

Jaguariúna inaugura creche no Parque dos Ipês com a presença do Governador Tarcísio de Freitas neste sábado

A Prefeitura de Jaguariúna vai inaugurar neste sábado, dia 21 de setembro, às 9h, o Centro de Educação Infantil (CEI) Professora Narciza Bertinatti Barbosa, no Parque dos

Ipês, em cerimônia que contará com a presença do governador de São Paulo, Tarcísio de Freitas, e do prefeito Gustavo Reis. A nova creche municipal está localizada na Rua de

Cara, nº 216, no Parque dos Ipês, e abrirá 110 novas vagas para crianças de 0 a 3 anos, um importante reforço para a rede pública de educação infantil. A obra foi realizada em parceria com o Governo do Estado de São Paulo com investimentos de R\$ 2 milhões. O prédio possui 651,78 m² de área construída num terreno de 1.715,24 m² e

conta com secretaria, administração, banheiros, lactário, fraldário, salas de atividades, refeitório, cozinha, despensa, entre outros espaços. "A inauguração do Centro de

Educação Infantil (CEI) do Parque dos Ipês é um marco importante para Jaguariúna, reforçando o nosso compromisso com a educação infantil de qualidade. **Pág 3.**

Jaguariúna Rodeo Festival agita o final de semana com grandes montarias e shows imperdíveis



O aguardado Jaguariúna Rodeo Festival começa neste final de semana, prometendo uma explosão de adrenalina e emoção para todos os amantes da festa country. O evento, que é um dos mais esperados do calendário rodeio, traz uma programação repleta

de montarias emocionantes e shows de artistas renomados. Com uma programação diversificada e atrações de peso, o Jaguariúna Rodeo Festival é o lugar perfeito para curtir montarias emocionantes e shows que ficarão na memória. **Pág 5.**

Natacha Cardoso é Eleita Rainha do Festival de Rodeios de Jaguariúna



Natacha Cardoso foi coroada rainha do Festival de Rodeio de Jaguariúna em uma cerimônia realizada na noite desta sexta-feira (13), no

Teatro Municipal Dona Zenaide, em Jaguariúna. O evento voltou ao teatro após 10 anos, e a noite foi marcada por muita emoção e celebração.

Além de Natacha, Andressa Sousa foi eleita princesa, enquanto Gabi Neves, favorita na enquete popular, conquistou o título de miss. **Pág 5.**

Parceria entre prefeitura e Einstein realiza 34 cirurgias ginecológicas no hospital de Jaguariúna

A 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, realizou um total de 34 cirurgias eletivas (agendadas) na área ginecológica no período de 12 a 14 de setembro, no Hospital Municipal Walter Ferrari. Foram 26 laqueaduras e oito cirurgias diversas da ginecologia. **Pág 6.**

Fínal da Taça Ouro do Campeonato de Futsal Amador será neste sábado



A grande final da Taça Ouro do Campeonato Municipal de Futsal Amador 2024 de Jaguariúna será neste sábado, dia 21 de setembro, às 15h. Olím-

pico e Família Planalto se enfrentarão na decisão, no Ginásio do Azulão.

A competição começou no último dia 21 de julho e contou com oito equipes. **Pág 7.**

Círculo Mais Brasil Eventos e Prefeitura de Pedreira promoveram "Arrastão da Limpeza do Rio Jaguari"

O Círculo Mais Brasil Eventos em parceria com a Prefeitura de Pedreira, através de suas secretarias municipais de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Serviços Urbanos, Defesa Civil, Grupo "Amigos do Jaguari", ecologistas e voluntários de instituições, realizaram no sábado, 14 de setembro, mais uma edição do Projeto "Arrastão da Limpeza do Rio Jaguari". **Pág 3.**

AGORA É
DAVI
PREFEITO
VICE
VALDIR PARIS
11

HOHO SUSHI
O MAIS NOVO restaurante japonês DE JAGUARIÚNA

<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
--	--	--



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

O SILÊNCIO QUE GRITA: COMO A DOR DOS PETS PODE PASSAR DESPERCEBIDA



Em meio ao cotidiano dinâmico, muitas vezes passamos despercebidos aos sinais de desconforto que nossos leais amigos de quatro patas podem estar enfrentando. A dor nos pets é uma realidade muitas vezes silenciosa, e cabe a nós, tutores, decifrar as pistas muitas vezes sutis que indicam que algo não está bem.

Observar mudanças no comportamento do seu pet é crucial. Se ele está mancando, lambendo excessivamente uma área específica ou até mesmo se tornando mais recluso, esses podem ser sinais de dor. Ignorar esses indícios não só prejudica a qualidade de vida do seu pet, mas também pode prolongar o sofrimento.

É aqui que entra a veterinária integrativa, desempenhando um papel fundamental na identificação da dor nos pets. Essa abordagem não exclui a medicina tradicional, mas a com-

plementa. Ela busca entender não apenas os sintomas visíveis, mas também a causa raiz da dor. Integrando métodos tradicionais e alternativos, procura-se uma solução abrangente em vez de apenas lidar com os sintomas superficiais.

Numa jornada para compreender a dor nos pets, destacamos a importância de um olhar atento aos detalhes. A dor muitas vezes se esconde atrás de comportamentos aparentemente normais, exigindo uma observação mais profunda por parte dos tutores. Esteja atento aos pequenos sinais, como mudanças nos padrões alimentares ou resistência ao toque.

