

[illegible]



Arroz Tipo 1 Empório
São João 5Kg

R\$ 22,98
~~R\$ 23,98~~



Feijão Carioca
Tipo 1 Picinin
Premium 1Kg

R\$ 6,49



Macarrão Adria
500g Sêmola C/
Ovos

R\$ 3,19
~~R\$ 3,49~~



Molho Tomate
Tchetto 300g SC
Trad

R\$ 0,99
~~R\$ 1,29~~



Azeite O-Live 500ml
• Extra Virgem

R\$ 23,90
~~R\$ 27,99~~



Maionese
Hellmann's SC
800g

R\$ 11,90
~~R\$ 14,68~~



Farinha Trigo
Adria 1KG Extra
Clara

R\$ 3,98



Café Caboclo
Tradicional 500g

R\$ 12,98
~~R\$ 14,59~~

Capsula Dolce
Gusto C/10

R\$ 18,33

Na compra de 2 unidades
Ganhe 50% de desconto
Somente na 1ª unidade

Nesta promoção
a unidade sai por

R\$ 13,90



Bisc. Wafer
Hersheys
102g Cookies
Creme

R\$ 3,59



Choc. Barra
Lacta 80g

R\$ 5,49



Caixa Bombom
Nestle Espec.
251g

R\$ 8,98



Bisc.
Triunfo
345g

R\$ 3,98
~~R\$ 5,59~~



Biscoito Wafer
Bauducco 140G
Chocolate

R\$ 2,98
~~R\$ 3,69~~



Cr. Leite
Nestle 200g
TP Trad.

R\$ 4,29
~~R\$ 4,45~~



Achocolatado
Nescau SC
1,02Kg

R\$ 17,90
~~R\$ 19,90~~



Suco Natural
One 1,5L •
Laranja

R\$ 11,89
~~R\$ 15,89~~



Iogurte Liq
Danone 1,25L
Morango,
Iogurte Liq
Activia 800g
Morango

R\$ 10,99



Bebida
Láctea Goody
Sabores 540g

R\$ 3,99



Beb. Láctea
Yopro 250ml

R\$ 6,79
~~R\$ 8,99~~



A cada
R\$ 120
em compras

Concorra a
milhares
de vales-compras
instantâneos

DOBRE
suas chances
com o Cartão
Pague Menos

Cartão Pague Menos
LATICIA SOARES

Promoção válida somente de 10/09/2023 a 31/09/2023
para clientes cadastrados no CLUBE LEVE MAIS. Consulte a validade de autuação no SJE
e o regulamento completo no site www.lojasuperpague.com.br/lojasupermais

 Limão Taiti • Granel/ Kg R\$ 0,99 R\$ 1,99	 Banana Nanica • Granel/ Kg R\$ 2,79 R\$ 3,99	 Batata Extra • Kg R\$ 3,99 R\$ 4,99	 Cebola • Granel/ Kg R\$ 2,79 R\$ 3,99
 Cenoura Extra Granel/ Kg R\$ 2,79 R\$ 3,99	 Alho • Cada 100g R\$ 1,99 R\$ 2,29	 Melão Amarelo • Granel/ Kg R\$ 3,99 R\$ 4,99	 Ovos Jumbo C/10 R\$ 8,90 R\$ 9,90
 Cerveja Crystal LT 350ml R\$ 2,19 R\$ 2,39	 Cerveja Petra Puro Malte 350ml Lata R\$ 2,49 R\$ 3,19	 Cerveja Brahma 350ML Lata R\$ 2,99 R\$ 3,19	 Cerveja Original 350ml Lt. R\$ 3,89 R\$ 4,19
 Cerveja Heineken Lata 350ml R\$ 3,89 R\$ 5,39	NESTA PROMOÇÃO, A UNIDADE SAI POR: 2,39  Cerveja Imperio C/15 350ml LT Pac Pilsen R\$ 35,85 R\$ 43,35	NESTA PROMOÇÃO, A UNIDADE SAI POR: 2,39  Cerveja Antarctica LT 350ml C/18 Un. R\$ 43,02 R\$ 48,42	NESTA PROMOÇÃO, A UNIDADE SAI POR: 2,79  Cerveja Brahma LT 350ml C/18 Un. R\$ 50,22 R\$ 55,62
 Aguardente Velho Barreiro 910ml R\$ 11,49	 Vodka Smirnoff Red 600ml R\$ 24,90 R\$ 27,90	 Gin Apogee 1L R\$ 37,90 R\$ 49,90	 Whisky Ballantine's Finest 750ML R\$ 57,90 R\$ 59,90

20

SIGA NOSSO INSTA @SUPERMERCADOS PAGUEMENOS

5 10 20

E CONFIRA OFERTAS DE HORA EM HORA



@SUPERMERCADOSPAGUEMENOS

Sh. Dove 400ml + Cond. 200ml

R\$ 19,90

R\$ 19,90

Crema Dental Colgate Tripla Ação Lv.180g Pg.140g

R\$ 5,99

R\$ 6,49

Sabonete Rexona C/6 84g

R\$ 14,90

R\$ 14,90

Fralda Pampers Confort Sec M-148/G-128/XG-116

R\$ 119,90

R\$ 119,90

Papel higiênico Personal Folha Dupla 30m Leve 24 Pague 22

R\$ 29,90

R\$ 35,90

Amaciante Ypê Lv.2L Pg. 1,6L

R\$ 7,29

R\$ 7,29

Desinfetante Lysoform 1L

R\$ 8,90

R\$ 11,79

Limpador Veja Multiuso 500ml C/3 • 50% Desc.na 3ª Un.

R\$ 13,49

R\$ 13,49

Lava Louças Odd 500ml

R\$ 1,79

R\$ 1,85

Sabão em Barra Ypê Neutro Original 900g

R\$ 13,69

R\$ 13,69

Toalha Papel Kitchen C/2, Reg

R\$ 3,99

R\$ 4,99

Folha Alum. Wyda 10m GTS 2.5m

R\$ 3,99

R\$ 3,99

Filtro de Papel Brigitta 103/ 30

R\$ 2,69

R\$ 2,99

Pote Plast Sanremo Diversos

R\$ 2,99

R\$ 2,99

Frig. Tramontina 24cm Alum. Loret. Vermelha

R\$ 49,90

R\$ 79,90

Alim.Cães Alpo 10,1Kg

R\$ 89,90

R\$ 99,90

SOMENTE PARA A LOJA DE SÃO PEDRO
OFERTAS VÁLIDAS PARA **SEXTA** e **SÁBADO**
7 E 8 DE JULHO

O Ministério da Saúde adverte:
o aleitamento materno evita infecções e alergias
e é recomendado até os 2 anos de idade ou mais.

Não vendemos bebidas alcoólicas para menores de
18 anos.Lei nº 8.069/90 - Estatuto da Criança e do
Adolescente.

Não jogue este folheto em vias públicas.
Mantenha a cidade sempre limpa!

Respeite a vaga de estacionamento
para pessoas com deficiência.

ou enquanto durarem os estoques para a Loja 23, em São Pedro, da Rede de Supermercados Pague Menos. Os produtos em oferta podem variar, de acordo com o estoque de cada loja. Não vendemos no atacado e nos reservamos o direito de estabelecer limites de compra por cliente. Valores expressos em Real (R\$). Imagens ilustrativas e sem escala proporcional. Promoção válida por prazo determinado para clientes CLUBE LEVE MAIS. Pagamento com Cartão Pague Menos sujeito à aprovação de crédito. Consulte os benefícios, condições e os valores mínimos de compra e das parcelas. Parcelamentos em outros estabelecimentos são de responsabilidade do ofertante com limites estipulados pela administradora.

CONSULTE NOVAS UNIDADES EM: WWW.SUPERMERCADOSPAGUEMENOS.COM.BR/UNIDADES/5
CADASTRE-SE NO CLUBE LEVE MAIS: WWW.CLUBELEVEMAIS.COM.BR

*EXCETO AS MARCAS: BASIL, LEVE MAIS, MATINATTA E MONTANA.

100% PRODUTOS E VENDIDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 ANOS É PROIBIDA POR LEI. É de responsabilidade do cliente e do estabelecimento.

SUPERMERCADOS
paguemenos



MANOEL AZEVEDO NORONHA FILHO
CRECI: 48526

CORRETOR DE IMÓVEIS

(19) 99782-7210

AQUI O SEU IMÓVEL

www.azevedonoronha.com.br

BEBEL CONFIRMA VINDA DO MINISTRO DO TRABALHO, LUIZ MARINHO, A PIRACICABA

A15

Expansão dos Institutos Federais na pauta do governo e da sociedade

Professora Bebel

Nesta semana, tivemos uma excelente notícia: o presidente Lula enviou ao Congresso Nacional um projeto de alteração na Lei Orçamentária Anual (LOA) para ampliar o número de professores e funcionários técnico-administrativos das universidades federais e institutos federais de educação.

Poderão ser contratados mais 5 mil profissionais, o que poderá permitir a expansão de vagas estu-

dentis nessas instituições federais. De acordo com informações do Ministério da Educação, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica conta com 41 instituições, sendo 38 Institutos Federais, dois Centros Federais de Educação Tecnológica (Cefets), a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) e o Colégio Pedro II. Esse conjunto totaliza 680 unidades espalhadas por todos os estados do Brasil, com atendimento de 1,5 milhão de estudantes. A Rede oferta cursos técnicos, superiores de tecnologia, licenciaturas, entre outras formações.

No estado de São Paulo, existe forte demanda por expansão dos Institutos Federais, tendo em vista ser o mais populoso estado do país e, também, pela sua importância econômica, um dos que mais necessitam de pessoal capacitado para promover as inovações tecnológicas de que a indústria, o setor de serviços e o próprio sistema educacional precisam para que o estado e o país possam se desenvolver de forma soberana e sustentável.

Nas redes sociais, o Ministro da Educação já anunciou que o Presidente Lula definiu que haverá expansão dos Institutos Federais, assim como haverá expansão das Universidades Federais.

