

Talento de Jaguariúna: Júlia Santos, de 9 anos, é Classificada para Final Nacional do YAGP

A jovem bailarina Júlia Santos, de apenas 9 anos, aluna do Haydee Dance Center de Jaguariúna, conquistou um feito inédito para sua cidade e região: foi classificada para

a final nacional do Youth America Grand Prix (YAGP), uma das maiores e mais respeitadas competições internacionais de ballet.

A seletiva re-

gional, que reuniu talentos de todo o estado de São Paulo, aconteceu nesta sexta-feira, e Júlia brilhou ao apresentar a exigente variação clássica "Graduation Ball".



Pág 7.

Jaguariúna sediará Campeonato de Equitação neste fim de semana



Neste fim de semana, dias 3 e 4 de maio, sábado e domingo, das 8h às 19h, Jaguariúna será palco da 1ª etapa do Campeonato Brasileiro de Equitação de Trabalho, que abre oficialmente o calendário nacio-

nal da modalidade.

Promovido pela Associação Brasileira de Equitação de Trabalho (ABET), com apoio da Prefeitura de Jaguariúna por meio da Secretaria Municipal de

Cultura, o evento é aberto ao público e tem entrada gratuita. As provas acontecerão na arena do Centro de Eventos Equestres da Fazenda da Barra, que pela primeira vez receberá uma competição. Pág 7.

Jaguariúna sedia Curso de Monitoria de Turismo Rural



Foi encerrado nesta terça-feira, 29, em Jaguariúna, o Curso de Monitoria na Propriedade de Turismo no Meio Rural. As atividades foram cumpridas também nos dias 22, 23 e 24, com aulas teóricas, planejamento de monitoria e prática, e contou com a participação de 12 proprietários rurais. A realização foi do

Sindicato Rural de Mogi Mirim e SEBRAE, através da Secretaria de Meio Ambiente e Planejamento Urbano da Prefeitura Municipal – Departamento de Agropecuária e Meio Ambiente, em parceria com as secretarias de Cultura (alunos da Escola das Artes) e Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios. Pág 6.

Advocacia, Cidadania e Diálogo: A Voz da OAB nas Páginas do Jornal

A partir desta semana, a advocacia de Jaguariúna e Santo Antônio de Posse passa a contar com um espaço permanente nas páginas deste jornal, todas as sextas-feiras, em que a diretoria da 232ª Subseção da OAB/SP compartilhará temas de interesse da classe e da sociedade. A iniciativa marca um novo ciclo de proximidade com o cidadão e conexão com a advocacia local, alinhado aos compromissos firmados em nossa plataforma de campanha. Pág 3.

SAAEJA executa obra para melhorar abastecimento de água no Capela Santo Antônio, Pinheiros, Florianópolis e Vila Primavera

Pág 6.

Horário de funcionamento
Horário de Funcionamento
Segunda e Quinta: 12h às 14h30
Terça, Quarta, Quinta, Sexta e Sábado: 12h às 19h
Domingo e Feriados: 12h às 19h

Valores do rodízio
Valores:
Rodízio: R\$58,90 - Almoço: Segunda a Sexta R\$101,90 - Jantar: Segunda a Sexta R\$101,90 - Almoço e Jantar: Sábado, Domingo e Feriados

Rodízio Premium
Rodízio Premium
Incluso: sushi, sashimi, frutos do mar e sobremesas à vontade
Criança até 6 anos não paga e 6 a 9 anos R\$55,90
Acima de 10 anos paga o valor integral

Com o melhor ataque do campeonato, Máfia conquista o título do futebol sênior



Com o melhor ataque e o artilheiro da competição, o time Máfia conquistou o título do Campeonato Municipal de Futebol Sênior 2025, neste domingo, dia 27, no Campo do Azulão,

enfrentando o Roseira Master, que terminou a fase classificatória na primeira posição. Placar final: Máfia 1 x 0 Roseira Master.

Fechando as disputas

com 14 gols marcados, somando o do título de Cesar Eduardo, aos 26 min da etapa inicial, o Máfia teve também o artilheiro da temporada, Ricardo Milani com 6 gols.

Pág 7.

Após queda expressiva de casos de dengue, Jaguariúna fecha Centro de Controle da doença

O Centro de Controle da Dengue, criado em fevereiro pela Secretaria de Saúde de Jaguariúna no Centro Dia do Idoso, foi fechado a partir desta sexta-feira, dia 25 de abril. O fechamento ocorre depois da queda expressiva de quase 50% registrada nos ca-

sos positivos de dengue no município, já por quatro semanas consecutivas.

Segundo a secretaria, a partir de hoje os atendimentos para casos suspeitos ou confirmados de dengue seguirão o fluxo habitual da rede municipal de Saúde. Pág 6.

Prefeitura de Jaguariúna promove Oficina de Escrita Criativa no Parque dos Lagos

No dia 10 de maio, a Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Cultura, realizará uma Oficina de Escrita Criativa no Parque dos Lagos. A atividade é gratuita, aberta ao público e faz parte de um projeto aprovado pela Lei de Incentivo à Cultura Aldir Blanc. A oficina será conduzida pela escritora e facilitadora de escrita Ana Margonato, e tem como proposta despertar a criatividade por meio de exercícios literários dinâmicos, acessíveis e envolventes. Pág 5.

