

Jaguariúna participa de encontro com governador e primeira-dama do Estado no Palácio dos Bandeirantes

A primeira-dama de Jaguariúna, Thais Garcia, participou nesta terça-feira, dia 15 de julho, de encontro com a primeira-dama do Estado e presidente do Fundo Social de São Paulo, Cristiane Freitas, e com o governador

Tarcísio de Freitas, no Palácio dos Bandeirantes. Ela foi recebida junto com representantes de outros cinco municípios participantes do segundo ciclo do programa Caminho da Capacitação.

Segundo o Governo do Estado, o encontro teve como principal objetivo consolidar os resultados desse ciclo, promover a escuta ativa das lideranças municipais e alinhar estratégias para a expansão da iniciativa

em outras regiões do Estado.

Participaram da reunião as primeiras-damas dos municípios de Holambra, Jaguariúna, Paulínia, Pedreira, Santo Antônio de Posse e Sumaré. Durante a conversa,

cada cidade apresentou um balanço local, compartilhando números de inscritos, matriculados e pessoas encaminhadas ao mercado de trabalho, além de sugestões para o aprimoramento dos próximos ciclos.

Pág 3.



Jaguariúna recebe o projeto 'Caixola Recicla' com teatro, cinema e oficina de sustentabilidade

Nos dias 18 e 19 de julho, sexta e sábado, Jaguariúna será palco do Projeto Caixola Recicla, iniciativa gratuita que une arte e sustentabilidade, realizada pelo Grupo Teatro a Bordo com apoio da Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Cultura. A programação começa na sexta-feira (18), com o "Cortejo de Chegança", que percorrerá escolas e ruas da cidade com intervenções artísticas e convites interativos à população.

Pág 3.

Pág 6.

Festival de Inverno 'Por Todos os Cantos da Cidade' começa em Jaguariúna



Jaguariúna deu início nesta quinta-feira, 17 de julho, ao aguardado Festival de Inverno "Por Todos os Cantos da Cidade", iniciativa cultural que aquecerá as noites

frias com muita música, encontros e valorização da cena cultural local. Com entrada gratuita e sem cobrança de couvert artístico, o festival leva shows musicais a

bares, restaurantes e espaços gastronômicos espalhados pela cidade, promovendo lazer para moradores e turistas e incentivando o comércio local.

Pág 6.

Projeto abre inscrições em Jaguariúna para formação gratuita em bordado e bolsa-auxílio

A partir do dia 19 de julho, estarão abertas as inscrições para o projeto "A Arte de Bordar pelo Brasil: Bordando Sonhos", que chega a Jaguariúna por meio de uma parceria com a Prefeitura, através da Secretaria Municipal de Cultura. A iniciativa oferece formação gra-

tuita em bordado com pederarias para 100 mulheres a partir dos 14 anos, com fornecimento de material didático e bolsa-auxílio de R\$ 350,00.

As inscrições podem ser feitas até o dia 29 de julho pelo link: <https://forms.gle/YhN9ek-1v29yjN7Ey5>.

Pág 3.

Jaguariúna sediará ExpoPet no próximo dia 3 de agosto



Jaguariúna será palco de um dos maiores eventos pet da região no próximo dia 3 de agosto, com a realização da ExpoPet Jaguariúna 2025. Com apoio da Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria

de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, a feira acontecerá das 9h às 17h, no Boulevard do Centro Cultural, com entrada gratuita e atrações contínuas ao longo do dia.

Pág 6.

Jaguariúna reforça orientação sobre rastreabilidade de vegetais frescos

A rastreabilidade vegetal é a capacidade de acompanhar o caminho do alimento, desde o plantio até a venda. Isso inclui saber onde e como foi produzido, quais práticas agrícolas foram adotadas e por quem e quando foi comercializado. A identificação dos produtos por meio de lotes é o que permite esse controle.

De acordo com o Departamento de Agropecuária e Meio Ambiente da Prefeitura de Jaguariúna, a rastreabilidade é obrigatória desde 2018.

Pág 5.

Companhia de Dança de Jaguariúna conquista 9 premiações no 24º Valinhos em Dança



A Companhia de Dança da Escola das Artes de Jaguariúna brilhou no palco do 24º Valinhos em Dança, realizado nos dias 9, 11 e 12 de julho, na cidade de Va-

linhos. Com um total de 11 coreografias apresentadas, o grupo conquistou nove premiações em diferentes categorias, reafirmando seu talento e dedicação à arte do

movimento. O festival reuniu companhias e escolas de dança de várias cidades do estado, promovendo apresentações nas mais diversas modalidades e faixas etárias.

Pág 7.

Homem é preso em flagrante por agredir esposa em Jaguariúna

Na noite de quarta-feira (16), um homem foi preso em flagrante por violência doméstica no bairro Nova Jaguariúna. A prisão foi realizada pela Guarda Civil Municipal (GCM) após a corpo-

ração ser acionada via Centro de Operações Integradas (COI) para verificar uma denúncia de agressão.

De acordo com o boletim de ocorrência, a vítima entrou em contato com a GM

por volta das 18h40, informando que estava sendo agredida dentro da própria residência. Os agentes se deslocaram ao local e conseguiu conter o agressor, que ainda se encontrava nas imediações.

Pág 5.

Botequim e Ponte Preta são os finalistas do Municipal de Futsal Veteranos

Foram realizados neste domingo, 13, no Ginásio do Azulão, os dois jogos semifinais do Campeonato Municipal de Futsal Veteranos 2025, organizado pela Secretaria Municipal de Juventude, Esportes e Lazer da Prefeitura de Jaguariúna.

No primeiro confronto o time do Botequim, líder da competição, goleou o Engra por 9 x 0, garantindo a primeira vaga para a final.

Pág 7.

Jaguariúna Convention Bureau inicia atividades e apresenta calendário de eventos

O Jaguariúna Convention and Visitors Bureau (JCVB) realizou na noite desta terça-feira, dia 15 de julho, sua primeira reunião, na sede da Associação Comercial e Industrial de Jaguariúna.

O JCVB conta com apoio da Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Muni-

pal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios. O encontro contou com a presença do prefeito de Jaguariúna, Davi Neto, da secretária de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, Mariana Camargo Bruscato, e do presidente do JCVB, Valdomiro Poliselli Júnior.

Pág 6.

PET

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

Dra Cinthia Murias
CRMV 27.622/SP

Tel: (19) 99655-4114

Instagram:
@planobuddy

Facebook:
Buddy Plano de Saúde para Pets

E-mail:
cinthiamurias@veterinaria.med.br



ALIMENTAÇÃO NATURAL X RAÇÃO: O QUE É MELHOR PARA O SEU PET?



A escolha da alimentação dos nossos animais de estimação é uma das decisões mais importantes que tomamos enquanto tutores. Com o passar dos anos, cresce o interesse pela alimentação natural — aquela preparada em casa com ingredientes frescos e selecionados — como alternativa à ração industrializada, que por décadas foi considerada a única opção prática e segura. Mas afinal, qual delas é melhor?

