicos que possuímos atualmente",

orienta o gerente de Saúde e Segurança da Neoenergia, Guilherme Mafra.

Além disso, é importante não utilizar o berramin (T) para conectar mais de um aparelho na tomada ao mesmo tempo.

Os ventiladores e aparelhos de ar-condicionado estão entre os principais causadores de acidentes. Nesses casos, não se deve ligar diversos equipamentos na mesma tomada, para evitar problemas como curto-circuito. É necessário, além disso, verificar as condições dos fios dos aparelhos, que precisam apresen-

tar boas condições, não estando descascados. Outra dica é sempre ligar os aparelhos na tomada segurando no plug, nunca no fio, e sempre calçado e seco.

É possível prevenir acidentes também utilizando os disjuntores diferenciais residuais (DRs). "Manter esse equipamento em perfeito estado de operação permitirá que, quando ocorra algum incidente, haja a interrupção do circuito elétrico da instalação, evitando danos ao circuito e aos aparelhos eletrônicos que estão conectados no momento", reforça Mafra.

Sobre a Neoenergia



Elektro - A Neoenergia Elektro é uma empresa do Grupo Neoenergia e responsável pela distribuição de energia de 228 municípios, sendo 223 no Estado de São Paulo e cinco no Mato

Grosso do Sul. Em uma área de concessão de 121 mil quilômetros quadrados, a concessionária atende 2,9 milhões de clientes (6 milhões de habitantes).

SAÚDE:

Jaguariúna promove 'Janeiro Branco' para falar sobre a importância da saúde mental

A ação será realizada ao longo de todo o mês em várias unidades básicas de saúde (UBSs) do município

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, realiza a campanha "Janeiro Branco", que tem como objetivo promover a saúde mental e falar sobre a importância e cuidados que se deve ter com a mente.

A ação será realizada ao longo de todo o mês em várias unidades básicas de saúde (UBSs) do município. Haverá rodas de conversa, palestras, oficinas de saúde mental, elaboração de murais, entre outras atividades. Tudo acompanhado de perto por profissionais da psicologia (Confira a programação completa abaixo).

Haverá atividades nas UBSs Nova Jaguariúna, Florianópolis, Fontanella, Miguel Martini, Guedes, Tanquinho e Roseira de Baixo.

Segundo o Ministério da Saúde, o "Janeiro Branco" visa "alertar para os cuidados com a saúde mental e emocional da população, a

partir da prevenção das doenças decorrentes do estresse, como ansiedade, depressão e pânico".

Ainda de acordo com o ministério, "as doenças mentais podem ser causadas por uma série de fatores, como genética, estresse, abuso de substâncias e traumas", além dos transtornos de humor, esquizofrenia e o transtorno bipolar.

JANEIRO BRANCO 2024 – SAÚDE MENTAL ENQUANTO HÁ TEMPO!

PROGRAMAÇÃO:
UBS Nova Jaguariúna
- Mini palestras na recepção sobre o tema Janeiro Branco durante o mês de janeiro

Psicóloga responsável: Andreia de Oliveira

16/01 às 10:00 - USF Florianópolis

- II Oficina de Saúde Mental: Elaboração de um mural sobre como cuidar da saúde mental

Psicólogo responsável: Henrique De

Divitiis Camuzzo

16/01 às 14:00 – Cola Aqui

Roda de conversa no grupo de atendimento aos adolescentes com o tema "Excessos"

Psicóloga responsável: Patricia Magalhães Figueiredo

18/01 às 14:00 – Cola Aqui

Roda de conversa no grupo de atendimento aos adolescentes com o tema "Excessos"

Psicóloga responsável: Patricia Magalhães Figueiredo

19/01 às 8:30 – UBS Fontanella

- Palestra: Depressão, ansiedade e pânico na vida cotidiana: ainda há tempo!

Psicólogo responsável: Tiago Ribeiro de Sá

22/01 às 8:30 – UBS Nova Jaguariúna

- Roda de conversa terapêutica sobre Autoconhecimento

Psicóloga responsável: Andreia de Oliveira

22/01 às 11:00 – Cola Aqui

Roda de conversa no grupo de atendimento aos adolescentes com o tema "Excessos"

Psicóloga responsável: Patricia Magalhães Figueiredo

22/01 às 13:00 - USF Florianópolis

- Conversa em sala de espera sobre o Janeiro Branco

Psicólogo responsável: Henrique De Divitiis Camuzzo

23/01 às 14:30 – UBS Nova Jaguariúna

- Roda de conversa terapêutica sobre "Os excessos e a saúde mental"

Psicóloga responsável: Andreia de Oliveira

24/01 – UBS Miguel Martini

- Conversa aberta na recepção sobre "Quais estão sendo seus excessos e suas faltas?"

Psicóloga responsável: Júlia Maria Fiorello

24/01 – CAPS

- Dinâmica de grupo e roda de conversa com usuários e familiares

Psicóloga responsável: Maria Aparecida Lou-



renço da Silva

25/01 – UBS Guedes

- Conversa aberta na recepção sobre "Quais estão sendo seus excessos e suas faltas?"