Volei Sub 23 estreia com vitória na Copa Jaguariúna

A equipe jaguariunense masculina sub 23 estreou com vitória na V Copa Jaguariúna. Jogando em casa, no Ginásio do Azulão, neste domingo, dia 27, venceu por 3 sets a 1 o Okami Vôlei de Campinas. Próximo compromisso está confirmado para 22 de maio, 20h, em Artur Nogueira contra o time local. A competição é organizada pela Secretaria de Juventude, Esportes e Lazer – SEJEL e movimentará 10 categorias (masculino e feminino) num total de vinte equipes participantes. Pág 7.

Inscrições Abertas: Corrida e Caminhada celebram 36 anos da APAE

No próximo dia 18 de maio, a cidade de Jaguariúna será palco da 5ª edição da Corrida e Caminhada da APAE de Jaguariúna, evento que promete movimentar a cidade e celebrar os 36 anos

de fundação da instituição. A expectativa é reunir 400 inscritos, entre atletas amadores, profissionais e apoiadores da causa. A saída será às 7h30, na sede da APAE, com chegada no mesmo local. Pág 7.



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

Dra Cíntia Murias
CRMV 27.622/SP

Tel: (19) 99655-4114

Instagram:
@planobuddy

Facebook:
Buddy Plano de Saúde para Pets

E-mail:
cinthiamurias@veterinaria.med.br



OS BENEFÍCIOS DA NUTRIÇÃO ADEQUADA PARA CÃES E GATOS: COMO A DIETA PODE TRANSFORMAR A SAÚDE DO SEU PET



Caro leitor, a nutrição desempenha um papel fundamental na saúde e bem-estar dos nossos pets. O que oferecemos ao nosso Pet Amado não é apenas combustível, mas um fator determinante para o seu desenvolvimento, vitalidade e longevidade. Uma dieta balanceada, adaptada às necessidades específicas de cada animal, pode prevenir e até mesmo ajudar a tratar doenças, melhorar a imunidade e garantir uma vida mais saudável e feliz. Ao considerar a alimentação natural, é importante entender que, quando formulada adequadamente, ela pode ser uma ferramenta poderosa de prevenção e cuidado terapêutico. Pensando nisso hoje escrevi essa matéria com a nossa parceira Dra Samia, especializada em Nutrição.

A alimentação natural pode trazer benefícios significativos para a saúde do pet. Ela pode ajudar a reduzir o risco de doenças crônicas, como obesidade, diabetes, doenças cardíacas e problemas renais. Além disso, contribui para a manutenção de um sistema imunológico forte, favorecendo uma pelagem saudável, melhor digestão e maior disposição. No entanto, é importante destacar que a nutrição não se resume apenas a alimentos naturais, mas a uma alimentação balanceada que atenda

às necessidades nutricionais do pet de forma precisa e adequada.

Embora a alimentação natural seja vantajosa, ela não substitui o acompanhamento veterinário, que deve ser contínuo e sempre focado no bem-estar do animal. Muitos tutores têm a tendência de tentar formular dietas de forma independente, mas a orientação de um profissional especializado é essencial. A nutrição do seu pet deve ser monitorada por um veterinário qualificado, que ajudará a ajustar a dieta conforme o estado de saúde e as necessidades do animal, sem deixar de lado as recomendações específicas para cada tipo de dieta.

O profissional qualificado oferece também suporte no ajuste nutricional para pets com necessidades específicas, incluindo modalidades como o mix feeding, que pode ser uma solução balanceada para atender a diversas condições de saúde. Essa abordagem permite a combinação de alimentos comerciais de qualidade com ingredientes frescos, promovendo benefícios nutricionais sem a exclusividade de uma dieta totalmente natural. A Dra. Samia pode ajudar a formular a melhor combinação para seu pet, visando sempre sua saúde e bem-estar.

Caro leitor, é importante destacar que a nutrição não é apenas uma forma de manter a saúde, mas um aliado poderoso no tratamento de doenças. Quando combinada com o acompanhamento veterinário, pode ser uma solução eficaz e complementar ao tratamento convencional. O segredo está em encontrar o equilíbrio certo, seja por meio de alimentação natural ou ajustes dietéticos adequados à saúde do seu Pet Amado.

A Dra. Samia é uma especialista que pode guiá-lo na escolha da melhor dieta para o seu pet. Sua experiência em nutrição animal permite oferecer uma orientação precisa, considerando a saúde do seu pet, suas condições clínicas e suas necessidades específicas. Com o acompanhamento dela, você pode ter a certeza de que a alimentação do seu Pet Amado está sendo cuidadosamente planejada para proporcionar a melhor qualidade de vida possível.