A alimentação natural, quando bem formulada e acompanhada por um profissional, pode trazer inúmeros benefícios: melhora na pelagem, redução de alergias alimentares, fezes com menor odor e até mais disposição para o pet. O preparo cuidadoso com carnes, legumes, vegetais e suplementações específicas pode, de fato, respeitar a individualidade e as necessidades de cada animal. No entanto, é importante frisar: não é qualquer comida caseira que pode ser considerada uma boa alimentação natural. Oferecer restos de comida ou montar receitas por conta própria pode gerar deficiências nutricionais sérias.

Por outro lado, a ração continua sendo uma opção prática e relativamente segura para quem tem pouco tempo disponível no dia a dia. Embora seja um alimento ultraprocessado — contendo conservantes, corantes, transgênicos e, muitas vezes, excesso de grãos, o que não condiz com a natureza carnívora dos cães e gatos — ela ainda apresenta um diferencial importante: é formulada com vitaminas e minerais balanceados, o que garante o suprimento básico das necessidades nutricionais. As versões super premium, principalmente, costumam ter melhor qualidade e digestibilidade,

além de linhas específicas para idade, porte e condições de saúde.

Caro leitor, o que deve sempre ser evitado são alimentos inapropriados ou oferecidos de forma aleatória. Frutas liberadas, petiscos naturais ou até comidinhas preparadas com amor podem ser bem-vindas — desde que respeitem a orientação do veterinário. O grande problema está na falta de acompanhamento. Tanto a alimentação natural quanto a industrializada podem ser adequadas, desde que a escolha leve em consideração o estilo de vida do tutor, as condições de saúde do pet e o apoio de um profissional qualificado.

Também é essencial lembrar que transições alimentares devem ser feitas de forma gradual, respeitando o tempo do organismo do animal. Mudanças bruscas podem causar vômitos, diarreias e até rejeição alimentar. Portanto, se houver o desejo de mudar o tipo de alimentação, é preciso seguir um plano de adaptação segura, com acompanhamento e paciência.

Não existe uma resposta única ou uma fórmula mágica. O melhor alimento é aquele que nutre, respeita o organismo do animal, é oferecido com amor e segurança, e cabe na rotina da família. Observar como seu pet responde à dieta, prestar atenção ao comportamento, pelagem, fezes e energia no dia a dia são formas simples de avaliar se ele está indo bem.

Se você tem dúvidas sobre o tipo ideal de alimentação para seu pet amado, procure um veterinário de confiança. No Buddy — Clube de Saúde para Pets, oferecemos orientação contínua, sempre com foco na saúde preventiva e bem-estar do seu companheiro. Afinal, cuidar da nutrição é cuidar da vida.

OAB Subseção Jaguariúna
Subsede Santo Antônio de Posse

SÃO PAULO

GUARDA COMPARTILHADA: CAMINHO PARA O EQUILÍBRIO NA PARENTALIDADE

Por Dra. Tatiana Stela de Oliveira Santos, Advogada em Direito do Trabalho, Previdenciário e Família.

Vamos falar sobre o limbo previdenciário? O vácuo entre o INSS e a empresa.

Imagine estar doente e incapaz para o trabalho, mas recebendo o auxílio-doença do INSS, mas de repente chega a alta do INSS, você deveria voltar a trabalhar, se apresenta ao seu empregador, porém o médico da empresa lhe considera ainda inapto, e não permite seu retorno ao trabalho.

E agora? Sem benefício, sem salário, sem retorno ao trabalho... esse é o famoso limbo previdenciário.

O limbo previdenciário ocorre quando há conflito médico entre o perito do INSS e o médico do trabalho da empresa.

O perito do INSS, é quem determina a cessação do benefício por entender que o segurado está apto, ou seja capaz para trabalhar.

O médico da empresa, no exame de retorno do afastamento, entende que o funcionário ainda não tem capacidade para o trabalho, onde ocorre o confronto com a alta do INSS.

Não é apenas uma discordância de laudos, é uma lacuna legal em que o trabalhador fica sem qualquer fonte de renda, enquanto aguarda uma solução. Ele não recebe benefício, mas também não volta às atividades nem recebe salário.

Quanto tempo dura?

Não há prazo definido por lei, pode ser breve, se a situação for resolvida rapidamente pela empresa, ou pode durar meses e até anos, quando a empresa mantém a recusa de reintegrar o funcionário, e o INSS mantém a decisão de que o trabalhador está curado. Nesta situação, o impasse somente será resolvido na esfera judicial.

O que o trabalhador pode fazer?

Administrativamente:
Solicitar nova perícia ao INSS.
Apresentar laudos médicos atualizados à empresa.

Judicialmente:
Buscar reestabelecimento do benefício em ação movida contra o INSS.

Ajuizar ação trabalhista de rescisão indireta contra a empresa, por descumprimento do contrato de trabalho, ou seja, o empregador não permite que o empregado trabalhe, onde será reconhecida a rescisão contratual com a condenação da empresa no pagamento dos salários desde a alta médica até a data da rescisão judicial.

No caso de afastamento por auxílio-acidente, caberá também a indenização por estabilidade acidentária.

Na ação de rescisão indireta, o funcionário terá que provar através de laudos médicos que está apto ao labor, bem como que se apresentou na empresa, e foi impedido seu retorno.

É muito importante que o trabalhador assim que receber o comunicado de alta médica do INSS, o encaminhe para a empresa, se colocando à disposição para o retorno ao trabalho.

A ausência de comunicação de alta médica ao empregador poderá ocasionar prejuízos ao trabalhador, como a dispensa por justa causa, por abandono de emprego. Por-

tanto, a comunicação com a empresa por via escrita é essencial para preservação de seus direitos.

Já na ação de restabelecimento previdenciário contra o INSS, o empregado precisará ter laudos médicos atualizados no momento que ajuizar a ação, onde será submetido a perícia judicial que irá constatar seu real estado de saúde, dando embasamento para que o juiz determine ou não o restabelecimento de seu benefício.

Projeto de Lei em tramitação

O PL 2.260/2020 visa regulamentar essa situação. Ele propõe que, até nova perícia do INSS:

O empregador continue pagando os salários, com direito de compensação caso o INSS confirme a aptidão médica.

Se a perícia mantiver a condição de inapto, a empresa arcará definitivamente e deverá reintegrar imediatamente o empregado.

Impactos para o trabalhador, empresa e INSS

Para o trabalhador:
O limbo pode causar prejuízos financeiros graves, desgaste emocional e incertezas sobre saúde e emprego.

Para a empresa:
Existe risco de passivo trabalhista se não houver conduta proativa (ex.: readaptação, comprovação de aptidão ou laudo incompatível).

Para o INSS:
Gera impacto na gestão de benefícios e retrata deficiências no processo de alta médica, impacto nos cofres públicos com pagamento de ações indenizatórias e benefícios retroativos.

Recomendações Para trabalhadores:
Acompanhe sua saúde com médicos confiáveis.
Solicite perícia imediatamente após divergência.
Reúna documentações: laudos, atestados, notificações.
Procure orientação jurídica especializada.

Para empresas:
Realize exames de reintegração com atenção e bom registro.

Considere readaptação em outras funções.

Esteja pronta para cumprir eventual determinação de pagamento.

Busque orientação jurídica preventiva para evitar passivos trabalhistas.

Conclusão
O limbo previdenciário é uma falha legal que expõe o trabalhador à fragilidade financeira sem amparo estatal ou salarial.