Psicóloga responsável: Júlia Maria Fiorello

26/01 às 8:30 – UBS Fontanella

- Palestra: Saúde Mental na adolescência: emoções a flor da pele!

Manejando conflitos em uma fase de descobertas.

Psicólogo responsável: Tiago Ribeiro de Sá

29/01 às 8:00 – UBS Tanquinho

- Discussão com os usuários e orientações

práticas sobre "Saúde, relacionamento, auto-compaixão e equilíbrio"

Psicóloga responsável: Ana Paula Alves da Silva

30/01 às 9:00 - USF Florianópolis

- Caminhada Janeiro Branco

Psicólogo responsável: Henrique De Divitiis Camuzzo

30/01 – UBS Roseira de Baixo

- Discussão com os usuários e orientações

práticas sobre "Saúde, relacionamento, auto-compaixão e equilíbrio"

Psicóloga responsável: Ana Paula Alves da Silva

Saúde de Jaguariúna lança programa 'Remédio em casa'



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, vai lançar na

próxima segunda-feira, dia 22 de janeiro, o programa Remédio em Casa, que visa le-

var medicamentos às residências de pacientes maiores de 60 anos, portadores de diabetes, problemas cardíacos e hipertensão.

Com o programa, os pacientes podem solicitar seus medicamentos de uso contínuo pelo celular, via aplicativo CCC Jaguariúna, e recebê-los em sua residência em até sete dias.

Segundo a Secretaria de Saúde, além de ter 60 anos ou mais, para ter direito a utilizar o programa Remédio em Casa os pacientes portadores

de diabetes, problemas cardíacos e hipertensão também devem possuir o Cartão Cidadão.

"Além disso, a receita deverá estar na validade, que é de seis meses ou conforme prescrição médica, e estar de acordo com o que a Assistência Farmacêutica preconiza: receita legível, prescrita por princípio ativo, com dosagem e posologia assinadas, carimbada e datada", informa a secretaria.

Para utilizar o programa, basta instalar o aplicativo Cartão Ci-

dadão Conectado (CCC Jaguariúna) em seu aparelho celular ou tablete, fazer o cadastro (caso não tenha acesso), entrar em "solicitações", "criar nova solicitação", "saúde" e "remédio já". Em seguida, o usuário deverá preencher os dados solicitados, com cópia da receita anexada. Um motoboy irá fazer a entrega dos medicamentos na residência do paciente em até sete dias.

AMIGA DO IDOSO

Ações com essa reafirmam a atenção dada pela Prefeitura de Jaguariúna

aos idosos. Em 2019, o município foi reconhecido 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 partir desse reconhecimento, Jaguariúna passou a compor uma seleta rede global de Cidades Amigas dos Idosos, composta por 520 municípios em 37 países das Américas, Europa, Ásia e Oceania.

Vacinação contra dengue vai priorizar faixa etária de 6 a 16 anos; Previsão é iniciar imunização em fevereiro

Da Redação

O Ministério da Saúde informou nesta segunda-feira (15) que irá priorizar a faixa etária de 6 a 16 anos na aplicação da vacina contra a dengue.

O país irá adquirir 5,2 milhões de doses da Qdenga, fabricada pelo laboratório japonês Takeda, além de receber doações. O quantitativo irá possibilitar vacinação de até 3 milhões de pessoas, já que o esquema vacinal prevê duas doses.

De acordo com o diretor do Programa Nacional de Imunizações (PNI), Eder Gatti, a faixa etária é preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e recomen-

dada pela Câmara Técnica de Assessoramento em Imunização, composta por especialistas na área e que reuniu-se hoje.

"Dentro desse grupo [6 a 16 anos], vamos ver qual é o melhor grupo etário para ter melhor resultado epidemiológico, evitando hospitalizações e mortes", explicou o diretor.

A definição sobre qual público-alvo, bem como as localidades prioritárias, será feita em conjunto com estados e municípios, em reunião marcada para última quinta-feira deste mês.

Gatti confirmou que a previsão é iniciar a vacinação em fevereiro.

No dia 21 de dezembro, o Ministério da Saúde anunciou a incorporação da vacina no Sistema Único de Saúde (SUS). Segundo o governo federal, o Brasil é o primeiro país do mundo a oferecer o imunizante em sistema público e universal.

O imunizante Qdenga tem registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e é indicado para prevenção de dengue de 4 a 60 anos de idade, independentemente de a pessoa ter tido ou não a doença previamente.

O Brasil bateu recorde de mortes por dengue no ano de 2023. Foram 1.079 mortes pela doença até o dia 27 de dezembro.



De acordo com a OMS, o país tem o maior número de casos da doença no mundo, respondendo

por metade do total global. Autoridades de saúde já alertaram para uma epidemia da doença no

Brasil em 2024.

