



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: @cinthiamuriasveterinaria

Facebook: Cinthia Murias

E-mail: cinthiamurias@veterinaria.med.br

LEUCEMIA FELINA: O QUE É E COMO PROTEGER O SEU GATO DESSA DOENÇA SILENCIOSA



A FeLV, ou Vírus da Leucemia Felina, é uma das doenças virais mais preocupantes para os gatos. Essa condição afeta o sistema imunológico e pode levar a uma série de problemas de saúde, incluindo anemia, câncer e outras infecções graves. Embora muitos tutores de gatos ainda não estejam totalmente cientes dos riscos e da gravidade dessa doença, é importante entender como ela ocorre, os sintomas que causa e, principalmente, como preveni-la.

A FeLV é transmitida principalmente por meio do contato direto entre gatos, através da saliva, secreções nasais, urina, fezes e até o leite materno. Isso significa que gatos que vivem em grupos, têm acesso à rua ou interagem com outros gatos têm um risco maior de contrair a doença. Embora seja mais comum entre gatos que vivem em colônias, qualquer gato pode estar vulnerável, por isso, é essencial estar sempre atento.

Os sinais clínicos da FeLV variam muito. No início, muitos gatos podem não apresentar sintomas, o que torna a doença silenciosa e peri-

gosa. Entretanto, com o tempo, os sintomas começam a aparecer, e isso inclui perda de peso, letargia, febre persistente, anemia, infecções recorrentes e gengivite. Como o vírus afeta o sistema imunológico, os gatos infectados são muito mais suscetíveis a outras doenças, o que pode complicar o quadro de saúde do animal. Em alguns casos, pode levar ao desenvolvimento de linfomas, uma forma de câncer.

Infelizmente, a FeLV não tem cura. No entanto, há tratamentos que podem prolongar e melhorar a qualidade de vida dos gatos infectados. O tratamento envolve medidas para fortalecer o sistema imunológico, controlar infecções secundárias e gerenciar os sintomas específicos de cada gato. Gatos com FeLV devem ser mantidos em ambientes internos, longe de outros gatos, para evitar a transmissão da doença.

A melhor forma de proteger o seu gato da FeLV é por meio da prevenção. A vacinação é altamente recomendada para gatos que estão em risco de exposição ao ví-

rus. Além disso, testes regulares para a FeLV são uma ferramenta importante, especialmente para gatos que foram resgatados ou adotados de ambientes com múltiplos animais. Testar regularmente e manter os gatos em casa, sem acesso à rua, são medidas simples e eficazes para reduzir a exposição.

Se você desconfia que seu gato pode ter sido exposto à FeLV, é fundamental procurar um veterinário o quanto antes. Um exame de sangue pode detectar a presença do vírus, e, quanto mais cedo o diagnóstico for feito, mais rápido será possível tomar as medidas necessárias para cuidar da saúde do seu pet.

Lembre-se: a FeLV pode ser uma doença devastadora, mas, com conscientização, prevenção e cuidados apropriados, é possível garantir que seu gato tenha uma vida longa e saudável. Caso tenha alguma dúvida ou queira mais informações sobre a FeLV, procure a orientação de um profissional veterinário de confiança.

Caro tutor, proteja seu pet amado e mantenha-o seguro!

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



AUDIÊNCIAS PÚBLICAS EM CÂMARA MUNICIPAL



É doce e honroso ver uma Casa de Leis seguindo os princípios legais, apresentando ao povo que a elegeu um debate público sobre questões de interesse de seu povo. Espaço e tempo sagrados para o munícipe fazer a defesa das suas causas que são de todos. A nobre missão dos Poderes Públicos é zelar pelos direitos da comunidade que os elegeu para representá-la. Tudo deve ser exercido em nome do povo, com o povo, pelo povo. Neste surto desenvolvimentista de Jaguariúna há que cuidar desta cidade e de seu povo, do santuário de seu nascimento onde está sua história, suas memórias, sua identidade. Entra aqui o Conselho do Patrimônio Histórico lutando por preservar estes documentos monumentais. Sabemos que a preservação ideal é aquela do progresso sustentável.

A Câmara Municipal tem agora em mãos um projeto de lei sobre o uso e ocupação do solo que visa salvar a paisagem cultural da cidade. É a demanda diante do progresso bem-vindo, desde que seja, acima de tudo, sustentável. Deve contemplar as necessidades básicas do cidadão: saúde, educação, moradia, trabalho, renda... E isto só será possível respeitando o Meio Ambiente, respeitando os valores de sua paisagem cultural, a sua História, as suas memórias, a sua identidade. Por isto esta Audiência Pública vai contemplar para a cidade e seu povo: 1ª- Criação de um Fundo Municipal de proteção ao Patrimônio Histórico, Artístico, Arquitetônico, Arqueológico, Documental, Ambiental e Paisagístico administrado pelo CONPHAAJ, a partir da criação sustentável de novos loteamentos e condomínios que puderem ser abertos no Município.

2ª- Reconhecimento legal pela Câmara Municipal de Jaguariúna dos estritos limites traçados pelo CONPHAAJ delimitando o Híper Centro Histórico, isto é, as onze quadras em torno do marco de fundação de Jaguariúna, santuário físico do nascimento e berço da cidade com patrimônios de sua primeira arquitetura. Isto garantirá definitivamente a preservação dos alicerces históricos da cidade. Portanto o destino de nosso Híper Centro Histórico está agora

nas mãos de nossos representantes da Câmara Municipal, mediante a participação do povo nas audiências públicas. Elas serão o termômetro da vontade do povo. "Vox Populi, Vox Dei". Considere-se que desde a Constituição de 1937 não se admite a construção de edifícios que prejudiquem a visibilidade de um Patrimônio Histórico legalmente preservado ou que danifique as suas estruturas.