Diante da ausência de regulação específica, ele só cessa com nova perícia ou ação judicial. E atualmente, a maioria do entendimento jurídico aponta que a responsabilidade do pagamento durante o impasse recai sobre a empresa.

A atenção de ambos os lados, com apoio médico e jurídico, pode acelerar a resolução e evitar consequências indesejáveis.

O limbo previdenciário não precisa ser um labirinto sem saída. Informação correta, documentação atualizada, seja administrativa ou judicial, são seus melhores instrumentos para sair desse impasse com segurança e dignidade.

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

16 DE JULHO - COROINHAS E ESCAPULÁRIO

Na década de 1950 o pároco de Santa Maria era o Padre Antônio Joaquim Gomes. Nasceu para ser Padre mesmo, por isso veio de Remanso na Bahia para Araçatuba, depois Campinas e Jaguariúna. Estudou obtendo bolsa de estudos, ordenou-se sacerdote. Teve dedicação plena à Igreja e ao seu próximo. Celebrou a Missa diariamente nos 43 anos de pároco. Nunca tirou um dia de férias. Sete dias inteiros por semana passados no Altar e na Sacristia servindo a todos que o procurassem. Veio para servir a Cristo e ao próximo. Em tudo bradava pela intercessão da Mãe de Deus, padroeira da Paróquia, Santa Maria. No dia 16 de julho o calendário litúrgico celebra a Festa de Nossa Sra. Do Carmo, protetora do Carmelo. Os fiéis, as associações religiosas, os coroinhas não perdiam a Missa nesta data. Era dia de receber o escapulário de N. Sra. do Carmo. Consistia em dois quadrados de pano castanho escuro. Um trazia a estampa bordada de N.Sra. do Carmo e o outro, do Sagrado Coração de Jesus. Eram unidos por um cordão, pendurado ao pescoço, uma estampa ficava sobre o peito e a outra, nas costas. A palavra Escapulário vem do latim "escápula" que significa ombros, armadura, proteção. Era um sinal de confiança em N.Sra. do Carmo, sinal de proteção e de graças. O Padre contava aos coroinhas aos meninos e meninas da Cruzada Eucarística, que Maria Santíssima entregou a São Simão Stock, fundador da ordem do Carmelo, como sinal de sua aliança, para salvação nos perigos, paz e amor eterno. Grandes santos deram testemunhos miraculosos sobre o escapulário. Esta devoção desapareceu na Igreja pós-conciliar, depois de 1965. Os coroinhas subiam o altar processionalmente diante do sacerdote. Vinham trajados com suas longas

batininhas pretas, sapatos devidamente engraçados e enlaçados, roquetes brancos engomados com rica borda bordada em crochê. Eles mantinham-se de mãos postas o tempo todo, cabelos curtos, bem penteados, alguns passavam "Brilhantina" para assentar o topete. Respondiam em latim a todas as jaculatórias e orações solicitadas pelo sacerdote. A celebração era em latim, língua oficial, universal da Igreja. O Latim, língua que deu origem ao Português era ensinado nas escolas estaduais a partir do Ginásio, de 1ª a 4ª série (6º ao 9º ano) e em alguns cursos afins posteriores. Antes do menino ser admitido como coroinha devia saber ler e escrever para estudar e decorar as respostas e algumas orações principais da Missa. Devia saber de cor. O Vigário arguia oralmente as crianças, antes de admiti-las como coroinhas. No final da Missa, após a bênção eram os primeiros a receber seu escapulário nesta festa. E não faltavam nestas ocasiões especiais para não perderem o seu lugar nas demais importantes cerimônias da Igreja, como aquelas da Semana Santa, Páscoa, Natal. Todos queriam ser os auxiliares competentes no ofício divino. A Missa era mais longa com dois Evangelhos, o último era sempre o mesmo, qual oração em Latim. O sacerdote celebrava, em Latim, de frente para o sacrário onde estava Jesus Eucarístico e de costas para os fiéis. Os principais hinos eram cantados em Latim, assim como orações conhecidas no Português também eram cantadas e rezadas na língua universal da Igreja. Por que desapareceram com o Concílio Ecumênico Vaticano II muitas cerimônias que formavam os fiéis, solidificando uma vivência religiosa de cristãos? Por onde andam os fiéis?

Tomaz de Aquino Pires

CARIDADE SEM ROSTO

Quantos querem receber, mas não querem dar nada. Em reunião filantrópica sempre arrumam uma escapada.

Aquele que doa recebe, não na Terra, mas no céu. A vida passa ligeira, rápida como corcel.

Sempre a mão que doa é a mesma que recebe. Deus vai lhe dando as coisas, só você que não percebe.

A caridade alivia a fome, quem a faz na vida tem gosto, não para se promover, a caridade não tem rosto.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro Chore só por amor, volume 2, da coleção Mensagens de fé (editoraoartifice.com.br). Em homenagem ao Dia da Caridade, que se celebra em 19 de julho. Todos os livros do autor são filantrópicos.

■ FUNDO SOCIAL:

Jaguariúna participa de encontro com governador e primeira-dama do Estado no Palácio dos Bandeirantes

Ela foi recebida junto com representantes de outros cinco municípios participantes do segundo ciclo do programa Caminho da Capacitação

A primeira-dama de Jaguariúna, Thais Garcia, participou nesta terça-feira, dia 15 de julho, de encontro com a primeira-dama do Estado e presidente do Fundo Social de São Paulo, Cristiane Freitas, e com o governador Tarcísio de Freitas, no Palácio dos Bandeirantes. Ela foi recebida junto com representantes de outros cinco municípios participantes do segundo

ciclo do programa Caminho da Capacitação.

Segundo o Governo do Estado, o encontro teve como principal objetivo consolidar os resultados desse ciclo, promover a escuta ativa das lideranças municipais e alinhar estratégias para a expansão da iniciativa em outras regiões do Estado.

Participaram da reunião as primeiras-damas dos

municípios de Holambra, Jaguariúna, Paulínia, Pedreira, Santo Antônio de Posse e Sumaré. Durante a conversa, cada cidade apresentou um balanço local, compartilhando números de inscritos, matriculados e pessoas encaminhadas ao mercado de trabalho, além de sugestões para o aprimoramento dos próximos ciclos.

“Esses encontros são

fundamentais para ouvirmos quem está na ponta, entendermos os desafios de cada cidade e trabalharmos juntos para oferecer capacitação de qualidade e oportunidades reais de transformação. O Caminho da Capacitação é uma política pública que nasce do diálogo e se fortalece com parcerias”, afirmou Cristiane Freitas.

Lançado em maio, o

programa Caminho da Capacitação oferece cursos gratuitos de qualificação profissional em carretas móveis adaptadas como salas de aula itinerantes. Este segundo ciclo do programa contemplou sete municípios da região de Campinas, com a formação de 595 alunos nas áreas com maior demanda por empregabilidade na região. Até o momento, três

ciclos já foram encerrados. Na somatória 29 municípios foram atendidos pelo programa e 1.975 alunos já receberam o diploma.

A iniciativa faz parte do SuperAção SP, programa do Governo do Estado de São Paulo que tem como meta retirar mais de 100 mil famílias da linha da pobreza até 2026.

