

Jaguariúna apresenta Circuito Country a representantes do turismo regional

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, promoveu nesta terça-feira, dia 28 de outubro, uma

visita técnica e apresentação do Circuito Country de Jaguariúna para integrantes do Campinas e Região Convention & Visitors Bureau (CRCVB), entidade que coordena

ações de turismo na Região Metropolitana de Campinas (RMC). A iniciativa teve como objetivo mostrar o potencial turístico e econômico do município dentro do segmento

country, destacando experiências, empreendimentos e produtos que reforçam a identidade de Jaguariúna como referência nacional nesse estilo de vida.



Pág. 3.

Jaguariúna inaugura monumento Nabor de Moraes, ex-combatente da Revolução de 1932



Jaguariúna inaugurou o monumento em homenagem a Nabor de Moraes, soldado jaguariunense morto durante a Revolução Constitucionalista de 1932. O monumento está localizado no

Parque Linear, próximo à academia ao ar livre.

A cerimônia contou com a presença de autoridades locais e estaduais e representantes do Exército. A homenagem ao ex-combatente

é uma iniciativa do Portal Trincheiras de Jaguariúna e da Comissão Pró-Monumento, com apoio da Prefeitura de Jaguariúna por meio da Secretaria Municipal de Cultura.

Pág. 7.

Voluntários intensificam campanha para concluir restauro da Matriz Centenária de Jaguariúna

A comissão responsável pelo restauro da Matriz Centenária de Jaguariúna, um dos principais marcos culturais e simbólicos da cidade, lançou um apelo direto à comunidade e às indústrias instaladas

no município para que contribuam financeiramente com a continuidade das obras. O grupo, formado por Galvão Queiroz, Terezinha Marion e Tomaz de Aquino Pires — professor da rede municipal

de ensino por décadas e coordenador da Casa da Memória — intensifica a campanha e considera o momento crucial para garantir a preservação do principal monumento histórico de Jaguariúna.

Pág. 7.

Fundo Social recebe 806 Kg de alimentos do Encontro de Carros Antigos

O Fundo Social de Solidariedade de Jaguariúna recebeu nesta quarta-feira, dia 29 de outubro, a doação de 806 quilos de alimentos arrecadados durante o Encontro Anual de Carros Antigos, realizado no último fim de semana na cidade. A ação solidária fez parte da programação do evento, que reuniu colecionadores, expositores e apaixonados por veículos clássicos de toda a região. Os alimentos doados pelos organizadores serão destinados às famílias em situação de vulnerabilidade atendidas pelo Fundo Social.

Pág. 4.

Projeto leva arte e encantamento às crianças da rede municipal de Jaguariúna

Os alunos da EMEI “Castelinho Encantado” tiveram a oportunidade de vivenciar momentos de arte, cultura e encantamento nesta terça-feira, dia 28 de outubro, com o projeto BuZum de teatro itinerante de bonecos. Patrocinada pela concessionária Renovias, a iniciativa conta

com apoio da Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Educação. O BuZum! é um teatro que percorre o Brasil levando diversão e conhecimento a crianças de diferentes regiões, despertando nelas o interesse pela imaginação, expressão e pelas artes cênicas.

Pág. 4.

Arte floral é tema de curso gratuito promovido pela Prefeitura de Jaguariúna

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, está com pré-inscrições abertas para o curso gratuito de “Arte Floral”. A capacitação é resultado de uma parceria com o

Ceaflor, mercado atacadista de flores, plantas e acessórios florais instalado na cidade, e contará com carga horária total de 8 horas. As aulas serão realizadas em período a ser definido, com turmas no turno da manhã ou da tarde.

Pág. 5.



Finados mantém relevância no calendário do setor de flores e plantas ornamentais

Pág. 7.

Próxima rodada do Campeonato Municipal de Futsal movimentada Jaguariúna neste final de semana



O Campeonato Municipal de Futsal Amador de Jaguariúna segue com nova rodada a partir desta quinta-feira, 30 de outubro, trazendo 15 confrontos distribuídos entre as categorias Taça Prata e Taça Ouro. A

competição, organizada pela Secretaria Municipal de Juventude, Esportes e Lazer, vem reunindo dezenas de equipes locais e promovendo a integração esportiva na cidade. O sábado (1º) será o dia com maior

número de partidas, com nove jogos pela Taça Prata. No Ginásio do Azulão, a programação começa às 13h com Aliança JR x Beira Rio B e segue até as 18h com o duelo entre Expressinho e Vila São José.

Pág. 6.

Máfia e Unidos do Floripa vencem e dividem liderança do Superveteranos em Jaguariúna

A quinta rodada do Campeonato Municipal de Futebol Superveteranos 2025 movimentou o domingo (26) em Jaguariúna com três partidas e muitos

gols. Os destaques ficaram por conta das vitórias das equipes Máfia e Unidos do Floripa, que agora lideram a competição com 10 pontos cada, além da goleada his-

tórica do Engra, que venceu por 10 a 0. No Ginásio do Azulão, o Engra atropelou o Cruzeiro Veterano com um placar de dois dígitos: 10 a 0.

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



COLLIES E O RISCO INVISÍVEL: POR QUE ALGUNS PETS REAGEM MAL A MEDICAMENTOS COMUNS



Collies, Border Collies, Pastores de Shetland e outras raças pastorais são conhecidas por sua inteligência, beleza e sensibilidade. O que muitos tutores não sabem, porém, é que esses cães podem ter uma mutação genética que os torna extremamente vulneráveis a medicamentos de uso comum. Essa condição, relacionada ao gene MDR1, pode fazer com que o organismo do animal não consiga bloquear o acesso de substâncias tóxicas ao cérebro, gerando sintomas neurológicos graves e, em casos extremos, até risco de morte.

A mutação interfere no funcionamento da glicoproteína P, que atua como um verdadeiro “filtro” entre a corrente sanguínea e o cérebro. Sem essa proteção, fármacos usados para vermifugação, controle de pulgas, diarreia e até alguns antibióticos podem se tornar perigosos. Não se trata de uma reação alérgica, mas de uma deficiência genética silenciosa, que passa despercebida até o uso do medicamento.

Caro leitor, é fundamental entender que não estamos falando de um problema raro. Estudos mostram que mais de 30% dos Collies testados em algumas regiões carregam a mutação, o que faz do teste genético para MDR1 uma ferramenta essencial na medicina veterinária

preventiva. Ele pode ser feito com uma amostra de saliva ou sangue, e o resultado permite que o veterinário escolha medicamentos seguros, evitando riscos desnecessários.

É importante reforçar que, mesmo em situações simples como uma vermifugação ou uma cocieira de pele, automedicar o pet amado pode ser extremamente perigoso. Comportamentos como sonolência excessiva, desequilíbrio, tremores ou salivação após uso de remédios devem ser levados imediatamente à atenção profissional.

No Clube Buddy, essa atenção contínua faz parte do cuidado. O acompanhamento veterinário online e a orientação individualizada oferecem segurança e tranquilidade para os tutores, especialmente os de raças mais sensíveis. Ter esse suporte ao alcance de uma mensagem faz toda a diferença quando o assunto é saúde preventiva.

Por fim, a melhor forma de proteger seu cão é com informação, orientação de confiança e escolhas conscientes. Testar, prevenir e acompanhar: esse é o tripé do cuidado real. Porque amar também é conhecer as particularidades de quem depende de você — e estar ao lado deles, com carinho e ciência, ao longo de toda a vida.

OAB Subseção Jaguariúna
Subsede Santo Antônio de Posse

Assistência Judiciária Gratuita: Seu Direito ao Acesso à Justiça



A assistência judiciária gratuita é um dos pilares do Estado Democrático de Direito.

Em muitos municípios do Estado de São Paulo, a população que não tem condições financeiras de pagar um advogado pode contar com a advocacia conveniada, fruto do Convênio de Assistência Judiciária firmado entre a OAB/SP (Ordem dos Advogados do Brasil – Seção de São Paulo) e a DPE/SP (Defensoria Pública do Estado).

Esse serviço funciona como uma forma de advocacia pública complementar, destinada especialmente às cidades que ainda não possuem unidade própria da Defensoria Pública instalada.

Como funciona o convênio OAB/DPE?

O Convênio OAB/DPE permite que advogados e advogadas particulares prestem atendimento jurídico gratuito às pessoas que comprovem hipossuficiência econômica, ou seja, que não podem arcar com as despesas de um processo ou com honorários advocatícios.