Fonte: Agência Brasil
Foto: Ilustrativa



aromas e sabores saudáveis para você!

Spasso Sabores

Os melhores sabores saudáveis acontecem aqui!

<p>AZEITE ITALIANO DE CECCO EXTRA VIRGEM VIDRO 500ML</p> <p>DE R\$ 38,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,99</p>	<p>TAPIOCA PRECIOSA 400G</p> <p>DE R\$ 4,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,99</p>	<p>MOLHO DE TOMATE POMAROLA TRADICIONAL SACHÊ 300G</p> <p>DE R\$ 3,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,99</p>	<p>KIT HEINZ 1 KETCHUP E 1 MAIONESE 397G/390G</p> <p>DE R\$ 29,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 22,90</p>	<p>AZEITONAS VERDES CASA DE MÃE FATIADAS SACHÊ 100G</p> <p>DE R\$ 5,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 4,98</p>
<p>MAIONESE HEINZ SABORES 215G</p> <p>DE R\$ 18,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 15,90</p>	<p>BOMBOM NESTLÉ ESPECIALIDADES 251G</p> <p>DE R\$ 11,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 10,90</p>	<p>CREME DE LEITE JUSSARA TP 200G</p> <p>DE R\$ 3,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,99</p>	<p>LEITE EM PÓ FINÍSSIMA INTEGRAL INSTANTÂNEO 400G</p> <p>DE R\$ 15,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 12,90</p>	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ NESCAU LATA 370G</p> <p>DE R\$ 9,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 7,99</p>
<p>LEITE CONDENSADO CEMIL TP 395G</p> <p>DE R\$ 5,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 4,99</p>	<p>SOBREMESA BATAVO FLAN SABORES 200G</p> <p>DE R\$ 3,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,89</p>	<p>ESFIHA BIG BOCA SABORES 390G</p> <p>DE R\$ 14,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 9,98</p>	<p>IOGURTE VIGOR VIV SABORES 150G</p> <p>DE R\$ 3,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,89</p>	<p>PÃO DE QUEIJO BIACCINO TRADICIONAL OU LANCHE 1KG</p> <p>DE R\$ 25,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 18,90</p>
<p>BATATA PALITO BEM BRASIL CONGELADA 1,5KG</p> <p>DE R\$ 25,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 19,90</p>	<p>LINGUIÇA CALABRESA PERDIGÃO KG</p> <p>DE R\$ 26,90</p>	<p>SALSICHA PERDIGÃO KG</p> <p>DE R\$ 9,98</p>	<p>QUEIJO PARMESÃO SCALA CADA 100G</p> <p>DE R\$ 8,90</p>	<p>FRALDAS DESCARTÁVEIS PAMPERS PANTS M84 / G72 / XG66 / XXG60</p> <p>DE R\$ 119,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 97,90</p>
<p>VASSOURA CONDOR MADRI</p> <p>DE R\$ 9,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 6,99</p>	<p>LAVA-ROUPAS EM PÓ OMO LAVAGEM PERFEITA CAIXA 800G</p> <p>DE R\$ 13,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 10,90</p>	<p>PAPEL HIGIÊNICO PERSONAL VIP 20 METROS FOLHA DUPLA LEVE 12 PAGUE 11</p> <p>DE R\$ 17,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 13,90</p>	<p>SUCO DE LARANJA PRAT'S NATURAL PET 900ML</p> <p>DE R\$ 12,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 9,98</p>	<p>REFRIGERANTE GUARANÁ ANTARCTICA PET 2 LITROS</p> <p>DE R\$ 7,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 6,89</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 IMPÉRIO PURO MALTE LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 3,19</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,79</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: R\$ 4,19</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>GIN BOMBAY 750ML</p> <p>DE R\$ 139,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 89,90</p>	<p>WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANOS 1 LITRO</p> <p>DE R\$ 199,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 139,90</p>

<p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE KG</p> <p>DE R\$ 17,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>COSTELA BOVINA MINGA KG</p> <p>DE R\$ 18,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>COSTELINHA SUINA KG</p> <p>DE R\$ 19,98</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>MÚSCULO BOVINO TRASEIRO KG</p> <p>DE R\$ 21,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>FILÉ MIGNON BOVINO SEM CORDÃO PEÇA A VÁCUO KG</p> <p>DE R\$ 59,98</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>
--	---	---	--	---

Sabores do Mercado
Seção de temperos, chás, ervas, especiarias, conservas e muito mais.

Sabores do **MERCADO**
-fresquinhos- Secos & Molhados

AVEIA EM FLOCOS FINA CADA 100G	PASTA DE AMENDOIM TRADICIONAL CADA 100G	GRANOLA TRADICIONAL CADA 100G
R\$ 1,29	R\$ 2,49	R\$ 5,99

Ofertas válidas somente para a loja 1 Spasso Sabores de Jaguariúna de 16/01 a 22/01/2024, 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