Ao reconhecer a dor nos nossos pets, assumimos uma responsabilidade significativa. Como tutores, temos o dever de garantir que nossos amigos peludos vivam vidas livres de sofrimento desnecessá-

rio. A veterinária integrativa, ao abraçar essa abordagem mais ampla, nos ajuda nessa missão, buscando o bem-estar global do animal, não apenas a supressão dos sintomas.

A vida dos nossos leais companheiros está nas nossas mãos. Tomar medidas proativas, como check-ups regulares e uma compreensão mais profunda das necessidades individuais de cada animal, constrói um caminho para uma vida mais saudável e feliz. Nesta jornada, não estamos apenas cuidando dos pets; estamos honrando uma parceria onde nossa empatia se torna o fio condutor, guiando-nos na construção de vidas alegres e saudáveis para nossos amigos de quatro patas. Que possamos continuar a decifrar, com amor e dedicação, a linguagem muitas vezes silenciosa daqueles que nos confiaram seus corações peludos.

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



QUAL O HÍPER CENTRO HISTÓRICO DE JAGUARIÚNA?



O CONPHAAJ há tempos pesquisa, estuda a origem da cidade para mapear um hipercentro histórico que resgate e preserve as raízes da Vila Bueno, do Distrito de Paz de Jaguariúna para reivindicar providências na elaboração do próximo Plano Diretor de Jaguariúna junto à Câmara Municipal. Segundo o pensamento dos conselheiros, há necessidade de legislar mais amiúde a preservação do patrimônio cultural do município. Isto significa zelar pela identidade de Jaguariúna e de seu povo. Neste pequeno espaço urbano, resgatar-se-ia o primitivo calçamento original de paralelepípedos. Com vários casarões históricos já preservados e desfrutando de incentivos fiscais que se iniciam, tais espaços tornar-se-ão propícios aos seus proprietários para locação como ambientes comerciais, pois os mesmos tornam-se financeiramente atraentes.

O objetivo seria ampliar e facilitar a locação destes espaços para Bancos, Restaurantes, Pizzarias e Cafés, Lojas com Artesanato, Produtos Orgânicos, "Souvenirs". O conselho de defesa do patrimônio apela aos moradores as providências de nivelamento das calçadas. Há trechos perigosos para idosos, adultos e crianças. Nos anos 1970, na Administração do Prefeito Francisco Xavier Santiago houve, conforme se estabeleceu o assentamento de pedras portuguesas nas calçadas, com desenho símbolo do cognome da cidade "Estrela da Mogiana". Há necessidade de se resgatar o que foi meritório.

O CONPHAAJ busca incentivos fiscais aos proprietários que restaurarem, na medida do possível, as fachadas destruídas de vários patrimônios históricos, principalmente dos casarões que foram projetos de Wilhelm Giesbrecht, construídos

pelo fundador da cidade em 1894. Porém há vários outros daquela época e de tempos próximos edificadas até os meados do século XX. A arquitetura é o retrato de uma época, é um monumento histórico a ser preservado. Segundo Mees Van Der Roche "A arquitetura é sempre a vontade de uma época traduzida em espaço". Este quadrilátero da Alfredo Engler à Alfredo Bueno, da José Alves Guedes à Sílvia Bueno necessita de zelo isentando-o de toda poluição visual como outdoors, luminosos comerciais, postes de fiação, placas de transi-

to que escondem várias arquiteturas históricas.

Faixas e cartazes de propaganda não devem poluir este espaço. Restauremos a Matriz Centenária! Resgatemos a Travessa original diante dela, separando o jardim público do pátio da Igreja Desenterremos a sua escadaria de 1894. Reconstruamos o chafariz de 1902. Reponhamos a memória da Casa Paroquial na Casa da Memória. Revitalizemos nosso Hiper Centro Histórico como aconteceu neste Natal e Ano Novo!

Tomaz de Aquino Pires.

A ÁGUA TAMBÉM MORRE

A água é um bem indispensável e todo ser vivo depende dela. Mata a sede da mansão, debela a sede da favela.

Mas o ser humano não se dá conta, que a água não é tão renovável e vai contaminando os rios, acabando com a água potável.

Lava-se a roupa com água, esfrega-se com sabão a panela; o banho do próprio corpo, tudo depende dela.

O peixe precisa de água para poder sobreviver. O homem produtor de lixo contamina tudo até apodrecer.

Água que se suja hoje, mesmo até sem perceber, um dia voltará à torneira, totalmente imprópria para beber.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro Somente a verdade, volume 13, da coleção Mensagens de Fé (editoraoartifice.com.br), em homenagem ao Dia Nacional da Limpeza da Água, que se comemora em 19 de setembro. Todos os livros do autor são filantrópicos

JJ 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

■ INAUGURAÇÃO:

Jaguariúna inaugura creche no Parque dos Ipês com a presença do Governador Tarcísio de Freitas neste sábado

A nova creche municipal está localizada na Rua de Cara, nº 216, no Parque dos Ipês, e abrirá 110 novas vagas para crianças de 0 a 3 anos

A Prefeitura de Jaguariúna vai inaugurar neste sábado, dia 21 de setembro, às 9h, o Centro de Educação Infantil (CEI) Professora Narciza Bertinati Barbosa, no Parque dos Ipês, em cerimônia que contará com a presença do governador de São Paulo, Tarcísio de Freitas, e do prefeito Gustavo Reis.