Esses profissionais são nomeados pela OAB local, após triagem e aprovação do caso. Eles acompanham o processo judicial do início ao fim, com a mesma dedicação e responsabilidade que um advogado particular contratado.

Quem pode ser atendido?

Pessoas que comprovem renda familiar compatível com os limites de assistência judiciária gratuita; Não tenham patrimônio significativo que permita custear o processo;

Informações sobre atendimento:

Em Santo Antônio de Posse, as triagens ocorrem:

- Quartas e sextas-feiras

- Horário do assistido: 8h40

- Início do atendimento jurídico: 9h30

Em Jaguariúna, ocorrem:

- Segundas, quartas e sextas-feiras

- Horário do assistido: 8h30

- Início do atendimento jurídico: 9h30

Etapas do Atendimento

Após a apresentação dos documentos e aprovação da triagem financeira, o assistido será atendido por um advogado para análise da viabilidade jurídica do caso. Se deferido, o assistido então receberá a nomeação do advogado, que pode ter escritório em de Santo Antônio de Posse ou Jaguariúna, não há escolha, a nomeação é aleatória pelo sistema.

A importância da declaração verídica de renda

A análise de renda é contínua — pode ser revista mesmo durante o andamento do processo. Havendo suspeita de fraude, o advogado pode renunciar a ação.

Importante: A prestação de informações falsas na triagem configura crime e pode causar cancelamento da nomeação a qualquer tempo, inclusive no curso do processo.

Áreas para nomeação

A assistência pode ser solicitada em ações nas áreas de Família; Saúde; Infância, Cível, Criminal, dentre outras. Não há atendimento para ações trabalhistas, previdenciárias, eleitoral ou procedimentos administrativos.

Considerações Finais

A OAB Jaguariúna e Santo Antônio de Posse conta com uma Comissão de Assistência Judiciária especializada, pronta para esclarecer dúvidas sobre documentação, triagens, prazos e critérios. O acesso à Justiça começa com informação correta e apoio jurídico confiável.

□ Texto elaborado por: Mariana Erjautz Borges Lauer Lara - Presidente Comissão de Assistência Judiciária da 232ª Subseção da OAB/SP – Jaguariúna e Santo Antônio de Posse.

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

BARÃO DE ATALIBA NOGUEIRA HISTÓRIA EM SEUS BAÚS

BARÃO DE ATALIBA NOGUEIRA - HISTÓRIA EM SEUS BAÚS

Com a ajuda da historiadora e pesquisadora Sra. Abigail, bisneta do Barão, a Casa da Memória procura resgatar o Passado da Fazenda Santa Úrsula, registrando sua paisagem cultural para estudo da posteridade. Quais personagens que se tornaram conhecidos no estado e país, desfrutando de tempos memoráveis no Velho Jaguari? Convém revelar nossas descobertas a todos. Jaguariúna ainda não conhece o seu Passado! Surpresa saber que Ela foi namorada de Alberto Santos Dumont, o Pai da Aviação. Mas há muito mais coisas! Foi uma poderosa mulher da nossa região. Chamava-se Yolanda de Ataliba Nogueira Penteado, neta do Barão de Ataliba Nogueira que desfrutava de suas férias e infância por aqui. Nasceu em 1903 na fazenda Empyreio em Leme, SP. Estudou em colégio francês “Des Oiseaux”, SP.

Era uma mulher muito à frente de qualquer tempo, dinâmica, culta, corajosa, empreendedora, batalhadora. Moderna e alegre lutava para atingir seus objetivos. Perseguiu-os e os alcançava. Não esmorecia. Aos 17 anos foi namorada de Alberto Santos Dumont. O célebre inventor tinha idade superior à de sua Mãe. Esta não aceitava o namoro e comentava que o fato de voar não justificava o compromisso por causa da idade do gênio. Ele nasceu em 1873, era 30 anos mais velho que a formosa e inteligente jovem. Tinha idade superior à de sua Mãe. Aos 18 anos Yolanda casa-se com Jayme Silva Telles. As famílias abastadas procuravam casar seus filhos com famílias bem posicionadas, de bens, de pessoas cultas e juristas. Porém não foi um casamento feliz. Não demorou chegar à década de 1930 e Ela pediu o divórcio. Para as tradicionais famílias paulistanas, bandeirantes aquilo foi assustador.

Herda a Fazenda Empyreio em Leme. Trabalhou com esmero o paisagístico daquela propriedade tornando-a ainda mais bela, pois era uma criatura dinâmica e empreendedora. Tinha o sangue do Barão de Ataliba Nogueira, um dos que realizaram a criação da Cia Mogiana de Estradas de Ferro e tinha projeto da construção de nova ferrovia passando por Mogi das Cruzes para levar o café ao Porto de Santos, já aprovado pelo grande Im-

perador D. Pedro II. A Proclamação da República pôs fim ao seu projeto. Por isso o Barão exilou-se voluntariamente com a família, por vários anos em Paris. Os filhos, os netos cresceram testemunhando a inteligência, o dinamismo e o empreendedorismo do Barão. Yolanda transformou a Fazenda Empyreio não só em recreio, mas de lavoura e indústria.

Foi pioneira na fazenda da introdução da fição da seda. Ela casou-se, no México, pela segunda vez com Cicillo (Francisco) Matarazzo Sobrinho. O casal acrescentou sua participação com êxito ao Movimento de Arte Moderna em São Paulo. Pois foram os fundadores e organizadores da Primeira Bienal. Com suas ações em benefício da ARTE transformou-se em relevante personagem na formação da primeira Pinacoteca, das primeiras Bienais e do Museu de Arte Contemporânea. Era sobrinha de Olívia Guedes Penteado. A Casa da Memória tem publicado textos da grande participação e destaque no cenário artístico e cultural da capital paulista desta que foi considerada a madrinha do modernismo do eixo Rio- São Paulo.

Olívia passou infância na Fazenda da Barra e era filha do Barão de Pirapitingui, Tenente Coronel José Guedes de Souza. Duas figuras ligadas à história do Jaguari, de relevante destaque no cenário cultural paulista. O jornalista Assis Chateaubriand escreveu a respeito de Yolanda A. N. Penteado: “Há uma nova estrela no firmamento do Brasil” ...Vamos semear Yolanda pelo Brasil, o que vale dizer, comandos de inteligência e caráter”. Ela foi tema de uma mini série da TV Globo, escrita por Adelaide Amaral intitulada “Um só coração”. Suas memórias são registradas na obra “Tudo Cor de Rosa”.

A Casa da Memória Padre Gomes agradece a escritora, historiadora, autora de livros, amiga Abigail A. Nogueira Moraes Ziggitti por conceder este vasculhar e ajudar a encontrar, aclarando preciosidades nos baús do Barão de Ataliba Nogueira da fazenda Santa Úrsula. Encerrando conversa com Abigail, ela acrescenta: “ Ah! Como seria bom se surgisse uma Yolanda por aqui!” “O Passado não é aquilo que passou, é o (exemplo) que fica do que passou!” “Dr. Alceu de Amoroso Lima. ((exemplo) – grifo de Tomaz, neste contexto).

Tomaz de Aquino Pires.

NEM A MORTE VAI SEPARAR

Morrer é tão natural... ocorre com todos os vivos. Se cumpriu com todos os deveres, seus dias não foram perdidos.

A morte provoca dor, não a dor de aplacar com pomada. É dor que só dói na alma, saudade da pessoa amada.

Podemos rezar, fazer culto, ir à missa ou fazer prece. É dor que ninguém explica por aquele que desaparece.

A separação é coisa simples, pega-se a mala e vai-se embora, mas se separar pela morte dói no peito e a gente chora!

Sei que um dia vou morrer. Você vai ficar preocupado. Mas me faça um último favor: enterrar a quem amo do meu lado.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro À procura de Deus, volume 9 da coleção Mensagens de Fé da Editora O Artífice (editoraoartifice.com.br), em homenagem ao Dia de Finados, que se celebra em 2 de novembro. Todos os livros do autor são filantrópicos.

■ TURISMO:

Jaguariúna apresenta Circuito Country a representantes do turismo regional

A iniciativa teve como objetivo mostrar o potencial turístico e econômico do município dentro do segmento country

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, promoveu nesta terça-feira, dia 28 de outubro, uma visita técnica e apresentação do Circuito Country de Jaguariúna para integrantes do Campinas e Região Convention & Visitors Bureau (CRCVB), entidade que coordena ações de turismo na Região Metropolitana de Campinas (RMC).