Renovias inicia obras de recuperação do pavimento no período noturno

Da Redação

A Renovias dá mais um passo em seu trabalho de recuperação do pavimento, iniciado em junho. A partir desta segunda-feira (14/07), a concessionária começa os serviços de manutenção na massa asfáltica no período noturno, entre 22h e 5h. Duas equipes estarão distribuídas na Rodovia Governador Dr. Adhemar Pereira de Barros (SP-340), uma no km 140, pista Norte (sentido interior), em Santo Antônio de Posse, próximo ao Serviço de Atendimento ao Usuário (SAU) de Holambra, e outra no km 172, pista Sul (sentido São Paulo), em Mogi Guaçu.

Nesses dois trechos, a previsão da concessionária é de que os trabalhos tenham duração de dois meses. Durante a execução, haverá reforço da sinalização em

todo o trecho impactado. Poderá ocorrer lentidão devido a eventuais bloqueios de faixas, mesmo em um horário em que a rodovia recebe menos veículos se comparado ao período diurno. Por isso, os motoristas precisam circular com velocidade reduzida, ter atenção à sinalização viária e respeitar as orientações dos operadores de tráfego.

Até fevereiro de 2026 a Renovias fará o trabalho de recuperação em diversos trechos de seu pavimento, tanto no período diurno como noturno, somando 343 quilômetros do total administrado pela concessionária através do Programa de Concessões Rodoviárias do Estado de São Paulo. O cronograma de obras será divulgado pela concessionária de acordo com o andamento dos trabalhos.

Balanço

Desde o dia 9 de junho, quando os serviços foram iniciados, a Renovias promoveu a recuperação do pavimento entre os kms 172 e 200 (sentidos norte e sul) da Rodovia Deputado Mario Beni (SP-340), entre Mogi Guaçu e Aguai, e do km 200 ao 234, sentidos norte e sul, da Rodovia Governador Dr. Adhemar Pereira de Barros (SP-340), entre os municípios de Aguai e Casa Branca.

Até o momento foram utilizadas 11 mil toneladas de massa asfáltica para a manutenção do pavimento. A concessionária aplica o cimento asfáltico de petróleo (CAP) modificado com borracha de pneus inservíveis, conhecido como Asfalto Borracha. Com o uso desse produto, cerca de 150 mil pneus inservíveis serão reutilizados até 2026, propi-

ciando o reaproveitamento e, portanto, uma destinação ambiental responsável.

“O início das obras noturnas é uma fase essencial do nosso projeto de recuperação do pavimento. Embora o horário das obras noturnas, entre 22h e 5h, seja um período de menor movimento na rodovia, é fundamental que todos os motoristas fiquem atentos à sinalização e respeitem as orientações de segurança, a fim de proteger não apenas a vida dos trabalhadores, mas também a segurança de todos que trafegam pela malha viária. A recuperação do pavimento não é apenas uma questão de infraestrutura, ela visa garantir uma experiência de viagem mais segura e confortável para todos os clientes da Renovias”, afirmou o engenheiro Franciso Coimbra Rocha, responsável pela Administração de Obras e Conser-

vação da Renovias.

Recuperação

O projeto de recuperação do pavimento será executado nas rodovias SP-215 (Vargem Grande do Sul-Casa Branca), SP-340 (Campinas-Mocoça), 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-350 (Casa Branca-São José do Rio Pardo).

O investimento previsto é de R\$ 197 milhões. A obra, até 2026, irá mobilizar 10 equipes de trabalho de forma simultânea, passando por times de recuperação do pavimento, implantação de sistema de drenagem e sinalização horizontal. O projeto de recuperação reestabelece a vida útil do pavimento, desgastado pelo tempo e tráfego de veículos. O objetivo é garantir total conforto e segurança aos clientes da rodovia.

Sobre a Renovias

A malha viária da Renovias liga Campinas, Circuito das Águas e sul de Minas: SP-340 (Campinas/Mocoça), 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. A concessionária administra as rodovias através do Programa de Concessões Rodoviárias do Governo do Estado de São Paulo. O Sistema de Ajuda ao Usuário (SAU) da Renovias está à disposição 24 horas por dia. Para acioná-lo, basta ligar 0800 055 9696 ou usar um dos fones de emergência implantados a cada quilômetro. Condições antecipadas do tráfego podem ser obtidas pelo site www.renovias.com.br.

Projeto abre inscrições em Jaguariúna para formação gratuita em bordado e bolsa-auxílio

A partir do dia 19 de julho, estarão abertas as inscrições para o projeto “A Arte de Bordar pelo Brasil: Bordando Sonhos”, que chega a Jaguariúna por meio de uma parceria com a Prefeitura, através da Secretaria Municipal de Cultura. A iniciativa oferece formação gratuita

em bordado com pedrarias para 100 mulheres a partir dos 14 anos, com fornecimento de material didático e bolsa-auxílio de R\$ 350,00.

As inscrições podem ser feitas até o dia 29 de julho pelo link: <https://forms.gle/YhN9ek1v29yJn7EY5>.

Com oficinas presenciais marcadas para acontecer de 4 a 8 de agosto, no Espaço Azul do Parque Santa Maria, o projeto é conduzido pela artista Fernanda Nadal e visa resgatar memórias, promover o empoderamento feminino e oferecer oportunidades de geração de

renda por meio da arte do bordado.

Serão duas turmas com 50 alunas cada, nos seguintes horários: das 7h30 às 12h30 e das 13h30 às 18h30. O encerramento da formação será no dia 9 de agosto, com uma exposição especial das produções na Feira de Arte e

Artesanato de Jaguariúna.

A iniciativa dá prioridade a mulheres em situação de vulnerabilidade, especialmente sem vínculos empregatícios, pretas e pardas, indígenas e quilombolas, conforme autoconhecimento informado no momento da inscrição.

A bolsa-auxílio de R\$ 350,00 será paga em duas parcelas: a primeira no início das aulas e a segunda ao final do curso, mediante conclusão. O valor visa contribuir com os custos de transporte e apoiar as participantes em sua jornada rumo à autonomia financeira.



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



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

OPERAÇÃO

DE VENDAS VolksVale+

Novo Nivus Highline

Até **20 mil** de bônus com usado na troca*

+Taxa 0% em até **24x**

+60% de Entrada



Oferta válida para veículos 24/25 e 25/25, cor sólida, itens de série, com carro usado na troca.

Andreta

Rua Gaspare, 1.273 - Jaguariúna/SP

(19) 3837-8400

Festival de INVERNO de JAGUARIÚNA

por todos os cantos da cidade

Cada dia, uma atração. Cada canto, uma experiência. De 17/07 a 03/08



Dia 17/07 - às 20h
BAR DO LAU



Dia 18/07 - às 20h
BOTEQUIM DA ESTAÇÃO



Dia 19/07 - às 13h
VILLA MARIA GASTRONOMIA



Dia 20/07 - às 17h
BAR DOS LAGOS



Dia 24/07 - às 20h
VILLA GOURMET



TRIBUTE
DISSIDÊNCIA

Dia 25/07 - às 20h
SÔ RAIZ



Dia 26/07 - às 13h
NOSSO QUINTAL



Dia 27/07 - às 17h
NO BARZINHO



Dia 31/07 - às 19h
1 POCO LOCO



Dia 01/08 - às 19h
BAR DO DURANTE



Dia 02/08 - às 20h
ALEGRIM



Dia 03/08 - às 17h
STOP JAGUARY



JAGUARIÚNA
PREFEITURA

Secretaria Municipal
de Cultura

[f](#) [@](#) /prefeituradejaguariuna

■ MEIO AMBIENTE:

Jaguariúna reforça orientação sobre rastreabilidade de vegetais frescos

A identificação dos produtos por meio de lotes é o que permite esse controle



A rastreabilidade vegetal é a capacidade de acompanhar o caminho do alimento, desde o

plântio até a venda. Isso inclui saber onde e como foi produzido, quais práticas agrícolas foram adotadas e por quem e quando foi comercializado. A identificação dos produtos por meio de lotes é o que permite esse controle.