Essas iniciativas vêm ao encontro do que expressaram diretores, professores, funcionários e estudantes dos institutos federais na audiência pública realizada pelo nosso mandato popular e pela Frente Parlamentar pela Criação de Institutos Federais e Universidades Públicas no Estado de São Paulo, no dia 22 de junho, na Assembleia Legislativa

Participaram da audiência, entre outros convidados, o diretor da Secretaria de Ensino Técnico do MEC, Alexandre Vidor, os direto-



res do IFSP Luiz Fernando Camargo (São Miguel Paulista), Shiga Akio (Armênia), Denilson Camargo (Sorocaba), além de Luiz Claudio Lima (ex-diretor do IFSP), Davi Peres (ex-prefeito de Bebedouro), Maíra Martins (Sinasefe), Célio Molteni (IFSP - Barretos), Clayton Lima (IFSP e UEE), Luiza Martins (UPES).

Célio Molteni (IFSP - Barretos), Clayton Lima (IFSP e UEE), Luiza Martins (UPES).

Como tive a oportunidade de dizer na ocasião, o presidente Lula e o então Ministro da Educação, Fernando Haddad, ressignificaram a educação profissional, científica e tecnológica no Brasil por meio dos Institutos Federais, com ampliação de verbas, contratação

Poderão ser contratados mais 5 mil profissionais, o que poderá permitir a expansão de vagas estudantis

de pessoal, adoção de um modelo de educação integrando ensino médio e educação profissional e a articulação entre ensino, pesquisa, extensão, que forma o estudante trabalhador sem descuidar de sua formação cidadã. Nosso mandato continuará atuante na luta pela melhoria das condições dos atuais campi dos Institutos Federais, bem como expansão da rede de unidades em todo o Estado de São Paulo, inclusive na região de Piracicaba. Da mesma forma, é prioridade de minha atuação a criação de uma universidade federal em Piracicaba, que poderá ser viabilizada - por proposta do próprio Ministério da Educação, endossada pelos Ministérios da Fazenda e da Articulação Política do Governo Federal - como extensão da Universidade Federal de São Carlos (UFScar).

Educação para todos e todas é uma luta na qual nos empenhamos com prazer e dedicação e continuaremos dialogando com professores, funcionários, estudantes, com a comunidade e com o Governo Federal para que nossos anseios se tornem realidade.

Professora Bebel, deputada estadual pelo PT e segunda presidenta da Apeoesp

Hidrovia é solução

José Renato Nalini

São Paulo já foi mais esperta no uso das hidrovias. A ignorância retificou o Tamaqua-teí e impediu que o transporte fluvial se intensificasse e se aprimorasse, livrando-nos do veneno expelido pelos veículos tangidos a combustível fóssil.

Hoje, o Tietê tem mais de mil e cem quilômetros, passando por trinta e nove municípios, poderia ser um escoadouro muito mais saudável do que a volúpia das rodovias. Outra manifestação explícita de ignorância pública foi abandonar as ferrovias e insistir nos veículos emissores de gases venenosos. Isso é muito importante para o enfrentamento da crise climática. Os estresses vão ser mais frequentes e mais intensos. Isso porque o aumento da temperatura no Brasil será muito superior à média global e isso vai comprometer a geração energética baseada nas hidrelétricas.

Mais da metade do abastecimento do Brasil é feito por hidrelétricas e elas têm sofrido com as variações da temperatura. Basta lembrar a seca de 2014 a 2015, que tornou muito frágil o sistema e evidenciou que há urgência na recuperação dos cursos d'água, todos sepultados para dar lugar ao asfalto.

Causa espécie que todos os municípios, os Estados e a União deixem de levar a sério o replantio



de árvores, das quais o Brasil necessita pelo menos um bilhão de exemplares. Continua a devastação, o desmatamento, mas não se cuida de repor aquilo que a natureza, generosamente, nos oferece e que não cuidamos de cuidar, nem de substituir.

A descarbonização precisa levar em conta a necessidade de mais árvores, para garantir mais água

A descarbonização precisa levar em conta a necessidade de mais árvores, para garantir mais água, para que esta sirva não apenas para manter a vida, mas também para, em escala, garantir o transporte hidroviário. Há perspectivas de solução para a situação emergencial da crise climática que ameaça a sobrevivência da humanidade, se houver juízo e vontade política. Chega de estradas, chega de veículos emissores de gás carbônico. Mais barcos, mais balsas, mais utilização inteligente de nossos rios, muitos deles pedindo socorro.

José Renato Nalini é Diretor-Geral da Uniregistr, docente da Pós-graduação da Uninove e Secretário-Geral da Academia Paulista de Letras (APL)

Aldo Nunes

Para seguir firme e forte neste ano de 2023, precisamos acreditar em nosso poder de discernimento: nem bom, nem ruim, mas o excelente. Fora disso, tudo retornará ao princípio e vamos desconhecer o que há entre céu e terra, neste planeta azul. Seria melhor que tudo estivesse devidamente esclarecido, porém será preciso alguém tomar essa iniciativa de esclarecer e, o remédio, é tomarmos essa iniciativa. Nada de violência em todas suas formas, somente com serenidade, paz e amor é que poderemos alcançar nossos objetivos.

Este sábado (7) por exemplo: sob um céu mais tenso, próprio da estação climática do Outono, período das frutas brasileiras, que se finda em 21 de junho às 11h59 para dar início a Primavera, período das flores, que vai até 23 de setembro; a fase lunar da Lua Cheia que iniciou no dia 03 de julho às 8h40 e finda neste domingo, dia 09 de julho às 22h48 para dar início da Lua Minguante, ao nos expressarmos, precisamos ser positivos e mais tolerante com aqueles que pensam diferente de nós; mantermos nossa mente num estado de paz, que talvez não seja o esperado, dentro dos limites necessário, possível para



que entremos na Primavera, estação das flores; pois ainda estaríamos sob os efeitos da Lua/Cheia (09/07) e tudo estará mais claro durante o dia e durante a noite.

Tudo pode ter conserto, porém eles não acontecem espontaneamente, é preciso nos dispormos a fazer o necessário para que ele venha acontecer. O momento atual com a fobia aos fenômenos climáticos e sociais, o nosso pensamento fica obstruído de pensar livremente e daí nada se conserta. É preciso deixar nossa alma atenta, o cenário é complicado e, não seria sábio de nossa parte nos distanciarmos e fingir que nada tem a ver conosco. Nós que militamos na imprensa escrita, temos por obrigação alertarmos os nossos leitores não afeitos à tecnologia não escrita, manifestando nossas opiniões e dando alguns exemplos sobre fatos acontecidos não bem explicados, histórias não bem contadas, informações que não foram corretas. Me acostumei quando exerci minha atividade como professor de matéria técnica na área contábil e profissional, aquilo que aprendi no exercício da minha profissão primeira, antes da advocacia, para que praticassem o que estudavam, sem o que não há como co-

Deputado Vicentinho

O governo Lula completou seis meses e trouxe inúmeros avanços nas mais diversas áreas, seja na economia, na diplomacia, nas relações institucionais, no sentimento da população, porém, sobretudo no resgate da humanidade e civilidade do país enquanto nação. Lula trouxe de volta credibilidade, previsibilidade e a estabilidade de um Brasil que estava descreditoado, incerto e instável, por conta de uma gestão cruel, desumana e fracassada. Um pesadelo que durou quatro anos e finalmente terminou em dezembro passado.

Seria fácil e tentador creditar tão somente o fracasso do desgoverno Bolsonaro ao seu time incapaz e sombrio de ministros. Figuras pitorescas e cruéis como Eduardo "Um manda, outro obedece", Pazuello, Ricardo "Passar a boiada" Salles, Paulo "Não se assustem se alguém pedir o AI-5" Guedes, entre outros nomes tenebrosos que prejudicaram muito a imagem do Brasil e a vida dos bra-



sileiros, como Ernesto Araújo, Damascos Alves, e mais alguns. Mas é preciso ir além e lembrar que diversas atrocidades cometidas pela gestão do atraso foram avalizadas pela maioria dos parlamentares da última legislatura.

É necessário, portanto, fazer a reflexão: a quem o nosso Parlamento tem defendido, aos interesses da população que o elegeu, ou aos seus próprios? Muitos políticos demagogos e descompromissados com a realidade da população brasileira têm conseguido se eleger, gerando uma composição cada vez mais conservadora no Congresso Nacional. Isso tem refletido em inúmeras derrotas para a classe trabalhadora, dentre as quais destaco principalmente a "Deformação Trabalhista" e a "Deformação Previdenciária". Privatizações de companhias estatais estratégicas, como a Eletrobrás, também foram aprovadas pelos parlamentares.

Ao superar Bolsonaro, impondo uma inédita derrota a um presidente que buscava a reeleição e que, desesperado pela imi-

Décio Luiz Gazzoni

Aluta para alimentar 10 bilhões de pessoas, em meados do século, está sendo travada em muitas frentes. Exige aumento da produção agrícola, mormente por ganhos sustentáveis de produtividade, e reduções maciças na quantidade de alimentos desperdiçados.

Na maioria dos países do mundo, a pesca e a agricultura tendem a ser sazonais, deixando trabalhadores com tempo e maquinário sem uso durante parte de cada ano que, com imaginação, pode encontrar uma função alternativa. Aí entra a criatividade, a inovação e o empreendedorismo. Existem alimentos rotineiramente ignorados em alguns lugares - que outros paladares e culturas valorizam.

Alimentos alternativos começam como nichos de mercado, antes de serem absorvidos por grandes massas de consumidores. Por exemplo, algas marinhas de vários tipos são consumidas rotineiramente no leste da Ásia. O consumo global indústria alcança US\$ 6 bilhões por ano, de acordo com a FAO, o equivalente ao que os norte-americanos gastam em salgadinhos de tortilla. E já é uma das grandes apostas para um mer-



cado amplo, a partir da próxima década.