A nova creche municipal está localizada na Rua de Cara, nº 216, no Parque dos Ipês, e abrirá 110 novas vagas para crianças de 0 a 3 anos, um importante reforço para a rede pública de educação infantil. A obra foi realizada em parceria com o Governo do Estado de São Paulo com investimentos de R\$ 2 milhões.

O prédio possui 651,78

m² de área construída num terreno de 1.715,24 m² e conta com secretaria, administração, banheiros, lactário, fraldário, salas de atividades, refeitório, cozinha, despensa, entre outros espaços.

“A inauguração do Centro de Educação Infantil (CEI) do Parque dos Ipês é um marco importante para Jaguariúna, reforçando o nosso compromisso com a educação infantil de qualidade. Esta nova creche, que abre 110 novas vagas para crianças de 0 a 3 anos, vai atender uma demanda crescente da nossa cidade, oferecendo um ambiente moderno e adequado para o desenvolvimento integral das nossas crianças. A

parceria com o Governo do Estado de São Paulo, que permitiu um investimento de R\$ 2 milhões nesta obra, foi essencial para a concretização deste projeto, que conta com uma estrutura completa e preparada para acolher nossas famílias”, afirma o prefeito Gustavo Reis.

“Mais uma nova creche seguindo todos os modelos e padrões de excelência, assim como as exigências das normas técnicas para o acolhimento e o bem cuidar de bebês recém-nascidos até completar os 3 anos e 11 meses de idade. É mais um Centro de Educação Infantil que está sendo entregue em uma parceria do Governo do Estado, pelo governador Tarcísio de Freitas, juntamente

com o prefeito Gustavo Reis. Jaguariúna é reconhecida como o município que tem as melhores creches do Estado de São Paulo. Estes dois líderes investem de forma precisa na educação, para atender todas as crianças, desde a sua mais tenra idade”, afirmou a secretária de Educação de Jaguariúna, Célia Leão.

SERVIÇO

Inauguração do Centro de Educação Infantil (CEI) Prof^a. Narciza Bertinati Barbosa

Data: 21/09 (sábado)

Horário: 9h

Local: Rua de Cara, nº 216, Parque dos Ipês – Jaguariúna

Com a presença do governador Tarcísio de Freitas



Círculo Mais Brasil Eventos e Prefeitura de Pedreira promoveram “Arrastão da Limpeza do Rio Jaguari”



De Pedreira

O Circuito Mais Brasil Eventos em parceria com a Prefeitura de Pedreira, através de suas secretarias municipais de Agricultura, Abastecimento, Meio Ambiente e Serviços Urbanos, Defesa Civil, Grupo “Amigos do Jaguari”, ecologistas e voluntários de instituições, realizaram no sábado, 14 de setembro, mais uma edição

do Projeto “Arrastão da Limpeza do Rio Jaguari”.

A ação ecológica teve como objetivo despertar na população um senso mais crítico e harmônico com o Rio Jaguari. “O evento faz parte do projeto “Jaguari Vivo” e os trabalhos tiveram início na Vila São José, proximidades da empresa Santana II, seguindo até o bairro Jardim Santa Clara”, informou na

ocasião Moacir Bueno, representante da Mais Brasil Eventos.

O grupo esteve recolhendo o lixo das margens do Rio Jaguari, com barcos, caiaques e boias, enquanto outro grupo esteve percorrendo o trajeto a pé distribuindo panfletos de conscientização sobre a importância da Preservação do Meio Ambiente.

“Está é uma iniciativa de grande importân-

cia para a preservação do nosso Rio Jaguari, e sempre recebe apoio logístico da Administração Municipal”, ressaltou o Secretário de Serviços Urbanos Paschoal Loner.

O saldo do Arrastão da Limpeza do Rio Jaguari foi o seguinte: 25 sacos de lixo, cerca de 500 quilos, 01 para-choque de veículo, 01 pneu de Fusca e 06 sacos de galinhas mortas.

Reputação online é o primeiro critério do cliente para escolha de bares e restaurantes, aponta pesquisa

Da Redação

A boa reputação online se tornou um critério para consumidores no momento de decidir qual bar ou restaurante frequentar. Uma pesquisa realizada em agosto deste ano pelo Reclame AQUI, em parceria com a Abrasel, com a participação de mais de 400 consumidores na plataforma, revelou que 63% dos consumidores preferem escolher estabelecimentos com base nas avaliações de outros clientes em plataformas digitais.

O estudo mostrou ainda que, antes de ir ao bar ou restaurante, o brasileiro busca principalmente pelas avaliações do negócio (24%), além de dados básicos como endereço e horá-

rio de funcionamento. Outros fatores importantes são a faixa de preços (23%), fotos dos pratos e do ambiente (18%), cardápio online (13%) e meios de pagamento (9%).

Para Paulo Solmucci, presidente-executivo da Abrasel, a pesquisa destaca a importância de bares e restaurantes investirem em uma experiência de qualidade que reflita nas avaliações dos clientes. “Em um mundo cada vez mais digital, a forma como um restaurante é percebido nas plataformas de avaliação pode ser determinante para o seu sucesso. Manter uma boa reputação online não é apenas uma questão de imagem, mas um fator crucial para atrair novos clien-

tes e fidelizar os atuais”.