A iniciativa teve como objetivo mostrar o poten-

cial turístico e econômico do município dentro do segmento country, destacando experiências, empreendimentos e produtos que reforçam a identidade de Jaguariúna como referência nacional nesse estilo de vida.

Participaram da ação o prefeito de Jaguariúna, Davi Neto, a secretária de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios de Jaguariúna, Mariana Camargo Bruscato, a secretária de Cultura e Turismo de Campinas, Alexandra Caprioli, o presidente do

CRCVB, Luís Felipe Campos Almeida, e o diretor executivo da entidade, Fernando Vernier, além do presidente do Convention Bureau de Jaguariúna, Valdomiro Poliselli Júnior, empresários e representantes do trade turístico regional.

Durante o roteiro, os visitantes conheceram diversos estabelecimentos que integram o Circuito Country, entre eles o The Ranch, o restaurante Na Lenha, a loja Western, o Naga Cable Park, a loja GA e o restaurante Stockyards. O grupo também

participou de um encontro com empreendedoras locais que estão desenvolvendo produtos inspirados na temática country, valorizando a cultura regional e o artesanato local.

“A criação do Circuito Country tem o objetivo reconectar Jaguariúna às suas raízes e, ao mesmo, fomentar o turismo na cidade, gerando mais emprego e renda”, disse o prefeito Davi Neto.

“Fizemos um tour com nomes importantes do turismo regional para conhecerem o nosso

Circuito Country, que oferece essa experiência o ano todo na cidade. Moda, gastronomia, dança, artesãos criativos, circuito equestre e ofícios antigos, como sapateiro, chapeleiro e seleiro fazem do circuito uma descoberta incrível das pratas da casa. Reconhecer esses talentos e o empreendedorismo local foi um dos pontos altos do tour”, disse a secretária Mariana Bruscato.

O município, que recentemente lançou o novo slogan “Jaguariúna – Capital Country do Bra-

sil”, também comemora a conquista do título de Município de Interesse Turístico (MIT), concedido pelo Governo do Estado de São Paulo, reconhecimento que reforça a importância da cidade no cenário turístico paulista.

Com o Circuito Country, Jaguariúna busca integrar diferentes atrativos sob uma identidade única, impulsionando o desenvolvimento econômico e consolidando-se como um dos principais destinos do turismo rural e temático do país.

Vestibulinho: prorrogado prazo para se candidatar a uma vaga nas Etecs

Da Redação

O processo seletivo das Escolas Técnicas Estaduais (Etecs) para o primeiro semestre de 2026 oferta 92.355 vagas distribuídas entre as 228 Etecs e classes descentralizadas do Estado de São Paulo. O interessado em participar deve se inscrever até as 20 horas do dia 7 de novembro, somente pelo site vestibulinho.etc.gov.br. A prova será aplicada no dia 30 de novembro. Para participar, também é necessário pagar uma taxa de participação, no valor de R\$ 29.

As oportunidades

estão disponíveis para quem deseja cursar os Ensinos Médio e Médio integrado ao Técnico, para o modelo de Articulação da Formação Profissional Média e Superior (AMS), bem como para os cursos técnicos – presencial, semipresencial e online – e especializações técnicas.

Para fazer a inscrição no Vestibulinho das Etecs é necessário preencher a ficha eletrônica, o relatório socioeconômico e escolher o curso e a unidade de estudo desejada. Os requisitos mudam de acordo com a modalidade de estudo:

Ensino Médio, En-

sino Médio integrado ao Técnico e AMS: é necessário ter concluído ou estar cursando a 9ª série do Ensino Fundamental.

Cursos técnicos: o candidato deve estar cursando a partir da segunda série ou ter concluído o Ensino Médio.

Especializações técnicas: é necessário ter concluído um curso técnico vinculado – para a Especialização em Gestão de Projetos, o requisito é ter concluído curso técnico ou superior.

Para o curso Técnico em Enfermagem é obrigatório ter 18

anos completos até 31/01/2026.

O candidato deve conferir as regras para participação no Manual do Candidato, disponível na internet. Cursos, vagas e unidades participantes também estão no site vestibulinho.etc.gov.br.

Importante:

É possível efetuar até cinco inscrições diferentes. Para cada uma delas, será gerado um novo boleto. A inscrição só será validada mediante o pagamento da taxa, até o dia 7 de novembro.

As Etecs disponibilizam computadores com

acesso à internet para candidatos que necessitarem de apoio para esta etapa. O interessado deve entrar em contato com a unidade para verificar os horários de atendimento.

Inclusão social

O CPS adota políticas para ampliar o acesso às Escolas Técnicas e Faculdades de Tecnologia. Entre elas está o Sistema de Pontuação Acrescida, que concede bônus de 3% a candidatos afrodescendentes e de 10% àqueles que cursaram integralmente o Ensino Fundamental II em escola pública; quando o estudante se enquadra

nas duas condições, o acréscimo chega a 13%. O processo seletivo também prevê solicitação de condições especiais para candidatos com deficiência, mediante envio de laudo médico, e o uso do nome social para candidatos transgêneros, mediante indicação no formulário e apresentação da documentação exigida.

Em caso de dúvidas, acesse o “Fale Conosco” do site vestibulinho.etc.gov.br ou ligue para a Central de Informações: (11) 3471-4071 (Capital e Grande SP) ou 0800 772 2829 (demais localidades).

Renovias recebe recomendação para certificação de Segurança Viária

Da Redação

Após uma criteriosa auditoria, a Renovias recebeu recomendação da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) para obtenção da certificação ISO 39001/2015 – Sistema de Gestão da Segurança Viária. A norma estabelece requisitos para que organizações públicas ou privadas reduzam mortes e ferimentos graves em acidentes de trânsito.

Ao implementar essa norma, a concessionária adota um processo de análise mais detalhado e contínuo, com foco na identificação e no controle de fatores que

afetam diretamente a segurança de todos que utilizam as rodovias sob sua gestão.

Sempre que necessário, são adotadas ações preventivas e corretivas. Essa iniciativa integra uma estratégia permanente da concessionária para reduzir a quantidade e a gravidade dos acidentes, contribuindo para a diminuição de mortes e lesões graves no trânsito.

A auditoria confirmou que a Renovias atende a todos os requisitos normativos relacionados à gestão de segurança viária, sendo considerada apta para receber a cer-

tificação. Essa conquista representa um passo importante na busca por serviços de excelência e reforça o compromisso da concessionária com seus colaboradores, parceiros, clientes, a comunidade e a Agência de Transporte do Estado de São Paulo (Artesp), reafirmando o padrão de excelência no serviço prestado.

A adoção desse modelo de gestão contribui para que a Renovias se mantenha em conformidade com as leis e regulamentos aplicáveis, reforçando ainda mais o compromisso da concessionária com a re-

sponsabilidade social e corporativa.

Gestão de Qualidade

Desde o ano 2000, a Renovias é certificada na Norma ISO 9001 – Sistema de Gestão da Qualidade e, agora, com a certificação na norma ISO 39001, segue atuando de forma eficiente e responsável, em busca de melhorias constantes em seus processos e sistema de gestão.

“Na Renovias, cada ação que realizamos é baseada nas melhores práticas de gestão em segurança viária e qualidade, sempre alinhada aos requisitos normativos. Essa certificação é mais do

que um reconhecimento, é a comprovação da eficácia do nosso sistema de gestão, da seriedade com que tratamos a segurança de todos. Esse reconhecimento é motivo de grande orgulho, e reafirma o compromisso permanente com a vida” destaca Simone Sandra Quaglio, Supervisora da área de Qualidade da concessionária.

Sobre a Renovias

A malha viária da Renovias liga Campinas, Circuito das Águas e sul de Minas: 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. 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.

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

ORIGINAL
CONFECÇÕES & ESTAMPARIA
original10camisetas@outlook.com

1999217-7771 originalconfeccoes
193891-4545 Guacu Silkscreen

24 anos de Tradição

■ SOLIDARIEDADE:

Fundo Social recebe 806 Kg de alimentos do Encontro de Carros Antigos

A ação solidária fez parte da programação do evento, que reuniu colecionadores, expositores e apaixonados por veículos clássicos de toda a região



O Fundo Social de Solidariedade de Jaguariúna recebeu nesta quarta-feira, dia 29 de outubro, a doação de 806 quilos de alimentos arrecadados durante o Encontro Anual de Carros Antigos, realizado no último fim de semana na cidade. A ação solidária fez parte da programação do

evento, que reuniu colecionadores, expositores e apaixonados por veículos clássicos de toda a região.