Há sobrados e primeiros casarões de 1.894 e das primeiras décadas do século XX construídos com alicerces de pedras justapostas encimadas por tijolos e barro em sábia amarração. Eles não aguentariam o impacto de torres vizinhas. O Parágrafo Único do Artigo 6º da Lei 2.597, de 16 de abril de 2019 representa o ideal e a razão da existência deste imprescindível Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico "CONPHAAJ". Segundo o mesmo, toda construção e/ou reforma nesta área de interesse histórico e cultural deverá subordinar-se à

consulta prévia e apreciação desse Conselho constituído por especialistas de 16 áreas para esta finalidade. O grande sonho ainda é que a Câmara Municipal acrescente mais emendas que novas construções e reformas das construções que reconstituírem ou recriarem parcialmente nas fachadas frontais as linhas arquitetônicas da Vila Bueno (1894) e/ou do Distrito de Paz de Jaguary (05/08/1896-31/12/1944) ficarão isentos de IPTU.

Observe-se o exemplo da cidade de Holambra. Trata-se da necessidade de preservação histórica e da valorização daquela arquitetura, e economicamente muito favorável ao Turismo, Comércio e contribuirá para a solidificação de Município de Interesse Turístico junto com o Trem Turístico, com o Festival de Rodeio, Cavalaria Antoniana, Festa de São Sebastião e outros mais, além de ser o Portal do Caminho das Águas. Atendendo a estas prioridades, caminharemos juntos de mãos dadas para construir um progresso sustentável, segundo ideal contemporâneo de Patrimônio e Desenvolvimento Regional. Respeitar a História, investir na cultura é investir no Turismo e na Economia. Com os Senhores Vereadores, após a palavra do povo nas audiências públicas, sua ação.

Tomaz de Aquino Pires

LIBERDADE

Deus não criou o escravo, isso é coisa de homens ladinos que sugam homens e mulheres e exploram até meninos.

Um país é soberano com o seu povo e as suas leis. Não aceitam serem explorados como o Egito fez.

Cada palmo deste chão, a circundar a nossa fronteira, está bem delineada tremulando a nossa bandeira.

Nos tempos difíceis já idos, que nos causaram tanto mal, nosso povo era submetido aos caprichos de Portugal.

Mas à margem de um riacho, na curva sinuosa e longa, Dom Pedro bem assessorado deu o grito do Ipiranga.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro O remédio do silêncio, volume 15, da coleção Mensagens de Fé (editoraoartifice.com.br), em homenagem ao Dia da Independência do Brasil, que se comemora em 7 de setembro. Todos os livros do autor são filantrópicos.

Jornal de Jaguariúna

Expediente

EDITORA JJ LTDA
CNPJ 01.611.958/0001-81

Atendimento

TEL: (19) 9 9772.0540

Distribuição gratuita - tiragem 5.000
E-MAIL: COMERCIAL@LCLIDER.COM.BR

■ SANEAMENTO:

Prefeito Gustavo Reis determina o fim do processo de concessão do serviço de água e esgoto

A decisão foi anunciada nesta sexta-feira, dia 30 de agosto, a servidores do Departamento de Água e Esgoto (DAE) contrários à privatização do setor



O prefeito de Jaguariúna, Gustavo Reis, determinou o fim do processo de concessão dos serviços

de água, esgotamento sanitário e manejo de resíduos sólidos do município à iniciativa privada. A de-

cisão foi anunciada nesta sexta-feira, dia 30 de agosto, a servidores do Departamento de Água e Esgoto (DAE) contrários à privatização do setor, além de representante do Comitê em Defesa da Água de Jaguariúna, durante reunião no Paço Municipal.

O prefeito também determinou a retirada da Câmara Municipal do projeto que previa a criação da Sociedade de Abastecimento de Água e Esgoto de Jaguariúna (Saeja), uma autarquia para o setor de água e saneamento.

“O estudo que realizamos tinha o objetivo de nos guiar, mas, ao ouvir

atentamente nossas comunidades, cheguei à conclusão de que este não é o caminho que devemos seguir. Não vamos mais ter privatização. Agora, nosso desafio é buscar alternativas para garantir que os investimentos necessários sejam feitos para garantir o abastecimento de água para a população”, disse o prefeito.

A proposta apresentada pela Prefeitura de Jaguariúna visava uma concessão do sistema público a partir de um diagnóstico apresentado pela Fundação Carlos Alberto Vanzolini, que considerou investimentos necessários

para atingir as metas do novo Marco Legal do Saneamento até 2033.

“Agora vamos unir nossos esforços para garantir um futuro cada vez melhor para Jaguariúna. Conto com o apoio de todos vocês nessa nova jornada”, concluiu o prefeito.

INVESTIMENTOS

A Prefeitura de Jaguariúna já investiu no setor de abastecimento e saneamento mais de R\$ 20 milhões desde 2021 em várias ações e obras, como a instalação de um sofisticado software de telemetria que possibilita o acompanhamento e a

gestão, em tempo real, de todo o sistema hídrico e de abastecimento.

Além do sistema de telemetria, os investimentos incluem a construção das estações de tratamento de água (ETA) 5 e 6, que ampliam quase 60% a capacidade de abastecimento de Jaguariúna, com 270 litros por segundo, suficientes para abastecer uma cidade de mais de 100 mil habitantes. Também foram construídos dois novos reservatórios, com capacidade de quase 5 milhões de litros de água. Outros investimentos também estão previstos.