INSETOS - Provavelmente esta é a maior oportunidade de inovação no mercado gastronômico, nos próximos anos. Cerca de 1.900 espécies de insetos são consumidas por humanos, em diversos locais mundo, de acordo com a FAO (fao.org/3/i3253e/i3253e.pdf). Aculínaria de Oaxaca, indiscutivelmente a mais complexa e deliciosa do México, apresenta chapulines (gafanhotos) fritos temperados com limão, malaguetas e sal e enrolado em uma tortilla de milho fresco.

Na Tailândia besouros do tamanho de um polegar viram lanches fritos; trabalhadores rurais da África Austral preferem vermes gordinhos, que chamam de mopane (bit.ly/3Nay2Ay). Cerca de 2 bilhões de pessoas no mundo optam por comer insetos regularmente. Mas, um número equivalente faz isso sem saber, ingerindo-os junto com outros alimentos. Por exemplo, as regras da Agência que controla alimentos nos Estados Unidos (FDA) permitem até 40 tripes (minúsculos insetos) por 100 gramas de brócolis!

Os insetos convertem nutrientes e água em proteínas com muito mais eficiência do que animais comumente consumidos,

Tudo pode ter conserto, porém eles não acontecem espontaneamente; é preciso nos dispormos a fazer o necessário

nhecer a fundo o exercício de qualquer profissão. Mão na massa, como dizem os padeiros e doceiros.

Precisamos estar sempre com a cabeça ocupada. Cabeça vazia é oficina do diabo, diz velho ditado popular. Mas não vamos hoje nos apegarmos as coisas aleatórias e sim com respeito ao clima que entendo ser de suma importância: o noticiário jornalístico e televisivo está focando o fenômeno do El Niño iniciando e a ONU (Organização das Nações Unidas) lança alerta mundial para que governos antecipem suas consequências para 'salvar vidas e meios de subsistência, devido a elevação da temperatura mundial média ter chegado a 17,01°C, superando o recorde anterior de agosto de 2016, nos oceanos do mundo; isso é realmente uma previsão catastrófica no meu entender leigo, mas de quem gosta de astronomia e estuda nos velhos livros as sabedorias ocultas ou esotérica. Alio o ocultismo com o esoterismo

Congresso Nacional tem um compromisso atrasado com o povo brasileiro

nente derrota, recorreu a todo tipo de abuso financeiro às vésperas do pleito, a população brasileira deixou claro que não compactuava com o nefasto projeto de poder do bolsonarismo. O Brasil demonstrou que quer um caminho diferente e escolheu Lula para liderá-lo. É, por conseguinte, necessário que a Câmara dos Deputados, a Casa do Povo, ouça a mensagem das urnas sob pena de ignorar o anseio popular e se ausentar da responsabilidade histórica que lhe está posta.

A configuração institucional da democracia brasileira impõe à Presidência da República que estabeleça um diálogo permanente com o Congresso Nacional, cuja composição da maioria muitas vezes pode ser ideologicamente distinta do governo. As diferenças salutarmente em uma democracia, e o estabelecimento de negociações de natureza republicana é saudável para o exercício da governança. O que não cabe ao Parlamento é

e com a astrologia para ressaltar que: sensibilidade é o que se está sendo esquecido; somos um corpo físico que funcionamos por meio de órgãos físicos, unidos, cada qual, um a depender do outro, isso até a presente data; não aprendemos até então a utilizar todos os nossos órgãos sensitivos, ficando mais apegados a visão, ao tempo, a audição, esquecendo-nos dos demais; daí esse nosso espanto e desespero que nos estão fazendo praticar atos inimagináveis, que estamos assistindo nos noticiários jornalísticos e televisivos.

Termos a cabeça no lugar é o que aconselho meus leitores. Não deixemos para o amanhã o que podemos fazer hoje. O amanhã é um outro dia onde vamos mais aprender e mais podermos apreciar a beleza da vida, do nosso planeta, dos nossos entes queridos e da nossa família.

Um bom final de semana e que possamos ser abençoados com mais umidade relativa do ar, um frio suportável, não desperdício de água, atentos a direção dos ventos, cientes de que momentos de felicidade somente nos será possível se respeitamos a natureza.

Aldo Nunes, contabilista, articulista de jornais, advogado, Auditor Fiscal de Rendas do Governo do Estado de São Paulo, aposentado; e-mail: audusconsultoria@gmail.com

confundir acordos com conchas e muito menos tentar encurralar o governo guiado por interesses que ferem o princípio das boas relações entre os poderes, como a autonomia e a harmonia.

Para fazer política é necessário um esforço muitas vezes hercúleo para olhar além das ideologias, cujas discussões muitas vezes recaem sobre pautas subjetivas e pouco concretas, onde os afetos e as inseguranças da população são manipulados por alguns políticos hipócritas e demagogos, que não tem o menor compromisso social e humanitário com a sociedade brasileira e usam artifícios discursivos para desviar a atenção para discussões intermináveis. Convidamos então o nosso povo a acompanhar atentamente os debates parlamentares e cobrar coerência com a votação de projetos de interesses nacionais e da classe trabalhadora. Quando um parlamentar vota com a intenção de macular o governo, está prejudicando a si mesmo e, principalmente, ao país.

Vicentinho, Deputado Federal e Professor de Direito

Nutrição: pensando fora da caixa

Alimentos alternativos começam como nichos de mercado, antes de serem absorvidos por grandes massas de consumidores

como bois, frangos ou porcos. Cultivá-los não requer desmatamento, libera muito pouco gás de efeito estufa e pode ser feito junto com outras culturas - aí entra a sinergia. Também podem ser alimentados com resíduos orgânicos, reduzindo o fluxo de resíduos em aterros sanitários.

A maioria das espécies de insetos contém maior teor de proteína do que as leguminosas; alguns, inclusive, contém mais proteínas do que carne e ovos. Seus exoesqueletos podem ser desconfortáveis na boca; mas os exoesqueletos, como sabem os apreciadores de camarão e lagosta, podem ser removidos!

Insetos também podem ser processados para substituir outras fontes proteicas, como a farinha de peixe ou farelo de peixes ou outros produtos da aquacultura, criados em cativeiro.

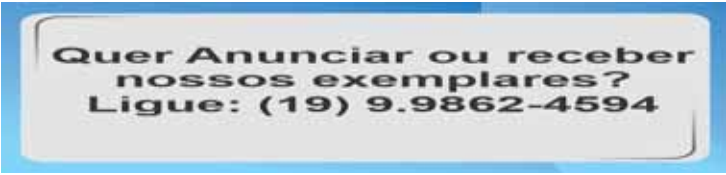
HABITO - Há 50 anos, a maioria dos ocidentais olhava com desconfiança e até nojo para

peixe cru; hoje sushi e sashimi abundam em restaurantes e são rotineiros em supermercados.

Atualmente, cresce de forma significativa o número de startups que preparam alimentos à base de insetos. Uma dessas startups produz e processa larvas negras de mosca-soldado (bit.ly/30TNXEw), descrita por alguns entusiastas como "um dos insetos mais saborosos que já comi". O negócio iniciou com a preocupação de seu fundador com a falta de recursos hídricos no Oeste dos EUA e hoje é uma empresa bem postada no mercado. Adeptos de dietas ricas em proteínas - bem como aquelas que evitam trigo - tornou a farinha de grilo uma oportunidade atraente para os criadores de insetos. É rica em proteínas e minerais, e seu sabor que lembra nozes combina bem com outros alimentos.

Enfim, é nas crises que a Humanidade encontrou soluções antes impensadas ou relevadas. A criatividade, a evolução tecnológica e o empreendedorismo estão na base de soluções alternativas para alimentar o mundo na segunda metade do presente século.

Décio Luiz Gazzoni, engenheiro agrônomo, pesquisador da Embrapa Soja e membro do Conselho Científico Agro Sustentável



SÃO PEDRO E REGIÃO

Corpo de Bombeiros recebe a nova unidade de resgate

A nova viatura soma-se à frota do Corpo de Bombeiros no Município de São Pedro e Região para melhores condições de atendimento às vítimas

O 16º Grupamento de Bombeiros, comando regional de Bombeiros, recebeu, na manhã de segunda (03), uma nova unidade móvel de resgate para atender a região de São Pedro. Além da Estância, a viatura operacional atenderá os municípios de Águas de São Pedro, Charqueada e Santa Maria da Serra em ocorrências de incêndio, salvamento, primeiros socorros, atendimento pré-hospitalar e transporte de vítimas.

A cerimônia de entrega da unidade foi realizada no pátio do Corpo de Bombeiros de São Pedro e contou com a presença de diversas autoridades. O comandante do 16º Grupamento, Tenente Coronel PM Daniel da Silva Alípio, agradeceu a parceria com a Prefeitura de São Pedro e o empenho da administração municipal para garantir a melhor infraestrutura para o trabalho dos bombeiros.

"Temos os melhores homens, as melhores técnicas e, agora, o melhor equipamento. Nosso agradecimento pela parceria, por todo o trabalho intenso que o prefeito Thiago Silva tem feito para melhorar nossas instalações, nosso dia a dia, e todo esse empenho vem se refletindo na nossa sociedade", disse o tenente coronel, que ainda destacou a importância da chegada da nova viatura no início do mês de julho, período de férias que culmina com o aumento de visitantes na região.

O prefeito de São Pedro, Thiago Silva, também agradeceu pela parceria. "Cada vez mais bem estruturado, o Corpo de Bombeiros em São Pedro tem sido um grande aliado da população com trabalho sério e competente".