De acordo com o Departamento de Agropecuária e Meio Ambiente da Prefeitura de Jaguariúna, a rastreabilidade é obrigatória desde 2018, conforme a Instrução

Normativa Conjunta nº 02/2018, do Ministério da Agricultura (MAPA) e da Anvisa. Todos os envolvidos – produtores, distribuidores, atacadistas e varejistas – devem manter os registros exigidos pela norma. É uma prática que traz benefícios reais para toda a cadeia produtiva – desde o produtor rural até o consumidor final. Implementar a rastreabilidade significa garantir mais segurança, trans-

parência e confiança nos alimentos que chegam à mesa do consumidor.

Para o produtor a rastreabilidade ajuda a organizar melhor a produção, registrar os tratamentos culturais, acompanhar a produtividade por talhão e identificar rapidamente qualquer problema.

Cumprir essa obrigação mostra comprometimento com boas práticas agrícolas e responsabili-

dade com o consumidor.

E a falta de rastreabilidade pode gerar advertência, multa e até a suspensão da comercialização dos produtos. Estar regular é proteger o negócio e garantir a continuidade das vendas.

Para maiores informações os produtores podem entrar em contato direto com o Departamento de Agropecuária e Meio Ambiente através do telefone 19 3199-7531.

Homem é preso em flagrante por agredir esposa em Jaguariúna

Na noite de quarta-feira (16), um homem foi preso em flagrante por violência doméstica no bairro Nova Jaguariúna. A prisão foi realizada pela Guarda Civil Municipal (GCM) após a corporação ser acionada via Centro de Operações Integradas (COI) para verificar

uma denúncia de agressão.

De acordo com o boletim de ocorrência, a vítima entrou em contato com a GM por volta das 18h40, informando que estava sendo agredida dentro da própria residência. Os agentes se deslocaram ao local e conseguiu con-

ter o agressor, que ainda se encontrava nas imediações.

A vítima, que apresentava lesões visíveis, foi encaminhada à Unidade de Pronto Atendimento (UPA) para realização dos exames de praxe. Em seguida, ela e o suspeito foram conduzidos à

Delegacia de Polícia de Jaguariúna.

Após ouvir os envolvidos e analisar os fatos, foi decretada a prisão em flagrante do homem.

O caso segue sob responsabilidade da Delegacia de Polícia Civil de Jaguariúna, e o suspeito permanece à disposição da Justiça.



Polícia Civil prende três homens por tráfico de drogas no Nova Jaguariúna

Três homens foram presos em flagrante por tráfico de drogas na tarde desta quarta-feira (16), no bairro Nova Jaguariúna. A ação foi conduzida pela Polícia Civil da cidade, com apoio da Guarda Municipal e do Canil, e resultou na apreensão de diversas porções de entorpe-

centes, além de mudas de maconha.

Após campanhas realizadas em dias e horários alternados, os investigadores confirmaram movimentação suspeita de usuários e ações típicas de comercialização de drogas na Rua José Pires Júnior. Nesta quarta,

por volta das 17h, um usuário foi abordado a alguns quarteirões do local e confessou ter adquirido cocaína com três indivíduos que estavam sempre na mesma praça. Ele carregava um eppendorf com a substância.

Com base nas informações, os policiais

retornaram ao ponto de tráfico e abordaram os suspeitos. Com um deles, foram encontrados mais dois eppendorfs de cocaína. Na sequência, as equipes entraram em uma residência usada pelos investigados, onde foram localizados:

* 25 eppendorfs de cocaína

* 7 porções de maconha

* 17 papalotes de ha-xixe/dry

* 2 mudas de maconha

Os presos foram identificados como José Carlos Valle Luiz da Cruz, Cristiano Araújo dos Santos e Gabriel Hatila Araújo

Furtado. Segundo a investigação, eles agiam junto ao tráfico e já eram observados pelas equipes há vários dias.

O trio passou por exame de corpo de delito na UPA local e permanece à disposição da Justiça. A operação foi registrada na Delegacia de Polícia de Jaguariúna.



Restaurante
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 de Inverno



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

VESTIBULAR 25.2

Nota Máxima no MEC

Entre na UniFAJ no meio do ano

Dê o primeiro passo para transformar sua carreira.

Escolha entre cursos de:

- Saúde
- Engenharias
- Negócios
- Tecnologia



INSCREVA-SE



■ EXPOPET:

Jaguariúna sediará Expopet no próximo dia 3 de agosto

A feira acontecerá das 9h às 17h, no Boulevard do Centro Cultural, com entrada gratuita e atrações contínuas ao longo do dia

Jaguariúna será palco de um dos maiores eventos pet da região no próximo dia 3 de agosto, com a realização da ExpoPet Jaguariúna 2025. Com apoio da Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, a feira acontecerá das 9h às 17h, no Boulevard do Centro Cultural, com en-

trada gratuita e atrações contínuas ao longo do dia.

Idealizada por Cinthia Murias Oliveira Santos e Stefany Cadamuro Fernandes, a ExpoPet foi cuidadosamente pensada para oferecer uma experiência completa ao público, mesclando feira de produtos e serviços, palestras, adoção responsável, con-

vivência com animais e muita diversão para todas as idades.

A estrutura do evento contará com: estandes de marcas e empresas do setor pet, com lançamentos, produtos exclusivos e promoções; área de adoção com a participação de ONGs locais, incentivando a adoção consciente;

espaço para palestras e workshops, com temas sobre cuidados, bem-estar animal e empreendedorismo pet; Espaço Kids educativo; desfile pet com camarim temático, área de alimentação, e a tradicional e animada Cãominhada.

“A proposta da ExpoPet é ser mais do que uma

feira: é um evento democrático, educativo e participativo, onde o visitante não apenas consome, mas vivencia uma imersão no universo pet. A expectativa é reunir famílias, tutores, amantes de animais e profissionais do setor em um ambiente acolhedor, sustentável e inspirador”, informa a Secretaria de Desenvolvimento Econô-

mico, Turismo e Agronegócios de Jaguariúna.

Serviço:
ExpoPet Jaguariúna 2025
Data: 3 de agosto de 2025 (domingo)
Horário: das 9h às 17h
Local: Boulevard Pedro Abrucêz do Centro Cultural de Jaguariúna
Entrada gratuita

Desafio agita Híp Hop será neste sábado no Parque Serra Dourada

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Cultura, realiza neste sábado, dia 19 de julho, o Desafio Agita Híp Hop Jaguariúna, uma competição de danças

urbanas voltada para crianças, jovens e adolescentes da rede pública da cidade. O evento acontece no Espaço Modal do Parque Serra Dourada, das 18h às 20h.