Para saber mais sobre a alimentação e nutrição adequada para o seu pet e receber uma orientação personalizada, entre em contato. Ela está à disposição para ajudá-lo a formular a melhor dieta, adaptada às necessidades do seu pet, e garantir que ele receba todos os nutrientes necessários para uma vida longa, saudável e feliz. A

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



UM JANTAR DANÇANTE BENEFICENTE MEMORÁVEL



A ideia do jantar foi acolhida por aquelas pessoas que se sensibilizaram pela nobreza de um projeto: salvar o marco de fundação de Jaguariúna. Justificou-se a necessidade o perigo de varrer as ruas de nossa cidade, nossa memória, nossa História: a Matriz Centenária. Ela foi construída no gótico e no barroco alemão de 1889 a 1894, pelo Cel. Amâncio Bueno, fundador de nossa cidade. A realização de um jantar dançante beneficente pró restauro da mesma foi idealizado pela comissão da Igreja. A vida social dos casais através de um lazer que desapareceu foi retomada neste evento beneficente. Confraternização à mesa e na música seleta para dançar. Há necessidade, nos tempos atuais, de se criarem momentos de lazer altamente familiares, saudáveis que foram negligenciados devido aos tempos mórbitos de pandemia. Os casais isolaram-se. É preciso reunir os casais para brindarem o espetáculo fantástico da vida por meio destes encontros. Assim se uniu o útil ao agradável. Muitos casais apreciadores da comida cozida com amor, de seleções de músicas para ouvir, cantar e dançar num ambiente extremamente familiar estiveram presentes. Muitos casais naquela noite reivindicaram aos organizadores a realização de um evento similar por mês. O acontecimento contou com casais da Pastoral Familiar tendo como coordenadora Maria Inês Bueno e o grande chefe de cozinha que, em trabalho irmanado, foram perfeitos para a realização do jantar. Por isso não encerrar da festa, plenamente satisfeitos com seu desempenho, dançaram com o povo ao som do tradicional e consagrado Balaio de Gatos, o guitarrista e cantor Prof. Daniel Marion com grupo de grandes músicos e de longa experiência na Arte apresentaram repertório de músicas seletas para dançar nos ritmos de épocas distintas: boleiros, sambas, marchas, rancheira, sertanejas, forró, rock, twist... A

Banda esteve enriquecida com o Coral Santa Rita em excelente harmonização vocal. A Pastoral da Acolhida coordenada por Elisabeth Fontanela trouxe o dedicado grupo que recebeu os convidados na Portaria, identificando-os um a um concorrendo para com a equipe do Caixa e Bar. Essencial foi o trabalho da coordenadora da Pastoral de Festas e do Dizimo, Carmélia de Oliveira e Silva (Niva's Cabeleireiro), que trabalhou junto à Comissão de Restauro, suprimindo as necessidades do jantar angariando doações, realizando compras com experiência e organizando a logística do evento. Perdoem-me, se me esqueci de citar alguma Pastoral. O presidente da Comissão, Padre Ademir Bernardelli, prestigiou o evento, com a divulgação nas Missas, revelando a necessidade da paróquia de restaurar o marco histórico-religioso. Fez como o Rei Davi nos salmos, cantou e dançou, cativando a todos. O trabalho voluntário é terapia para as pes-

soas, pois faz bem à alma e ao coração. A alegria de doar-se em benefício de trabalhos nobres eleva o ser, aproximando-o de Deus. A Comissão pró Restauro da Centenária (Pe. Ademir, Galvão, Therezinha e Tomaz) ora em gratidão a Deus por todas estas pessoas sensíveis que participaram como voluntários e como convidados à mesa e à dança. Honraram-nos com sua presença! Esta adesão do povo financia um projeto que depende de subsídios financeiros para sustentá-lo. A Diocese de Amparo envia-nos mensalmente parcela dos proventos advindos do arrendamento do Campo do Padre (Supermercado Antonelli). Neste mês recebemos nove mil reais. Ajuda-nos com efeito! Mas, em se tratando de restauro gasta-se trinta mil por mês. Daí a importância das doações das pessoas, do comércio, das empresas. Com raras exceções, ainda não logramos entrada nelas. Mas Deus proverá!
Tomaz de Aquino Pires

AMANHÃ, UM NOVO DIA

Nem todo dia estou bem,
qualquer coisa me aborrece.
No meu sono ouço a mãe
que diz: - dorme e esquece.

Não é fácil suportar
um trabalho estafante.
Falo em tom de brincadeira,
isso é dose para elefante.

Quando se faz o que se gosta,
o dia passa ligeiro.
Alguns pequenos percalços,
largo no travessieiro.

Mas tem dia bem amargo:
é o cão chupando manga.
Simulo um sorriso nos lábios,
mas minha alma sempre se zanga.

Sei que vem do Mestre amado
essa luz que irradia.
Se hoje só tiver a dor,
amanhã será um novo dia.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro Despedida, volume 6, da coleção Mensagens de fé (editoraoartifice.com.br), em homenagem ao Dia da Esperança, que se comemora em 26 de abril. 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

■ ADVOCACIA

Advocacia, Cidadania e Diálogo: A Voz da OAB nas Páginas do Jornal

A OAB de Jaguariúna e Santo Antônio de Posse estreia coluna semanal no jornal para promover diálogo jurídico, educação em direitos e fortalecimento da advocacia local.



A partir desta semana, a advocacia de Jaguariúna e Santo Antônio de Posse passa a contar com um espaço permanente nas páginas deste jornal, todas as sextas-feiras,

em que a diretoria da 232ª Subseção da OAB/SP compartilhará temas de interesse da classe e da sociedade. A iniciativa marca um novo ciclo de proximidade com o

cidadão e conexão com a advocacia local, alinhado aos compromissos firmados em nossa plataforma de campanha.