Viabilizada a partir de emenda parlamentar do mandato do deputado federal Miguel Lombardi (PL-SP), a unidade móvel de resgate é dotada de equipamentos voltados ao suporte básico de vida e a situações de traumas e fraturas, por exemplo, permitindo procedimentos de estabilização, imobilização e transporte adequado e expresso dos pacientes à unidade de saúde de urgência e emergência mais próxima. Também marcaram presença na cerimônia de entrega da nova unidade de resgate o sargento Ricardo Sanches Migatta, comandante do Corpo de Bombeiros em São Pedro, 1º Tenente PM Lucas Giovanetti Sendin; o subtenente do Tiro de Guerra de São Pedro, Francisco Clauber Bastos; o comandante da Guarda Civil Municipal, Luciano Luna; o coordenador da Defesa Civil de São Pedro, Rosivaldo Amaro; o vereador Luciano Mazzonetto; a diretora do Thermas Water Park e São Pedro Thermas Resort, Sílvia Andrade; além de membros do Conselho de Segurança (Conseg) de São Pedro.



Nova viatura vai atender São Pedro e região para melhor atendimento às vítimas



Integrantes do Corpo de Bombeiros na solenidade de entrega da nova viatura

Quer Anunciar ou receber
nossos exemplares?
Ligue: (19) 9.9862-4594

Investimentos mundiais

Gregório José



Divulgado esta semana pelas Nações Unidas, o Relatório de Investimentos Mundiais 2023, apresentou dados importantes para as nações lusófonas, dentre elas Brasil, Portugal e Moçambique. Os investimentos em energia renovável vêm ganhando destaque no mundo inteiro, principalmente porque a demanda é alta e propicia para dobrar investimentos e aumentar lucros.

A movimentação de capital vem se mostrando mais resiliente do que era estimado pela própria ONU anos atrás, principalmente por conta do cenário pessimista pós-pandemia, onde grandes investidores amargaram perdas incalculáveis e viram retrair seus patrimônios, enquanto outros esperam uma maior estabilidade para, então, apostarem em novas tecnologias.

Segundo o levantamento disponibilizado para os veículos de comunicação e presente no site das Nações Unidas é possível entender que ocorreu uma queda no investimento direto estrangeiro no ano passado de cerca de 12%, uma desaceleração limitada, segundo especialistas.

Cabo Verde, Timor-Leste, São Tomé e Príncipe, Guiné-Bissau e Angola receberam tímidos investimentos em se comparando com outras nações.

Por outro lado, a Conferên-

cia das Nações Unidas sobre Comércio e Desenvolvimento (Unctad), verifica-se que as economias em desenvolvimento necessitam urgentemente de mais incentivo para atrair investimentos em energia renovável e garantir sua transição para fontes de energia mais limpas.

Brasil e Portugal lideram em captação de investimentos estrangeiros

Por este prisma é mais do que preciso que sejam investidos em nações em desenvolvimento, principalmente as de língua lusófonas. A energia limpa promove menos impacto no meio ambiente e nas espécies nativas. Estudo da Unctad recomenda pacto prevendo mecanismos de financiamento até políticas para permitir que os países em desenvolvimento atraiam investimentos para construir sistemas de energia sustentáveis. O relatório aponta que as companhias energéticas que figuram entre as 100 maiores multinacionais apostam em ativos de combustíveis fósseis a uma taxa de cerca de US\$ 15 bilhões por ano. Deste modo será pequeno o investimento em novas tecnologias.

É preciso mudar, mas quem vai incentivar?

Gregório José, jornalista, radialista, filósofo



Advocacia Previdenciária

Dr. Marco Antonio de M. Turelli

Cel: (15) 99712-3229 ou (15) 99686-1213 - (Dra. Sílvia)
Fone: (15) 3283-6030 - Cel.: (15) 9.9809-6030
e mail: maturelli@gmail.com

Atendimento também virtual, em razão da pandemia que nos assola.

Escritório Central: (15) 9.9740-0050
Rua Barão do Rio Branco, 266 - Laranjal Paulista.



MERLOTTIS
TELHAS GALVANIZADAS - GALVALUME E SANDUÍCHE

A especialista em telha sanduíche com a face inferior chapeada.



Consulte nossos preços para telha sanduíche face superior e inferior na chapa Galvalume natural ou com pintura e telhas simples chapa Galvalume.

Zap  **19 3455-0910**

De Segunda à Sexta das 7h30 às 17h20
Aos Sábados das 7h30 às 11h

comercial@merlottistelhas.com.br
www.merlottistelhas.com.br

A TELHA SANDUÍCHE CHAPEADA é composta pela chapa superior em aço galvalume, o isolante térmico (isopor) e na parte inferior são chapas laminadas de reaproveitamento PARA COBERTURAS QUE TENHAM LAJES, GESSO OU FORRO.

Telha Sanduíche Chapeada
Face Superior Chapa Galvalume
Chapa inferior Chapeada com isopor de 30mm na cor Natural

Só R\$ 65,90 o metro



← **TELHA SUPERIOR GALVALUME**
← **EPS (isopor)**
← **TELHA INFERIOR CHAPEADA**

Telha Sanduíche Chapeada
Face Superior Chapa Galvalume
Chapa inferior Chapeada com isopor de 30mm e Pintura Superior Branca

Só R\$ 72,90 o metro

NO CARTÃO EM ATÉ **12x** CONSULTE-NOS

No boleto em até **24 vezes** sujeito a aprovação. **Losango** Consulte-nos!

Preços à vista. Ofertas válidas enquanto durar o estoque. Consulte-nos!

INVERNO

II Festival movimenta gastronomia são-pedrense

46 estabelecimentos da cidade vão oferecer pratos especiais inspirados na Cozinha Italiana; promoção começa nesta sexta (7), com apoio da Prefeitura

A segunda edição do Festival de Inverno da Estância de São Pedro começa na próxima sexta-feira, dia 7 de julho, com a participação de 46 empreendimentos gastronômicos. Cada restaurante ou food truck desenvolveu um prato especialmente para o Festival inspirado na gastronomia italiana, com apoio das consultoras contratadas pela Prefeitura de São Pedro para acompanhar o processo de desenvolvimento, criação e montagem final dos pratos.

A dinâmica do Festival, com os pratos oferecidos nos espaços de cada estabelecimento, estimula que a população e os visitantes conheçam as opções gastronômicas da Estância, fomentando o desenvolvimento econômico e trazendo experiências novas para aqueles que visitam a cidade e para os moradores.

Foram três meses de preparo, com reuniões, cursos e palestras, capacitando os empreendimentos para oferecer o melhor da gastronomia local com um toque da culinária italiana. Ao todo, mais de 400 pessoas participaram das capacitações oferecidas por meio de parceria entre a Prefeitura de São Pedro, o Senac Águas de São Pedro e a Associação Comercial e Industrial de São Pedro.

As opções são as mais variadas e atendem todos os paladares e bolsos. Os preços dos pratos variam entre R\$ 8 e R\$ 150 e vão de lanches e comidinhas de rua a refinados cortes de carne tipicamente italianos, passando por bebidas quentes, drinks e sobremesas deliciosas. O objetivo do festival é oferecer experiências gastronômicas diferenciadas e que agradem mes-



Diego Soares

Prefeito Thiago Silva, Ludmila Fonseca, chef que coordena a equipe de consultoria oferecida aos estabelecimentos e o secretário de Turismo, Ronaldo Gasparelo (direita)

mo os paladares mais exigentes.

"Desenvolvemos os pratos pensando no cardápio que os estabelecimentos já oferecem. São opções que podem ser incorporadas aos cardápios fixos dos empreendimentos, mas também oferecem uma experiência gastronômica diferente para os clientes", destaca Ludmilla Fonseca, chef que coordena a equipe de consultoras.

MAIS PARTICIPAÇÃO - Para o secretário de Turismo, Ronaldo Gasparelo, o destaque do Festival é o aumento de participantes em relação ao ano anterior. Em 2022, foram 11 restaurantes participantes, além da diversificação.

"Tanto os nossos restaurantes como os food trucks da cidade se engajaram e mergulharam nessa experiência conosco. A parceria com o Senac e a Acisp foi fundamental para que tenhamos esse aumento de participantes e a capacitação de todos os empreendimentos tanto na área de desenvolvimento dos pratos como na gestão dos negócios", ressalta ele.

A diversidade dos pratos também se evidencia nos diversos segmentos participantes: estabelecimentos tradicionais da cidade como a Doceria Zuleika's Doces e a Pizzaria Buona Massa, ambos com décadas de experiência, uni-

ram-se ao Mafalda's Café e à Chocomagic, empreendimentos inaugurados este ano na cidade. Hotéis também abrem as portas para receber clientes em seus restaurantes, assim como os food trucks espalhados pela cidade se prepararam para atender moradores e turistas. Comida caipira servida no fogão a lenha, gelatos, drinks refrescantes e bebidas quentes, massas, petiscos e cortes de carnes. As 46 opções entre restaurantes, lanchonetes, pizzarias, choperias e bares, docerias, cafés e sorveterias integram o variado e saboroso cardápio do Festival que vai de 7 de julho a 6 de agosto.

FALECIMENTOS

SR. LTAGIBA GIMENES faleceu dia 02/07/2023, na cidade de São Pedro/SP, contava 94 anos, filho dos finados Sr. Jose Antonio Gimenes e da Sra. Maria Engracia Castelo, era viúvo da Sra. Nair da Silva Gimenes; deixa os filhos: Maria Jose e Miltom Aparecido. Deixa netos, bisnetos e tataranetos. Sepultamento dia 02/07/2023 às 16h00 da sala "02" do Velório Memorial para o Cemitério Municipal Saudade de São Pedro. Abil Grupo Unidas Funerais.

SRA. RINA PEZZOLATO faleceu dia 02/07/2023, na cidade de São Pedro/SP, contava 78 anos, filha dos finados Sr. Ido Pilonato e da Sra. Antonia Scapin Pinollato, era casada com o Sr. Sergio Pezzolato; deixa os filhos: Roberta Pezzolato Galli, casada com o Sr. Miguel Galli Neto; Ricardo Pezzolato, casado com a Sra. Fernanda Carlos Pezzolato. Deixa netos demais familiares e amigos. Sepultamento dia 02/07/2023 às 16h30 do Velório Municipal de São Pedro, para o Cemitério Municipal Saudade de São Pedro. Abil Grupo Unidas Funerais.