Saber reagir às críticas também é importante

Os resultados da pesquisa foram apresentados por Edu Neves, CEO e Cofundador do Reclame AQUI durante o 36º Congresso Abrasel. O painel “Experiência do consumidor: ponto fundamental para alavancar seu negócio” está disponível no site oficial do evento e pode ser assistido gratuitamente até o dia 16 de setembro.

Para ele, o segmento de bares e restaurantes é para o consumidor uma verdadeira experiência sensorial e de atendimento. Além de marcar as pessoas, atuar nesse setor é um desafio e, sobretudo, uma oportunidade de gerar

informação no mundo digital para que as pessoas, na sua jornada de busca por lugares, opções de consumo e diversão os encontre.

“Toda essa busca está cada vez mais baseada em reviews, na opinião de outros consumidores. Entre todos os fatores de decisão de consumo, esse é um ponto crucial: as pessoas buscam informações no Google, no TikTok, no Instagram, usando IA para fazer perguntas para montar roteiros de viagem e gastronômicos. Então como podemos, bares e restaurantes, usar a voz do cliente a seu favor e se posicionar digitalmente? Pedindo avaliações dos seus clientes no Google, no Trip Advisor, estando cadastrado e res-

pondendo regularmente e com consistência e transparência no Reclame AQUI. Através desses feedbacks é possível obter insights de como competir e ter melhores serviços, impactando na redução do custo de aquisição de clientes e aumentando a recorrência”, analisa Neves.

Tanto que a pesquisa mostrou que, ao se depararem com uma crítica ao estabelecimento em que pretendem ir, 59% dos entrevistados optam por ler as opiniões de outros clientes antes de tomar uma decisão definitiva. Além disso, 40% consideram a resposta do estabelecimento à crítica um fator fundamental para decidir se continuam ou não interessados no local.

Outros 17% preferem levar em consideração a média das avaliações, enquanto 14% procuram o bar ou restaurante nas redes sociais, 11% buscam o site oficial do negócio e apenas 2% desistem de ir ao local ao ler uma única crítica.

Por fim, o estudo também analisou as características mais valorizadas pelos consumidores em um restaurante. Atendimento (27%) e limpeza (26%) foram apontados como os aspectos mais importantes, superando itens como preço justo (21%) e cardápio variado (10%). Esses resultados evidenciam que a experiência do cliente envolve mais do que a comida, sendo influenciada pelo serviço e pela qualidade do ambiente.

Novo Hyundai HB20.

O hatch mais completo da categoria que combina tecnologia e eficiência.



5 ANOS **Garantia**
Sem limite de quilometragem

HB20 COMFORT PLUS 1.0 MT 24/25
a partir de

R\$ 79.990,00

com veículo na troca.

Promoção válida até 30/09/2024 ou enquanto durarem os estoques. Consulte condições de financiamento, Imagens Ilustrativas, Crédito sujeito a aprovação.



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

COMPAROU
COMPROU

NISSAN KICKS ACTIVE 1.6 CVT 2024

A PARTIR DE

R\$ 114.990,00

SUPERVALORIZAÇÃO DE
R\$6.000 NO SEU USADO.



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.



MOGI MIRIM
SÃO JOÃO B. VISTA
 ☎ 19 3022.8888 **KENTO**

PEUGEOT 208

GRIFFE 1.0 AT. 24/24

De R\$ 120.990,00 por apenas

R\$ 116.990,00




SUPER BÔNUS na troca do seu usado



CINZA ARTENSE

MOGI MIRIM ☎ 19 3814.5000

Paz no trânsito começa por você.

DIVEM

TIGGO 5X SPORT

24/25

a partir de

R\$ 119.990,00



MOGI MIRIM - 19 3814.2600
SÃO JOÃO B. VISTA - 19 3635.2000

☎ **19 3814.2600**

Paz no trânsito começa por você.



XIAN
CADA CHERY

Pense bem, vá de Honda.

CIVIC
ADVANCED HYBRID



ACCORD
ADVANCED HYBRID



Mais elétrico que você pensa!

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 **KODYVE.COM.BR**

Paz no trânsito, começa por você!



HONDA
Kodyve

Promoção válida até 30/09/2024 ou término do estoque. Taxa 0% com entrada a partir de 50% e saldo em até 24 meses. Financiamento pelo banco Honda, crédito sujeito a aprovação, as prestações serão incluídas 10% taxa de cadastro. Bônus de R\$15.000,00 em desconto do preço público sugerido. iPhone e documentação completa será concedida pela concessionária independente da opção escolhida. R\$ 20.000,00 usado para iPhone e documentação a escolha do cliente. Imagens Ilustrativas.

EVENTO:

Jaguariúna Rodeo Festival agita o final de semana com grandes montarias e shows imperdíveis

Um dos mais esperados do calendário de rodeio, traz uma programação repleta de montarias emocionantes e shows de artistas renomados

O aguardado Jaguariúna Rodeo Festival começa neste final de semana, prometendo uma explosão de adrenalina e emoção para todos os amantes da festa country. O evento, que é um dos mais esperados do calendário de rodeio, traz

uma programação repleta de montarias emocionantes e shows de artistas renomados.

Com uma programação diversificada e atrações de peso, o Jaguariúna Rodeo Festival é o lugar perfeito para curtir montarias

emocionantes e shows que ficarão na memória. Não fique de fora dessa festa que promete ser inesquecível!