Este espaço permitirá que a OAB leve à população informações jurídicas relevantes, esclarecimentos sobre direitos e ações voltadas à valorização da advocacia. Este canal será a ponte entre os advogados e os cidadãos, promovendo a educação jurídica, o debate democrático e a interlocução com os órgãos públicos.

Destacamos ainda, com orgulho, a participação

das comissões temáticas da Subseção, grupos compostos por advogados experientes e comprometidos com áreas como assistência judiciária, infância e juventude, saúde, meio ambiente, consumidor, mulher, criminal, entre outras. Cada comissão contribuirá com artigos técnicos e acessíveis, reforçando o papel da advocacia na construção de soluções e na defesa dos direitos da população.

Esta colaboração semanal se fundamenta na certeza de que fortalecer a advocacia é garantir justiça para todos. A OAB

é uma instituição presente, atuante, atenta às demandas locais e disposta a acolher denúncias, elogios e sugestões, trabalhando lado a lado com o poder público, buscando a conciliação e soluções eficazes.

PALAVRA DO PRESIDENTE – Caio Vicenzotti

“Abrir este espaço é reconhecer que a advocacia é voz legítima da sociedade. A OAB de Jaguariúna e Santo Antônio de Posse se compromete a transformar esta tribuna em instrumento de diálogo, acolhimento e fortalecimento insti-

tucional, dando vez e voz à advocacia e ao cidadão, no cumprimento sua atribuição legal”

A s s i n a m :

Caio Vicenzotti – Presidente

Mariana Erjautz Borges Luar Lara – Vice-presidente

Vânia dos Santos Silva Oliveira – Secretária Geral

Vera Aline de Paula Stoppa – Secretária Adjunta

Guilherme Gardinali – Tesoureiro

Renovias estima fluxo de mais de 639 mil veículos ao longo do feriado prolongado

Da Redação

Mais um feriado prolongado se aproxima, o de 1º de Maio – Dia do Trabalhador – e a expectativa é de fluxo intenso nas rodovias administradas pela Renovias, que fazem a interligação entre Campinas, o Circuito das Águas e o sul de Minas Gerais. A concessionária espera que mais de 639 mil veículos passem por sua malha viária entre quarta-feira (30) e domingo (4).

A Renovias organiza uma ação especial visando garantir o conforto e a segurança de seus clientes. A Operação tem início às 14h de quarta-feira (30) e segue até às 23h59 do domingo (4). Neste período, as equipes de Operações estarão reforçadas e todas as viaturas posicionadas em locais estratégicos para atender qualquer emergência, 24 horas,

no trecho administrado pela concessionária.

Os horários de maior movimentação estão previstos para quarta-feira, entre 16h e 20h e quinta-feira, das 8h às 13h, no sentido Norte (interior). No retorno, o sentido Sul (capital) deve registrar o maior fluxo de veículos no domingo, no horário de 16h e 20h.

“A Renovias intensifica as operações de segurança, com equipes distribuídas em toda a malha viária e mensagens orientativas em nossos painéis eletrônicos. Pedimos para que os motoristas façam a manutenção de seus veículos, antecipadamente, e dirijam com cuidado. Nosso objetivo é garantir a segurança de clientes e colaboradores”, destacou Alberto Correia Junior, Gerente de Operações da Renovias.

Para acionar o Serviço de Atendimento ao Usuário (SAU), bas-

ta ligar para o número 0800 055 9696 ou usar um dos telefones de emergência, implantados a cada quilômetro. Condições antecipadas do tráfego e dicas de segurança podem ser obtidas pelo site www.renovias.com.br.

Movimento Afastar-se

O Movimento Afastar-se é uma iniciativa criada pelo Grupo CCR coordenada pela ABCR e que a Renovias atua com o objetivo de conscientizar motoristas sobre a prevenção de acidentes envolvendo viaturas em atendimento, colaboradores realizando manutenção e áreas com obras. As orientações têm o poder de salvar vidas: sempre que se deparar com um atendimento em pista ou alguma atividade em que existam pessoas trabalhando às margens da rodovia, o condutor deve reduzir a velocidade e, sempre



que possível, trocar de faixa.

Sobre a Renovias A malha viária da Renovias faz a interligação entre Campi-

nas, Circuito das Águas e sul de Minas Gerais através das Rodovias SP-340 (Campinas/Mococa), SP-342 (Mogi Guaçu/Águas da Prata), SP-344 (Aguai/Vargem

Grande do Sul), SP-350 (Casa Branca/São José do Rio Pardo) e SP-215 (Vargem Grande do Sul/Casa Branca), com extensão de 345,6 quilômetros.

FERNANDEZ IMOVEIS
Creci Jurídico J011070



OPORTUNIDADE / VENDAS

Casa Geminada – Bairro Coração de Jesus
02 dormitórios sendo uma suíte, wc social, sala com cozinha conjugada, lavanderia, ofurô, garagem.
R\$ 390.000,00

Casa Bairro Dom Bosco – Antiga
02 dormitórios, sala, cozinha e banheiro, fundos 1 dormitório, sala, cozinha e banheiro
RS 320.000,00

Apto° Bairro Berlim
03 dormitórios sendo uma suíte, com planejados, banheiro social, sala com sacada, sala de jantar, cozinha planejada, área de serviço, garagem coberta para 2 carros.
R\$ 470.000,00

Terreno Recanto dos Lagos
125 m²
R\$ 105.000,00

Nós temos o **imóvel** ideal para você !