Funerária Santa Cruz

Telefone (19) 3481-1461 / 3481-3810
Plantão 24 horas
Av. Presidente Getúlio Vargas, 1375 - Santa Cruz
e-mail: santacruz@grupounidas.com.br
(19) 97408-7910/ 97416-3514

CINE TEATRO SÃO PEDRO
PROGRAMAÇÃO DE 06 A 12 JULHO 2023



ÚLTIMOS DIAS
HOMEM-ARANHA
SÁBADO DIA 08 - 15h
DOMINGO DIA 09 - 15h



RUBI MARINHO
MONSTRO ADOLESCENTE
TODOS OS DIAS
17h30



Disney PIXAR
ELEMENTOS
TODOS OS DIAS
19h
QUINTA E DOMINGO EM 3D



TRANSFORMERS
TODOS OS DIAS
21h
TERÇA LEGENDADO E DUBLAGEM

PRÓXIMA ESTREIA 

INFORMAÇÕES
19.3481.5767

Confira os estabelecimentos e pratos participantes:

Estabelecimento: Adega do Comandante

Preparação para o Festival: Tábua de frios Comandante
Valor: R\$ 48
Horário de funcionamento: terça a sábado, das 9h às 18h; domingo das 9h às 13h
Endereço: Rua José Estanislau de Oliveira, 580 - Centro, São Pedro - SP

Estabelecimento: Adega do Gordão

Preparação para o festival: Drink Negroni
Valor: R\$ 35
Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 9h às 19h; sábados das 9h às 16h
Endereço: Rua Humberto Caravita, 209 - Recanto das Águas, São Pedro - SP

Estabelecimento: Amora Restaurante & Wine Bar

Preparação para o festival: Risoto de abóbora com pesto de rúcula e medalhão de filé mignon/ opção vegana: risoto vegetariano de abóbora com pesto de rúcula e nozes
Valor: R\$ 78/R\$ 48
Horário de funcionamento: almoço: quarta a domingo das 12h às 15h/ Jantar: quarta-feira a sábado das 19h30 às 22h
Endereço: Rua Joaquim Teixeira de Toledo, 754 - Centro, São Pedro - SP

Estabelecimento: Ananda Pousada & Chalés

Preparação para o festival: Nhoque a bolonhesa
Valor: R\$ 27
Horário de funcionamento: sábado e domingo das 12h às 14h30
Endereço: Avenida Sebastião Caboto Carreta, 1.200 - Novo Horizonte, São Pedro - SP

Estabelecimento: Brasa's Food

Preparação para o festival: Pizza Broto de Marguerita
Valor: R\$ 22
Horário de funcionamento: quarta a sábado, das 18h30 às 23h (a partir do dia 13/07)
Estabelecimento: Buona Massa
Preparação para o festival: Calzone de Nutella
Valor: R\$ 39,90
Horário de funcionamento: aberto todos os dias das 18h às 23h30
Endereço: R. Alexandre Fávaro, 188 - Vila Baltieri, São Pedro - SP

Estabelecimento: Burg Amassadinho

Preparação para o festival: Polpetone burger
Valor: R\$ 38,50
Horário de funcionamento: Terça, quarta e quinta das 12h às 22h/ Sexta e Sábado das 12h às 22h30/ Domingo das 18h30 às 22h
Endereço: Rua Veríssimo Prado, 233 - Pallu, São Pedro - SP

Estabelecimento: Cantinho do Pastel

Preparação para o festival: Pastel de ragu com mussarela
Valor: R\$ 24
Horário de funcionamento: Terça a domingo das 18h às 22h
Endereço: Rua José Estanislau de Oliveira, 684 - Pallu, São Pedro - SP

Estabelecimento: Casa D' Angelo

Preparação para o festival: Calzone
Valor: R\$ 39,90
Horário de funcionamento: Quarta, quinta e do-

mingo das 19h às 23h
Endereço: Rua José Miranda, 1, São Pedro - SP

Estabelecimento: Casa do Churrasco

Preparação para o festival: Ossobuco Alla Milanese
Valor: R\$ 55
Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 9h às 19h; sábado das 9h às 16h
Endereço: Avenida dos Imigrantes, 230 - Vale do Sol, São Pedro - SP

Estabelecimento: Chocomagic

Preparação para o festival: Kit licor Chocomagic
Valor: R\$ 37,50
Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 10h às 18h40; sábado e domingo das 9h às 19h30
Endereço: SP 304 km 186 Posto Shell na rotatória do Thermas Water Park entre São Pedro e Águas de São Pedro

Estabelecimento: Delicias da Lucinha

Preparação para o festival: Pappardelle Allá Boscaiola
Valor: R\$ 69,90
Horário de funcionamento: terça a sábado das 11h às 14h/ domingo das 11h às 13h (somente delivery)
Endereço: Rua Cezário Azzini, 276 - V Rica, São Pedro - SP

Estabelecimento: Delicias do Milho & Cia

Preparação para o festival: Focaccia de milho
Valor: R\$ 8
Horário de funcionamento: sábado e domingo das 8h às 18h30
Endereço: Rua Casa Paterna, São Pedro - SP

Estabelecimento: Dona Rosa Emporium

Preparação para o festival: Kit italiano
Valor: R\$ 90
Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 9h às 19h; sábado das 10h às 15h
Endereço: Rua Joaquim Teixeira de Toledo, 746 - Centro, São Pedro - SP

Estabelecimento: Estação da Cachaça- São Pedro

Preparação para o festival: Pão de queijo recheado com salame, queijo e rúcula
Valor: R\$ 16,80
Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira das 9h às 19h; sábado das 10h às 15h
Endereço: Rodovia Municipal Elísio de Paula Teixeira - Serra do Itaquêri, São Pedro - SP

Estabelecimento: Estação São João

Preparação para o festival: Drink Estação São João
Valor: R\$ 22,90
Horário de funcionamento: aberto todos os dias das 10h às 21h

Estabelecimento: Gilson Lanches
Preparação para o festival: Sanduiche Vera Bologna
Valor: R\$ 28
Horário de funcionamento: quarta a domingo das 18h às 23h

Estabelecimento: Hangar Alto da serra

Preparação para o festival: Belisquete de caponata & sardela
Valor: R\$ 30
Horário de funcionamento: sábado e domingo das 19h às 20h30
Endereço: Rampa Leste de Voo Livre - Rua Iguatemy de Castro, 27, São Pedro - SP

Estabelecimento: Hotel e Spa Jardim da Serra

Preparação para o festival: Risoto de limão siciliano com crocante de parmesão
Valor: R\$ 39
Horário de funcionamento: sexta, sábado e domingo das 19h às 20h30
Endereço: Rua Nathan Cezar Braz da Silva 24 - Boa Vista, São Pedro - SP

Estabelecimento: Hotel Fazenda São João

Preparação para o festival: Pasta Gran Formaggio do Chef
Valor: R\$ 105 (adulto)/R\$ 52 (7 a 12 anos)/ cortesia para crianças até 6 anos
Horário de funcionamento: sábado das 19h às 21h
Endereço: Avenida Paschoal Antonelli, 800 - Colina de São Pedro, São Pedro - SP

Estabelecimento: Hotel Fazenda Villa Vitta

Preparação para o festival: Pizza Caprese
Valor: R\$ 59,90
Horário de funcionamento: Sexta-feira das 19h às 21h
Endereço: km 112 SP-191 Rodovia SP 191 - Km 112 Tuncum, São Pedro - SP

Estabelecimento: Jhony lanches

Preparação para o festival: Lanche Meraviglioso
Valor: R\$ 39,90
Horário de funcionamento: atendimento em festas e eventos da cidade no foodtruck

Estabelecimento: KTC

Preparação para o festival: Chicken Crocante Alla Sorrentina
Valor: R\$ 26,90
Horário de funcionamento: domingo a quinta-feira das 17h30 às 23h; sexta e sábado das 17h30 às 23h30
Endereço: Rua Valentim Amaral, 817 - Centro, São Pedro - SP

Estabelecimento: Kombebidas

Preparação para o festival: Garibaldi
Valor: R\$ 20
Horário de funcionamento: sexta e sábado das 19h às 0h
Endereço: Avenida dos imigrantes, 411, São Pedro SP

Estabelecimento: Lanche do Luís

Preparação para o festival: Crostata italiana
Valor: R\$ 48,90
Horário de funcionamento: terça a domingo das 14h30 às 23h20
Endereço: Rua Henrique Berzin, 275 - Recanto das Águas, São Pedro - SP,

Estabelecimento: Mafalda Café

Preparação para o festival: Torta di More com Espresso Duplo
Valor: R\$ 23
Horário de funcionamento: sábado das 11h às 18h; domingo e feriado das 9h30 às 18h
Endereço: Rodovia Municipal Elísio de Paula Teixeira, km 4 - Santo Antônio, São Pedro - SP

Estabelecimento: Mizu Sushi Bar

Preparação para o festival: Massa ao sugo com salmão Mizu
Valor: R\$ 44,90
Horário de funcionamento: domingo a quinta-feira das 11h30 às 22h30; sexta e sábado das 11h30 às 23h
Endereço: Rua Valentim Amaral, 347 - Santa Cruz, São Pedro - SP

Estabelecimento: Morangão Lanches

Preparação para o festival: Iris de Frango no prato com calabresa
Valor: R\$ 30
Horário de funcionamento: quarta a domingo das 18h às 22h30

Estabelecimento: Mr. Sam da Serra

Preparação para o festival: Talharim com polpetone recheado com queijo
Valor: R\$ 85
Horário de funcionamento: sábado e domingo das 11h30 às 17h
Endereço: Rodovia Municipal Elísio de Paula Teixeira, Km 4 - Santo Antônio, São Pedro - SP

Estabelecimento: O Artesão

Preparação para o festival: Arancini de shimeji
Valor: R\$ 15
Horário de funcionamento: quinta a domingo das 18h às 23h