Confira a programação deste final de semana:

Sexta-Feira, 20/09

-Chitãozinho e Xororó

- Ana Castela

- Luan Santana

Sábado, 21/09

Gustavo Lima

Zezé de Camargo e Luciano

Lauana Prado



Natacha Cardoso é Eleita Rainha do Festival de Rodeios de Jaguariúna

De Jaguariúna

Natacha Cardoso foi coroada rainha do Festival de Rodeio de Jaguariúna em uma cerimônia realizada na noite desta sexta-feira (13), no Teatro Municipal Dona Zenaide, em Jaguariúna. O

evento voltou ao teatro após 10 anos, e a noite foi marcada por muita emoção e celebração. Além de Natacha, Andressa Sousa foi eleita princesa, enquanto Gabi Neves, favorita na enquete popular, conquistou o título de miss.

Uma das grandes novidades deste ano foi a inclusão na categoria "Inspiração Jaguariúna Rodeo Festival", criada por sugestão da secretária de Turismo e Cultura de Jaguariúna, Mariana Bruscato. A categoria busca premiar anualmente histórias de superação e força. A primeira vencedora foi Camila Trevisol, de 21 anos, que desde os 14 anos luta contra o câncer. Apesar de sempre desejar participar do concurso, Camila nunca conseguiu por causa dos tratamentos. "Ela sempre quis participar do concurso e não pode, devido aos tratamentos que ela enfrentou", comentou o segredo

A estilista Sãmua Dias foi a responsável pelos trajes das vencedoras, com a missão de priorizar o trabalho de artistas e empresários locais. Natacha Cardoso, como rainha, levou para casa um prêmio de R\$ 3 mil. A princesa Andressa Sousa recebeu R\$ 2 mil, e Gabi Neves, como miss, foi premiada com R\$ 1 mil.

A eleição da corte da 35ª edição comemorativa do Jaguariúna Rodeo Festival foi feita por um júri composto por cinco membros, que avaliaram as candidatas em três critérios principais: beleza e características, desenvolvimento e simpatia, e representatividade da cultura sertaneja.

ORIGINAL
CONFECÇÕES & ESTAMPARIA
original10camisetas@outlook.com
199217-7771 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

tratterie 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

NHOQUE TRICOLOR PICANHA DE CORDEIRO GRELHADA SALMÃO AO MOLHO DE ROMÃ POLVO AVEIRO

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

18 A 26 OUTUBRO EXPOARTUR 2024
BALNEÁRIO MUNICIPAL

Simone Mendes 18 de OUTUBRO
LUAN PEREIRA KAMISATO 19 de OUTUBRO
GUSTAVO MIOTO 20 de OUTUBRO

JOÃO BOSCO & VINÍCIUS 24 de OUTUBRO
Ana Castela 25 de OUTUBRO
RYAN SP MARÍLIA TAVARES 26 de OUTUBRO

INGRESSOS ANTECIPADOS ONLINE

SIGA-NOS: @EXPOARTUR

REALIZAÇÃO: Sãmor Promoções UR4 PRODUTOS EXPOARTUR
VENDA ONLINE: SEOINGRESSO.COM

SAÚDE:

Parceria entre prefeitura e Einstein realiza 34 cirurgias ginecológicas no hospital de Jaguariúna

As pacientes foram cuidadosamente selecionadas, já possuindo encaminhamento médico e passagem por diversas etapas preparatórias

A 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, realizou um total de 34 cirurgias eletivas (agendadas) na área ginecológica no período de 12 a 14 de setembro, no Hospital Municipal Walter Ferrari. Foram 26 laqueaduras e oito cirurgias diversas da

ginecologia.

Para a realização do mutirão, Jaguariúna contou com voluntários do Einstein, incluindo estudantes, professores, médicos e uma equipe multidisciplinar composta por enfermeiros e técnicos de enfermagem. As pacientes atendidas aguardavam os procedimentos na fila do sistema de vagas CROSS (Central de Regulação de Ofertas de

Serviços de Saúde).

As pacientes foram cuidadosamente selecionadas, já possuindo encaminhamento médico e passagem 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.

“Correu tudo bem durante o mutirão. Conseguimos operar todas as pacientes, não tivemos intercorrências e todas já estão de alta. Quero agradecer a todos do Projeto Kavanah, alunos e profissionais do Ensino Einstein, por essa grande e inovadora parceria”, disse a secretária de Saúde de Jaguariúna, Maria do Carmo de Oliveira Pelisão.



Projeto “Sambas de Terreiro” na 11ª Feijoada do Bem

O Projeto “Sambas de Terreiro” idealizado e produzido pela Schimoneck Produções Culturais tem como objetivo enaltecer a origem dos sambas e cantigas de roda, trazidas pelos ancestrais, recuperar e preservar a representatividade das comunidades de terreiro, desmistificando a intolerância com obras marcantes, mantendo a reverência sagrada que vem

de dentro dos terreiros através do Samba, Grupo formado por 12 integrantes da melhor qualidade, tendo como intérprete a Cantora/Prof. De Canto, Prod. Musical Luciene Narciso com mais de 30 anos como cantora profissional, e a participação especial do Sacerdote de Matriz Africana André Luis de Moraes da cidade de Rio Claro. Contemplado pelo

edital de Difusão Cultural 20/2023 – Lei Paulo Gustavo – Governo do Estado de São Paulo, Secretaria da Cultura, Economia e Indústrias Criativas, Governo Federal, Ministério da Cultura.