Idealizado pelos professores Luis Rodrigues e Michael Wesley, o Desafio integra o Festival de Férias de Jaguariúna e é promovido pela Escola das Artes, com entrada gratui-

ta.

Segundo a Secretaria de Cultura, o principal objetivo do projeto é incentivar o trabalho em equipe, a formação de grupos e a criação de

coreografias autorais entre os participantes.

A expectativa é de uma grande participação da comunidade escolar e do público em geral, que

poderá prestigiar as apresentações ao ar livre.

As inscrições podem ser feitas até 19 de julho por meio do link: <https://tinyurl.com/jvtvp2je>.

Jaguariúna Convention Bureau inicia atividades e apresenta calendário de eventos



O Jaguariúna Convention and Visitors Bureau (JCVB) realizou na noite desta terça-feira, dia 15 de julho, sua primeira reunião, na sede da Associação Comercial e Industrial de Jaguariúna. O JCVB conta com apoio da Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios.

O encontro contou as presenças do prefeito de Jaguariúna, Davi Neto, da

secretária de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, Mariana Camargo Bruscato, e do presidente do JCVB, Valdomiro Poliselli Júnior.

Segundo a secretária, um dos temas discutidos na reunião foi o turismo equestre e a construção de uma nova arena em Jaguariúna, que deverá potencializar o esporte com cavalos na cidade. Jaguariúna é reconhecida como a “capital nacional do cavalo”.

Também foi apresenta-

do o calendário municipal de eventos de Jaguariúna, uma ação realizada pelo JCVB em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios de Jaguariúna.

“Jaguariúna é a cidade do rodeio e do cavalo. Temos que fomentar e acreditar nisso e fazer com que a população compre essa ideia. Hoje uma semente é plantada aqui para que dê frutos daqui a 20 ou 30 anos, para vermos um tu-

rismo pujante na cidade. Vamos fazer de tudo para que isso se concretize”, disse o prefeito Davi Neto.

O JCVB é uma entidade sem fins lucrativos que atua no setor de turismo e eventos. Seu principal objetivo é promover, atrair e incentivar eventos, congressos, feiras, exposições e convenções para a cidade, gerando mais movimentação econômica e oportunidades para o setor hoteleiro, gastronômico e de serviços.

Festival de Inverno ‘Por Todos os Cantos da Cidade’ começa em Jaguariúna

Jaguariúna deu início nesta quinta-feira, 17 de julho, ao aguardado Festival de Inverno “Por Todos os Cantos da Cidade”, iniciativa cultural que aquecerá as noites frias com muita música, encontros e valorização da cena cultural local. Com entrada gratuita e sem cobrança de couvert artístico, o festival leva shows musicais a bares, restaurantes e espaços gastronômicos espalhados pela cidade, promovendo lazer para moradores e turistas e incentivando o comércio local.

Promovido pela Prefeitura de Jaguariúna, por

meio da Secretaria Municipal de Cultura, o festival contará com uma programação que vai do sertanejo ao rock clássico, passando pelo forró, samba e pagode. A estreia acontece no Bar do Lau, às 20h, com a dupla Rafa e Bordotti, em uma noite voltada ao sertanejo.

O prefeito Davi Neto destacou a importância do evento para a economia local e o bem-estar da população. “Esse festival é uma forma inteligente de movimentar nossa cidade no inverno. Estamos oferecendo cultura de quali-

dade, fortalecendo nossos artistas e atraindo o público para o comércio local, gerando renda e fomentando o turismo”, afirmou o prefeito.

A programação segue por toda a segunda quinzena de julho e avança até o começo de agosto. Um dos diferenciais da edição deste ano é justamente a descentralização das atrações, que estarão distribuídas por diferentes bairros e estabelecimentos. O objetivo, segundo o secretário de Cultura Celso Lauro, é democratizar o acesso à cultura e tornar Jaguariú-

na ainda mais acolhedora durante o inverno.

“Queremos que a cultura esteja presente em todos os cantos da cidade. O Festival de Inverno é mais do que entretenimento: é uma ferramenta de inclusão cultural e um incentivo direto aos nossos empreendedores locais”, afirmou Celso Lauro.

Além das apresentações musicais, o festival também inclui ações como a Feira Noturna no bairro Florianópolis, que acontece neste sábado, dia 19 de julho, a partir das 17h, com gastronomia, artesanato e atrações locais.

Confira a programação:

Dia 17/07 - Rafa e Bordotti (Sertanejo) – às 20h (Bar do Lau)

Dia 18/07 - Pearl Jam Cover (Rock 90) – às 20h (Botequim da Estação)

Dia 19/07 - André Bueno (Sertanejo) – às 13h (Villa Maria Gastronomia)

Dia 19/07 - Feira Noturna no Bairro Florianópolis – às 17h

Dia 20/07 - Pura Opção (Pagode) – às 17h (Bar dos Lagos)

Dia 24/07 - Isaac Santana (Forró Sertanejo) – às 20h (Villa Gourmet)

Dia 25/07 - Elvis Tribu-

te (Banda Dissidência) – às 20h (Sô Raiz)

Dia 26/07 - Incendeia (Pagode) – às 13h (Nosso Quintal)

Dia 27/07 - Juninho Lima (Sertanejo, Pagode, Reggae) – às 17h (No Barzinho)

Dia 31/07 - The Fathers (Classic Rock) – às 19h (1 Poco Loco)

Dia 01/08 - Tony Viola (Sertanejo) – às 19h (Bar do Durante)

Dia 02/08 - Diz no More (Classic Rock) – às 20h (Alecrim)

Dia 03/08 - Samba da Dany (Roda de Samba) – às 17h (Stop Jaguary)

Jaguariúna recebe o projeto ‘Caixola Recicla’ com teatro, cinema e oficina de sustentabilidade

Nos dias 18 e 19 de julho, sexta e sábado, Jaguariúna será palco do Projeto Caixola Recicla, iniciativa gratuita que une arte e sustentabilidade, realizada pelo Grupo Teatro a Bordo com apoio da Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Cultura.

A programação começa na sexta-feira (18), com o “Cortejo de Chegança”, que percorrerá escolas e ruas da cidade com intervenções artísticas e convites in-

terativos à população. No mesmo dia, às 15h, será realizada a oficina “Bonecos Brincantes” na Associação Adesol (Rua George Teodoro, 217 – Jardim Finoteli), voltada a alunos da rede pública.

No sábado (19), o Parque Santa Maria recebe as atrações a partir das 16h30. A primeira apresentação será o espetáculo infantil “A Princesa e o Gigante”, seguido às 17h30 por uma mostra de talentos locais com o Coletivo

Cultura Independente, grupos teatrais da cidade, Madrigal Maestro Antônio Fraga e o curta “Na Roça”, de Renan Feitosa.

Às 18h30, haverá uma sessão de curtas-metragens, e, encerrando a noite, às 19h, o espetáculo Caixola Recicla transforma lixo em arte ao abordar de forma lúdica temas como consumo consciente e reciclagem. No elenco estão Cida Cunha, Dani Rosa, Diego Andrade, Zero Beto e Renato An-

tônio.