Estabelecimento: Ô churros

Preparação para o festival: crepe de pizza
Valor: R\$ 15
Horário de funcionamento: sexta a domingo das 18h30 às 23h

Estabelecimento: Oficina do Churrasco

Preparação para o festival: Bistelca Alla Fiorentina
Valor: R\$ 150 (serve duas pessoas)
Horário de funcionamento: sábado, domingo e feriado das 11h às 18h
Endereço: Rodovia Municipal Elísio de Paula Teixeira, km 4, São Pedro - SP

Estabelecimento: Parque Alto da Serra

Preparação para o festival: Polenta ao frango de casa
Valor: R\$ 25
Horário de funcionamento: domingo a quinta das 8h às 17h/ sexta e sábado das 8h às 22h
Endereço: Rua Nathan Cezar Braz da Silva, 186, São Pedro - SP

Estabelecimento: Pasteleira

Preparação para o festival: Cannoli de café
Valor: R\$ 12
Horário de funcionamento: sexta a domingo das 18h30 às 23h

Estabelecimento: Ponto da batata

Preparação para o festival: Nhoque frito ao molho sugo e muçarela
Valor: R\$ 38
Horário de funcionamento: sexta a domingo das 18h às 23h
Endereço: Praça da Matriz

Estabelecimento: Pousada Sonho do Campo

Preparação para o festival: Crema di Pollo
Valor: R\$ 18
Horário de funcionamento: sexta das 18h às 21h/ sábado das 11h às 21h/ domingo das 11h às 20h

Estabelecimento: Rancho da Tirolesa

Preparação para o festival: Zuppa Toscana
Valor: R\$ 26,90
Horário de funcionamento: sábado, domingo e feriado das 7h30 às 18h
Endereço: Estrada Vicinal Ulisses Guimarães, 1 - Serra do Itaquêri, São Pedro - SP

Estabelecimento: Recanto das Seriemas

Preparação para o festival: Galleto Allá Grillia
Valor: R\$ 55
Horário de funcionamento: sábado e domingo das 12h às 18h
Endereço: Rodovia Vicinal Presidente Ulysses Guimarães, km 17 - Itaquêri da Serra, São Pedro - SP

Estabelecimento: Restaurante Santo Antonio

Preparação para o festival: Macarrão caseiro com almôndegas
Valor: R\$ 29,90
Horário de funcionamento: terça a sexta das 11h às 14h30/ sábado, domingo e feriados das 11h às 15h

Estabelecimento: Santo Clube Bar

Preparação para o festival: Santa Bruschetta
Valor: R\$ 35
Horário de funcionamento: quarta a sábado das 18h30 às 23h
Endereço: Rua Joaquim Teixeira de Toledo, 712 - Centro, São Pedro - SP

Estabelecimento: Sítio Coloninha I

Preparação para o festival: Rabada caipira com polenta e agrião
Valor: R\$ 30
Horário de funcionamento: sábado e domingo das 12h às 15h30

Estabelecimento: Stallage Hotel

Preparação para o festival: Panna cotta
Valor: R\$ 19,90
Horário de funcionamento: quarta a domingo das 19h às 23h
Endereço: Rua José Miranda, 1, São Pedro - SP

Estabelecimento: The Cryks

Preparação para o festival: Corn Dog Festival
Valor: R\$ 13,90
Horário de funcionamento: quinta a domingo das 18h às 22h30 (a partir do dia 13/07)
Endereço: Praça Vilques Santo Veronez - Vila Rica, São Pedro - SP

Estabelecimento: Tio Suco

Preparação para o festival: Zucchini à moda marguerita (abobrinha italiana recheada)
Valor: R\$ 19
Horário de funcionamento: segunda a sábado, das 11h às 18h30
Endereço: Rua Veríssimo Prado, 805 - Centro, São Pedro - SP

Estabelecimento: Zambello Gelateria

Preparação para o festival: Affogato Tiramisu
Valor: R\$ 16,90
Horário de funcionamento: quinta a domingo das 14h às 20h
Endereço: Avenida Presidente Getúlio Vargas, 794 - Santa Cruz, São Pedro - SP

Estabelecimento: Zuleika's

Preparação para o festival: Tiramisu
Valor: R\$ 20
Horário de funcionamento: segunda a domingo, das 10h às 20h
Endereço: Rua Malaquias Guerra, 725 - Centro, São Pedro - SP

FALECIMENTOS

SRA.MARIA ELENY LONGHI ESQUERRO faleceu no dia 01/07 na cidade de Piracicaba, contava 97 anos de idade e era casada com o Sr.Antonio Esquerro Era filha dos finados Sr.Victorio Longhi e da Sra.Amalia Contador Longui. Deixa os filhos: Maria Amalia, Maria Helena e José Antonio. Deixa netos e demais parentes. O seu corpo foi transladado para a cidade de São Pedro e o seu sepultamento deu se dia 02/07 saindo o féretro às 10:30 h do Velório Memorial Bom Jesus – Sala 1 seguindo para o Cemitério Municipal de São Pedro onde foi inumada em jazigo da família .Esta sala possui serviço de Velório On-Line consulte os familiares. À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS

SR.CARLOS PARANHOS DA SILVA faleceu no dia 02/07 na cidade de Piracicaba, contava 72 anos de idade e era casado com a Sra.Luísia Antonia de Campos Silva.Era filho dos finados Sr.Sebastião Paranhos da Silva e da Sra.Alice Oliveira da Silva.Deixa os filhos: Graziele Paranhos Soares e Wesley Paranhos da Silva.Deixa netos e demais parentes. O seu corpo foi transladado para a cidade de São Pedro e o seu sepultamento deu se ontem saindo o féretro às 10:30 h do Velório Memorial Bom Jesus – Sala 1 seguindo para o Cemitério Municipal de São Pedro onde foi inumado em jazigo da família. Esta sala possui serviço de Velório On-Line consulte os familiares. À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS

SRA.MATILDES STIEVANO ARGUELLES faleceu no dia 03/07 na cidade de São Pedro aos 87 anos de idade e era casada com o Sr.Adalto Arguelles .Era filha dos finados Sr.Antonio Stievano e da Sra.Antonia Stefani.Deixa os filhos : Elisabete Aparecida Arguelles Veroneze e Marcos Vinicius Arguelle.Deixa netos ,bisnetos e demais parentes.O seu sepultamento deu se dia

03/07 às 16:00h saindo a urna mortuária da Igreja São Sebastião da Serra na cidade de Brotas ,seguindo em auto fúnebre para o Cemitério Parque São Pedro na cidade de São Pedro onde foi inumada em jazigo da família . À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS

SRA.ROSA MARIA CAMPOS faleceu no dia 03/07 na cidade de São Pedro contava 86 anos de idade e era viúva do Sr.Leandro Ferreira Campos. Era filha dos finados Sr.Leonildo Antonio dos Santos e da Sra.Maria Juliana dos Santos.Deixa os filhos: Geraldo ,Arnaldo ,Horaci ,Terezinha ,Isael ,Helena ,Gino ,Odete ,Geni (falecida) e Maria (falecida).Deixa netos, bisnetos e demais parentes. O seu sepultamento deu se dia 04/07 saindo o féretro às 10:30 h do Velório Municipal de São Pedro – Sala 1, seguindo para o Cemitério Parque São Pedro onde foi inumado em jazigo da família. À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS

SRA.TAIS APARECIDA FELIPE faleceu no dia 04/07 na cidade de Piracicaba, aos 40 anos de idade e era filha do Sr. Antonio Carlos Pavanate Felipe e da Sra. Aparecida Denise Marasco Felipe. Deixa os filhos: Thayssa e Hamilton. Deixa ainda irmãos, cunhados e sobrinhos. O seu corpo foi transladado para a cidade de Charqueada e o seu sepultamento deu se dia 05/07 saindo o féretro às 16:00h do Velório Municipal de Charqueada seguindo para o Cemitério da mesma localidade onde foi inumada em jazigo da família. À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS.

SR.JOSÉ EDUARDO DONDELLI faleceu no dia 05/07 na cidade de Piracicaba, aos 68 anos de idade e era filho do Sr. Francisco Dondelli Filho e da Sra. Ida Abronzo Dondelli, falecidos. Deixa parentes e amigos. O seu corpo foi transladado para a cidade de Char

queada e o seu sepultamento deu se dia 06/07 saindo o féretro às 14:00h do Velório Municipal de Charqueada seguindo para o Cemitério da mesma localidade onde foi inumado em jazigo da família. À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS.

SRA.MARIA HELENA PEREIRA GONÇALVES RAINHO DA SILVA faleceu no dia 05/07 na cidade de Piracicaba, aos 72 anos de idade e era casada com o Sr.Sidnei Alves da Silva. Era filha dos finados Sr.Manuel Gonçalves Rainho e da Sra.Isilda Pereira da Silva Neto. Deixa os filhos: Rodrigo Rainho da Silva e Felipe Rainho da Silva. Deixa demais parentes. O seu corpo foi transladado para a cidade de São Pedro e o seu sepultamento deu se dia 06/07 saindo o féretro às 15:00 h do Velório Memorial Bom Jesus – Sala 1 seguindo para o Cemitério Parque São Pedro onde foi inumada em jazigo da família .Esta sala possui serviço de Velório On-Line consulte os familiares. À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS

SRA. ELZA ADAMO DE OLIVEIRA faleceu no dia 06/07 na

cidade de São Pedro, aos 97 anos de idade e era viúva do Sr.Eduardo Vota de Oliveira.Era filha dos finados Sr.Antonio Adamo e da Sra.Angelina Farischo.Deixa os filhos: Maria do Carmo, Francisco Antonio e Washington Eduardo.Deixa netos, bisnetos e demais parentes. O seu sepultamento deu se dia 06/07 saindo o féretro às 16:30 h do Velório Memorial Bom Jesus –Sala 2 seguindo para o Cemitério Municipal de São Pedro onde foi inumada em jazigo da família. À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS

SR.ARIOVALDO CESAR MAZZERO faleceu no dia 06/07 na cidade de Piracicaba, aos 52 anos de idade. Era filho do Sr. Ismael Mazzero, falecido e da Sra. Odila de Almeida Mazzero. Deixa demais parentes e amigos. O seu sepultamento deu se dia 06/07 saindo o féretro às 16:30h do Velório Parque da Ressurreição – sala B, seguindo para o Cemitério da mesma localidade onde foi inumado em jazigo da família. À família e amigos enlutados os sentimentos de pesar do GRUPO BOM JESUS FUNERAIS.