Agende sua visita 19 3867 1004

ORIGINAL
CONFECÇÕES & ESTAMPARIA
original10camisetas@outlook.com
19 99217-7771 originalconfeccoes
19 3891-4545 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

Chegou a linha Tiggo com preços reduzidos.

PRONTA-ENTREGA



☎ 19 3814.2600
MOGI MIRIM/SP XIANCAOACHERY.COM.BR

Oferta válida enquanto durarem os estoques. Consulte cores disponíveis. Crédito sujeito a aprovação. Consulte condições. Imagem ilustrativa.

Desacelere. Seu bem maior é a vida.



Pense bem, vá de Honda.

VOCÊ DE HR-V

FAÇA UM TESTE DRIVE



☎ 19 3814.5500 KODYVE.COM.BR MOGI MIRIM

Desacelere, seu bem maior é a vida.



NISSAN FRONTIER

ATTACK 2.3 BI-TURBO 2025



a partir de
R\$ 223.990,00

1ª PARCELA SÓ EM JULHO!

Oferta válida até 12/05/2025 ou até durarem os estoques. Valor referente a veículo na cor sólida. Crédito sujeito a aprovação. Consulte condições. Imagens ilustrativas.



Desacelere. Seu bem maior é a vida.
KENTONISSAN.COM.BR

SÃO JOÃO B. VISTA
MOGI MIRIM

☎ 19 3641.4100



Por você

a gente tem condições especiais para sair de Hyundai 0km



Hymax - HYMAXVEICULOS.COM.BR

19 3851.5050 - Mogi Guaçu - Av. Brasil, 4615 Desacelere, seu bem maior é a vida!



As mesmas condições da Agrishow 2025, você encontra aqui na **DIVEM CITROËN!**



☎ 19 3814.5000
DIVEMCITROEN.COM.BR

Desacelere, seu bem maior é a vida. Oferta válida até 22/04 a 06/05/2025 na cor preta ou enquanto durarem os estoques. Para outras cores, será aplicado um valor adicional. Consulte condições. Imagens ilustrativas. Crédito sujeito a aprovação.

■ TALENTO:

Talento de Jaguariúna: Júlia Santos, de 9 anos, é Classificada para Final Nacional do YAGP

Júlia Santos foi classificada para a final nacional do Youth America Grand Prix (YAGP), uma das maiores e mais respeitadas competições internacionais de ballet



A jovem bailarina Júlia Santos, de apenas 9 anos, aluna do Haydee Dance Center de Jaguariúna, con-

quistou um feito inédito para sua cidade e região: foi classificada para a final nacional do Youth America Grand

Prix (YAGP), uma das maiores e mais respeitadas competições internacionais de ballet. A seletiva regional, que reuniu talentos de todo o estado de São Paulo, aconteceu nesta sexta-feira, e Júlia brilhou ao apresentar a exigente variação clássica "Graduation Ball". Sua performance impecável garantiu sua vaga para a final brasileira do YAGP, um marco de orgulho para toda a comunidade de Jaguariúna e região.

Júlia iniciou sua formação profissionalizante em abril de

2024, sob a coordenação da professora Andrea Chaves, que se desloca semanalmente de Ribeirão Preto para ministrar aulas no Haydee Dance Center. Além disso, a jovem bailarina complementa sua rotina de treinos com a professora Haydée Benatti, seguindo um plano de desenvolvimento personalizado para seu aprimoramento técnico e artístico.

O Haydee Dance Center, referência em formação de bailarinos em Jaguariúna,

se destaca pelo acompanhamento individualizado: alunos que demonstram potencial diferenciado, como Júlia, recebem um cronograma específico de aulas e ensaios focados em suas necessidades e talentos.

Em sua primeira competição de ballet, Júlia já demonstra a força de seu talento e de sua dedicação. Emocionada, a bailarina mirim compartilhou:

"Estar na final nacional pra mim signi-

fica muito, é um momento muito especial. Adoro fazer aulas de ballet clássico e é a minha primeira vez competindo nessa modalidade e no YAGP, estou muito emocionada."

A conquista de Júlia Santos é motivo de orgulho para Jaguariúna e celebra também a excelência do trabalho desenvolvido pelo Haydee Dance Center. Toda a cidade e a região vibram com essa jovem estrela que promete encantar ainda mais o mundo da dança.

Prefeitura de Jaguariúna promove Oficina de Escrita Criativa no Parque dos Lagos

No dia 10 de maio, a Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Cultura, realizará uma Oficina de Escrita Criativa no Parque dos Lagos. A atividade é gratuita, aberta ao público e faz parte de um projeto aprovado pela

Lei de Incentivo à Cultura Aldir Blanc.

A oficina será conduzida pela escritora e facilitadora de escrita Ana Margonato, e tem como proposta despertar a criatividade por meio de exercícios literários dinâmicos, acessíveis e envolven-

tes. Os participantes serão convidados a explorar diferentes estilos e formatos da escrita criativa, em um ambiente acolhedor e inspirador.