Prefeitura de Pedreira troca lâmpadas de Vapor de Sódio por LED em todo o Jardim Andrade

De Pedreira

Os investimentos na modernização da Iluminação Pública de Pedreira não param. No total, já foram trocadas mais de 4 mil lâmpadas desde 2020 até o momento, segundo balanço da Prefeitura de Pedreira.

O Departamento de Iluminação da Prefeitura desenvolve o projeto,

que tem como objetivo a troca das antigas Lâmpadas de Vapor de Sódio por Lâmpadas de LED. “Essas lâmpadas são mais eficientes em termos de energia disponíveis no mercado para iluminação pública e, consequentemente, mais econômicas. Seu brilho é muito mais uniforme e pode proporcionar até 50% de economia em

relação às lâmpadas de vapor de sódio”, ressalta o Secretário de Finanças José Homero Selingardi.

Nesta semana a Administração Municipal concluiu a instalação das novas lâmpadas de LED em todo o bairro Jardim Andrade. “As novas lâmpadas de LED estão melhorando a qualidade da iluminação pública de Pedreira. Outra vanta-

gem da lâmpada de LED é que elas produzem menos brilho e podem reduzir a fadiga visual dos motoristas e pedestres. A alta durabilidade dessas lâmpadas compensa o custo um pouco mais alto em relação às demais de vapor de mercúrio ou de sódio”, concluiu o Secretário de Finanças da Prefeitura de Pedreira.



Inscrições Abertas para o I Circuito de Formação em Audiovisual em Santo Antônio de Posse



Santo Antônio de Posse, SP, sediará em outubro e novembro deste ano o I Circuito de Formação em Audiovisual, uma iniciativa gratuita e abrangente voltada para diferentes públicos. O principal objetivo do circuito é democratizar o acesso ao conhecimento audiovisual por meio de uma programação diversificada, com atividades online.

INSCRIÇÕES ABERTAS ATÉ 02/10/2024

Confira a Programação Completa:

1. Oficina Online: “Meu Primeiro Docu-

mentário”

Público-alvo: Jovens (16 a 25 anos)

Data: 29 de outubro, às 18h

Descrição: Esta oficina prática oferece uma imersão completa na criação de documentários, abordando desde a concepção da ideia até a distribuição. A metodologia inclui:

Concepção da Ideia: Desenvolvimento de temas relevantes e elaboração de roteiros.

Pré-produção: Planejamento logístico e preparação do equipamento.

Produção: Técnicas de filmagem, enqua-

dramento, iluminação e captação de áudio.

Pós-produção: Edição de vídeo, cortes e efeitos visuais e sonoros.

2. Curso de Formação Teórica em Cinema

Público-alvo: Adolescentes (13 a 16 anos)

Data: 30 de outubro, às 18h

Descrição: Curso introdutório que explora a história e os movimentos do cinema, com ênfase especial no cinema brasileiro. O curso abordará:

Introdução ao Cinema: Conceitos básicos, história e marcos im-

portantes.

Exploração de Gêneros Cinematográficos: Características e evolução dos gêneros.

Estudo de Diretores e Cinematografias: Análise de trechos de filmes e contribuições dos principais diretores.

Discussão e Reflexão: Debate sobre representação, identidade e ética no cinema.

3. Workshop Online: “Elaboração de Projetos Audiovisuais e Portfólio Cultural”

Público-alvo: Produtores culturais

Data: 25 de novembro, às 18h

Descrição: Este workshop foca na gestão e produção audiovisual, abordando a criação de projetos e portfólios culturais. A metodologia inclui:

Introdução à Gestão de Projetos: Princípios e ferramentas de gestão para o contexto audiovisual.

Elaboração de Projetos Audiovisuais: Desenvolvimento de conceitos, cronograma e orçamento.

Estruturação de Portfólio Cultural: Organização e apresentação de trabalhos ante-

riores.

Feedback e Networking: Troca de experiências e sugestões de aprimoramento.

4. Capacitação para Educadores: “Utilização do Cinema em Sala de Aula a partir da Lei Federal 13.006/2014”

Público-alvo: Gestores escolares e educadores

Data: 26 de novembro, às 18h

Descrição: Capacitação sobre a Lei Federal 13.006/2014, que determina a exibição de duas horas de cinema nacional no currículo escolar. A capacitação abordará:

Contextualização da Lei 13.006/2014: Objetivos e diretrizes da lei.

Exploração de Recursos Audiovisuais: Seleção e uso de filmes e vídeos educativos.

Desenvolvimento de Metodologias de Ensino: Elaboração de planos de aula e atividades pedagógicas.

Avaliação e Monitoramento: Estratégias para avaliar a eficácia das atividades e o impacto na aprendizagem.

5. Workshop Online:

“Acessibilidade na Produção Audiovisual”

Público-alvo: Aberto a todos

Data: 27 de novembro, às 18h

Descrição: Workshop de três horas sobre acessibilidade na produção audiovisual, abordando técnicas para tornar o conteúdo mais acessível, incluindo legendagem, audiodescrição e interpretação em Libras.

Importante: As inscrições para as atividades estão abertas e podem ser feitas através deste formulário. Cada oficina online oferece um número limitado de 20 vagas, então inscreva-se o quanto antes para garantir sua participação e aproveitar essa oportunidade única de aprimorar seus conhecimentos no campo audiovisual.

Língua de Inscrições: <https://forms.gle/APaoVpgouxwyqKqQ7>

Dúvidas? E-mail: laboratoriodecriar.contato@gmail.com

Este projeto é realizado com recursos da Lei Paulo Gustavo, via Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura de Santo Antônio de Posse.

ZR-V

Engenharia em formá de arte.

Pense bem, vá de Honda.



