

Pedágio entre Campinas e Jaguariúna terá redução a partir de julho com nova concessão

Motoristas que utilizam a Rodovia Governador Adhemar de Barros, no trecho entre Campinas e Jaguariúna, começarão a sentir os efeitos da nova concessão da

Rota Mogiana a partir do dia 1º de julho. A principal mudança inicial será a redução da tarifa de pedágio na praça de Jaguariúna, que passará de R\$ 17,60 para R\$

12,55.

A medida faz parte do novo contrato de operação do corredor que liga Campinas ao Circuito das Águas. Apesar do alívio imediato no bolso dos

motoristas, as melhorias estruturais previstas, como duplicações e implantação de faixas adicionais, não devem ocorrer neste primeiro momento. De

acordo com a Agência de Transporte do Estado de São Paulo, o início da concessão será voltado ao planejamento técnico e à organização das intervenções futuras.

Pág 3.



Jaguariúna estreia nos Jogos Desportivos em busca do enecampeonato



A cidade de Jaguariúna inicia neste fim de semana sua trajetória na edição 2026 dos Jogos Desportivos do Circuito das Águas

Paulista, que terá Serra Negra como sede desta etapa inicial.

A abertura oficial acontece neste sába-

do, dia 11, a partir das 8h, no Ginásio do Discão, contando com uma apresentação especial da ginástica rítmica jaguariunense.

Pág 5.

Jaguariúna recebe Certificação Nacional na Área Social



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, foi contempla-

da com o Selo FNAS 2025 instituído pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome,

através da Secretaria Nacional de Assistência Social e Diretoria-Executiva do Fundo Nacional de Assistência Social.

Pág 4.

OAB Jaguariúna e Santo Antônio de Posse inaugura núcleo da Escola Superior da Advocacia



A OAB Subseção de Jaguariúna e Santo Antônio de Posse inaugurou, na noite de quinta-feira, 9, o núcleo local da Escola Superior da Advocacia, um impor-

tante marco para o fortalecimento da classe e o aprimoramento profissional da advocacia na região.

A ESA é o braço educacional da Ordem dos

Advogados do Brasil, responsável por promover a capacitação contínua, atualização jurídica e aperfeiçoamento técnico dos advogados por meio de cursos.

Pág 7.

McDonald's anuncia em detalhes as "Seleções do Méqui" para Copa do Mundo FIFA 2026



1º Campeonato de Tênis de Jaguariúna tem início neste final de semana

Tem início neste final de semana o 1º Campeonato Municipal de Tênis de Jaguariúna, uma realização da Secretaria de Juventude, Esporte e Lazer (SEJEL).

As disputas serão no Centro de Tênis de Jaguariúna "Gustavo Kuerten" sábado e domingo, dias 11 e 12, envolvendo atletas nas categorias: B (Intermediário), Feminino Livre e Master 60+. As disputas terão início às 06h30.

Pág 5.

A Copa do Mundo FIFA 2026 já começou para o McDonald's! E assim como colecionar álbum de figurinhas e pintar as ruas de verde e amarelo, conhecer

e provar o menu "Seleções do Méqui" faz parte da cultura brasileira em ano de Copa do Mundo.

Um dos momentos

mais aguardados pelos brasileiros a cada quatro anos chegou:

A escalação conta com sete sanduíches que representam os países

Pág 8.



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



RAÇÃO OU COMIDA NATURAL: O QUE REALMENTE É MELHOR PARA O SEU PET?



A alimentação é um dos pilares da saúde dos animais e, cada vez mais, tutores têm buscado entender o que realmente é melhor colocar no pote do seu pet amado. Entre ração e comida natural, surgem dúvidas, opiniões divergentes e, muitas vezes, informações confusas. A verdade é que não existe uma resposta única, existe a melhor escolha para cada animal.

As rações comerciais de boa qualidade são formuladas para fornecer nutrientes equilibrados, com praticidade e segurança. Elas passam por controle de qualidade e são desenvolvidas para atender às necessidades nutricionais em diferentes fases da vida. No entanto, são alimentos industrializados, frequentemente classificados como ultraprocessados, podendo conter conservantes, palatabilizantes e outros aditivos.

Já a alimentação natural utiliza alimentos frescos, com maior palatabilidade e possibilidade de individualização conforme a necessidade do animal. Muitos tutores relatam melhora na digestão, na qualidade das fezes, na pele e na disposição do pet. No entanto, caro leitor, é fundamental entender que alimentação natural não é simplesmente “comida

caseira”. Ela precisa ser corretamente formulada e suplementada, pois a falta ou o excesso de nutrientes pode levar a problemas sérios, como deficiências vitamínicas, sobrecarga de órgãos e doenças metabólicas.

Portanto, tanto a ração quanto a alimentação natural podem ser excelentes ou prejudiciais, dependendo da qualidade, da formulação e do manejo. O que define o impacto na saúde não é apenas o tipo de alimentação, mas como ela é conduzida ao longo do tempo.

Outro ponto importante é que cada animal possui necessidades individuais. Idade, raça, nível de atividade, presença de doenças e até o estilo de vida da família devem ser considerados na escolha da alimentação. Em alguns casos, a combinação de estratégias pode ser indicada, sempre com acompanhamento veterinário.

No Clube Buddy, o acompanhamento veterinário contínuo permite avaliar o perfil de cada pet e orientar a melhor escolha alimentar de forma segura e personalizada. Alimentar bem é mais do que escolher entre ração ou comida natural, é cuidar da saúde, prevenir doenças e promover qualidade de vida para quem está ao nosso lado todos os dias.