Os alimentos doados pelos organizadores serão destinados às famílias em situação de vulnerabilidade atendidas pelo Fundo Social, reforçando o com-

promisso da entidade com a solidariedade e o bem-estar da comunidade jaguariunense.

A presidente do Fundo Social, Bernadete Hilario, agradeceu a iniciativa e destacou a importância da parceria entre eventos locais e ações sociais.

“Gestos como esse

fazem toda a diferença. Agradecemos de coração aos organizadores e participantes do Encontro de Carros Antigos pela generosidade. Cada quilo de alimento arrecadado representa um gesto de amor e esperança para muitas famílias da nossa cidade”, afirmou Bernadete.

Saúde visita 567 residências durante mutirão no Bairro Cruzeiro do Sul

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, realizou no sábado, dia 25 de outubro, o mutirão contra a dengue no bairro Cruzeiro do Sul. A ação, que marcou a retomada dos mutirões de combate ao mosquito *Aedes aegypti* na cidade, mobilizou agentes de saúde e moradores na luta contra a proliferação do mosquito transmissor da dengue, zika, chikungunya e febre amarela.

Durante o mutirão, que ocorreu das 8h às

17h, os agentes de saúde percorreram 567 residências no bairro, oferecendo orientações sobre como eliminar focos de água parada e prevenir novos criadouros do mosquito. Além disso, foi realizada a retirada de entulhos e objetos inseríveis que poderiam acumular água, com a remoção de um caminhão cheio desses materiais.

A ação contou com a colaboração da comunidade, que permitiu o acesso dos agentes em muitas casas. No

entanto, 350 imóveis estavam fechados no momento da visita. Os agentes retornarão a esses locais ao longo da semana para novas tentativas de visita. Em 44 residências, os moradores recusaram a visita, enquanto 24 casas estavam desocupadas no momento da passagem dos agentes.

Nos próximos meses outros bairros da cidade receberão a ação, em datas e serem definidas.

A Secretaria de Saúde reforça a importância de ações contínuas

no combate ao mosquito *Aedes aegypti* e lembra que os mutirões têm um papel fundamental na prevenção da dengue e outras doenças transmitidas pelo mosquito. A redução dos casos de dengue, observada após os mutirões realizados no primeiro semestre, comprova a eficácia dessas iniciativas.

“Esses mutirões são essenciais para mantermos nossa cidade protegida. A colaboração de cada morador é crucial para o sucesso dessa mobilização.



Agradecemos a todos que participaram e reforçamos o pedido de cooperação daqueles que não estavam em casa ou não permitiram

o acesso. O trabalho de conscientização e eliminação dos focos de mosquito é contínuo”, informa a Secretaria de Saúde.

UBSs de Jaguariúna promovem ações de encerramento do Outubro Rosa



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Saúde, realizou nesta segunda-feira, dia 27 de outubro, uma série de atividades nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) Florianópolis e Guedes para marcar o encerramento da campanha Outubro Rosa, mês dedicado à conscientização sobre a prevenção e o diagnóstico precoce do câncer de mama.

Na UBS Florianópolis, pacientes e profissionais participaram da Caminhada Rosa, que percorreu as imediações da unidade em um gesto simbólico de apoio à causa. Após a caminhada, foi promovida uma palestra sobre autocuidado e prevenção, com orientações práticas sobre o autoexame das mamas, identificação de sinais de alerta e manutenção de hábitos saudáveis. O

evento também contou com um café da manhã especial e o sorteio de brindes entre os participantes.

Já na UBS Guedes, a programação contou com uma Roda de Conversa conduzida pelo médico Pedro Júnior da Silva, abordando a importância do diagnóstico precoce e os principais cuidados para a saúde da mulher. A ação foi encer-

rada com um café da manhã de confraternização, reunindo pacientes e colaboradores da unidade.

“Mais do que encerrar uma campanha, nossas ações reforçam a importância do cuidado contínuo com a saúde da mulher e da prevenção ao câncer de mama, um compromisso que deve ser mantido ao longo de todo o ano”, ressaltou a Secretaria de Saúde.

Projeto leva arte e encantamento às crianças da rede municipal de Jaguariúna

Os alunos da EMEI “Castelinho Encantado” tiveram a oportunidade de vivenciar momentos de arte, cultura e encantamento nesta terça-feira, dia 28 de outubro, com o projeto BuZum de tea-

tro itinerante de bonecos. Patrocinada pela concessionária Renovias, a iniciativa conta com apoio da Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Educação.

Nesta quarta-feira (29), o projeto foi apresentado na EMEI “Pingo de Gente” em duas sessões: das 8h30 às 9h30 e das 13h30 às 15h.

O BuZum! é um teatro que percorre o Brasil levando diversão e conhecimento a crianças de diferentes regiões, despertando nelas o interesse pela imaginação, expressão e pelas artes cênicas.



■ OPORTUNIDADE:

Arte floral é tema de curso gratuito promovido pela Prefeitura de Jaguariúna

A capacitação é resultado de uma parceria com o Ceaflo, mercado atacadista de flores, plantas e acessórios florais instalado na cidade



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, está com pré-inscrições abertas para o curso gratuito de "Arte

Floral". A capacitação é resultado de uma parceria com o Ceaflo, mercado atacadista de flores, plantas e acessórios florais instalado na cidade, e contará com

carga horária total de 8 horas. As aulas serão realizadas em período a ser definido, com turmas no turno da manhã ou da tarde.

Para participar, é necessário possuir

o Cartão Cidadão e manifestar interesse via WhatsApp, pelo número (19) 9 8943-9459, ou presencialmente na sede da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios.



Restaurante
Restaurante á 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)



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 2026
UniFAJ



Graduação em

Inteligência Artificial

Certificações contínuas
Ao final de cada semestre, você já sai com uma conquista no currículo.

- Tecnólogo - 2,5 anos
- Bacharelado - 4 anos



[INSCREVA-SE](#)

Prova dia 30/11



Teste & Comprove

que a **Volkswagen**

Virtus

Bônus de até R\$ **17 mil** com seu usado na troca*

+ Taxa Zero



*A escolha da cor do veículo está sujeita a cobrança adicional. Consulte condições comerciais. Válido até 31/10/2025.

Andreta

Rua Gaspare, 1.273 - Jaguariúna/SP

(19) 3837-8400

ESPORTES:

Próxima rodada do Campeonato Municipal de Futsal movimentada Jaguariúna neste final de semana

A competição, organizada pela Secretaria Municipal de Juventude, Esportes e Lazer, vem reunindo dezenas de equipes locais e promovendo a integração esportiva na cidade

O Campeonato Municipal de Futsal Amador de Jaguariúna segue com nova rodada a partir desta quinta-feira, 30 de outubro, trazendo 15 confrontos distribuídos entre as categorias Taça Prata e Taça Ouro. A competição, organizada pela Secretaria Municipal de Juventude, Esportes e Lazer, vem reunindo deze-

nas de equipes locais e promovendo a integração esportiva na cidade.

O sábado (1º) será o dia com maior número de partidas, com nove jogos pela Taça Prata. No Ginásio do Azulão, a programação começa às 13h com Aliança JR x Beira Rio B e segue até as 18h com o duelo entre Expressinho

e Vila São José. Simultaneamente, a quadra da Roseira de Baixo também receberá três confrontos: Cruzeiro x São Cristóvão FC (13h), Rataiada Futsal x Falcões FC (14h) e Resenha x Europa Ferraz (15h).

Já no domingo (2), será a vez da Taça Ouro entrar em quadra no Ginásio do Azulão, com quatro

partidas a partir das 8h: Olímpico x EC Lyon Futsal, Roma Futsal x Revelação, Família Planalto x Sudeste e Beira Rio x Planalto.

A competição tem reunido torcedores e atletas em disputas acirradas e vem se consolidando como um dos principais eventos esportivos do calendário municipal de Jaguariúna.



Máfia e Unidos do Floripa vencem e dividem liderança do Superveteranos em Jaguariúna



Máfia e Unidos do Floripa vencem e dividem liderança do Superveteranos em Jaguariúna

A quinta rodada do Campeonato Municipal de Futebol Superveteranos 2025 movimentou o domingo (26) em Jaguariúna com três partidas e muitos gols. Os destaques ficaram por conta das vitórias das equipes Máfia e Unidos do Floripa, que agora lideram a competição com 10 pontos cada, além da goleada histórica do Engra, que venceu por 10 a 0.