TAXA 0% EM 24X

ou **BÔNUS DE 15 MIL** NO SEU USADO

+ **IPHONE 15 PRO MAX + DOC. E IPVA TOTAL**

MOGI MIRIM: ☎ 19 3814.5500 Promoção válida para veículos em estoque até 30/09/2024. R\$15.000,00 de bônus na avaliação do seu usado. Entrada de 60% (R\$128.700,00) saldo em 24 parcelas sem juros de R\$3.748,89. Crédito sujeito a aprovação, incluso nos valores da parcelas tac e iof. Promoção não acumulativa. Valor de venda do veículo R\$214.500,00 preço sugerido pela montadora. Bônus de R\$15.000,00 no usado, conforme critério veículo em nome do comprador (pessoa física). R\$15.000,00 em benefícios estão inclusos: iphone e documentação completa ou a critério do comprador. Imagens ilustrativas.

KODYVE.COM.BR  **HONDA** Kodyve

 Paz no trânsito, começa por você!

Nissan Frontier Attack 2025
A PARTIR DE
R\$ 209.900,00

Nissan Frontier XE 2025
A PARTIR DE
R\$ 222.900,00

TAXA 0% EM 12x 75% DE ENTRADA






Oferta válida até 30/09/2024 ou enquanto durarem os estoques. Veículos na cor sólida, exceto branco. Crédito sujeito a aprovação. Consulte condições. Imagem ilustrativa.

 **NISSAN INTELLIGENT MOBILITY**  Paz no trânsito começa por você. **MOGI MIRIM SÃO JOÃO B. VISTA** **19 3022.8888** **KENTO**

KENTONISSAN.COM.BR


Novo Hyundai Kona 2024
Já disponível na Hymax!





Kona Hybrid

QUATRO RODAS

Hyundai Kona é híbrido mais barato do Brasil e faz 21 km/l

HMB | Hymax  Mogi Guaçu - Av. Brasil, 4615
☎ 19 3851.5050

 Paz no trânsito começa por você! **HYMAXVEICULOS.COM.BR**  **HYUNDAI**

NOVO C3 YOU! TURBO 200 AT
O TURBO MAIS ACESSÍVEL DO BRASIL



VENHA CONHECER NA DIVEM.

NOVO PEUGEOT 2008
DEIXE A INSPIRAÇÃO TE GUIAR



FAÇA UM TEST DRIVE

2008

DIVEMPEUGEOT.COM.BR R. PE ROQUE, 2855 **☎ 19 3814.5000**  Paz no trânsito começa por você.   **DIVEM**

TIGGO 5X SPORT 24/25



a partir de **R\$ 119.990,**

 Paz no trânsito começa por você.

XIANCAOACHERY.COM.BR **MOGI MIRIM SÃO JOÃO B. VISTA** **☎ 19 3814.2600**

Oferta Válida até 31/08/2024 para veículo na cor sólida ou enquanto durarem os estoques. Consulte condições. Crédito sujeito a aprovação. Imagens ilustrativas.

 **XIAN** CHAOACHERY

■ CELEBRAÇÃO:

Festa em Jaguariúna celebra 150 anos de imigração italiana

O evento, que celebra os 150 anos da imigração italiana no Brasil, tem o apoio da Prefeitura de Jaguariúna, através da Secretaria de Turismo e Cultura

O Boulevard do Centro Cultural de Jaguariúna recebe neste final de semana a segunda edição da Festa Italiana - Viva la Nostra Gente, que acontece nos dias 6, 7 e 8 de setembro. O evento, que celebra os 150 anos da imigração italiana no Brasil, tem o apoio da Prefeitura de Jaguariúna, através da Secretaria de Turismo e Cultura, e promete repetir o sucesso da edição de 2023, oferecendo uma experiência autêntica e animada para toda a família. A entrada é gratuita.

A festa contará com 51 operações gastronômicas

para “mangiare bene” e “divertire!” – comer bem e se divertir! A programação inclui shows ao vivo, garantindo um fim de semana repleto de música, dança e, claro, muitas comidas típicas italianas.

Para as crianças, um espaço especial foi preparado, incluindo uma oficina divertida que promete entreter os pequenos enquanto os adultos aproveitam o melhor da cultura italiana.

O evento, realizado pela Elo Produções, terá uma programação diversificada e atrações para todas as idades.

PROGRAMAÇÃO

Sexta-feira (6/09):
9h: Abertura oficial com autoridades
20h: Show de abertura com Enzo Schiani - Tributo ao Eros Ramazzotti

Sábado (7/09):
13h: Seleção Itália - Brasil

14h: Jonas Francisco - La Bella Itália
15h: Oficina Kids
16h: Fabinho Azevedo - Samba e Brasilidades
19h: Aula de Italiano ao vivo com Accademia Italiana Pellegrini
20h: Grande show com o italianíssimo Tony Angeli

Domingo (8/09)
7h30: Largada da 7ª Corrida Turística de Jaguariúna ***operações especiais para participantes
12h30: Coral Ítalo Brasileiro de Americana
14h: Desafio Musical
15h: Jonas Francisco e Marina Gabetta - La Bella Itália
16h30: Bingo Solidário 100% revertido para a reforma da Igreja Matriz Centenária de Jaguariúna
17h30: Dança Italiana
19h: Mega show de encerramento com os Tenores do Brasil - Ricardo & Marcello



Centro Cultural terá exposição do projeto 'Colorindo Jaguariúna' neste fim de semana

ORIGINAL
CONFECÇÕES & ESTAMPARIA
original10camisetas@outlook.com
1999217-7771 originalconfeccoes
193891-4545 Guacu Silkscreen
24 anos de Tradição

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

O Centro Cultural será palco neste fim de semana da exposição “Colorindo Jaguariúna”, coordenado pelo professor Ever San Lorenzo. O evento reúne cerca de 70 telas pintadas por crianças e pelo artista e acontecerá neste sábado e domingo, dias 7 e 8 de setembro, das 9h às 15h, no Vagão Café do Centro Cultural.