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

MEMÓRIAS DO POVO NA VILA DE JAGUARY

Povo simples e solidário unia-se na vida da Igreja, nas missas, de manhã, nas rezas, à noite, nas procissões e nas festas. Gostava da música e da Banda, assim como dos bailes de casamento nos quintais e nos salões com sanfona, violão e pandeiro. Todos acordavam alegres com as alvoradas, rojões de vara, repiques de sinos, foguetes, girândolas e leilões beneficentes. O cristão ouvia a oratória sacra do pároco, proferida no púlpito alto da Capela de Santa Maria. Apreciava as orquestras que vinham para as missas cantadas celebradas por três padres nas grandes comemorações. No Natal havia a Missa do Galo, à meia noite. Em algumas casas montava-se o Presépio. Era a autêntica história do Natal do Senhor Jesus que encantava as crianças e enchia de paz o coração das famílias cristãs. As peças sagradas do Presépio adquiriam vida e movimento na mente infantil. A família toda ia para a casa dos Avós. As crianças tinham mesa no quintal debaixo do caramanchão de maracujá ou de jasmim. Em cada quintalão havia um rancho do poço. Não havia encaçamento de água, nem de esgoto na vila, regra geral. Puxava-se água do poço com corda e balde através do sarilho. Enchiam-se as tinas de água para o uso diário. Rachavam-se tocos e galhos a machado, no quintal, pois o fogão era a lenha. Esquentava-se água nas chaleiras de ferro ou em caldeirões para o banho de bacia. Em muitas casas e locais onde não havia energia elétrica o ferro de passar roupa era aquecido com brasas do fogão. O forno de tijolos, o pão feito em casa, o grande tanque de cimento para lavar a roupa com o sabão caseiro feito com sebo de rim caracterizaram tempos antigos da Vila de Jaguary. Nas festas e comemorações familiares assavam-se as carnes, as roscas e os

doces no calor deste forno esquentado a lenha. Na fazenda, As crianças iam buscar alecrim do mato e traziam para varrer o forno quente. Ele era forrado com folhas limpas de bananeira e sobre as mesmas colocavam-se diversas receitas para assar. Saudade do aroma daqueles saborosos pães e quitutes ali produzidos! Comprava-se o café verde, em grão. O café era torrado e moído em casa. Tudo isto se perdeu com a evolução dos usos e costumes e avanço tecnológico dos tempos atuais. O mesmo pode-se dizer do colorido e do perfume que havia naqueles quintais dos manacás, rosas, damas da noite. Da beleza das margaridas, crisântemos e hortênsias. Muito capitão, sempre-viva, crista de galo, dalias e outras tantas...Havia muita terra à mostra e chão varrido pelas vassouras caseiras de bambuíra ou até de guaxumba. O sol e a chuva abençoavam a sagrada terra! Não, o cimento. Havia espaço de sobejo dividido entre horta e fruteiras. Muitas famílias cultivavam verduras e legumes. As ervas medicinais e de tempero não faltavam: alfavaca, manjerona, manjerição, losna, erva-cidreira, sálvia, melissa, hortelã, poejo, alfavacão...Dos mamoeiros, além do tronco, brotavam paralelos galhos que produziam, abundantemente, frutos grandes e doces...Eles não precisavam de pulverização. Não se carecia de agrotóxico. A família deliciava-se com os frutos saudáveis: goiabas, mangas, caquis, cajus amarelos e vermelhos, pêssegos, figos, uvas, frutas do conde, bananas, jabuticabas... Havia árvores prediletas que guardavam esconderijos preciosos no imaginário das brincadeiras infantis. Quando éramos crianças, não sabíamos que havia tanta poesia no cotidiano da Vila de Jaguary!

Tomaz de Aquino Pires

As mulheres, as pílulas vermelhas e a educação de todos para o amor

Bia Willcox é advogada, empresária, educadora e jornalista.

Professora e aluna. Filha, mãe e avó. Desde sempre curiosa, é atenta e tenta ser forte sempre.

Quem era a mulher antes? Em muitos casos, foi educada e programada a acreditar que sua felicidade estava no outro: marido, filhos, casa. Sua realização vinha do cuidado e do suporte. Não por falta de ambição, mas por falta de condições para que seus desejos se tornassem conscientes. Não havia projeto próprio: havia adequação, muitas vezes incorporada como verdade íntima.

Mais do que opressão visível, havia um sistema que dava sentido a essa vida. Papéis rígidos, injustos, mas reconhecíveis. Hoje, isso muda. Mulheres estudam, escolhem, recusam, constroem-se sem validação externa. O sistema se desorganizou e, embora não tenha desaparecido, fragmentou-se.

Toda transformação cobra um preço. O homem, antes referência central, perde esse lugar. E quando o que te organizava deixa de fazê-lo, surge desorientação. Sem novas referências, parte do comportamento masculino oscila entre insegurança, frieza e ressentimento. Promessas antigas deixaram de valer sem serem renegociadas.

Nesse terreno, cresce a chamada “red pill”: uma visão

que interpreta frustrações como prova de que homens foram prejudicados. Relações viram mercado, afeto vira transação, mulheres são reduzidas a estereótipos. A internet amplifica: oferece pertencimento, explicação e identidade, mas também distorção.

Jovens encontram respostas simples para dores reais. O risco é a escalada: discurso de ódio, normalização da agressividade e, em casos extremos, violência. Feminicídios e estupros não nascem nesses espaços, mas podem ser alimentados por eles. E exemplos concretos não faltam para chocar o país, como os assassinatos da comandante da Guarda Municipal de Vitória (ES) Dayse Barbosa Matos e da soldado da Polícia Militar de São Paulo Gisele Alves Santana, que expõem como a violência de gênero pode atravessar diferentes esferas sociais e institucionais.

A resposta precisa ser coletiva: família, escola, Estado e plataformas. Não basta regulação; é formação humana. Educar para a igualdade é formar emocionalmente, ensinar frustração, responsabilidade e empatia.

Sem empatia, não há sociedade. Apenas convivência tensa. Meninos não precisam ser capturados pelo ódio. Meninas não precisam desistir do amor. É possível formar ambos para algo maior.

A VOZ DO MINARETE

A voz do alto se propaga, sem nenhum impedimento. Se a oração é verdadeira, alivia o sofrimento.

Os apóstolos de Jesus, como grandes avatares, pregavam pelas ruelas, percorrendo vários lugares.

Outra coisa interessante, como verdadeira façanha: Jesus subiu em um monte e recitou o sermão da montanha.

Falar em um palanque é fácil, é só subir no tablado. Se usar de boa retórica, até o douto é enganado.

A voz do Mestre amado conquistou até o incrível, além das praias e das praças, chegou uníssona ao Céu.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro Soltar as amarras, vol. 12 da coleção Mensagens de fé (editoraaoartifice.com.br), em homenagem ao Dia da Voz, que se comemora em 15 de abril. Todos os livros do autor são filantrópicos.