No Ginásio do Azulão, o Engra atropelou o Cruzeiro Veterano com um placar de dois dígitos: 10 a 0.

Na sequência, o Máfia confirmou sua força na competição e derrotou o Cruzeiro do Sul por 7 a 2, consolidando a primeira posição da tabela ao lado do Unidos do Floripa.

Já no campo do

Altino Amaral, a equipe do Unidos do Floripa superou o Independente por 2 a 1 em um confronto direto que mexeu com a parte de cima da tabela.

A próxima rodada, válida pela sexta fase da competição, está prevista para o dia 9 de novembro.

Classificação atualizada:

Altino Amaral	10 pts
2º - Unidos do Floripa	10 pts
3º - Engra	7 pts
4º - Independente	7 pts
5º - Cruzeiro do Sul	5 pts
6º - Guerreiros Unidos	3 pts
7º - Cruzeiro Veterano	0 pts
1º - Máfia	0 pts

Internúcleos de Futsal agita o Parque Serra Dourada em Jaguariúna

O Parque Serra Dourada foi palco, no último sábado (25), da 4ª rodada do Internúcleos de Futsal, competição promovida pela Secretaria de Juventude, Esportes e Lazer de Jaguariúna (SEJEL). O evento envolveu jovens atletas e familiares em um dia de muita convivência, disputas animadas e incentivo ao esporte de base.

Voltado aos alunos do Programa Primeiros Passos, o torneio tem como objetivo integrar os diferentes núcleos de formação esportiva espalhados pelo município, forta-

lecendo o espírito esportivo e a socialização entre os participantes.

As partidas ocorreram nas categorias sub-10, sub-14 e sub-16, com destaque para goleadas e confrontos equilibrados. O time Serra Dourada A venceu por 10 a 0 na sub-10, enquanto na sub-14 a equipe Nova Jaguariúna A bateu o Serra Dourada A por 5 a 2. Já na sub-16, o clássico entre Serra Dourada A e B terminou empatado sem gols.

A próxima e última rodada da fase de classificação será realizada no dia 8 de novembro, no Parque dos Lagos,

com jogos das categorias sub-12 e sub-14.

Resultados da 4ª rodada
 Sub-10
 Serra Dourada A 10 x 0 Serra Dourada B
 Nova Jaguariúna A 0 x 6 Nova Jaguariúna B
 Serra Dourada C 1 x 2 Azulão
 Sub-14
 Azulão A 1 x 2 Florianópolis
 Nova Jaguariúna B 0 x 3 São José
 Serra Dourada B 1 x 5 Roseira
 Serra Dourada C 4 x 1 Azulão B
 Nova Jaguariúna A 5 x 2 Serra Dourada A
 Sub-16
 Florianópolis 4 x 1



Roseira

Serra Dourada B 0 x 0 Serra Dourada A



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

■ HOMENAGEM:

Jaguariúna inaugura monumento Nabor de Moraes, ex-combatente da Revolução de 1932

A cerimônia contou com a presença de autoridades locais e estaduais e representantes do Exército



Jaguariúna inaugurou o monumento em homenagem a Nabor de Moraes, soldado jaguariunense morto durante a Revolução Constitucionalista de 1932. O monumento está localizado no Parque Linear, próximo à academia ao ar livre.

A cerimônia contou com a presença de autoridades locais e estadu-

ais e representantes do Exército.

A homenagem ao ex-combatente é uma iniciativa do Portal Trinchiras de Jaguariúna e da Comissão Pró-Monumento, com apoio da Prefeitura de Jaguariúna por meio da Secretaria Municipal de Cultura.

QUEM FOI NABOR

DE MORAES

Nabor de Moraes nasceu na Vila Jaguary, atual Jaguariúna, no dia 12 de maio de 1914, e era filho de Júlio de Moraes e de Olivia de Moraes. Foi reservista do Tiro de Guerra 176 de Campinas, voluntário incorporado à 9ª Companhia do 3º Batalhão do 5º Regimento de Infantaria do Batalhão de Lorena, atual 5º

Batalhão de Infantaria Aeromóvel de Lorena.

Durante a Revolução de 1932, Nabor de Moraes foi destacado para o Setor Túnel da Mantiqueira no dia 16 de julho de 1932, onde participou com heroísmo da batalha e, durante um combate, foi ferido e morreu no dia 31 de agosto de 1932.

Voluntários intensificam campanha para concluir restauro da Matriz Centenária de Jaguariúna

De Jaguariúna

A comissão responsável pelo restauro da Matriz Centenária de Jaguariúna, um dos principais marcos culturais e simbólicos da cidade, lançou um apelo direto à comunidade e às indústrias instaladas no município para que contribuam financeiramente com a continuidade das obras. O grupo, formado por Galvão Queiroz, Terezinha Marion e Tomaz de Aquino Pires — professor da rede municipal de ensino por décadas e coordenador da Casa da Memória — intensifica a campanha e considera o momento crucial para garantir a preservação do principal monumento histórico de Jaguariúna. A prioridade agora é restauro da Torre e da

Centenária

“Estamos enviando ofícios com o apoio da Prefeitura Municipal, da Câmara de Vereadores e da Paróquia Santa Maria, pedindo que as empresas contribuam ajudando a salvar esse patrimônio histórico que é a Matriz Centenária”, afirma Tomaz de Aquino Pires.

Apesar do apoio popular recebido nos últimos meses, muitos representantes do comércio, famílias e empresas ainda não tiveram a oportunidade de contribuir. “Quem ainda não o fez pode assumir agora esse gesto de cidadania, com uma contribuição mensal que não fará falta, mas que fará toda diferença neste momento”, reforça.

Um marco de fé e

identidade

A Matriz começou a ser erguida em 1889, a pedido do fundador da cidade, Coronel Amâncio Bueno, e foi inaugurada em janeiro de 1895, na Praça Umbelina Bueno, marco zero de Jaguariúna. Projetada pelo engenheiro alemão Guilherme Giesbrecht, a igreja reúne elementos do barroco e do gótico alemão, sendo considerada um dos templos mais antigos e singulares do interior paulista.

Tomaz, que há décadas se dedica à preservação da história local, recorda sua ligação pessoal com o templo. “A Matriz é parte da minha vida e da vida de Jaguariúna. Fui batizado ali, meus filhos também. Já fiz campanhas por bancos, por instrumentos, por ventiladores — e hoje, a maior campanha

é pela própria sobrevivência da igreja. Ela é o coração da nossa fé e da nossa história”, relata.

O professor explica que a deterioração provocada por infiltrações, pombas e ação do tempo exigiu um trabalho técnico delicado e caro, executado com recursos limitados. “O telhado foi restaurado, o forro barroco recuperado e a estrutura reforçada com amarras metálicas. Fizemos drenagem ao redor da igreja para eliminar a umidade que destruiu as paredes. Agora faltam a revisão elétrica, o acabamento interno e o restauro da torre principal”, detalha.

Campanha mobiliza voluntários e eventos beneficentes

O restauro vem sendo realizado com muito esforço e poucos recur-

sos. “O primeiro orçamento, em dezembro de 2023, ficou em R\$ 1.050.000. Temos um gasto de cerca de R\$ 30 mil por mês, e até agora só o povo vem ajudando”, explica Tomaz.

Segundo ele, já foram restaurados os rebocos laterais da igreja, o forro barroco alemão, o telhado e o madeiramento original, feitos com madeira de lei em ótimo estado. “O que foi danificado, a gente trocou. Fizemos até uma drenagem no entorno da igreja, porque a umidade subia pelas paredes e estourava todo o reboco.”

Com o telhado e o forro prontos, agora faltam a revisão elétrica, o reforço da alvenaria e o restauro da torre principal, considerada um dos símbolos de Jaguariúna. O grupo também

busca novos voluntários para ajudar na organização de jantares dançantes, rifas e campanhas nas redes sociais, com o objetivo de arrecadar fundos mensais que sustentem o andamento das obras.

As contribuições podem ser feitas por Pix (restauromarcozero@hotmail.com), pelo cofre instalado na Matriz Nova, ou via depósito bancário no Banco do Brasil (Agência 2200-4 / Conta 11.739-0).

Encerradas as missas em 8 de dezembro de 2023, a Matriz segue fechada para celebrações, recebendo apenas visitas técnicas. As atualizações do andamento das obras podem ser acompanhadas pelo perfil @restauromatrizcentenaria, nas redes sociais.