Não é necessário fazer inscrição prévia — basta comparecer no

dia e horário indicados, munido de caderno e caneta.

A ação integra o compromisso da Prefeitura de Jaguariúna em democratizar o acesso à cultura e incentivar práticas artísticas no município.

Oficina de Escrita Criativa

Evento gratuito

10/05 - 10hs

Parque dos Lagos
(Quiosque ao lado da portaria)

Indicado para maiores de 14 anos
Levar papel e caneta

Logotipos: PMSB, Ministério da Cultura, Governo Federal, SENAR, Prefeitura de Jaguariúna.

Jaguariúna sedia Curso de Monitoria de Turismo Rural



Foi encerrado nesta terça-feira, 29, em Jaguariúna, o Curso de Monitoria na Propriedade de Turismo no Meio Rural. As atividades foram cumpridas também nos dias 22, 23 e 24, com aulas teóricas, planejamento de monitoria e prática, e contou com a participação de 12 proprietários rurais.

A realização foi do Sindicato Rural de Mogi Mirim e SEBRAE, através da Secretaria de Meio Ambiente e Planejamento Urbano da Prefeitura Municipal — Departamento de Agropecuária e Meio Ambiente, em parceria com as secretarias de Cultura (alunos da Escola das

Artes) e Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios.

Ministrado por Eduardo Bettin, instrutor do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, SENAR, o curso representa uma oportunidade concreta para os produtores rurais diversificarem suas fontes de renda. Ao aliar produção agrícola com atividades turísticas, como visitas guiadas, vivências no campo e comercialização de produtos locais, abrem-se as portas para um novo modelo de negócio: o turismo rural, que valoriza a cultura, a história e o modo de vida no campo, gerando emprego, renda e inclusão para

as famílias do meio rural.

Além disso, essa iniciativa é fundamental para a construção de uma rota turística rural no município. "Jaguariúna já é conhecida por suas belezas naturais, pela tradição e pelo acolhimento de seu povo. Agora, com propriedades preparadas para receber visitantes, poderá oferecer experiências autênticas e enriquecedoras, fortalecendo a identidade local e promovendo o turismo sustentável", afirmou Eduardo.

O próximo curso a ser ministrado na cidade, em julho, abordará o tema "Turismo Pedagógico".

UniFAJ
Centro Universitário de Jaguariúna

VESTIBULAR UniFAJ 2025
Prática que transforma

Novos cursos matutinos

- **Biomedicina** MATUTINO
- **Psicologia** MATUTINO

QR CODE

INSCREVA-SE

SAÚDE:

Após queda expressiva de casos de dengue, Jaguariúna fecha Centro de Controle da doença

O fechamento ocorre depois da queda expressiva de quase 50% registrada nos casos positivos de dengue no município

O Centro de Controle da Dengue, criado em fevereiro pela Secretaria de Saúde de Jaguariúna no Centro Dia do Idoso, foi fechado a partir desta sexta-feira, dia 25 de abril. O fechamento ocorre depois da queda expressiva de quase 50% registrada nos casos positivos de dengue no município, já por qua-

tro semanas consecutivas.

Segundo a secretaria, a partir de hoje os atendimentos para casos suspeitos ou confirmados de dengue seguirão o fluxo habitual da rede municipal de Saúde.

O primeiro atendimento continua-

rá sendo realizado na Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h ou no Hospital Municipal Walter Ferrari – este último destinado exclusivamente a crianças e gestantes, com avaliação clínica e classificação de risco.

“Após o atendimento inicial, a equipe da UPA ou do Hospital

Municipal fará o agendamento eletrônico para acompanhamento do paciente, onde será dado seguimento ao caso”, informa a Secretaria de Saúde. “A medida visa reorganizar os serviços, mantendo a qualidade do cuidado e a vigilância contínua dos casos no município”, completa.



Vacinação da gripe já imunizou quase 5 mil pessoas em Jaguariúna



A campanha de vacinação contra a gripe em Jaguariúna já imunizou até o momento um total de 4.879 pessoas e prossegue em 8 Unidades Básicas de Saúde: Miguel Martini, Florianópolis, Fontanella, Nova Jaguariúna, Roseira de Baixo, Roseira de Cima e Cruzeiro

do Sul, de segunda a sexta, das 07h30 às 15h30.

Já na UBS 12 de Setembro a vacinação ocorre segunda e quarta, das 08hs às 15hs; terça, quinta e sexta, das 08hs às 18h00.

A campanha tem como objetivo prote-

ger a população contra os vários subtipos do vírus Influenza, podendo receber a dose idosos a partir de 60 anos, gestantes e puérperas, trabalhadores da saúde, crianças de 6 meses a 5 anos, pessoas com comorbidades e imunossuprimidos. Além disso, professores, caminhoneiros, mo-

toristas de transportes coletivos, profissionais de forças de segurança, adolescentes em medidas socioeducativas, trabalhadores dos Correios, cuidadores de idosos e pessoas com deficiência permanente também estão contemplados na campanha.

SAAEJA executa obra para melhorar abastecimento de água no Capela Santo Antônio, Pinheiros, Florianópolis e Vila Primavera

O Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAEJA) realizou nesta segunda-feira, dia 28 de abril, a interligação do novo “booster” (estação elevatória de água) do bairro Florianópolis à adutora que

abastece os bairros Capela Santo Antônio, Pinheiros, Florianópolis e Vila Primavera.