Segundo o professor Ever, os temas das obras foram inspirados em pontos turísticos de Jaguariúna. O projeto, que começou no último dia 18 de maio, também contou com a colaboração da professora Li Rossi, da Casa Azul. “No evento estou apresentando obras de minha autoria no estilo realismo espontâneo, retratando alguns dos participantes do projeto, funcionários e pessoal que nos ajudou nesse período. Foi nota 10, com certeza”, disse o professor.

tratterie holandesa
Restaurante à la carte no centro de Holambra, com jardins, terraço, amplo estacionamento, ambiente aconchegante 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!

RENDERSCHENKEL (OSSO-BUCO COZIMENTO SOUS-VIDE) COM POMPOENPOT
RAVIOLE MAXIMA RECHEADO COM BRIE E PRESUNTO TESSINES
SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE LARANJA E PIMENTA ROSA
EEND (MARRCO) COM MOLHO DE KINCAN (MINI LARANJA) E REPOLHO ROXO CREMOSO COM VINHO TINTO E UVAS PASSAS

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 @tratterieholandesa

netaki telecom
INTERNET EM TODOS OS LUGARES,
para todos os momentos!
www.netaki.com.br
(19) 3877 2700

HOHO SUSHI
O MAIS NOVO restaurante japonês DE JAGUARIÚNA

Horário de funcionamento
Segunda à quinta, 12 às 14h30 - 19 às 23h
Sexta 12 às 14h30 - 19 às 23h30
Sábado, domingo e feriados 12 às 15h - 18h30 às 2

Valores do rodízio
Almoço de segunda à sexta R\$ 79,90
Almoço e jantar aos sábados, domingos e feriados R\$ 94,90
Jantar todos os dias R\$ 94,90

Rodízio Premium
incluso sushis, sashimis, frutos do mar e sobremesas à vontade!
Criança até 5 anos não paga
6 a 9 anos R\$49,90
Acima de 10 anos paga o valor integral

SAÚDE:

Prefeitura de Jaguariúna e Einstein promovem mutirão de cirurgias ginecológicas no Hospital Municipal

A iniciativa tem como objetivo acelerar o atendimento de pacientes que aguardam por procedimentos na fila do Sistema Único de Saúde (SUS)



Uma parceria entre a Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, e o Projeto Kavanah, realizado por alunos de Medicina do Ensino Einstein, vai promover um mutirão

para realização de cirurgias eletivas (agendadas) de pequena e média complexidades no Hospital Municipal Walter Ferrari, entre os dias 12 e 15 de setembro. A iniciativa tem como objetivo acelerar o

atendimento de pacientes que aguardam por procedimentos na fila do Sistema Único de Saúde (SUS), beneficiando diretamente a população local.

O município receberá cerca de 40 voluntários do Einstein, incluindo estudantes, professores, médicos e uma equipe multidisciplinar composta por enfermeiros e técnicos de enfermagem. O esforço conjunto será direcionado principalmente para a realização de cirurgias ginecológicas, beneficiando aproximadamente 40 mulheres que aguardavam esses procedimentos na fila do sistema de vagas CROSS (Central de Regulação de Ofertas de

Serviços de Saúde).

As pacientes que passarão pelas cirurgias foram cuidadosamente selecionadas, já possuindo encaminhamento médico e tendo passado por diversas etapas preparatórias, que incluíram teleconsultas com a equipe médica, realização de exames pré-operatórios e consultas presenciais com a equipe cirúrgica e anestesista, garantindo que todas estivessem aptas e bem preparadas para os procedimentos.

Além da preparação das pacientes, o Hospital Municipal Walter Ferrari passou por uma reorganização logística detalhada para garantir o sucesso

da expedição. Foram disponibilizados todos os materiais e medicamentos necessários, incluindo gases medicinais e instrumentais esterilizados. O planejamento também envolveu a gestão eficiente dos leitos hospitalares, assegurando a ocupação adequada e a rotatividade necessária durante o projeto.

“A Secretaria de Saúde de Jaguariúna e o Projeto Kavanah estão empenhados em proporcionar o melhor atendimento possível às pacientes, destacando a importância das parcerias entre instituições de ensino e o sistema público de saúde. Esta ação reforça o compromisso da

Prefeitura de Jaguariúna em oferecer um serviço de saúde de qualidade, atendendo às necessidades da população e fortalecendo o SUS”, disse a secretária de Saúde de Jaguariúna, Maria do Carmo de Oliveira Pelisão.

O Projeto Kavanah, parte do curso de extensão dos alunos de graduação de Medicina do Einstein, foi criado com o objetivo de apoiar o SUS e contribuir para a redução das filas de espera. Em Jaguariúna, a parceria com a Secretaria de Saúde permitiu a identificação de demandas reprimidas, focando em procedimentos de pequena e média no Hospital Municipal.

Beneficiários do Bolsa Família em Jaguariúna devem retirar o cartão e realizar o monitoramento

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Assistência Social, informa que os beneficiários do programa Bolsa Família devem comparecer à Central de Atendimento do Cadastro Único para retirar o cartão e re-

alizar o monitoramento do programa (Pesagem e Medida) na Unidade Básica de Saúde (UBS) de sua referência até o próximo dia 25 de outubro. Caso o usuário não compareça, o benefício será bloqueado.

O monitoramento é

uma das condições do programa Bolsa Família realizada duas vezes ao ano, no primeiro e no segundo semestre, para que a família permaneça recebendo o benefício.