Minarete - Torre da mesquita onde são anunciadas as horas das orações.

■ PEDÁGIO:

Obra da nova ETA Camanducaia entra na fase de montagem dos tanques

A principal mudança inicial será a redução da tarifa de pedágio na praça de Jaguariúna, que passará de R\$ 17,60 para R\$ 12,55



Motoristas que utilizam a Rodovia Gov-

ernador Adhemar de Barros, no trecho entre Campinas e Jaguariúna, começarão a sentir os efeitos da nova concessão da Rota Mogiana a partir do dia 1º de julho.

A principal mudança inicial será a redução da tarifa de pedágio na praça de Jaguariúna, que passará de R\$ 17,60 para

R\$ 12,55.

A medida faz parte do novo contrato de operação do corredor que liga Campinas ao Circuito das Águas. Apesar do alívio imediato no bolso dos motoristas, as melhorias estruturais previstas, como duplicações e implantação de faixas adicionais, não devem ocorrer neste primeiro mo-

mento.

De acordo com a Agência de Transporte do Estado de São Paulo, o início da concessão será voltado ao planejamento técnico e à organização das intervenções futuras. A expectativa é que, após essa fase inicial, as obras comecem gradualmente ao longo do trecho conce-

dido.

A concessão da Rota Mogiana integra o pacote de investimentos do governo estadual para modernizar a malha viária e melhorar a mobilidade regional, beneficiando diretamente municípios do interior paulista e ampliando a segurança nas rodovias.

Ciclovía de 25 km vai ligar Holambra, Santo Antônio de Posse e Artur Nogueira pela SP-107

A região formada por Holambra, Santo Antônio de Posse e Artur Nogueira será beneficiada com a construção de uma ciclovía de aproximadamente 25 quilômetros ao longo da Rodovia Prefeito Aziz Lian (SP-107). A iniciativa faz parte do projeto de concessão da Rota Mogiana, do Governo do Estado de São Paulo.

O trajeto terá início no km 18,8, em Artur Nogueira, e seguirá até o km 43,9, em Santo Antônio de Posse, passando

por Holambra — cidade conhecida nacionalmente pelo turismo e pela forte influência da cultura holandesa.

Com essa extensão, a ciclovía deve se tornar uma das maiores do Estado, superando estruturas já conhecidas, como a ciclovía da Marginal Pinheiros, que possui 22,2 quilômetros, e o trajeto à beira-mar de Praia Grande, com 22,5 quilômetros.

O projeto prevê investimento estimado em

cerca de R\$ 30 milhões e contará com infraestrutura voltada à segurança e conforto dos usuários, incluindo sinalização adequada ao longo de todo o percurso.

A implantação da ciclovía atende a uma demanda apresentada durante consultas públicas, envolvendo moradores, gestores municipais e representantes do setor. As sugestões foram incorporadas ao modelo da concessão após análise técnica da Secretaria de

Parcerias em Investimentos (SPI) e da Artesp.

Além de incentivar a mobilidade sustentável e a prática esportiva, a nova ciclovía deve fortalecer o turismo regional. A expectativa é que a melhoria na infraestrutura contribua para o aumento do fluxo de visitantes, beneficiando hotéis, restaurantes e o comércio local.

A região contemplada integra um importante circuito turístico do interior paulista, reunindo atrativos como estâncias, roteiros rurais, gastrono-



mia e eventos tradicionais, consolidando-se como um dos polos mais relevantes do Estado.

Renovias não registra nenhuma morte no feriado prolongado de Páscoa

Da Redação

A Renovias registrou fluxo de 469.205 mil veículos na malha viária que faz a interligação entre Campinas, o Circuito das Águas e o sul de Minas Gerais, em um total de 345 quilômetros, durante a Operação Páscoa. O esquema especial foi realizado a partir das 15h de quinta-feira (02/04) e seguiu até o fim do último domingo

(05/04). Neste período, foram registrados 20 acidentes, com 11 feridos e nenhuma morte.

No total, a concessionária contabilizou 582 atendimentos aos clientes, incluindo serviços de guincho, socorro mecânico, inspeção, irrigadeira e atendimento pré-hospitalar. Houve o registro de 129 panes mecânicas, 47 pneus furados, 20 superaquecimentos de motor, 19 panes secas, 10

baterias descarregadas e 9 panes elétricas.

O Centro de Controle de Operações (CCO) da Renovias, que funciona 24 horas por dia, atendeu 342 ligações neste período, tanto pelo 0800 quanto pelos telefones de emergência das rodovias. A concessionária promoveu ainda 33 operações de visibilidade, com viaturas posicionadas em pontos estratégicos e outras duas campanhas

educativas.

Orientações também foram divulgadas nos painéis eletrônicos da Rodovia Governador Adhemar Pereira de Barros (SP-340), entre Mogi Guaçu e Campinas, sobre como trafegar de forma segura.

Para o feriado prolongado de Tiradentes, no próximo dia 21 de abril, a Renovias também prepara uma ação especial visando conforto,

fluidade e segurança para todos os seus clientes.

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.



Restaurante
Restaurante à la carte no centro de Holambra, com jardins, terraço, amplo estacionamento, ambiente acolhedor e familiar

Pratos Executivos
Pratos executivos no almoço de segunda a sexta-feira

Cozinha Internacional
Cardápio cuidadosamente elaborado com o melhor da cozinha internacional

Eventos
Contrate nossos serviços para sua chácara, residência ou empresa (até 250 pessoas)

Cardápio de verão

Venha conhecer nosso cardápio especial!



ABADEJO TROPICAL



PRIME RIB AO GORGONZOLA



LAGOSTA MARISCADA



SALMÃO VERÃO

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

Editais

Jaguar Indústria e Comércio de Plásticos S.A.

CNPJ nº 48.839.872/0001-74 – NIRE 3530054817-5

Ata das Assembleias Gerais Ordinária e Extraordinária realizadas em 23/03/2026

CERTIDÃO: Certifico o registro na Junta Comercial do Estado de São Paulo - JUCESP sob nº 135.158/26-6, NIRE 3590736609-0 e nº 135.159/26-0 em 27/03/2026. Marina Centurion Dardani - Secretária Geral.

REGIONAL

A MELHOR COBERTURA DA REGIÃO!