CONHEÇA OS NOSSOS PLANOS DE ASSISTÊNCIA FUNERAL.

Grupo

BOM JESUS

50

ANOS

Atendimento 24h

Av. Saudade, 156 - São Pedro, SP

Tel.: (19) 3481-3322

ou através do Whatsapp

(19)98166-5783

Funerária Bom Jesus Piracicaba

@bomjesuspiracicaba

(19) 99667-7475

www.bomjesuspiracicaba.com.br

MERLOTTIS

TELHAS GALVANIZADAS - GALVALUME E SANDUÍCHE

TELHA SUPERIOR GALVALUME

EPS (isopor)

TELHA INFERIOR CHAPEADA

A TELHA SANDUÍCHE CHAPEADA é composta pela chapa superior em aço galvanizado, o isolante térmico (isopor) e na parte inferior são chapas laminadas de reaproveitamento PARA COBERTURAS QUE TENHAM LAJES, GESSO OU FORRO.

comercial@merlottistelhas.com.br

www.merlottistelhas.com.br

Zap

19 3455-0910

De Segunda à Sexta das 7h30 às 17h20 | Aos Sábados das 7h30 às 11h

A ESPECIALISTA EM TELHA SANDUÍCHE COM A FACE INFERIOR CHAPEADA.

Telha Sanduiche Chapeada

Face Superior Chapa Galvalume

Chapa inferior Chapeada com isopor de 30mm na cor Natural

Só R\$ 65,90 o metro

Telha Sanduiche Chapeada

Face Superior Chapa Galvalume

Chapa inferior Chapeada com isopor de 30mm e Pintura Superior Branca

Só R\$ 72,90 o metro

NO CARTÃO EM ATÉ 12x CONSULTE-NOS

No boleto em até 24 vezes sujeito a aprovação

Losango Consulte-nos!

Consulte nossos preços para telha sanduiche face superior e inferior na chapa Galvalume natural ou com pintura e telhas simples chapa Galvalume.

ACOMPANHE TODAS AS PUBLICAÇÕES LEGAIS NO NOSSO SITE

Publicidade Legal

A TRIBUNA

Ministério disponibiliza link para acessar as guias do IPTU

ATAS & COMUNICADOS FATOS RELEVANTES

BALANÇOS ATOS OFICIAIS

A TRIBUNA

PIRACICABA

www.tribunapiracicaba.com.br

CARTÃO BENEFÍCIO GOV SP SPPREV

VISA

SEM ANUIDADE

7867 5678 2364 5978

12/15

M HARRY CALLAHAN

CONFIANÇA É TUDO, AQUI VOCÊ TEM CRÉDITO!

PIMENTA & MEDINA

CORRESPONDENTE BANCÁRIO

CONSIGNADO

NOVA MARGEM DE CRÉDITO*

SEM CONSULTA AO SERASA/SPC**

LIMITE DE CRÉDITO DE ATÉ 3X O SEU SALÁRIO

TAXA MAIS BARATA

POSSIBILIDADE DE SACAR ATÉ 70% DO LIMITE DO CARTÃO

@pimentaemedina

pimentaemedina.com.br

19 2532-6464

19 2532-6465

R. Moraes Barros, 660 - Centro - Piracicaba|SP

+15%

* Crédito sujeito a análise e aprovação e demais condições do produto! ** Exceto restrição interna na instituição!

HOSPITAL DA CANA

Bebel confere equipamento com emenda do seu mandato e promete mais recursos

A parlamentar foi recebida pelo presidente do HC, José Coral; aproveitou para visitar as instalações e conversar com colaboradores

A deputada estadual Professora Bebel (PT) visitou, na manhã de ontem (03), o Hospital dos Fornecedores de Cana de Piracicaba, quando acabou conferindo de perto um aparelho microscópico neurológico de última geração, adquirido com uma emenda parlamentar do seu mandato no valor de R\$ 350 mil destinado à entidade, em 2019. Na visita, a deputada, que foi recebida pelo presidente do HC, José Coral, atendendo solicitação, já adiantou que estará destinando novos recursos para o hospital que tem mais de 80% dos seus leitos para atendimento a pacientes do SUS.

Na visita, ainda - acompanhada da gerente de Relações Institucionais do Hospital dos Fornecedores de Cana, Juliana Mazzonetto Machado, da gerente de operações, Maria Helena Carraro, e de Daniele Rodrigues, assessora de captação de recursos - a deputada Professora Bebel percorreu as diversas instalações do hospital, dialogou com funcionários, e inclusive foi conferir de perto o microscópico neurológico adquirido através de recursos que destinou à instituição. Ouviu da coordenadora do Centro Neurológico do HC, Karina Cezarote Semencato, que o aparelho é moderníssimo e vem sendo bastante utilizado para atendimento dos pacientes.

A deputada Professora Bebel fez amplos elogios ao trabalho desenvolvido pelo HC. "Re-



Na visita, a deputada Bebel esteve conferindo o aparelho microscópico neurológico adquirido com recursos que destinou ao hospital

ETANOL

Bebel critica o governador Tarcísio por aumentar ICMS

A deputada estadual Professora Bebel (PT) classificou como "lamentável" a decisão do governador do Estado de São Paulo, Tarcísio de Freitas, de aumentar de 9.5% para 12% o ICMS sobre o etanol. Para a deputada piracicabana, faltou sensibilidade por parte do governador com o consumidor, que deveria criar mecanismos para incentivar o uso

alimento, um excelente trabalho desenvolvido que merece continuar contando com o apoio do meu mandato popular na As-

sembleia Legislativa do Estado de São Paulo e das articulações que estarei fazendo junto ao governo federal",

pensar os estados pelas perdas de arrecadação resultantes redução do ICMS sobre combustíveis criada por Bolsonaro. "Com esse aumento, já ocorreu aumento de pelo menos R\$ 0,15 por litro de combustível, afetando toda a cadeia. O governador Tarcísio de Freitas deve explicações à sociedade sobre essa decisão", escreveu a parlamentar em suas redes sociais.

declarou, ressaltando que é compromisso do seu mandato apoiar instituições que atendem aos pacientes do SUS.

REGIÃO

Eixo SP faz Feirão de Emprego em São Pedro

Candidatos de São Pedro e de municípios da região interessados em trabalhar na Eixo SP Concessionária de Rodovias terão oportunidade de entregar currículo e de fazer inscrição a uma vaga durante o Feirão de Emprego que será realizado neste sábado (8), das 8h às 12h, no Núcleo de Apoio Pedagógico (Nape), localizada na rua Sebastião Cezar Giocondo, 45, no bairro Chácara Bela Vista, em São Pedro.

A Concessionária busca profissionais para compor o banco de talentos para os cargos de agente de pedágio, ajudante geral, inspe-

tor de tráfego, motorista com CNH categorias D e E, operador de motosserra e motopoda, operador de roçadeira costal, operador de retroescavadeira e tratorista.

Os interessados devem levar currículo impresso ou documento com foto e CNH para preenchimento da ficha cadastral. Poderão participar moradores de São Pedro, Águas de São Pedro, Charqueada, Santa Maria da Serra, Brotas, Dois Córregos e Engenheiro Coelho. Os candidatos aprovados farão parte do banco de talentos da Eixo SP e serão chamados a compor a equipe assim que as vagas forem abertas.

Vem aí!

QUERMESSE da IMACULADA

ÁGUAS DE SÃO PEDRO/SP

JULHO/23

Dias: 13, 14, 15, 16, 20, 21 e 22/07

Programação:

Shows todas as noites!

Comes e Bebes, Música, Sorteios de Prêmios, Brincadeiras, Brinquedos para crianças e muito mais!

Horários:

Qui e Sex 19h | Sáb 18h | Dom 17h

Shows: a partir das 21h

Missas:

Aos Sábados: 19h30

Domingos: 08h | 10h | 19h

APOIO:

Adick's Imagem

Roupas e Calçados

CAETÊ

Palanque e Decoração

Drogarias ESTÂNCIA

Associação das Lojas de São Pedro

Katua's

Emerson Ferreira

Gama

Rei

Paramegiana!

MIZU

GIMMY

Depósito de Água e Gás

Fabrizia Feltrin

koisas de vá

CRIART

CLARET Kids

PET SITO

(19) 99418-2135

(19) 99960-1132

Festival do Café

OPORTUNIDADE BOAS QUANTAS SP! CAFÉ PRECOSINHO.

APROVEITE SEU MOMENTO PRÓXIMO DO SUJEITO BOMBEIRO. NA PRÓXIMA ÚLTIMA ANÁLISE TRANSFORMANDO O CAFEINADO PARA LUTAR NA BATALHA DO CAFE.

COOP

REDE

Coop lança Festival do Café

Com a queda da temperatura, as bebidas quentes tendem a ser mais consumidas e, como forma de apresentar ao público o seu variado mix na categoria de café, a Coop realizará até domingo (9 de julho), o Festival do Café em toda a sua rede de supermercados.

Durante o período, haverá tabloide com preços atrativos nas versões tradicional (torrado e moído), solúvel, gourmet, especial, em cápsulas ou grãos, além de eletrodomésticos, como cafeteiras. A Coop possui hoje 24 marcas de 17 forne-

cedores, sendo a versão torrada e moída a preferida dos cooperados e clientes, com 76% de participação no volume médio mensal de 150 toneladas consumidas pelas lojas, enquanto o café cápsula já representa 11% do faturamento.