O projeto é viabilizado pela Lei Federal de Incentivo à Cultura, apresentado pelo Ministério da Cultura e NTS – Nova Transportadora do Sudeste. Jaguariúna integra a itinerância por cerca de 20 cidades paulistas.

Confira a programação:

Projeto ‘Caixola Recicla’ – Em Jaguariúna

Dia 18 de julho, sexta-feira:
Das 9h às 11h e das

14h às 16h – Cortejo de Chegança nas escolas

17h – Cortejo de Chegança nas ruas

+ Oficina de Reciclagem “Bonecos Brincantes”

Local: Associação Adesol

(R. George Teodoro, 327 – Jardim Finoteli.)

Dia 19 de julho, sábado:

16h30 – Espetáculo “A Princesa e o Gigante”

Duração – 60 minutos. Classificação – Livre

17h30 – Apresentação dos artistas locais

“Show de Variedades do Coletivo Cultura Independente”

18h30 – Cinema / Sessão de Curtas-Metragens

19h30 – Espetáculo “Caixola Recicla” (com tradução em Libras)

Duração – 60 minutos. Classificação – Livre

Local: Parque Santa Maria (R. José Alves Guedes, 1003 – Jardim Sônia)

Atividades gratuitas.

■ ESPORTES:

Amadorzão movimentou o fim de semana esportivo em Jaguariúna

Campeonato tem sequência neste final de semana com 12 jogos agendados pelas séries Ouro e Prata

O Campeonato Amador de Futebol – Amadorzão 2025, promovido pela Secretaria de Esportes, Juventude e Lazer de Jaguariúna tem sequência neste final de semana com 12 jogos agendados pelas séries Ouro e Prata.

É a quarta rodada da 1ª fase da competição. Confira a agenda:

Taça Prata – 4ª Rodada – Sábado, dia 19
Américo Tonietti (Roseira de Baixo)

14hs – Guedes x Inter e 16hs – Pinheiros x União RC

Altino Amaral (Roseira de Cima)

14hs – Cruzeiro x Bom Jardim e 16hs – Máfia x Black Lightning

Taça Prata – 4ª Ro-

dada – Domingo, dia 20

Américo Tonietti (Roseira de Baixo)

8hs – Cruzeiro x Vitória e 10hs – Cachorros da Neblina x Roseira de Baixo

Altino Amaral (Roseira de Cima)

8hs – Jardim Eliza x Vila Nassif e 10hs – Amigos do Floripa x Atlético Curva Nove-

ta

Taça Ouro – 4ª Rodada – Sábado, dia 19
Campo do Azulão

15hs – Aliança x Vila São José e 17hs – Engra x Beira Rio

Taça Ouro – 4ª Rodada – Domingo, dia 20

Campo do Azulão
8hs – Peralta x Audaz e 10hs – Fantasma do Morro x Coringão



Companhia de Dança de Jaguariúna conquista 9 premiações no 24º Valinhos em Dança



A Companhia de Dança da Escola das Artes de Jaguariúna brilhou no palco do 24º Valinhos em Dança, realizado nos dias

9, 11 e 12 de julho, na cidade de Valinhos. Com um total de 11 coreografias apresentadas, o grupo conquistou nove premiações

em diferentes categorias, reafirmando seu talento e dedicação à arte do movimento.

O festival reuniu companhias e escolas de dança de várias cidades do estado, promovendo apresentações nas mais diversas modalidades e faixas etárias. Jaguariúna se destacou com um repertório variado e consistente, que emocionou o público e agradou aos jurados.

Entre os destaques individuais, a jovem Maria Giulia conquistou o 1º lugar com o

solo Ainda em Mim, na categoria Estilo Livre Juvenil. Outro grande momento foi o desempenho de Tudo que Não Disse, que levou o 2º lugar como conjunto na categoria Estilo Livre 18+, assim como Pijamas e Passos, na categoria Estilo Livre Júnior B.

A sensibilidade artística e a técnica apurada das bailarinas também foram reconhecidas nas coreografias solo. Maria Fernanda garantiu o 3º lugar na Variação de Repertório Infantil com a clássica Prince-

sa Florine. As bailarinas Amy, Fernanda e Maiara também levaram prêmios com seus solos em Estilo Livre 18+, mostrando a força das intérpretes de Jaguariúna.

Confira as coreografias premiadas:

Pequenas Navegantes – 3º lugar – Conjunto Infantil Clássico Livre

Princesa Florine – 3º lugar – Variação de Repertório Infantil (solista Maria Fernanda)

Pijamas e Passos – 2º lugar – Conjunto

Estilo Livre Júnior B – 2º lugar – Conjunto Estilo Livre 18+

Ainda em Mim – 1º lugar – Solo Estilo Livre Juvenil (solista Maria Giulia)

Entre Vínculos e Desalinhos – 3º lugar – Solo Estilo Livre Juvenil (solista Amy)

Além da Tempestade – 2º lugar – Solo Estilo Livre 18+ (solista Fernanda)

Ventania – 3º lugar – Solo Estilo Livre 18+ (solista Maiara)

Charme Disfarçado – 3º lugar – Duo Estilo Livre Juvenil

Botequim e Ponte Preta são os finalistas do Municipal de Futsal Veteranos

Foram realizados neste domingo, 13, no Ginásio do Azulão, os dois jogos semifinais do Campeonato Municipal de Futsal Veteranos 2025, organizado pela Secretaria Municipal de Juventude, Esportes e Lazer da Prefeitura de Jaguariúna.

No primeiro confronto o time do Botequim, líder da competição, goleou o Engra por 9 x 0, garantindo a primeira vaga para a final.

Na sequência, em jogo muito equilibrado, a Ponte Preta ven-

ceu o Olímpico por 6 x 5 também confirmando a equipe para a grande decisão que acontece no próximo domingo, dia 20. A entrada é gratuita.

Pelo regulamento da competição, os tempos da partida final serão cronometrados (reló-

gio parado sempre que a bola não estiver em jogo, seja por saídas na lateral e linha de fundo, faltas, ou outras interrupções). Empate leva a decisão para os pênaltis.

Final domingo (20): Ginásio do Azulão, 9h, Botequim x Ponte Preta



Fundo Social de Jaguariúna realiza formatura das alunas do curso de Corte e Costura

Em uma cerimônia marcada por emoção e conquistas, o Fundo Social de Solidariedade de Jaguariúna realizou nesta terça-feira, 15 de julho, a formatura das alunas do curso de Corte e Costura. O evento foi realizado no Gabinete da Prefeitura de Jaguariúna, localizado na Fazenda da Barra, e celebrou a conclusão do curso iniciado em 14 de abril.

Ao todo, 35 alunas – das turmas iniciante e avançado – receberam seus certificados

de conclusão, simbolizando não apenas o fim de um ciclo de aprendizado, mas também o início de novas oportunidades profissionais.

A solenidade contou com a presença do prefeito Davi Neto, da presidente do Fundo Social, Bernadete Hilario, da secretária de Assistência e Desenvolvimento Social, Silvia Verona, além das professoras responsáveis pelo curso e das formandas.