WHATSAPP: 19 9968-4255

■ CERTIFICADO:

Jaguariúna recebe Certificação Nacional na Área Social

O selo destaca os municípios que aplicam os recursos do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) com eficiência, garantindo que os investimentos cheguem às famílias e às pessoas em situação de vulnerabilidade social



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, foi contemplada com o Selo FNAS 2025 instituí-

do pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, através da Secretaria Nacional de Assistência Social e Diretoria-Executiva

do Fundo Nacional de Assistência Social.

O selo destaca os municípios que aplicam os recursos do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) com eficiência, garantindo que os investimentos cheguem às famílias e às pessoas em situação de vulnerabilidade social.

A certificação do Município foi alcançada em razão do cumprimento de critérios técnicos estabelecidos pelo FNAS – Fundo Nacional de Assistência Social, dentre os quais destacam-se:

regularidade na execução orçamentária e financeira dos recursos, alimentação adequada e tempestiva dos sistemas oficiais de informação, organização e planejamento das ações socioassistenciais, transparência na aplicação dos recursos públicos, fortalecimento do controle social, com atuação efetiva do Conselho Municipal de Assistência Social, qualidade na oferta dos serviços, programas e benefícios à população, estruturação e atualização do Quadro de Detal-

hamento da Despesa (QDD), garantindo a correta classificação, execução e acompanhamento dos recursos destinados à Assistência Social.

Na avaliação da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social de Jaguariúna, o adequado planejamento por meio do QDD possibilita maior controle e eficiência na aplicação dos recursos, assegurando que as despesas estejam alinhadas às ações, serviços e programas previstos, em conformidade com as normativas do Siste-

ma Único de Assistência Social (SUAS).

A conquista do selo evidencia o compromisso da Prefeitura de Jaguariúna com o fortalecimento das políticas públicas de assistência social, garantindo organização administrativa, planejamento e responsabilidade no uso dos recursos públicos. Na prática, isso significa mais eficiência na oferta de serviços, programas e benefícios voltados à população, inclusive em iniciativas de geração de emprego e renda.

Oficina sobre direitos trabalhistas é realizada no CRAS Cruzeiro do Sul em Jaguariúna

O Centro de Referência de Assistência Social Cruzeiro do Sul realizou nesta segunda-feira, 7 de abril, uma oficina socioeducativa voltada às famílias acompanhadas pelo Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família.

A atividade aconteceu no Parque José Theodoro de Lima e teve como tema os direitos trabalhistas, com o objetivo de ampliar o acesso à informação, fortalecer a autonomia dos participantes e contribuir para a garantia de direitos nas relações

de trabalho.

A ação contou com a participação de advogados vinculados à Ordem dos Advogados do Brasil do município, que atuaram como facilitadores, oferecendo orientações técnicas e esclarecendo dúvi-

das das famílias presentes.

A iniciativa integra as estratégias do serviço, que busca prevenir situações de vulnerabilidade social, fortalecer vínculos familiares e comunitários e ampliar o acesso aos direitos socioassistenciais.





Alo

Saúde

JAGUARIÚNA

(19) 2038-3008

Uma ligação, mais cuidado para você.

Seu canal direto de acesso aos serviços da Rede Municipal de Saúde!

Com apenas uma ligação, você pode tirar dúvidas, receber orientações e obter informações importantes sobre atendimentos e serviços disponíveis.

Um atendimento mais próximo, humano e eficiente para cuidar de quem mais importa: você e sua família.

■ ESPORTES:

Jaguariúna estreia nos Jogos Desportivos em busca do eneacampeonato

Nesta 10ª edição da competição, Jaguariúna entra em quadra e campo buscando conquistar seu nono título, consolidando-se como a maior potência esportiva da região

A cidade de Jaguariúna inicia neste fim de semana sua trajetória na edição 2026 dos Jogos Desportivos do Circuito das Águas Paulista, que terá Serra Negra

como sede desta etapa inicial.

A abertura oficial acontece neste sábado, dia 11, a partir das 8h, no Ginásio do Discão, contando

com uma apresentação especial da ginástica rítmica jaguariunense.

Nesta 10ª edição da competição, Jaguariúna entra em

quadra e campo buscando conquistar seu nono título, consolidando-se como a maior potência esportiva da região.

Confira a agenda

do final de semana:

Sábado (11/04): Estreias no Vôlei (Masculino e Feminino sub-17) e Futsal Masculino (sub-12 e sub-14) a partir das 10h.

Domingo (12/04): Partidas de Futsal Feminino (sub-17), Basquete Masculino (sub-17) e Futebol de Campo Masculino (sub-13 e sub-15) durante toda a manhã.

1º Campeonato de Tênis de Jaguariúna tem início neste final de semana

Tem início neste final de semana o 1º Campeonato Municipal de Tênis de Jaguariúna, uma realização da Secretaria de Juventude, Esporte e Lazer (SEJEL).

As disputas serão

no Centro de Tênis de Jaguariúna "Gustavo Kuerten" sábado e domingo, dias 11 e 12, envolvendo atletas nas categorias: B (Intermediário), Feminino Livre e Master 60+. As disputas

terão início às 06h30.

Já nos dias 18 e 19 de abril a competição será direcionada para as categorias: A (Avançado), C (Iniciante) e Infantojuvenil (12 a 14 anos), também com jogos

programados a partir das 06h30.

Para esta primeira etapa, 32 atletas do município participarão da competição, distribuídos nas categorias: B (Intermediário), C1 (Iniciante) e

Feminino (Livre).

A programação será dividida em dois dias: Sábado, 11 – etapa classificatória e Domingo, 12 – disputas finais.

Com a realização do torneio, a modali-

dade passa a integrar o calendário oficial de disputas municipais de Jaguariúna ampliando as ações de fomento ao esporte e fortalecendo ainda mais o tênis no município.

Jaguariúna se prepara para o 28º JOMI

O Programa Viva Melhor, da Secretaria de Juventude, Esporte e Lazer, promove no próximo sábado, dia 11 de abril, mais um encontro esportivo envolvendo atletas

acima de 60 anos. O evento acontecerá no Centro Dia e contará com jogos de mesa e tabuleiro.