Serão 04 shows no interior paulista, e o primeiro show será no dia 29 SETEMBRO - DOM às 12 hrs na cidade de Jaguariúna na 11ª FEIJOADA DO BEM, EN-

TRADA GRATUITA para o Show que será no Templo “Casa dos Orixás – Ilê Asé Èsù Elégbára que fica no endereço: Rua Nicolau Rossi, 170 – Pq. Florianópolis – Jaguariúna – SP.

Lembrando que as adesões para a feijoada, poderá ser feita pelo whatsapp 19 99815-4079 com Buffet à vontade e marmiteiras para viagem.

SP faz alerta para doenças transmitidas em tempos de estiagem, calor e queimadas

Da Redação

O estado de São Paulo está passando por uma forte estiagem e onda de calor, baixa umidade e poluição do ar. Por isso, a Secretaria de Estado da Saúde (SES), alerta para doenças de transmissão hídrica e alimentar devido ao tempo e recomenda alguns cuidados, sobretudo, com a ingestão de água para prevenir quadros de desidratação.

É importante se certificar de que a água destinada ao consumo

seja potável para evitar doenças relacionadas à contaminação hídrica como cólera, febre tifoide, hepatite A e outras diarreicas agudas. Conforme explica a diretora do Centro de Vigilância Epidemiológica da SES, Tatiana Lang, alguns desses quadros clínicos têm alto potencial de transmissão, por isso, deve-se dobrar a atenção.

“As doenças podem também ser transmitidas por meio de alimentos, seja durante o preparo ou no ato do

consumo, quando não se adotam medidas de higiene e armazenamento adequadas”, explica a especialista.

Em regiões de queimadas, a prática de aproveitamento da água das chuvas deve ser realizada com cuidados adicionais, evitando o uso de água das primeiras geadas após estiagem, uma vez que as partículas de poluentes derivados das queimadas podem estar presentes na água da chuva.

As doenças transmitidas por água e alimen-

tos podem ser ocasionadas por bactérias, vírus, parasitas ou toxinas, e o período de incubação pode variar de menos de 1 hora a 4 semanas.

Os principais sinais de infecção são febre, vômito, náuseas, dor abdominal, dor de cabeça e tonturas. Caso apareça algum sintoma, é importante buscar auxílio médico na Unidade Básica de Saúde (UBS) mais próxima de casa.

Caso haja dificuldade de acesso à água da rede pública, é importante recomendar

medidas básicas para garantir potabilidade da água a ser consumida, em especial:

Passar a água por filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo, adicionando, em seguida, duas gotas de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água, deixando-a repousar por 30 minutos antes do consumo, ou fervê-la por 3 minutos após filtrá-la;

Os frascos de água sanitária a 2,5%, próprios para diluir na água de beber e cozinhar, são dis-

tribuídos gratuitamente em postos de saúde e também podem ser comprados em supermercados e farmácias. Na falta dessas opções, utilize água sanitária, tomando o cuidado de adquirir apenas as que tenham registro e não contêm outras misturas, como perfumes;

Cuidado adicional deve ser adotado em relação à água de chuva, descartando o líquido das primeiras chuvas após a estiagem e mantendo sempre limpas as superfícies de captação.

Semana Nacional de Trânsito: Renovias reforça ações educativas

Da Redação

A partir do conceito de que em um trânsito seguro, pessoas chegam e voltam bem dos seus destinos, a Renovias lança, na Semana Nacional de Trânsito (18 a 25 de setembro) a campanha “Quem vai seguro, volta bem”.

Por meio desta iniciativa, a concessionária quer demonstrar que pequenas atitudes podem gerar grandes mudanças. Motociclistas, motoristas, passageiros, pedestres e ciclistas serão o foco da campanha.

A partir da Semana Nacional de Trânsito, durante os próximos meses e ao longo do ano de 2025, a Renovias concentrará seus esforços, principalmente, nas orientações sobre o risco de dirigir e usar o celular. Sensibilizações sobre o perigo de conduzir motocicletas no corredor, dirigir cansado ou com sono, a importância da utilização pelos pedestres de dispositivos de travessia e ciclistas sobre a necessidade do uso de equipamentos de segurança também integram o pacote das iniciativas do

“Quem vai seguro, volta bem”.

A estratégia envolve a veiculação de mensagens em faixas e painéis eletrônicos instalados nas rodovias, nos sites das unidades, spots em rádios, anúncios em jornais e portais, além de ativações em postos de serviços, bases das concessionárias e nos municípios sob influência das rodovias.

PROGRAMAÇÃO

Dia 19/9, e sexta-feira, dia 20/9, a Renovias traz para o Centro Cultural de Mogi Mirim o circo-teatro Flux, um

espetáculo sobre mobilidade urbana e cidadania no trânsito. O espetáculo é gratuito, destinado a crianças de escolas públicas.

Na sexta-feira, 20, passageiros que estiverem na rodoviária de Mogi Mirim serão orientados por colaboradores da Renovias, dentro da campanha “Vou de Cinto”. Já na segunda-feira, a orientação será para motociclistas de Mogi Guaçu. A concessionária fará uma ampla ação educativa no estacionamento do supermercado Big Bom, no centro, das 09h às 11h, com a



instalação gratuita de antenas corta-pipa.