A retirada do cartão da pesagem e medida

será na Secretaria de Assistência Social, localizada na Rua Júlia Bueno, 191, no Centro, das 8h às 16h.

Para mais informações, a secretaria disponibiliza o telefone (19) 3199-7495 e o WhatsApp (19) 9.9311-2766.



Jaguariúna inaugura escultura 'Touro Indomável' na Avenida Marginal



De Jaguariúna

A Prefeitura de Jaguariúna inaugurou no sábado, dia 31 de agosto, a escultura “Touro Indomável”, localizada na rotatória ao lado da Feira de Arte e Artesanato (Feart), na Avenida

Marginal. A obra, patrocinada pela Motorola, representa a celebração da rica tradição cultural e da vigorosa economia da cidade, e integra a trilogia de esculturas, assinadas pelo artista Rafael Brancatelli, em comemoração aos 70

anos de Jaguariúna.

A cerimônia de inauguração contou as presenças do prefeito Gustavo Reis, das secretárias de Turismo e Cultura, Mariana Camargo Bruscatto, e de Gabinete, Maria Emília Peçanha de Oliveira, do artista Rafael Brancatelli e do diretor de operações da Motorola, Ernesto Levy, entre outros convidados.

“É impossível contar a história de Jaguariúna sem dedicar alguns capítulos ao Jaguariúna Rodeo Festival. E o maior símbolo do rodeio é o touro. Essa obra ‘Touro Indomável’ conecta Jaguariúna ao seu maior cartão-postal, pelo qual nossa cidade

é reconhecida nacionalmente. Essa grande obra vai fomentar ainda mais o nosso turismo e as nossas tradições e é um presente da Motorola aos 70 anos de Jaguariúna”, disse o prefeito.

A primeira obra entregue foi “Jaguar Negro”, no último dia 24 de agosto. A terceira e última escultura a ser inaugurada é “Cavalos Brancos”, neste sábado, dia 7 de setembro, também às 17h. Além de serem um presente de aniversário para Jaguariúna, que completa 70 anos de emancipação no dia 12 de setembro, as três obras também deverão fomentar o turismo local na principal avenida da cidade, que é

a porta de entrada para o Circuito das Águas Paulista.

Representando o touro, símbolo icônico da tradicional Festa do Peão de Jaguariúna, agora denominada Jaguariúna Rodeo Festival, a escultura “Touro Indomável” destaca um dos eventos mais famosos e aguardados do Brasil, realizado há décadas na cidade. O festival atrai milhares de visitantes todos os anos, promovendo o turismo e a cultura locais e fortalecendo o espírito comunitário e a identidade regional. A obra também simboliza a força e a pujança que caracterizam Jaguariúna, sede de importantes

empresas de diversos setores.

A escultura possui 5m de comprimento por 2m60 de altura e pesa cerca de 400kg. É feita de vários materiais como aço, resina, EPS e fibra de vidro. Sua pintura dourada intensa faz alusão ao ouro que representa o Rodeio.

FICHA TÉCNICA:

Nome: “Touro Indomável”

Autor: Rafael Brancatelli

Dimensões: 5m de comprimento por 2m60 de altura

Peso: 400kg

Composição: aço, resina, EPS e fibra de vidro, entre outros, com pintura dourada

Poupatempo de Pedreira ficará fechado entre os dias 3 e 7 setembro, por conta de obras realizadas pela Prefeitura

De Pedreira

O Poupatempo de Pedreira ficará fechado durante os dias 3 e 7 de setembro, por conta das obras realizadas pela Prefeitura. O atendimento na unidade

será retomado na segunda-feira (9/9), mediante agendamento prévio por meio dos portais oficiais do programa.

Durante este período os serviços digitais seguem disponíveis à população pelo portal (www.

poupatempo.sp.gov.br), aplicativo Poupatempo SP.GOV.BR, totens de autoatendimento ou ainda pelo WhatsApp, através do número (11) 95220-2974.

Entre os serviços oferecidos estão a ren-

ovação de CNH, licenciamento de veículos, consulta de IPVA, Carteira de Trabalho Digital, seguro-desemprego, atestado de antecedentes criminais, pesquisa de débitos de veículos, entre outros.

O app do Poupatempo SP.GOV.BR faz parte da estratégia de transformação digital escutada pela Secretaria de Gestão e Governo Digital (SGGD) e pela Prodesp – empresa de Tecnologia do Estado de

São Paulo.

O Poupatempo de Pedreira está localizado na Rua Adriano Corsi, 70, Vila São José, e o horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira, das 9h às 17h, e sábado, das 9h às 13h.

■ PREMIAÇÃO:

Jaguariúna vence pela 6ª vez o prêmio Connected Smart Cities de cidade mais inteligente e conectada do Brasil

Município também obtém 1º lugar nos eixos Educação, Saúde e Urbanismo e é a mais bem colocada da RMC no ranking nacional

Jaguariúna conquistou, pela sexta vez consecutiva, o prêmio de cidade brasileira mais inteligente e conectada pelo ranking Connected Smart Cities 2024, promovido pela consultoria Urban Systems e divulgado nesta terça-feira, dia 3 de setembro, em São Paulo. A cidade também conquistou o primeiro lugar em três importantes eixos (Educação, Saúde e Urbanismo), além de ser mais uma vez o município da Região Metropolitana de Campinas (RMC) mais bem colocado no ranking nacional do levantamento, no qual ocupa a 11ª colocação geral dentre as 656 cidades analisadas – uma posição acima em relação ao estudo de 2023. Jaguariúna está à frente de capitais como Rio de Janeiro, Fortaleza e Recife e da metrópole Campinas.