Durante o evento,

o prefeito Davi Neto parabenizou as alunas pela dedicação e destacou a importância dos cursos profissionalizantes oferecidos pelo município. “Capacitar as pessoas é uma forma de garantir autonomia, geração de renda e dignidade. Vocês nos orgulham muito. Precisamos, como poder público, dar oportunidades, e é isso que fazemos com esses cursos, que vão continuar. Parabéns”, afirmou.

A presidente do

Fundo Social, Bernadete Hilario, também celebrou o momento. “É com muito orgulho que entregamos hoje os diplomas do curso de Corte e Costura. Que seja apenas o começo de uma grande trajetória para vocês”, afirmou.

A formanda Maria Gelsa Damasceno dos Santos, que havia acabado de receber seu certificado de conclusão do curso para iniciantes, também comemorou o momento. “Eu gosto de me pro-

fissionalizar para ter qualidade naquilo que eu estou fazendo”, disse ela, que já fez tam-

bém os cursos de gastronomia e de estética.

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

SIGG Coleção de Chef

VEM AÍ

A COLEÇÃO DO ANO!

Feder Juedes

EXCLUSIVO PARA CLIENTES Club Plus Sabores

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>CAFÉ TERRA DA GENTE ALMOFADA 500G</p> <p>DE R\$ 20,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,99</p> | <p>MACARRÃO CASA DE MÃE SÊMOLA 500G</p> <p>DE R\$ 3,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,99</p> | <p>CÁPSULAS 3 CORAÇÕES SABORES COM 10 UNIDADES</p> <p>DE R\$ 22,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 17,90</p> | <p>KIT HEINZ 1 KETCHUP E 1 MAIONESE 397G/390G</p> <p>DE R\$ 39,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 29,90</p> | <p>KIT MACARRÃO INSTANTÂNEO NISSIN LÁMEN GALINHA CAPIRA 480G COM 6 UNIDADES</p> <p>DE R\$ 2,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 14,94</p> |
| <p>CREME DE LEITE NESTLÉ TP 200G</p> <p>DE R\$ 5,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 4,69</p> | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ TODDY SACHÊ 700G</p> <p>DE R\$ 16,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 14,90</p> | <p>BATATA PRINGLES ORIGINAL, CHEDDAR E BACON, CREME E CEBOLA OU CHURRASCO 104G/105G/109G</p> <p>DE R\$ 12,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 9,90</p> | <p>LEITE CONDENSADO CEMIL TP 395G</p> <p>DE R\$ 7,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 5,99</p> | <p>PÃO DE MEL PANCO COBERTO COM CHOCOLATE 200G</p> <p>DE R\$ 11,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 8,99</p> |
| <p>MARGARINA QUALY COM SAL 500G</p> <p>DE R\$ 9,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 6,99</p> | <p>IOGURTE DANONE SABORES 1,25KG</p> <p>DE R\$ 19,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 15,98</p> | <p>ESFIIHA BIG BOCA SABORES 390G EXCETO FRANGO E SORTIDAS</p> <p>DE R\$ 19,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 15,90</p> | <p>REQUEIJÃO CREMOSO POÇOS DE CALDAS TRADICIONAL 400G</p> <p>DE R\$ 17,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 15,90</p> | <p>MINI CHICKEN PERDIGÃO TRADICIONAL 1KG</p> <p>DE R\$ 34,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 26,90</p> |
| <p>SALSICHA SEARA KG</p> <p>DE R\$ 8,90</p> | <p>HAMBÚRGUER SEARA TEXAS BURGER 672G</p> <p>DE R\$ 20,79</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 18,90</p> | <p>PÃO DE QUEIJO TATI MINAS TRADICIONAL 400G</p> <p>DE R\$ 8,89</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 6,99</p> | <p>LINGUIÇA TOSCANA FRIMESA PACOTE 600G</p> <p>DE R\$ 13,90</p> | <p>FRALDAS DESCARTÁVEIS HUGGIES TRIPLA PROTEÇÃO HIPER M92 / G78 / XG66 / XXG66</p> <p>DE R\$ 99,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 79,98</p> |
| <p>DESODORANTE REXONA FRAGRÂNCIAS AERO 150ML</p> <p>DE R\$ 18,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 14,98</p> | <p>LAVA-ROUPAS EM PÓ TIXAN YPÊ PRIMAVERA CAIXA DE 2,2Kg</p> <p>DE R\$ 24,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 19,98</p> | <p>PAPEL HIGIÊNICO MILI NEUTRO FOLHA TRIPLA 20 METROS COM 12 ROLOS</p> <p>DE R\$ 23,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 19,98</p> | <p>REFRIGERANTE PEPSI TRADICIONAL OU BLACK PET 2 LITROS</p> <p>DE R\$ 6,99</p> | <p>CERVEJA BRAHMA DÚPLO MALTE LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 3,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 3,19</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p> |
| <p>CERVEJA AMSTEL LATA 350ML</p> <p>DE R\$ 3,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 2,99</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p> | <p>VINHO CHILENO HOTE 750ML</p> <p>DE R\$ 29,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 19,90</p> | <p>VODKA ABSOLUT IMPORTED 1 LITRO</p> <p>DE R\$ 109,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 79,90</p> | <p>LICOR 43 ORIGINAL 700ML</p> <p>DE R\$ 159,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 139,90</p> | <p>WHISKY PASSPORT 1 LITRO</p> <p>DE R\$ 59,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ 49,90</p> |

ASA DE FRANGO
KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ **12,99**

COXINHA DA ASA DE FRANGO SADIÁ
PACOTE ZIP 1KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ **15,90**

BISTECA SUÍNA DO LOMBO
KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ **17,90**

PALETA BOVINA
KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ **34,90**

CONTRAFILÉ BOVINO GRILL
KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ **49,90**

Sabores do **MERCADÃO**

• fresquinhos • Secos & Molhados

FRUTAS SECAS, CASTANHAS, AZEITONAS E MUITO MAIS.

SEÇÃO DE TEMPEROS, CHÁS, ERVAS, ESPECIARIAS, CONSERVAS E MUITO MAIS.



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 Nº1.287 / Sala 03 - Centro

GPP 25 ANOS

Red Eventos

produções eventos

**26
JUL**

PAGONEJO BÃO
• ALEXANDRE PIRES •

**26
// JULHO**
ABERTURA AS 21H
SHOW AS 22H

Red Eventos
agoraingressos

**02
AGO**

CAPITAL INICIAL
ACUSTICO JAGUARUINA 25 ANOS

02 de Agosto
ABERTURA AS 20H
SHOW AS 21H

Red Eventos
agoraingressos

Shows em Campinas

**18
JUL**

BLOCO NA RUA
NEY
MATOGROSSO
EM CAMPINAS

18. JULHO
SEXTA
ABERTURA AS 21H
SHOW AS 22H

ROYAL PALM HALL

agoraingressos

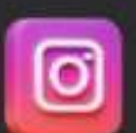
**19
JUL**

TOUR | 2025
RQUIA NOVA

19
JULHO

CAMPINAS - SP
ROYAL PALM HALL

ticketmaster



@GPPRODUCOESEVENTOS



GP PRODUÇÕES & EVENTOS.

WWW.GPPRODUCOES.COM.BR