No próximo dia 26, fechando a programação da Semana Nacional de Trânsito, a Renovias promoverá seu tradicional Simulado de Acidente, priorizando o treinamento das equi-

pes de tráfego e APH (Atendimento Pré-Hospitalar), em parceria com os órgãos e instituições envolvidas com o dia a dia das operações rodoviárias. O simulado acontece às 09h, no km 175 da rodovia SP-340, em Mogi Guaçu.

■ ESPORTES:



Fínal da Taça Ouro do Campeonato de Futsal Amador será neste sábado

Olímpico e Família Planalto se enfrentarão na decisão, no Ginásio do Azulão

A grande final da Taça Ouro do Campeonato Municipal de Futsal Amador 2024 de Jaguariúna será neste sábado, dia 21 de setembro, às 15h. Olímpico e Família Planalto se

enfrentarão na decisão, no Ginásio do Azulão.

A competição começou no último dia 21 de julho e contou com oito equipes. Além de Olímpico e Família Planalto, também

participaram Villa Nassif, Resenha, Revelação, Barcelona, Napoli e Planalto.

A final da Taça Prata do Campeonato de Futsal será no próximo dia 28 de setembro, às 15h, também

no Azulão. O Campeonato Municipal de Futsal Amador de Jaguariúna é promovido pela Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Juventude, Esportes e Lazer.

45º Passeio Ecológico, Ciclístico e Pedestre da PRENAT Independente acontece no domingo, 22 de setembro

De Pedreira

A PRENAT Independente de Pedreira promove no domingo, 22 de setembro, a partir das 8 horas, o 45º Passeio Ecológico, Ciclístico e Pedestre, contando com o apoio da Prefeitura Municipal de Pedreira.

A concentração dos participantes acontecerá de frente à Escola Estadual

Coronel João Pedro de Godoy Moreira, na Praça Ângelo Ferrari, de onde partirão em direção ao bairro Vila São José, até as dependências do Campo da Associação Desportiva Classista Santana, com término previsto para às 14 horas.

“O Passeio Ciclístico e a Caminhada remetem os participantes a refletirem

sobre a preservação do Meio Ambiente, em especial o Rio Jaguari”, destaca o fundador de PRENAT Independente João Carlos Baccarelli.

Nos seus 45 anos de existência, o Passeio Ecológico Ciclístico e Pedestre sempre procurou despertar a consciência ambiental nos participantes, chamando a atenção para os diferen-

tes problemas enfrentados nestas mais de quatro décadas, como aumento da poluição nas águas do Rio Jaguari, a crise hídrica provocada pela estiagem, estimulando a necessidade de uma vida saudável e mobilizando os moradores por melhor qualidade de vida, promovendo reflexões da relação do homem com a natureza.



Fínal da 1ª Copa de Santo Antônio: Paulista sagra-se campeão em grande estilo



No último sábado, o campo José Ferreira Neto foi palco de uma emocionante final da 1ª Copa de Santo Antônio, onde o Paulista venceu o Figueirense por 3 a 0 e garantiu o título de campeão. A partida foi marcada por uma performance sólida e um jogo bem disputado, que encantou os torcedores presentes.

O Paulista demonstrou grande superioridade durante o confronto, com gols

que asseguraram a vitória e a conquista do troféu. A equipe mostrou uma coordenação impecável e aproveitou bem as oportunidades, consolidando seu domínio em campo.

Além do título de campeão, a competição também destacou alguns jogadores pelos seus desempenhos excepcionais. Rodrigo, do Dioferre, foi o artilheiro da competição, marcando um total de 7 gols. Matheus, também

do Dioferre, recebeu o prêmio de goleiro menos vazado, com apenas 3 gols sofridos durante todo o campeonato. Jesus, do Paulista, foi eleito o atleta destaque, pela sua atuação decisiva e consistente em cada partida.

Outro reconhecimento importante foi para o Real Aliança, que foi premiada como a equipe mais disciplinada do torneio, refletindo o comprometimento e respeito das suas

partidas.

A 1ª Copa de Santo Antônio foi um sucesso absoluto, trazendo grandes momentos de futebol e celebração para a comunidade local. A competição não só proporcionou excelentes jogos, mas também destacou o talento e a dedicação dos jogadores e equipes envolvidas. Com o fim do torneio, resta a expectativa para a próxima edição, que promete ser ainda mais emocionante.

Futebol de Salão de Pedreira é o Campeão do Circuito das Águas 2024

De Pedreira

As equipes de Futebol de Salão de Pedreira, contando com o apoio da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer, estiveram no último final de semana, disputando as finais do Campeonato

Circuito das Águas Paulista, que reuniu equipes das cidades de Holambra, Jaguariúna, Pedreira, Amparo, Monte Alegre do Sul, Serra Negra, Aguas de Lindóia, Lindóia e Sororro.

Na Categoria Sub-14 o time de Pedreira der-

rotou pelo placar de 3 a 1 a equipe de Jaguariúna, e pela Categoria Sub-16 os jogadores de Pedreira mostraram sua força e golearam o time de Lindóia pelo placar de 7 a 0.

“Parabéns aos nossos atletas por toda a dedicação nos treinamentos

e nos jogos, estamos orgulhosos dos títulos conquistados”, destacaram na ocasião os professores do Projeto Pro Esporte da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer e da Escolinha de Futsal do Clube Náutico, Thiago, André, Renan e Ângelo.