O Ranking Connected Smart Cities coleta dados e informações de todos os municípios brasileiros com mais de 50 mil habitantes, segundo o Censo IBGE. O estudo leva em conta vários indicadores, como mobilidade, urbanismo,

meio ambiente, tecnologia e inovação, economia, educação, saúde, segurança, empreendedorismo, governança e energia. O trabalho desenvolvido pela Prefeitura possibilitou o bom desempenho do município em todas essas áreas. Jaguariúna concorre na categoria de municípios de 50 mil a 100 mil habitantes.

No recorte Urbanismo, o levantamento destacou que Jaguariúna “conta com investimento per capita de R\$ 1.145,96 por habitante em urbanismo, oferece emissão de alvará no site da prefeitura e conta com cadastro imobiliário informatizado, georreferenciado e disponibilização ao cidadão”.

Já no recorte Saúde, o estudo destacou que Jaguariúna se destaca “com 480,63 médicos por 100 mil habitantes, investimento per capita em saúde de R\$ 2.970,99 e índice de mortalidade infantil de 8,0 para cada mil nascidos vivos”, além de “100% de água encanada no município, 98,2% de atendimento na coleta

de esgoto e 73% de tratamento do esgoto coletado (...), 83% de cobertura da coleta de resíduos residenciais, segundo dados do SNIS - Sistema Nacional de Informações sobre Saneamento”.

Em Educação, Jaguariúna é destaque pela primeira colocação no Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) 2023 na RMC, com notas acima das médias estadual e nacional, além da rede pública de ensino contar com educação criativa e o projeto Escola Conectada. “É com imenso orgulho que celebramos mais uma vez o reconhecimento de Jaguariúna como a cidade mais inteligente e conectada do Brasil na categoria de municípios entre 50 mil e 100 mil habitantes. Conquistar este título pela sexta vez consecutiva no ranking Connected Smart Cities 2024 é a confirmação de que estamos no caminho certo, sempre colocando o bem-estar da nossa população em primeiro lugar”, disse o prefeito de Jaguariúna, Gustavo Reis. O Ranking Connect-

ed Smart Cities é realizado pela Urban Systems, em parceria com a Necta, através de metodologia própria, com o objetivo de mapear as cidades com maior potencial de desenvolvimento no Brasil através de 74 indicadores que retratam inteligência, conexão e sustentabilidade.

Confira a íntegra do ranking no link: <https://ranking.connectedsmartcities.com.br/>

RELAÇÃO DAS 15 PRIMEIRAS CIDADES:
1º Florianópolis - SC
2º Vitória - ES
3º São Paulo - SP
4º Curitiba - PR
5º Niterói - RJ
6º Balneário Camboriú - SC
7º São Caetano do Sul - SP
8º Belo Horizonte - MG
9º Barueri - SP
10º Salvador - BA
11º Jaguariúna - SP
12º Santana de Parnaíba - SP
13º Rio de Janeiro - RJ
14º Santos - SP
15º Campo Grande - MS



Jaguariúna recebe a 7ª edição da Corrida Turística com percursos de 5km e 10km neste domingo



Jaguariúna recebe neste domingo, dia 8 de setembro, a 7ª edição da já tradicional Corrida Turística, que conta com o apoio da Prefeitura de Jaguariúna, por meio das secretarias de Turismo e Cultura e de Juventude, Esportes e

Lazer. Com percursos de 5km e 10km, o evento tem início às 6h30, com largada prevista para as 7h30, em frente ao Boulevard do Centro Cultural.

O som do tradicional apito da Maria Fumaça dará início ao evento. Os

participantes poderão vivenciar a história e a cultura de Jaguariúna enquanto percorrem ruas e avenidas repletas de significado histórico.

A Corrida Turística de Jaguariúna é uma oportunidade única para atletas e amantes do

esporte se conectarem com a história e a beleza da cidade. Além do desafio físico, os corredores terão a chance de descobrir os encantos que tornam Jaguariúna um destino tão especial.

As inscrições já foram encerradas.

Equipe Beco/Pedreira disputa a 1ª Copa Jaguar de Basquete

Pedreira

No domingo, 31 de agosto, a equipe Beco/Pedreira realizou sua estreia na 1ª Copa Jaguar de Basquete, que reúne equipes da Região Metropolitana de Campinas

e do Circuito das Águas Paulista.

Contando com o apoio da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer, o Beco/Pedreira mostrou sua evolução e dedicação nos treinamentos, vencendo o

time do Ballup Limeira pelo placar de 63 a 55.

“Parabéns aos atletas e equipe técnica pelo excelente resultado conquistado e boa sorte no restante da competição”, enfatizou na ocasião o Secretário

de Esportes e Lazer Valdir Carlos Volpato – Patão.

A equipe Beco/Pedreira volta a jogar pela 1ª Copa Jaguar de Basquete, no próximo dia 14 de setembro de 2024, em Jaguariúna.



Juventus vence Roseira nos pênaltis e é o novo campeão do Campeonato de Futebol Veteranos de Jaguariúna



De Jaguariúna

O Juventus é o grande campeão do Campeonato Amador de Futebol Veteranos de Jaguariúna 2024. A equipe foi a vencedora do duelo contra o S.E. Roseira, na final da

competição realizada neste domingo, dia 1º de setembro, no Azulão. O campeonato foi realizado pela Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Juventude, Esportes e Lazer.

No tempo normal,

as equipes ficaram no 1 a 1, o que levou a decisão para a cobrança de pênaltis. Quem levou a melhor foi a equipe do Juventus, que acertou três penalidades contra duas do Roseira. Placar final: 3 a 2 para o Juventus, novo campeão

do Veteranos.