A iniciativa tem como objetivo a preparação da cidade para o

28º JOMI (Jogos da Melhor Idade), que será realizado na cidade de São João da Boa Vista, entre os dias 1 e 7 de junho.

Jaguariúna vem se preparando e evoluin-

do cada vez mais em suas performances nas competições. No último dia 28 de março marcou presença na 1ª etapa da ADR, realizada em Aguai, conquistando a 2ª co-

locação geral, ficando a apenas dois pontos de Artur Nogueira. Vale destacar que a equipe esteve desfalcada e não participou de uma das categorias.

As modalidades que

estarão em disputa no encontro esportivo são: buraco, dama, dominó, truco e tênis de mesa, reunindo aproximadamente 50 participantes da melhor idade.

Programas Proativ e Viva Melhor promovem ações especiais pelo Dia Mundial da Atividade Física em Jaguariúna

Em celebração ao Dia Mundial da Atividade Física, comemorado em 6 de abril, os programas Proativ e Viva Melhor, desenvolvidos pela Secretaria de Juventude,

Esporte e Lazer de Jaguariúna, realizaram uma programação especial durante suas aulas regulares.

As atividades contaram com propostas dinâmicas e inovado-

ras, voltadas à conscientização sobre a importância da prática regular de exercícios físicos. Os participantes também receberam orientações sobre os benefícios da ativi-

dade física para a saúde, qualidade de vida e bem-estar.

A iniciativa reforça o compromisso do município em incentivar hábitos saudáveis

e ampliar o acesso da população às práticas esportivas, contribuindo para a promoção da saúde pública.

Os moradores interessados em participar dos programas

podem obter mais informações por meio do site oficial da Prefeitura de Jaguariúna, onde estão disponíveis o cronograma completo das aulas e os locais de atendimento.

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

P' FES
ORIGINAL
CONFECCÕES & ESTAMPARIA

original10camisetas@outlook.com

1999217-7771

originalconfecoes

193891-4545

Guacu Silkscreen

24 anos de Tradição

■ OPORTUNIDADE:

PAT de Jaguariúna abre inscrições para novo workshop

A iniciativa faz parte do Projeto “Orientação Profissional”, que tem como finalidade apoiar e preparar trabalhadores para o mercado de trabalho

O Posto de Atendimento ao Trabalhador (PAT) de Jaguariúna irá promover no próximo dia 15 de abril (quarta-feira), das 13h30 às 15h30,

o 2º Workshop “Autoconfiança para o Mercado de Trabalho”, desta vez com o enfoque “Descubra o seu potencial e destaque-se”.

A iniciativa faz parte do Projeto “Orientação Profissional”, que tem como finalidade apoiar e preparar

trabalhadores para o mercado de trabalho, desde a elaboração do currículo, repertório de capacidades, pontos a destacar, comporta-

mento na entrevista, dentre outros aspectos.

Os interessados podem confirmar inscrição gratuita

(vagas limitadas) diretamente no PAT que fica na Rua Coronel Amâncio Bueno, 810, no Centro ou pelo WhatsApp (19) 3867-1422.

Complexo Municipal de Tênis de Jaguariúna ganha nova iluminação de Led

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Juventude, Esporte e Lazer, iniciou nesta quarta-feira, 8, a reposição e substituição de todo o siste-

ma de iluminação em LED das quadras de tênis e beach tennis do Complexo de Tênis “Gustavo Kuersten”.

A ação integra o conjunto de melho-

rias promovidas pela secretaria, com foco na recuperação e qualificação dos espaços esportivos públicos do município.

Além da modernização da ilumina-

ção, o complexo já recebeu novas identidades visuais, implantação de painel de comando atualizado para o sistema de iluminação das quadras, pintura dos

vestiários, gradis e ferragens, bem como manutenção em todos os portões das quadras. As intervenções visam proporcionar melhores condições de uso,

segurança e conforto aos usuários do espaço, que neste final de semana (sábado e domingo, 11 e 12) sedia a etapa inicial do 1º Campeonato Municipal de Tênis.

Farmácia Central de Jaguariúna registra alta expressiva e amplia acesso a medicamentos

A reestruturação da Farmácia Central de Jaguariúna já apresenta resultados concretos no acesso da população aos medicamentos. No comparativo de março de 2025 com março de 2026, o setor de medicamentos controlados

registrou aumento de 15,90% nas prescrições atendidas, passando de 4.980 para 5.772, e crescimento de 15,95% nas unidades dispensadas, que saltaram de 419.539 para 486.445.

Os números evidenciam o impacto

direto da mudança para o novo endereço, que ampliou a capacidade operacional e trouxe mais eficiência ao atendimento.

Instalada no Centro de Especialidades Médicas, a Farmácia Central agora concentra, em um único

espaço, a farmácia de alto custo, a dispensação de controlados e o setor de controle físico. O atendimento ocorre de segunda a sexta-feira, das 7h às 16h30, na Rua Amazonas, 504, com acesso pelo portão da Cidade da Saúde.

Com estrutura mais ampla, área de espera coberta e localização estratégica ao lado das consultas médicas, o novo espaço garante mais comodidade e agilidade aos usuários — além da vantagem de estar em uma região sem co-

brança de Zona Azul. Para a Secretaria de Saúde os dados de março consolidam o resultado da mudança: mais acesso, maior capacidade de atendimento e um serviço cada vez mais eficiente para a população de Jaguariúna.

Jardim Maria Helena recebe novos transformadores e reforço na rede elétrica para atender demandas da Educação

A Prefeitura, em ação conjunta com a Neenergia, deu início nesta segunda-feira, 6 de abril, a um plano estratégico de ampliação da infraestrutura elétrica no bairro Jardim Maria Helena. A intervenção é fundamental para o redimensionamento da carga energética da re-

gião, garantindo que a rede esteja preparada para atender, com eficiência e segurança, às novas demandas das unidades educacionais locais.

A obra atende diretamente a EMEF Conceição Godoi Menuzzo e a Creche Prof.^a Albertina D. Moraes Longhi, com

foco na viabilização do pleno funcionamento dos sistemas de climatização. A melhoria permitirá que os aparelhos de ar-condicionado operem de forma contínua e adequada, proporcionando mais conforto térmico aos alunos e melhores condições de trabalho aos profissio-

nais da educação.