Finados mantém relevância no calendário do setor de flores e plantas ornamentais

Da Redação

Apesar da queda gradual no hábito de levar flores aos cemitérios, o Dia de Finados segue como uma data significativa para o mercado brasileiro de flores e plantas ornamentais. A tradição, hoje mais presente entre pessoas de idade mais avançada, ainda representa cerca de 3% do faturamento anual do setor e ocupa a 6ª posição em volume de produtos comercializados ao longo do ano. O Ibraflor - Instituto Brasileiro de Floricultura — prevê um incremento de 7% nas vendas, em comparação ao ano passado.

No Ceafloor, maior mercado atacadista do segmento no Brasil, produtores especializados

em variedades típicas da data, como crisântemos, kalanchoes e kalandivas, se anteciparam com encomendas e já comercializaram grande parte da produção. A procura por outras flores envasadas também vem crescendo, ampliando o portfólio de produtos associados à data.

Além das mudanças culturais, fatores como o clima extremo e a escassez de mão de obra no campo têm impactado diretamente a produção. Dirceu Hasimoto, da Mix Flores (Atibaia/SP), que atua no Ceafloor, reduziu em 20% sua produção de kalanchoes e kalandivas em relação a 2024. A decisão foi motivada pelo aumento dos custos e pela dificuldade de encontrar trabalhadores,

embora toda a produção já esteja vendida.

“O custo de produção subiu muito e não conseguimos repassar. Por isso, optamos por atender apenas clientes que garantiram a compra. Em Finados, vendemos cerca de cinco vezes mais do que em uma semana comum, mas não temos equipe suficiente para atender toda essa demanda”, explica Hasimoto.

Mesmo diante dos desafios, há quem aposte na expansão. O engenheiro agrônomo e produtor rural Caio Shiroto, da Flora Shiroto, aumentou em 20% a produção de crisântemos no pote 15 e da variedade Bola Belga. “Percebemos um aumento na demanda e decidimos investir

em se reinventar e abastecer o mercado com variedade e qualidade. Além dos tradicionais crisântemos, outras flores envasadas passaram a integrar o portfólio da data, como antúrios e até algumas espécies de plantas verdes. Finados continua sendo uma data relevante para o setor e é trabalhada com dedicação por nossos produtores”, afirma.

Caio destaca, no entanto, que produzir crisântemos para Finados exige atenção especial às variações climáticas. Mesmo com o plantio realizado na mesma época, algumas variedades florescem antes do previsto, enquanto outras atrasam. Para lidar com isso, ele tem investido em tecnologias que ajudam a mitigar os efeitos do clima.

Outro ponto crítico de se produzir para datas especiais, segundo o produtor, é a escassez de mão de obra e a necessidade de reservar áreas

específicas para essa produção sazonal. “A falta de trabalhadores sobrecarrega as atividades semanais, e a estufa fica ociosa em parte do ano, o que eleva os custos. Hoje, o produtor precisa fazer contas e avaliar o que é mais viável para seu modelo de negócio”, conclui.

O presidente do Ceafloor, Antônio Carlos Rodrigues, reconhece o empenho dos produtores

Jornal de Jaguariúna

Expediente

EDITORA JJ LTDA
CNPJ 01.611.958/0001-81

Atendimento

REDAÇÃO (19)99773-8364 / COMERCIAL (19) 99685-4255
Edição digital
E-MAIL: COMERCIAL@LCLIDER.COM.BR

EXCLUSIVO PARA CLIENTES

Spasso Sabores

Colecção de Chef

ATENÇÃO

PERÍODO PARA ACUMULAR SELOS DE DESCONTO: **ATÉ 16/11/2025**

PERÍODO EXCLUSIVO PARA COMPRAR PRODUTOS SIGG COM DESCONTO: **ATÉ 30/11/2025**

REGRAS DE PARTICIPAÇÃO EM:
www.spassosabores.com.br/colecaodechef/regulamento
 IMAGENS ILUSTRATIVAS. PRODUTOS FABRICADOS NA CHINA.

TRAGA JÁ SUAS CARTELAS!

A CADA

R\$ 20,00*

EM COMPRAS

CLIENTE CLUB PLUS RECEBE 1 SELO DE DESCONTO

<p>CAFÉ PRIMAVERA TRADICIONAL OU EXTRA FORTE ALMOFADA 500G</p> <p>DE R\$ 31,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 25,90</p>	<p>PACK MAIONESE HELLMANN'S 500G COM 2 UNIDADES</p> <p>DE R\$ 21,80</p> <p>NESTE PACK A UNIDADE SAI POR R\$ 9,95</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 19,90</p>	<p>TAPIOCA AKIO 320G</p> <p>ECONOMIA DE R\$ 3,99</p> <p>LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>PREÇO DO KIT NO CLUB PLUS R\$ 7,98</p>	<p>TEMPERO MAGGI MEU SEGREDO SABORES 49G</p> <p>ECONOMIA DE R\$ 4,59</p> <p>LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>PREÇO DO KIT NO CLUB PLUS R\$ 9,18</p>	<p>MOLHO BILLY & JACK SABORES 200G</p> <p>ECONOMIA DE R\$ 9,98</p> <p>LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>PREÇO DO KIT NO CLUB PLUS R\$ 19,96</p>
<p>LEITE CONDENSADO CEMIL TP 395G</p> <p>DE R\$ 7,69</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 5,99</p>	<p>CREME DE LEITE AMANHECER TP 200G</p> <p>DE R\$ 3,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 2,79</p>	<p>WAFER NUTELLA B-READY RECHEADO 22G</p> <p>ECONOMIA DE R\$ 5,99</p> <p>LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>PREÇO DO KIT NO CLUB PLUS R\$ 11,98</p>	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ NESCAU SACHÊ 550G</p> <p>DE R\$ 17,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 14,90</p>	<p>BEBIDA LÁCTEA PIRACANJUBA PROFORCE 15G DE PROTEÍNA SABORES 250ML</p> <p>ECONOMIA DE R\$ 8,99</p> <p>LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>PREÇO DO KIT NO CLUB PLUS R\$ 17,98</p>
<p>REQUEIJÃO CREMOSO VIGOR TRADICIONAL OU LIGHT 200G</p> <p>DE R\$ 9,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 7,90</p>	<p>SUCO DE LARANJA XANDÔ PET 900ML</p> <p>DE R\$ 12,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 9,90</p>	<p>MASSA TALHARIM MEZZANI 500G</p> <p>DE R\$ 13,29</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 10,90</p>	<p>BEBIDA LÁCTEA POLPA ELEGÊ SABORES 510G</p> <p>PREÇO UNITÁRIO R\$ 6,99</p> <p>NESTA PROMOÇÃO A UNIDADE SAI POR R\$ 5,00</p> <p>LEVE 2 POR R\$ 10,00</p>	<p>BIG CHICKEN PERDIGÃO TRADICIONAL OU QUEIJO 1KG</p> <p>DE R\$ 36,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 32,90</p>
<p>BATATA PALITO BEM BRASIL CONGELADA 1,5KG</p> <p>DE R\$ 29,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 21,90</p>	<p>MUSSARELA PROMOCIONAL PEÇA OU PEDAÇO CADA 100G</p> <p>DE R\$ 3,99</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 3,69</p>	<p>NUGGETS DE FRANGO SADIA 700G</p> <p>DE R\$ 25,49</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 19,90</p>	<p>FRANGO INTEIRO HOLAMBRA KG</p> <p>DE R\$ 8,99</p>	<p>KIT ELSEVE SHAMPOO + CONDICIONADOR FRAGRÂNCIAS 375ML/170ML</p> <p>DE R\$ 39,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 29,98</p>
<p>DESODORANTE DOVE FRAGRÂNCIAS AERO 150ML EXCETO CLINICAL</p> <p>1ª UNIDADE R\$ 21,99</p> <p>NESTA PROMOÇÃO 2ª UNIDADE SAI POR R\$ 11,90</p> <p>50% OFF NA 2ª UNID.</p>	<p>PAPEL HIGIÊNICO MIRAFIORI FOLHA DUPLA 30 METROS LEVE 12 PAGUE 11</p> <p>DE R\$ 26,98</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 19,98</p>	<p>CAIXA 2,2KG LAVA-ROUPAS EM PÓ OMO LAVAGEM PERFEITA CAIXA 2,2KG</p> <p>DE R\$ 39,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 29,98</p>	<p>REFRIGERANTE GUARANÁ ANTARCTICA PET 2 LITROS</p> <p>DE R\$ 7,99</p>	<p>SUCO DE UVA AURORA GARRAFA 1,5 LITRO</p> <p>DE R\$ 22,59</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 18,90</p>
<p>CERVEJA STELLA ARTOIS PURE GOLD LONG NECK 330ML</p> <p>ECONOMIA DE R\$ 6,89</p> <p>LEVE 6 PAGUE 5</p> <p>PREÇO DO KIT NO CLUB PLUS R\$ 34,45</p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p>PACK CERVEJA ORIGINAL LATA 350ML COM 12 UNIDADES</p> <p>DE R\$ 47,88</p> <p>NESTE PACK A UNIDADE SAI POR R\$ 3,59</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 43,08</p> <p>LIMITE DE 10 PACKS POR CPF</p>	<p>VINHO CHILENO HOTE 750ML</p> <p>DE R\$ 29,90</p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS:</p> <p>R\$ 19,90</p>	<p>KIT RUM BACARDI CARTA BLANCA 700ML LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>ECONOMIA DE R\$ 45,90</p> <p>LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>PREÇO DO KIT R\$ 91,80</p>	<p>KIT WHISKY OLD PARR 1 LITRO LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>ECONOMIA DE R\$ 189,90</p> <p>LEVE 3 PAGUE 2</p> <p>PREÇO DO KIT R\$ 379,80</p>