Atletas de AEJAR estiveram disputando Torneio da Associação Campinas de Judô



De Pedreira

A Associação Estadual de Judô Acácio Rodrigo esteve presente no Torneio de Judô da Associação Campinas, no Clube Concórdia, disputado no último dia 9 de setembro de 2024.

Durante a competição

destaque para os atletas Murilo Cunha de Sena, que conquistou o título de Campeão da Categoria Sub-15 Pesado, e para Gustavo de Jesus Silva, Campeão da Categoria Sub-15 Meio Médio.

A judoca Elisa de Freitas Rodrigues conquistou o 2º lugar da Categoria

Sub-15 Meio Médio, já o atleta Miguel Sitta Falanga, ficou em 3º lugar na Categoria Sub-13 Médio.

A equipe esteve acompanhada pelos Senseis João Fernando Falanga, Rodrigo Oliveira e Acácio Rodrigo, Sensei responsável pela equipe da AEJAR. “Nossos

agradecimentos a Secretaria de Esportes e Lazer da Prefeitura de Pedreira, DLP, Tazas Anecas Personalizadas, Alinhão Lanches, Alinha Top, Kadão Express e aos pais que acompanharam seus filhos durante a competição”, destacou na ocasião Acácio Rodrigo.



<p>KETCHUP HEINZ TRADICIONAL 397G</p> <p>DE R\$ 15,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 13,90</p>	<p>MOLHO DE TOMATE HEINZ TRADICIONAL SACHÊ 300G</p> <p>DE R\$ 3,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,99</p>	<p>MAIONESE HEINZ 390G</p> <p>DE R\$ 16,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 14,98</p>	<p>FUBÁ MIMOSO CASA DE MÃE 500G</p> <p>DE R\$ 2,39</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 1,99</p>	<p>CANJICA BRANCA CASA DE MÃE 500G</p> <p>DE R\$ 4,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,98</p>
<p>CREME DE LEITE NESTLÉ TP 200G</p> <p>DE R\$ 4,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,99</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>CHOCOLATE LACTA SABORES 80G</p> <p>DE R\$ 7,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,99</p>	<p>BISCOITO MARILAN LEITE, COCO, MAIZENA, MANTEIGA OU MARIA 350G</p> <p>DE R\$ 6,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 4,99</p>	<p>AMENDOIM SANTA HELENA GRELHADOS OU MENDORATO 200G</p> <p>DE R\$ 13,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 8,99</p>
<p>IOGURTE VIGOR MIX SABORES 140G EXCETO GRANOLA</p> <p>DE R\$ 4,89</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,99</p>	<p>IOGURTE BATAVO PROBIO2 SABORES 850G</p> <p>DE R\$ 12,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 9,99</p>	<p>REQUEIJÃO CREMOSO VALEZA 400G</p> <p>DE R\$ 16,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 14,99</p>	<p>MASSA PARA LASANHA MEZZANI 500G</p> <p>DE R\$ 9,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 7,99</p>	<p>BATATA PALITO TAJÁ FOODS CONGELADAS 1,5KG</p> <p>DE R\$ 19,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 18,99</p>
<p>LASANHA SEARA SABORES 600G</p> <p>DE R\$ 16,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 11,90</p>	<p>FILÉ DE PEITO PERDIGÃO PACOTE 800G</p> <p>DE R\$ 18,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 15,90</p>	<p>ÇAÍ DE MARCHI BÚFALO CONGELADO 1,3KG</p> <p>DE R\$ 29,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 19,90</p>	<p>QUEIJO PARMESÃO SCALA CADA 100G</p> <p>DE R\$ 8,99</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\$ 79,99</p>	<p>LAVA-ROUPAS EM PÓ OMO LAVAGEM PERFEITA CAIXA 800G</p> <p>DE R\$ 13,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 10,98</p>	<p>PAPEL HIGIÊNICO MILI NEUTRO FOLHA TRIPLA COM 12 ROLOS</p> <p>DE R\$ 21,89</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 17,89</p>	<p>REFRIGERANTE PEPSI TRADICIONAL OU BLACK PET 2 LITROS</p> <p>DE R\$ 7,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,99</p>	<p>CERVEJA AMSTEL LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 3,38</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,89 LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>
<p>CERVEJA ORIGINAL LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 4,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,69 LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>VINHO CHILENO APALTAGUA GRAN VERANO 750ML</p> <p>DE R\$ 35,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 29,90</p>	<p>VODKA SMIRNOFF 998ML</p> <p>DE R\$ 41,98</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\$ 89,90</p>	<p>WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750ML</p> <p>DE R\$ 159,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 129,90</p>

<p>COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO KG</p> <p>DE R\$ 8,99</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE KG</p> <p>DE R\$ 18,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p>LINGUIÇA TOSCANA SADIA GRANEL KG</p> <p>DE R\$ 17,90</p>	<p>CONTRAFILÉ FRIBOI PORCIONADO KG</p> <p>DE R\$ 37,90</p>	<p>FILÉ MIGNON BOVINO SEM CORDÃO PEÇA A VÁCUO KG</p> <p>DE R\$ 59,90</p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>
--	--	---	--	---

PRAZER EM COMER BEM SEMPRE

CORTES NOBRES, PARA O SEU CHURRASCO aqui tem!

Ofertas válidas somente para a loja 1 Spasso Sabores de Jaguariúna de 17 a 23/09/2024, 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