Além disso, a ampliação da rede também beneficiará a Quadra Poliesportiva Elvis Atílio Mazan, integrada ao complexo educacional, assegurando suporte energético suficiente para a realização de atividades esportivas e comunitárias.

Como parte do projeto, será instalado um novo transformador em ponto estratégico do bairro Jardim Maria Helena, medida que ampliará a estabilidade e a confiabilidade do fornecimento de energia para toda a comunidade.

A iniciativa integra

um conjunto de ações conjuntas voltadas à ampliação das estruturas e ao fortalecimento da infraestrutura de base, garantindo que o crescimento e a modernização dos serviços públicos ocorram de forma planejada e sustentável, em benefício da população.



netaki
telecom

INTERNET EM
TODOS OS LUGARES,
para todos
os momentos!

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

MAIOR
NOTA
MÁXIMA
FAC
MEC

A UniFAJ oferece
cursos pensados para
a prática profissional

Conheça os cursos
de Pós-graduação

Especializações
alinhadas ao
mercado

UniFAJ
Centro Universitário
de Jaguariúna

Inscreva-se

■ EDUCAÇÃO:

OAB Jaguariúna e Santo Antônio de Posse inaugura núcleo da Escola Superior da Advocacia

Iniciativa fortalece a qualificação profissional e amplia acesso a cursos e eventos jurídicos na região



A OAB Subseção de Jaguariúna e Santo Antônio de Posse inaugurou, na noite de quinta-feira, 9, o núcleo local da Escola Superior da Advocacia, um importante marco para o fortalecimento da classe e o aprimoramento profissional da advocacia na região.

A ESA é o braço educacional da Ordem dos Advogados do Brasil, responsável por promover a capacitação contínua, atualização jurídica e aperfeiçoamento técnico dos advogados por meio de cursos, palestras, seminários e programas de especialização. Com a implantação do núcleo na Subseção, a advocacia local passa a contar com acesso mais próximo a conteúdos de alta qualidade, alinhados às constantes transformações do Direito e às exigências

do mercado.

O novo núcleo permitirá a realização de cursos, que inicialmente serão apenas presenciais, além de eventos acadêmicos e profissionais, fomentando o desenvolvimento da advocacia e incentivando a troca de experiências entre os profissionais. A iniciativa também integra o projeto “Anuidade de Volta”, que visa reverter parte dos recursos arrecadados em benefícios diretos à classe, estimulando a

participação ativa dos advogados nas atividades institucionais.

Segundo o presidente da Subseção, Dr. Caio Vicenzotti, a inauguração representa um avanço significativo para a região:

“Trata-se de um grande passo para a advocacia jaguariunense e possense, que passa a contar com uma estrutura voltada ao aprimoramento constante dos profissionais, com educação de qualidade e acessível. Além disso, o projeto também contribui

para o fortalecimento da própria Subseção, trazendo recursos e fomentando a participação dos colegas”, destacou.

A criação do núcleo da ESA reforça o compromisso da OAB Jaguariúna e Santo Antônio de Posse com a valorização da advocacia e com a prestação de serviços cada vez mais qualificados à sociedade, consolidando a Subseção como um polo de desenvolvimento jurídico regional.

Alessandro Mazzonetto assume interinamente a Secretaria Municipal de Segurança Pública de Jaguariúna

O advogado Alessandro Mazzonetto assumirá interinamente, a partir desta quinta-feira, dia 9 de abril, o comando da Secretaria Municipal de Segurança Pública de Jaguariúna.

O Tenente José Carlos Fernandes, a

pedido, deixa o cargo assumido no início da atual gestão, para assumir novo compromisso profissional

Alessandro Mazzonetto é advogado com atuação consolidada na Administração Pública, com experiência estratégica

em gestão municipal, especialmente nas áreas de licitações, contratos, projetos normativos e governança.

Graduado em Direito pela Universidade Metodista de Piracicaba, possui

pós-graduação em Direito do Trabalho e Previdenciário e especialização em Direito Constitucional e Administrativo, além de MBA em Governança Pública, formação que sustenta sua atuação orientada por eficiência,

conformidade e boas práticas administrativas.

No setor público, exerceu o cargo de Secretário Municipal de Administração de Cosmópolis. Atuou também como Diretor do Departamento de Assessoria Jurídica em Licitações, Contratos e Parcerias e, atualmente, como Diretor do Departamento de Técnica Legislativa da Prefeitura de Jaguariúna, com participação na elaboração normativa e assessoramento técnico à gestão.

Prefeitura implanta projeto de educação financeira para alunos do Ensino Fundamental

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Educação, inicia a implantação do projeto “Banco +” na rede municipal de ensino. A iniciativa tem como objetivo ensinar, na prática, como lidar com dinheiro, planejar sonhos e tomar decisões conscientes desde os primeiros anos escolares.

Voltado aos estudantes do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental, o projeto será aplicado a 3.170 alunos da rede municipal. O material passará a integrar as ações pedagógicas desenvolvidas em todas as escolas do Ensino Fundamental I, ampliando o repertório educacional dos estudantes com um tema essencial para a

formação cidadã.

O “Banco +” aborda conceitos de educação financeira de forma lúdica e acessível, por meio de desafios práticos, atividades interativas e conteúdos alinhados à Base Nacional Comum Curricular (BNCC). Entre os temas trabalhados estão consumo consciente, economia doméstica

e planejamento financeiro, sempre de maneira envolvente e adequada à faixa etária dos alunos.

A entrega das apostilas teve início nesta segunda-feira, 6, com a utilização do material em sala de aula programada a partir do dia 13 de abril. Os alunos terão uma aula quinzenal dedicada ao proje-

to, integrada à grade curricular ao longo de todo o ano letivo.

Para garantir a efetividade da iniciativa, os professores já participaram de uma aula inaugural realizada de forma remota para apresentação do material. Além disso, estão previstas duas oficinas presenciais por semestre, com foco na capacitação e no aprofundamento

das práticas pedagógicas relacionadas ao projeto.

“Com a implementação do ‘Banco +’, a Secretaria Municipal de Educação reforça o compromisso com uma educação inovadora e completa, preparando os alunos não apenas para os desafios acadêmicos, mas também para a vida em sociedade”, informa a secretaria.