BISTECA SUÍNA DO LOMBO
CONGELADA KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ 13,99

COSTELINHA SUÍNA
KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ 24,90

MIOLO DA ALCATRA BOVINA
KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ 39,90

FRALDINHA BOVINA
PEÇA A VÁCUO KG

AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM

R\$ 39,90

CONTRAFILÉ FRIGON
PORCIONADO KG

R\$ 44,90

Sabores do **MERCADÃO**

•fresquinhos• Secos & Molhados

FRUTAS SECAS, CASTANHAS, AZEITONAS E MUITO MAIS.

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

■ CLIMA:

Temporal provoca alagamentos em Jaguariúna e prefeito pede colaboração da população

Em vídeo enviado ao Jornal de Jaguariúna, é possível ver parte da Rua Amazonas, em frente ao Campus I da UniFAJ, completamente alagada

Jaguariúna registrou pontos de alagamento após o forte temporal que atingiu a cidade na tarde desta quarta-feira (29). Em vídeo enviado ao Jornal de Jaguariúna, é possível ver parte da Rua Amazonas, em frente ao Campus I da UniFAJ, completamente alagada. Um contêiner de lixo chegou a ser arrastado pela força da água e parou no meio da via.

Outros trechos também apresentaram acúmulo de água, e equipes da Prefeitura foram acionadas para realizar o monitoramento e o atendimento emergencial.

O prefeito Davi Neto publicou uma mensagem nas redes sociais pedindo a colaboração dos moradores para agilizar o atendimento às ocorrências causadas pela chuva.

“Como pudemos ver, nas últimas horas caiu uma chuva muito forte em um curto período de tempo, causando alguns problemas pela cidade. Peço o apoio de todos: se você vir um buraco no asfalto, uma árvore caída ou um alagamento, ligue no 156. Nossas equipes da Secretaria de Obras e da Defesa Civil estão de prontidão para resolver cada situação. Com o apoio

da população, conseguimos chegar muito mais rápido”, afirmou.

O Instituto Nacional de Meteorologia (INMET) já havia emitido um alerta amarelo de perigo potencial para chuvas intensas na região de Campinas, válido até essa quarta-feira (29).

De acordo com o órgão, as cidades podem registrar chuvas de até 30 milímetros por hora e ventos de até 60 km/h, o que representa risco de alagamentos, quedas de árvores, descargas elétricas e interrupção no fornecimento de energia.

Além de Jaguariúna, o alerta também

abrange Amparo, Artur Nogueira, Cosmópolis, Holambra, Itapira, Mogi Guaçu, Mogi Mirim, Santo Antônio de Posse e Pedreira, entre outros municípios da Região Metropolitana de Campinas e do Circuito das Águas.

O alerta amarelo é o mais brando de uma escala que inclui ainda os níveis laranja (perigo) e vermelho (grande perigo), mas exige atenção, especialmente em áreas com histórico de enchentes e queda de árvores.

O INMET orienta que moradores evitem se abrigar sob árvores,



desliguem aparelhos elétricos durante as tempestades e, se possível, evitem circular por áreas de risco. Em caso de emergência, o contato deve ser feito com a Defesa Civil (199) ou com o Corpo de Bombeiros (193).

A previsão é de que o tempo volte a se estabilizar após o fim do alerta, mas as autoridades recomendam que a população siga acompanhando os avisos oficiais e redobre a atenção em pontos críticos da cidade.

Cachorro agredido morre após denúncia de maus-tratos em Jaguariúna

Um cachorro resgatado após uma denúncia de maus-tratos em Jaguariúna morreu nesta terça-feira (28). O animal, um filhote macho, havia sido brutalmente agredido na noite anterior, no bairro Águas do Jaguari, e chegou a receber atendimento emergencial em uma clínica veterinária, mas não resistiu aos ferimentos.

De acordo com o bo-

letim de ocorrência, o crime ocorreu por volta das 18h30 de terça-feira (28). Uma moradora ouviu latidos e gritos de dor vindos de uma casa vizinha e acionou a vereadora Priscila Adabo, conhecida por atuar na causa animal. Ao chegar ao local, Priscila encontrou o cachorro gravemente ferido, com sangramento na cabeça, e o encaminhou para atendimento em

uma clínica da cidade. “Assim que soube, me desloquei até o local, verifiquei a gravidade dos ferimentos e solicitei atendimento urgente. Enquanto isso, permaneci aguardando a chegada da Guarda Municipal, que agiu com prontidão e deteve o agressor”, relatou a vereadora.

A Guarda Municipal de Jaguariúna deteve o suspeito em flagrante.

No imóvel, foram encontradas ferramentas de trabalho — como pá e enxada — que pertenciam ao homem, pedreiro de profissão. Testemunhas acreditam que uma dessas ferramentas possa ter sido usada na agressão.

O caso também foi destacado pelo delegado e deputado Bruno Lima, que também atua na defesa animal,

que classificou o agressor como “covarde” e lamentou a morte do cachorro. “Infelizmente, o cachorro não resistiu aos ferimentos e veio a óbito. Testemunhas contaram que o agressor pode ter usado ferramentas de trabalho, como pá e enxada, para cometer a agressão”, publicou Bruno Lima.

O homem foi preso em flagrante, levado à delegacia e posterior-

mente solto após audiência de custódia.

Abalada com o desfecho, Priscila lamentou a morte do filhote e reforçou a importância das denúncias. “Tem cadeia pra maus-tratos, e eu não vou parar enquanto houver inocentes sofrendo calados”, afirmou em uma das publicações.

Foto: Reprodução/@pri.adabo.pro-tetora

Polícia Militar prende procurado por homicídio em Jaguariúna



Na noite de segunda-feira (27), a Polícia Militar prendeu um homem procurado pela Justiça pelo crime de homicídio, no município de Jaguariúna.

Os policiais foram acionados após uma mulher relatar que

estava sendo ameaçada por seu ex-companheiro por meio de mensagens enviadas por aplicativo.

Ela informou ainda que o autor das ameaças era procurado pela Justiça e indicou o local onde ele estaria

residindo, na região da Chácara Barreiro.

Durante as diligências, os policiais realizaram contato com vizinhos, que apontaram a residência exata do suspeito. Ao ser abordado, o homem confirmou sua identidade

e teve a situação de procurado confirmada pelos sistemas de segurança.

A ocorrência foi apresentada na Central de Polícia Judiciária, onde o indivíduo permaneceu preso e à disposição da Justiça.

OAB Jaguariúna informa fechamento temporário da subsede de Santo Antônio de Posse

A 250ª Subseção OAB de Jaguariúna divulgou comunicado oficial informando o fechamento temporário da sub-

sede de Santo Antônio de Posse entre os dias 20 de outubro e 5 de novembro. A paralisação ocorre em razão do período de

férias da funcionária responsável pelo atendimento no local.

De acordo com a publicação realiza-

da nas redes sociais da OAB Jaguariúna, os atendimentos na unidade serão retomados normalmente a partir do dia 5 de

novembro, com funcionamento às quartas e sextas-feiras, das 8h às 12h e das 13h às 17h.