Segundo o SAAEJA, a nova elevatória de água permitirá que o bombeamento ocorra de forma mais próxima

aos bairros atendidos, reduzindo a necessidade de pressão elevada na adutora principal. Antes, a água era bombeada diretamente da ETA Central, o que causava excesso de pressão e, consequen-

temente, rompimentos frequentes na rede.

Após a interligação, serão realizados testes de estanqueidade e funcionamento, e a nova estrutura deverá entrar em operação

nos próximos dias.

Com a obra, a água passará a chegar por gravidade até o “booster” do bairro Florianópolis, evitando o excesso de pressão no ponto mais crítico da

adutora, onde ocorriam os rompimentos. A partir de lá, a água será bombeada até o reservatório do bairro Florianópolis e seguirá por gravidade para abastecer os bairros atendidos.

Prazo para Alistamento Militar vai até 30 de junho

A Prefeitura de Santo Antônio de Posse informa que os jovens do sexo masculino que completam 18 anos em 2025 devem realizar o alistamento militar obrigatório até o dia 30 de junho de 2025. O procedimento pode ser feito online,

pelo site www.alistamento.eb.mil.br, ou presencialmente na Junta de Serviço Militar, localizada no Agiliza Posse, na Rua Doutor Jorge Tibiriçá, 955 – Centro, com atendimento de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

Para efetuar o alistamento é necessário apresentar os documentos originais: Certidão de Nascimento, RG, CPF e comprovante de residência. Caso o jovem opte pelo alistamento online, será preciso comparecer

posteriormente à Junta de Serviço Militar para validar o procedimento e efetuar o pagamento da taxa de emissão do Certificado de Dispensa de Incorporação (CDI).

A Prefeitura também alerta que cidadãos de

classes anteriores que ainda não realizaram o alistamento ou não retiraram seu CDI devem procurar a Junta para regularizar sua situação militar.

O alistamento é obrigatório e quem não regu-

larizar sua situação estará sujeito a multas e a restrições, como dificuldades para obtenção de passaporte, impedimentos para matrícula em instituições de ensino superior, participação em concursos públicos e registro de trabalho.



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

Restaurante
Restaurante 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)



INFORMAÇÕES E RESERVAS

[\(19\) 99188.8927](tel:(19)99188.8927) [Rua Camélias, 317 - Centro Holambra-SP](https://www.tratterieholandesa.com.br)
[@tratterieholandesa](https://www.tratterieholandesa.com.br)



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

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

ESTÁ CHEGANDO!

ABRIL 30 SUPERFECHA MES

Spasso Sabores



ESCANEE O QR CODE PARA FAZER DOWNLOAD DO APP.

BAIXE JÁ!