No total, dez equipes participaram da competição. Roseira, Juventus, União, Cruzeiro, Dom Bosco, Beira Rio, Máfia, Amigos do Floripa, Independente e Inter estiveram em campo na edição deste ano.

Temporada de PESCADOS

Peixes deliciosos para refeições leves, com muito sabor



<p>CAPPUCCINO PRIMAVERA TRADICIONAL 200G</p> <p>DE R\$ 14,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 12,98</p>	<p>CAFÉ TONINHO TRADICIONAL OU EXTRA FORTE ALMOFADA 500G</p> <p>DE R\$ 18,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 15,98</p>	<p>TEMPERO SAZÓN SABORES 60G</p> <p>DE R\$ 5,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 4,98</p>	<p>MASSA CASEIRA CASA DE MÃE 400G</p> <p>DE R\$ 6,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,98</p>	<p>MOLHO PARA SALADA CASA DE MÃE SABORES 240ML</p> <p>DE R\$ 9,39</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 7,99</p>
---	---	---	--	---

<p>MISTURA CREME MOCOCA TP 200G</p> <p>DE R\$ 2,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,49</p>	<p>MISTURA LÁCTEA CONDENSADA MOCOCA TP 395G</p> <p>DE R\$ 4,19</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,79</p>	<p>CEREAL SUCRILHOS KELLOGG'S TRADICIONAL POUCH 280G</p> <p>DE R\$ 8,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 6,99</p>	<p>BISCOITO BAUDUCCO BISCUIT SABORES 80G</p> <p>DE R\$ 6,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,99</p>	<p>CHOCOLATE NESTLÉ SABORES 80G</p> <p>DE R\$ 7,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,99</p>
--	--	---	---	--

<p>REQUEIJÃO CREMOSO POÇOS DE CALDAS TRADICIONAL 400G</p> <p>DE R\$ 17,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 13,99</p>	<p>LEITE FERMENTADO NESTLÉ CHAMYTO TRADICIONAL 450G</p> <p>DE R\$ 6,39</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,99</p>	<p>MARGARINA VIGOR 80% DE LÍPIDIOS 500G</p> <p>DE R\$ 8,19</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 6,99</p>	<p>NHOQUE DE BATATA MEZZANI 500G</p> <p>DE R\$ 11,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 9,98</p>	<p>BATATA PALITO SADIA CONGELADA 2KG</p> <p>DE R\$ 38,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 28,90</p>
--	--	--	--	---

<p>SALAME NOBRE TIPO ITALIANO CADA 100G</p> <p>R\$ 7,99</p>	<p>MORTADELA PERDIGÃO OURO DEFUMADA CADA 100G</p> <p>R\$ 2,19</p>	<p>LASANHA SADIA SABORES 600G</p> <p>DE R\$ 16,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 11,90</p>	<p>FILE DE PEITO SADIA PACOTE ZIP 1KG</p> <p>DE R\$ 22,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 18,90</p>	<p>SABONETE DOVE ORIGINAL 90G</p> <p>DE R\$ 4,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,59</p>
---	---	--	--	--

<p>FRALDAS DESCARTÁVEIS HUGGIES TRIPLA PROTEÇÃO HIPER M92 / G78 / XG66 / XXG66</p> <p>DE R\$ 99,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 79,98</p>	<p>PAPEL HIGIÊNICO MIRAFIORI FOLHA DUPLA 30 METROS LEVE 12 PAGUE 11</p> <p>DE R\$ 26,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 19,98</p>	<p>KIT LAVA-ROUPAS EM PÓ TIXAN YPÊ 1,6KG GRÁTIS LENÇÔ</p> <p>DE R\$ 19,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 14,98</p>	<p>KIT REFRIGERANTE 1 COCA-COLA + 1 FANTA LARANJA OU GUARANÁ PET 2 LITROS</p> <p>DE R\$ 16,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 13,99</p>	<p>CERVEJA AMSTEL LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 3,28</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,89</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>
---	--	--	--	--

<p>CERVEJA ORIGINAL LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 4,19</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,79</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>VINHO CHILENO CASILLERO DEL DIABLO 750ML</p> <p>DE R\$ 49,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 39,90</p>	<p>VODKA ORLOFF 1 LITRO</p> <p>DE R\$ 34,89</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 29,90</p>	<p>GIN BOMBAY 750ML</p> <p>DE R\$ 119,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 99,00</p>	<p>LICOR 43 ORIGINAL 700ML</p> <p>DE R\$ 149,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 124,90</p>
--	--	--	---	---

<p>FILEZINHO SASSAMI PIONEIRO 750G</p> <p>DE R\$ 16,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 14,99</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>BISTECA SUÍNA DO LOMBO CONGELADA KG</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p> <p>R\$ 15,90</p>	<p>COSTELINHA SUÍNA KG</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p> <p>R\$ 24,90</p>	<p>COXÃO MOLE BOVINO KG</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p> <p>R\$ 33,90</p>	<p>CONTRAFILÉ FRIBOI PORCIONADO KG</p> <p>R\$ 37,90</p>
--	--	--	---	---

Sabores DO MERCADÃO

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

Sabores do MERCADÃO - fresquinhos - Secos & Molhados

<p>AVEIA EM FLOCOS FINA CADA 100G</p> <p>DE R\$ 1,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS R\$ 1,49</p>	<p>ALHO FRITO CADA 100G</p> <p>DE R\$ 5,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS R\$ 4,19</p>	<p>CASTANHA DO PARÁ PACOTE 200G</p> <p>DE R\$ 19,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS R\$ 16,90</p>
---	---	---

Ofertas válidas somente para a loja 1 Spasso Sabores de Jaguariúna de 03 a 09/09/2024, 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