A OAB reforça que

permanece à disposição para outras informações pelos canais oficiais de atendimento da entidade.

EVENTO:

CNA Jaguariúna Halloween Country 2025

Uma das datas mais tradicionais do calendário da língua inglesa, o Halloween ao longo dos anos tem se tornado uma festa que traz brincadeiras e fantasias para famílias e para jovens e adolescentes

Neste dia 31, sexta-feira, a partir das 17h30, os alunos do CNA Jaguariúna vão celebrar a divertidíssima data do Halloween em uma festa com muita curtição, brincadeiras e comes e bebes.

Uma das datas mais tradicionais do calendário da língua inglesa, o Halloween ao longo dos anos tem se tornado, mais e mais, uma festa que traz as brincadeiras e fantasias para famílias e principalmente

para jovens e adolescentes. E o CNA Jaguariúna, como faz todos os anos, vai receber seus alunos para muita diversão.

“É uma data muito tradicional que no Brasil cresce a cada ano muito pela influência das escolas de idiomas como o CNA. E nossos alunos sempre demandam uma festa para a gente brincar e se divertir”, comenta Silvia Azevedo, diretora do CNA Jaguariúna. “Os alunos inclusive po-

dem trazer amigos, mesmo que não sejam alunos do CNA.”

E neste ano em particular, aderindo à campanha da Prefeitura de Jaguariúna de “Jaguariúna – Capital Country do Brasil”, o tema do Halloween CNA 2025 será o Halloween Country. “Estamos convidando todos os alunos para colocarem adereços do mundo country em suas fantasias e pinturas. É uma forma de divulgar e cons-

cientizar as crianças, jovens e adultos sobre uma campanha tão importante para nossa cidade”, pontua Silvia.

SERVIÇO
CNA HALLOWEEN COUNTRY 2025
Local: CNA JAGUARIÚNA
Rua Amapá, 23/33
– Tel. 19 9 8924-3907
Horário: a partir das 17h30
Ingresso: Reservas na secretaria da escola ou telefone. Valor de R\$ 20,00



Rua Maranhão Será Interditada Nesta Sexta Para Descarregamento De Caixa D'água

A Secretaria de Mobilidade Urbana de Jaguariúna informa que nesta sexta-feira, dia 31 de outubro, um trecho da Rua Maranhão, compreendido entre

a sede do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAEJA), à altura do número 420, e a rotatória da Padaria do Posto, será totalmente interditada para o descarrega-

mento de uma caixa d'água nas dependências da autarquia de abastecimento.

O novo reservatório tem capacidade de 50 mil litros de água e servirá para

abastecer o prédio do SAAEJA, além de melhorar a pressão na região do bairro Bela Vista.

A interdição ocorrerá das 8h às 14h,

período em que o tráfego de veículos estará temporariamente suspenso. Durante esse horário, somente moradores do trecho interditado terão acesso local às suas

residências. A Secretaria pede a colaboração e compreensão dos motoristas e orienta que utilizem rotas alternativas durante o período de fechamento.

Renovias abre duas vagas de emprego para Operador de Tráfego

Da Redação

Mais duas vagas de emprego estão abertas na Renovias, responsável pela malha viária entre Campinas e o Sul de Minas Gerais. A concessionária recebe currículos para a função de Operador de Tráfego até a próxima quinta-feira (30/10). São duas oportunidades com inscrições abertas, uma para a cidade de Mogi Gua-

çu e outra para Casa Branca.

Os candidatos devem encaminhar o currículo para o e-mail vagas@renovias.com.br. Como requisitos, precisam ter concluído o ensino fundamental completo, portar a Carteira Nacional de Habilitação (CNH) na categoria D e residir em Mogi Guaçu ou Casa Branca.

Os profissionais

irão realizar atividades de menor complexidade de inspeção de tráfego e socorro mecânico por meio da operação de veículos da concessionária, como guinchos leves e viaturas de apoio, além de demais atividades pertinentes ao cargo.

Benefícios

A Renovias oferece salário compatível com a função e diversos benefícios:

assistência médica e odontológica, participação nos lucros, previdência privada, seguro de vida, vale-refeição ou alimentação, licença maternidade de seis meses e paternidade de 20 dias, Gympass (academia), auxílio-creche e Day off (folga) no dia do aniversário.

Sobre a Renovias A malha viária da Renovias liga Cam-

pinas, Circuito das Águas e sul de Minas: 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. 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.

Jaguariúna avança nas obras da nova ETA Camanducaia, com quase 50% dos trabalhos concluídos

De Jaguariúna

A obra da nova Estação de Tratamento de Água (ETA) no Rio Camanducaia, realizada pela Prefeitura de Jaguariúna por meio do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Jaguariúna (SAAEJA), atingiu aproximadamente 50% de trabalhos concluídos.

Na quinta-feira, dia 23 de outubro, foi realizada mais uma etapa de concretagem das estruturas da obra. A ETA inaugura um novo capítulo no abastecimento de água do município, pois trata-se da primeira estação de tratamento de água na bacia do Rio Camanducaia, que ampliará a capacidade

de abastecimento da cidade em 60%.

Segundo o SAAEJA, a nova ETA Camanducaia terá capacidade inicial de tratamento de 50 litros por segundo, com possibilidade de expansão para até 150 litros por segundo em sua fase final, reforçando a segurança hídrica da ci-

dade e preparando Jaguariúna para o crescimento sustentável.

Nesta primeira fase, serão implantados dois módulos de 25 litros por segundo cada, totalizando 50 litros por segundo de água tratada – quantidade que permitirá o atendimento de aproximadamente

21.600 pessoas. A entrega da primeira fase, com os 50 l/s de capacidade, está prevista para o final de dezembro deste ano.

A nova estrutura contará com tecnologia moderna e eficiente, sob a fiscalização técnica do SAAEJA, garantindo padrões de qualidade e segurança, e está sendo construída em

área da Prefeitura de Jaguariúna localizada na Estrada Oscar Pereira Dias (JGR 010), em frente à Fazenda da Barra. A obra irá beneficiar diretamente os moradores dos bairros Guedes, Reserva da Barra, Ana Helena, Lago da Barra, Floresta, Santo Antônio do Jardim e Bom Jardim.

30 OUT A 02 NOV
BALNEÁRIO MUNICIPAL

EXPOARTUR 2025



Virtualticket

ticket
CONTROL

GARANTA SEU INGRESSO

<p>30.OUT QUINTA-FEIRA</p> <p>GINO&GENO</p> <p>ENTRADA FRANCA (PISTA E ARQUIBANCADA)</p>	<p>31.OUT SEXTA-FEIRA</p> <p>LEONARDO +JIRAYA UZI</p> <p>ENTRADA FRANCA (PISTA E ARQUIBANCADA)</p>	<p>01.NOV SÁBADO</p> <p>RIO NEGRO &SOLIMÕES+</p> <p>ANTONY&GABRIEL</p>	<p>02.NOV DOMINGO</p> <p>NATANZINHO LIMA+TURMA DO PAGODE</p>
---	---	--	---

REALIZAÇÃO



APOIO



RÁDIOS OFICIAIS



GPP 25 ANOS

produções eventos

RED

Eventos

28 NOV



12 DEZ



27 MAR



Shows em Campinas

22 NOV



19 DEZ



@GPPRODUCOESEVENTOS GP PRODUÇÕES & EVENTOS.

WWW.GPPRODUCOES.COM.BR

16
NOV
DOMINGO

A PARTIR
11:30 - 20:00

2º
PORCO À
PARAGUAIA
COM
COSTELÃO
★ MIX ★



BEBIDAS NÃO
INCLUSAS

CRIANÇAS ATÉ 10 ANOS
NÃO PAGAM



1º LOTE: R\$80,00



JUNINHO LIMA



KÉGRAÇA

RODRIGO
BLANCO

ALMOÇO SERÁ SERVIDO DAS 12H ÀS 16:00

LOCAL: RANCHO PEGORARI

JGR-010 - ESTRADA JAGUARIÚNA / SANTO ANTÔNIO DE POSSE - SP

MAIS INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO

BETINHO: 19 99175-1852

ALEXANDRE: 19 99709-5333

PRIMO: 19 95332-9971

REALIZAÇÃO: AMIGOS

APOIO:





Descubra o paraíso gastronômico na Roça!

Faça sua Reserva!

+55 19 99835-1384

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



Restaurante
Restaurante á 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

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



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



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