CHUCRUTE GRAND GOLD
EM CONSERVA 300G

DE R\$ **19,98**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 16,98**

PALMITO PUPUNHA KAMOKÁ
PICADO VIDRO 300G

DE R\$ **12,90**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 9,90**

KIT MAIONESE KISABOR
SABORES 200G LEVE 3 PAGUE 2

NESTE KIT A UNIDADE SAÍ POR R\$ **3,99**

LEVE 3 PAGUE 2 **R\$ 11,98**

KIT MOLHO BILLY & JACK
SABORES 200G LEVE 3 PAGUE 2

NESTE KIT A UNIDADE SAÍ POR R\$ **4,66**

LEVE 3 PAGUE 2 **R\$ 13,98**

MAIONESE CASA DE MÃE
500G

DE R\$ **8,98**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 6,98**

MISTURA CREME LENA'S
TP 200G

DE R\$ **2,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 2,49**

LEITE EM PÓ NINHO
INTEGRAL OU INSTANTÂNEO SACHÊ 350G

DE R\$ **17,99**

ROSQUINHA DE COCO PANCO
500G

DE R\$ **8,89**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 7,99**

AÇÚCAR NATIVE
DEMÉRARA ORGÂNICO 1KG

DE R\$ **7,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 6,99**

CEREAL SUCRILHOS KELLOGG'S
TRADICIONAL POUCH 280G

DE R\$ **7,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 6,99**

MARGARINA CLAYBOM
COM SAL 1KG

DE R\$ **12,90**

NESTA EMBALAGEM 4,45

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 8,90**

REQUEIJÃO CREMOSO VALEZA
400G

DE R\$ **16,90**

PÃO DE ALHO HIPER
TRADICIONAL 310G

DE R\$ **11,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 9,90**

IOGURTE VIGOR
SABORES 1,26KG

DE R\$ **16,79**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 14,99**

SALSICHA PERDIGÃO
KG

DE R\$ **9,90**

BATATA PALITO TAJÁ FOODS
CONGELADA PACOTE 2KG

DE R\$ **29,98**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 27,90**

LOMBO CANADENSE SEARA GOURMET
FATIADO CADA 100G

DE R\$ **4,99**

LINGUIÇA CALABRESA CERATTI
DEFUMADA KG

DE R\$ **24,90**

COXINHA DA ASA DE FRANGO SADIA
PACOTE ZIP 1KG

DE R\$ **19,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 15,90**

SHAMPOO PANTENE
FRAGRÂNCIAS 300ML

DE R\$ **31,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 26,98**

FRALDAS DESCARTÁVEIS PAMPERS CONFORT SEC
FORT BAG P72/M70/G60/XG54/XXG52

DE R\$ **99,98**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 89,98**

LAVA-ROUPAS EM PÓ OMO
LAVAGEM PERFEITA CAIXA 1,6KG

DE R\$ **24,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 19,98**

PAPEL HIGIÊNICO MILI
NEUTRO FOLHA TRIPLA 20 METROS COM 12 ROLOS

DE R\$ **19,80**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 17,98**

REFRIGERANTE PEPSI
TRADICIONAL OU BLACK PET 2 LITROS

DE R\$ **6,49**

CERVEJA IMPÉRIO PURO MALTE
LATA 350ML

DE R\$ **3,19**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 2,69**

LIMITE DE 120 UNID. POR CPF

CERVEJA SPATEN PURO MALTE
LATA 350ML

DE R\$ **3,79**

LIMITE DE 120 UNID. POR CPF

VINHO CHILENO CONCHA Y TORO
RESERVADO 750ML

DE R\$ **29,90**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 24,90**

APERITIVO APEROL
750ML

DE R\$ **55,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 46,90**

GIN TANQUERAY
750ML

DE R\$ **124,90**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 99,90**

WHISKY BALLANTINE'S
FINEST 1 LITRO

DE R\$ **94,90**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 79,90**

SOBRECOXA PERDIGÃO
ASSA FÁCIL PACOTE 1,2KG

DE R\$ **21,99**

NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:

Club Plus **R\$ 11,99**

PEITO DE FRANGO
COM OSSO E PELE KG

DE R\$ **13,99**

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

LINGUIÇA TOSCANA SADIA
GRANEL KG

DE R\$ **19,90**

COSTELA BOVINA
MINGA KG

DE R\$ **22,90**

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

CONTRAFILÉ FRIGON
PORCIONADO KG

DE R\$ **45,90**



O MELHOR RESTAURANTE DE MOGI MIRIM



Venha viver momentos inesquecíveis, saboreando o melhor da gastronomia local e regional. O Bar do Tina está pronto para receber você, sua família e amigos, no almoço e no jantar.

Delivery até as 03:00 - (19) 3862-5972

Endereço: R. Padre Roque, 1581 - Jardim Aurea, Mogi Mirim - SP



Restaurante
Restaurante á 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

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

INFORMAÇÕES E RESERVAS  **(19) 99188.8927**

Rua Camélias, 317 - Centro - Holambra - @TRATTERIEHOLANDESA



Descubra o paraíso gastronômico na Roça!

Faça sua Reserva!

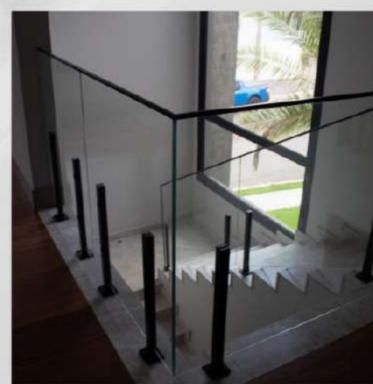
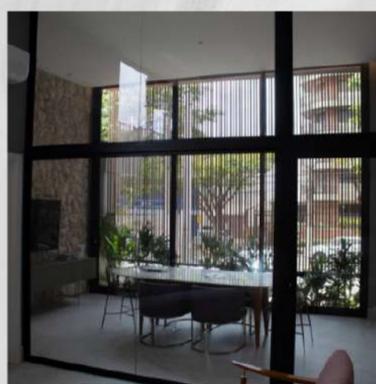
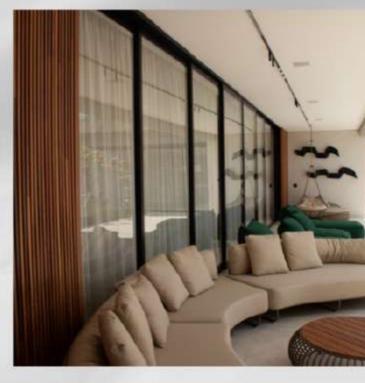
 **+55 19 99835-1384**

Sábado e Domingo | 11H às 17H
Endereço: MMR 235km - Mogi Mirim




Soluções para seu projeto

A Decorflex Esquadrias é fabricante especializada em soluções para esquadrias de alumínio. Além de possuir diversas possibilidades de acabamentos e de ser um material bastante durável, o alumínio não enferruja e trará sofisticação e mais beleza ao seu projeto.



Informações de contato

 (19) 98120-4116
(19) 3827-2189

 contato@decorflexesquadrias.com.br

Endereço
LOJA 1 - Artur Nogueira - SP
R. Alcídia Teixeira W. Matteis, 31, Jardim Rezek

Endereço
LOJA 2 - Holambra/SP
R. Campo de Pouso N°1.287 / Sala 03 - Centro



**26
JUL**



Shows em Campinas

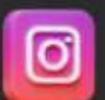
**19
ABR**



**18
JUL**



**19
JUL**



@GPPRODUCOESEVENTOS



GP PRODUÇÕES & EVENTOS.

WWW.GPPRODUCOES.COM.BR