Prefeito de Holambra anuncia novo diretor de Agricultura e Meio Ambiente

O prefeito de Holambra, Fernando Capato, anunciou por meio de suas redes sociais a nomeação de Leandro Silveira Anselmo como novo diretor municipal de

Agricultura e Meio Ambiente.

Engenheiro ambiental e servidor público concursado, Leandro possui 18 anos de atuação na Prefeitura e assume a função

com o compromisso de dar continuidade ao trabalho desenvolvido, além de reforçar as ações de acompanhamento e fiscalização dos serviços relacionados à área.

Na publicação, o prefeito também agradeceu ao ex-diretor Mário Luiz Sitta pelos serviços prestados ao município, destacando a dedicação e a contribuição signifi-

cativa ao longo de sua trajetória na administração pública.

A gestão municipal reforçou que a mudança integra o compromisso de seguir trabalhando com res-

ponsabilidade e união, visando o desenvolvimento da cidade e a melhoria contínua dos serviços oferecidos à população.

Representantes do IPREM de Santo Antônio de Posse participam de congresso estadual de previdência



De Santo Antônio de Posse, Conselheiros, integrantes do comitê de investimentos e assistente administrativo previdenciário do Instituto de Previdência Municipal de Santo Antônio de Posse participam, entre os dias 8 e 10 de abril, do 22º Congresso Estadual de Previdência, realizado em Campos do Jordão.

O evento é promovido pela Associação Paulista de Entidades de Previdência do Estado e dos Municípios, que celebra 30 anos de atuação em defesa da previdência pública e no apoio à gestão dos Regimes Próprios de Previdência Social.

Ao longo dessas três décadas, a entidade tem contribuído para o fortalecimento da sustentabilidade e da

transparência na gestão previdenciária, consolidando-se como referência no setor.

A programação desta edição foi ampliada e está alinhada aos desafios atuais da previdência pública. O congresso reúne especialistas, autoridades e representantes de diversas áreas, promovendo palestras, debates e troca de

experiências voltadas ao aprimoramento do sistema no Brasil.

Além do caráter técnico, o encontro também representa um momento de reflexão sobre os avanços e perspectivas do setor, reforçando a importância da qualificação contínua dos profissionais envolvidos na gestão previdenciária.

McDonald's anuncia em detalhes as "Seleções do Méqui" para Copa do Mundo FIFA 2026

Da Redação

A Copa do Mundo FIFA 2026 já começou para o McDonald's! E assim como colecionar álbum de figurinhas e pintar as ruas de verde e amarelo, conhecer e provar o menu "Seleções do Méqui" faz parte da cultura brasileira em ano de Copa do Mundo. Um dos momentos mais aguardados pelos brasileiros a cada quatro anos chegou: a escalção conta com sete sanduíches que representam os países - Brasil, Argentina, Alemanha, México, França, Itália, Estados Unidos -, itens especiais para compor o combo Brasil, como McFritas Brasil, McShake Brasil, McFlurry Brasil, além de novidades com dois novos cafés para representar o Canadá - McCafé Canadá Gelado e McCafé Canadá Quente.

Para destacar essas novidades e se conectar com os Méqui Lovers de maneira original, valorizando o sabor, a qualidade e as características de cada sanduíche, a campanha "Seleções do Méqui" une com muito appetite appeal a linguagem e o visual dos universos do futebol e da gastronomia. Na principal comunicação, temos um estádio lotado, um chef de cada país em sua bancada apresentando o sanduíche, quando chega a vez do Brasil o capitão Cafu entra em cena para vibração da torcida e mostra um combo que impõe respeito em qualquer adversário: assista aqui.

"A energia da Copa do Mundo é única, e as Seleções do Méqui já se consolidaram como parte dessa tradição no Brasil. Em um país apaixonado por futebol, com uma história marcada por grandes conquistas, tudo que envolve o esporte naturalmente mobiliza e

cria expectativa. É nesse contexto que nossas Seleções ganham ainda mais relevância: como parte desse ritual, queremos seguir alimentando essa paixão e transformar toda essa expectativa em momentos inesquecíveis para os nossos clientes", afirma Ilca Sierra, Diretora de Marketing do McDonald's no Brasil.

De acordo com Rodrigo Marangoni, diretor executivo de criação da GALERIA.ag, a campanha mostra que o Méqui é o sabor da Copa. "Desenvolvemos uma estratégia de comunicação que mantém o diálogo multiplataforma em jogo o tempo todo, como uma tabuleira narrativa entre Méqui e o público. Antes mesmo do principal filme entrar no ar criamos para o ambiente digital o 'Grito dos Chefs', filme que desperta o desejo e a curiosidade para conhecer cada sanduíche refazendo um dos memes mais clássicos do TikTok", completa.

Para receber e celebrar as "Seleções do Méqui", o Méqui 1000, localizado na Avenida Paulista em São Paulo (SP), se transformou em palco para um evento exclusivo para convidados, como Cafu, Bianca Andrade, Fernanda Gentil, Lucas Rangel, Brino, entre outros, que tiveram a oportunidade de conhecer e provar o menu em primeira mão. O restaurante também ganhou uma nova fachada: pintada com as cores da bandeira brasileira, adornos com referências à Copa, mini-arquibancada e ações de experiência para o consumidor.

Além de filme para TV e Digital, com versões de 90' e 30' de duração, a campanha traz robusta estratégia digital, peças em mídia OOH (Out of Home), ações com creators e influenciadores.

A disponibilidade

dos sanduíches segue a mesma dinâmica dos anos anteriores: o sanduíche Brasil estará todos os dias no cardápio, enquanto os outros estarão em um dia específico na semana. As novidades, assim como os demais clássicos da marca, são preparados na hora, e seguem o compromisso com a qualidade em primeiro lugar.

Conheça em detalhes a escalção da "Seleções do Méqui":

COMBO BRASIL: disponível todos os dias

Sanduíche feito com pão tipo brioche, dois hambúrgueres de carne 100% bovina, molho sabor vinagrete, farofa defumada, cebola fresca, tomate, bacon, molho sabor churrasco e queijo sabor emental.

McFlurry Brasil:

Sobremesa preparada com bebida láctea sabor baunilha, cobertura caramelo com coco e uma deliciosa farofa crocante de coco.

McShake Brasil:

O McShake Brasil é preparado com leite, bebida láctea sabor baunilha, cobertura de caramelo com coco e uma deliciosa farofa crocante de coco.

McFritas Brasil:

A batata frita mais famosa do mundo, agora com maionese verde e bacon crispy.

ESPAÑHA: segunda-feira

Sanduíche feito com pão tipo brioche, dois hambúrgueres de carne 100% bovina, molho sabor páprica, cebola fresca, tomate, copa fatiada e queijo sabor emental.

ARGENTINA: terça-feira

Sanduíche feito com pão tipo brioche, dois hambúrgueres de carne 100% bovina, maionese sabor chimichurri, cebola fresca, alface, tomate, bacon, e queijo sabor emental.

ALEMANHA: quarta-feira

Sanduíche feito com

pão tipo brioche, dois hambúrgueres de carne 100% bovina, molho de mostarda escura, cebola fresca, cebola crispy, tomate, bacon e queijo sabor emental.

MÉXICO: quinta-feira

Sanduíche feito com pão tipo brioche, empanado de frango sabor nacho, molho sabor nacho jalapeño, cebola fresca, alface, tomate e queijo sabor cheddar.

EUA: sexta-feira

Sanduíche feito com pão tipo brioche, dois hambúrgueres de carne 100% bovina, molho Ranch, molho barbecue, bacon e queijo sabor cheddar.

ITÁLIA: sábado

Sanduíche feito com pão tipo brioche, polpetone, molho de tomate e queijo sabor emental.

McCafé Canadá:

O nosso famoso café do Méqui, feito com grãos arábica, 100% nacional e certificado, combinado com leite integral, xarope sabor maple, que pode ser servido quente ou frio.

FICHA TÉCNICA

Títulos: Seleções do Méqui

Duração: 90" Cliente: McDonald's Produto: Copa do Mundo da FIFA 2026

Campanha: Seleções do Méqui

Agência: GALERIA.ag

CCO: Rafael Ureña Direção Executiva de Criação: Rodrigo Marangoni Direção de Criação: Gabriel Felde, Victor Capato Criação: Heinz Boesing, Frederico Livi, João Zatoni, Gabriel Blas, Gabriela Greipel, Camila Volponi, Lucas Melo, João Vinaud, Raul Lempek, João Meirelles

Direção de Imagem: André Leigo

Conteúdo: Gustavo Komatsu, André Moraes, Michelle Bastos, Lucas Vaz

Trade: Carlos Maia, Iuri Lima, Beatriz Gomes

Atendimento | Operações: Ana Coutinho, Fabio Losso, Kiara Rondini, Larissa Gama, Natália Cararetti, Julia Dantas, Maria Eduarda Bereoff

Aprovação cliente: Ilca Sierra, Guilherme Coe, Bruna Lahr, Letícia Anjos, Maria Eduarda Felix

Mídia: Kaline Lessio, Isabella Ferro, Gustavo Boscolo, Bruno Souza, Vivian Lupi, Danyelle Proença e Bianca Ribeiro.

Estratégia: Carol Mello, Rafael Martins, Júlia Ferraz, Michel Nepomuceno, Ana Luiza Mello, Samantha Ramos Fraga, Júlia Saldanha, Vitor Corrêa, Laura Ribeiro

PR: Patricia Capuchinho, Tércio Silveira, Analuá Baptista, Klara Oliveira

Influência: Karen Bartels, Tiago Carvalho, Patricia Laureano, Mylena Fontes e Nathália Belisario.

Data e Tecnologia: Marcelo Azevedo, Patricia Garcia, Leonardo Pagamice, Gabriella Paiva

Projetos: Michel Ferreira, Ana Taranha, Fauzi Awada, Ana Rossi

Direção de Produção Gráfica e Digital: Marcos Moura Artbuyer: Bruna Costa, Sonia Santos, Maria Eduarda Gonçalves Produção Gráfica: Coordenação de Finalização: Paulo Ribeiro

Tratamento de Imagens: Pablo Felix, Cesar Bonfim, Marcelo Reis, Douglas Alvaro Revisão: Produção Integrada: Ducha Lopes, Fabio Truci, Carol Araújo, Giovanna Chiamonte, Thamires Vieira, Ana Ananias, Cintia Manteiro e Malu Santos.

Jurídico: Rosimeire Brito, Isabelle Versanio, Renata Dentini

Fotógrafo still: Ricardinho DeVícq

Produtora de imagem: O2 Filmes

Direção: Gabriel Duarte

Diretora executiva de produção: Flávia Zanini

Diretora executiva de projetos e negócios: Rejane Bicca

Produção Executiva: Gustavo Nogueira, Amanda Rossi

Executivo de projetos: Rose Bichara, Ale Borzani, Breno Panfili

Assistente de produção executiva: Tiemi Fujise

Direção de fotografia: Fábio Politi

Direção de Arte: Larissa Cambauva

Diretor Produção: Fabinho Gomes

Assistente de produção: Thiago Monteiro

Assistente de direção: Kaká Gonçalves

Supervisor de VFX: Thiago Corá

Produtora de Elenco: Luciana Kfourri

Figurista: Katia Gimenéz

Cabelo e Maquiagem: Carla Carrasco

Culinarista: Paula Rainho

Produtora de som: A9

Produção e Supervisão de trilha: Apollo 9

Atendimento/ Produção Executiva: Nicole Bonani

Coordenação: Paloma Sol

Finalização e Mixagem: Som 3 e Cleuster

Locução: André Faria

Pós-produção: FRAME

Head de Pos: Wilson Fernandes

Coordenação de Pos: Gabriel Mariano

Finalizadora: Gislaíne Garcia

Montador: Wilson Fernandes

Assist de Montagem: Daniel Mariano

Colorista: Isabela Moura Paschoalick

Composição: Vivien Carelli, Ricardo Costa, José Guilherme e Ronaldo Pucci

Motion: Celso JR

Assistente: André dos Santos



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 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



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 N°1.287 / Sala 03 - Centro



Eventos

22
MAI



29
MAI



Shows em Campinas

04
ABR



09
MAI



20
MAI



@GPPRODUCOESEVENTOS

GP PRODUÇÕES & EVENTOS.

WWW.GPPRODUCOES.COM.BR