Com o Festival do Café, a previsão da área comercial é alavancar as vendas da categoria na ordem de 12% em relação ao mesmo período do ano passado.

LOJAS - Atualmente, a Coop possui mais de 1 milhão de cooperados ativos, 30 lojas de supermer-

cado, sendo 23 no Grande ABC, uma em Piracicaba, duas em São José dos Campos, duas em Sorocaba, duas em Tatuí, uma unidade de loja de conveniência em São Bernardo do Campo (Coop Aqui), um atacarejo em São José dos Campos (Meu Atacarejo) e 73 drogarias, além dos canais digitais. Por ser uma cooperativa, seu principal objetivo é oferecer os melhores serviços a preços justos, além de reverter benefícios aos cooperados e à comunidade.

PREFEITURA DE São Pedro

AQUI O FUTURO JÁ COMEÇOU

ATO DE CONVOCAÇÃO

São Pedro, 07 de Julho de 2023.

A Prefeitura do Município de São Pedro, vem por meio deste **CONVOCAR** os candidatos aprovados no **CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2021** para assumirem as vagas dos cargos abaixo relacionados, na forma de EFETIVO, conforme relação, para comparecerem à Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Maestro Benedito Quintino, 886, Centro, nesta cidade, de 10 a 14 de Julho de 2023, das 9h às 12h e das 14h às 17h, a Saber:

Emprego Público: Secretário de Escola

Class	Nome do Candidato	RG
10º	ALAN GABRIEL CALGARO DA SILVA	384155303
11º	ANNA PAULA BECK	535581191
12º	GEOVANNA PRATA MASUDA	397484112
13º	GIOVANNI HENRIQUE SVAZATE REQUENA	395596373

Emprego Público: Secretário de Escola - PD

Class	Nome do Candidato	RG
1º	ANA CAROLINA RAMOS	405730263

Emprego Público: Professor I Ensino Fundamental

Class	Nome do Candidato	RG
9º	SIMONE CATIA GONCALVES DE OLIVEIRA PONTES	246260488

Emprego Público: PROFESSOR II ENSINO FUNDAMENTAL DE LÍNGUA PORTUGUESA

Class	Nome do Candidato	RG
3º	CLAUDIA TAVARES AMAT	181360974
4º	TATIANE FABRO CYRINO GALANTE	235439873
5º	ADRIANA APARECIDA VITTI	178302739

Emprego Público: PROFESSOR II ENSINO FUNDAMENTAL DE LÍNGUA INGLESA

Class	Nome do Candidato	RG
4º	SIMONE FARHAT PONTES	15676989x

“CUMPRE RESSALTAR QUE O NÃO COMPARECIMENTO ATÉ A DATA SUPRA , PRESUMIR-SE-Á DESISTÊNCIA DA VAGA POR PARTE DO CANDIDATO APROVADO, CONFORME ART. 12.2.1 DO REFERIDO EDITAL.”

Prof.ª SAMANTA ALVES ALMOZARA BONTORIM

Secretária Municipal de Educação

Esta publicação custou R\$ 346,50 aos cofres públicos

PREFEITURA DE São Pedro

AQUI O FUTURO JÁ COMEÇOU

ATO DE CONVOCAÇÃO

São Pedro, 07 de julho de 2023.

A Prefeitura do Município de São Pedro, vem por meio deste **CONVOCAR** os candidatos aprovados no **PROCESSO SELETIVO Nº 01/2022** para assumirem as vagas dos cargos abaixo relacionados, na forma de **CONTRATO POR TEMPO DETERMINADO**, conforme relação, para comparecerem à Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Maestro Benedito Quintino, 886, Centro, nesta cidade, de 10 a 14 de Julho de 2023, das 9h às 12h e das 14h às 17h, a Saber:

Emprego Público: Professor I Educação Infantil

Class	Nome do Candidato	RG
14º	LUCIANA PEIXOTO DE LIMA DIAS	28444388-8

Emprego Público: Serviços Gerais

Class	Nome do Candidato	RG
139º	RUTE DE OLIVEIRA DE CAMPOS	21832863-1
140º	EVA CRISTINA RODRIGUES BONTORIM - nao	265634933
141º	JENI BONTORIM	26747765
142º	ROSELI CUSTODIO	266147148
143º	CLAUDIA LUZIA BATISTA DE DEUS	243959412
144º	SUSANA REGINA DO NASCIMENTO	27943056-5
145º	ELISABETE APARECIDA INACIO SGORLON	300247849
146º	MARIA CICERA SANTOS DA SILVA	267477788
147º	RICARDO DA ROCHA - nao	322809447
148º	REGINA APARECIDA DE OLIVEIRA QUEIROZ	34283765-5
149º	VIVIANE APARECIDA SILVA	469230216
150º	MARIA APARECIDA DE GODOY	43290587x
151º	CIBELE REGINA SILVEIRA	429494799
152º	JONATHAS ROBERTO DA SILVA	458652702
153º	DARLANE ROBERTA DA SILVA SANTOS	470284651
154º	KAUAN SILVA NUNES DE QUEIROZ	472562812
155º	MIRELA VIANA SOARES DE RAMOS	477501400
156º	EDMILSON DE ARRUDA LEME FARIAS	483761552

“CUMPRE RESSALTAR QUE O NÃO COMPARECIMENTO ATÉ A DATA SUPRA , PRESUMIR-SE-Á DESISTÊNCIA DA VAGA POR PARTE DO CANDIDATO APROVADO, CONFORME ART. 12.2.1 DO REFERIDO EDITAL.”

Prof.ª SAMANTA ALVES ALMOZARA BONTORIM

Secretária Municipal de Educação

Esta publicação custou R\$ 346,50 aos cofres públicos



ALUGO APTO.
Ubatuba na Praia Grande. F. (19) 3481-6112/ 9 9759-9092.

VENDO OU TROCO.
Salão comercial (antigo choppão), em frente à lava rápida Tio Zé, a 150 mts da matriz com 670 mts de área coberta. Tel. (19) 3483-2136 ou 9.9736-2029.

VENDO
Terreno 10x30 em Piracicaba, R\$ 99.000,00, aceita veículo na troca. Rua João Gimenes, Jardim das Flores, ao lado do 373. Fone (19) 99827-1101.

VENDO
sítio 2 alqueires (51.000 m2) no pé da serra, a 3 km da cidade, com água de nascente, córrego e energia na porta. Registrado com georreferenciamento. R\$ 625 mil. Contato Luiz (011) 9999-88 701.

VENDO OU TROCO CASA EM PIRACICABA POR SÃO PEDRO – Com sala ampla dois quartos uma cozinha banheiro garagem para dois carros quintal no fundo um quarto e um banheiro

VENDO CASA
2 dorm, sala, coz, banh, lavanderia, varanda, fundo 1dorm e coz, bairro Palu, terreno 590 m2 área construída 153 m2 tratar: (19) 9.9862.4594

Consultora Damares Bueno

(19) 9.9688-2641



tratar no telefone (19)99862-4594
APARELHAGENS E CAIXAS.
Som, profissionais e residenciais, usados, compra, vende, troca e loca. Ficha Som Usados. F. (19) 3483-2136.

VENDO
par de disco de freio original Honda Fit na embalagem tratar 199 9981-6410

VENDO TVs.
Usadas. F. (19) 3483-2136.

COMPRO.
Teclado e Violão usado - Ficha Som (19) 3483-2136 ou (19) 9.9736-2029.

VENDO
Bazar Completo. Tratar fone: (19) 9.9997-5959.

PROCURO
Alguém para doação de palets ou venda preço desapego tratar 19 - 983908427

VENDO
Tapetes de malha diversos modelos e tamanhos tratar (19)9742-6325.

VENDO
Fiesta Sedan 2005 1.6 Flex 4 portas Direção hidráulica, vidros e travas elétricas nas 4 portas , porta malas elétricos, retrovisor elétricos, rodas de liga leve, pneus semi novos. Contato (19) 9.9736-0492 Leandro

Vendo treille
ótimo localização
do Rodoviária de
São Pedro já
equipado pronto
pra trabalhar
tratar com Osvaldo
19 999863580

SEGURANÇA E.T

Prestamos serviços em São Pedro e região portarias seguranças e eventos
Informações Teófilo telefone (19)99927-9969

ESCRITÓRIO DO ARI
- Regularização de obras - CNPJ de produtor rural
- Imposto de renda - ITR, CCIR, Assuntos Rurais.
19 9 9981-6410
ARI CARRARA | email: aricarrara@uol.com.br
AGORA EM NOVO ENDEREÇO
Rua: João Teixeira Da Frota,
Nº: 753 Santa Cruz

Rua Olavo Bilac, 337
São Benedito - São Pedro

ESQUINA POLLO
Av. Pres. Getúlio Vargas,
nº: 976, Santa Cruz
São Pedro/SP

Av. Alpes das Águas
1028 - São Pedro/SP

R. Veríssimo Prado, 141
Pallu, São Pedro - SP

Ortobom
São Pedro
Especialista no seu bem-estar
AV VERÍSSIMO PRADO 457 - CENTRO.
www.ortobom.com.br/loja/saopedro

Adão Imóveis
consultoria imobiliária
CRECI 23217
Av. Carlos Mauro, 316 - Centro,
Águas de São Pedro - SP

CÉLIO IMÓVEIS
COMPRA & VENDA
SEGURANÇA E TRANQUILIDADE PARA SEUS NEGÓCIOS
R. Ver. Luiz Antonio
De Mitty Neto, 412
Centro, São Pedro - SP

Estranho mundo dos jornais sem papel

Celso Gagliardo

Sempre fui muito ligado e interessado por jornal, notícias, artigos de opinião e até opiniões dos leitores. Desdemonino, quando compunha as matrizes tipográficas para a impressão de periódicos em Santa Bárbara, e até me transformei em redator quando não existiam faculdades de Jornalismo.

Outro dia pensei mal sobre o entregador do tradicional jornal O Liberal de Americana, pois fui na caixa de correio e não havia jornal. E ele sempre faz boa entrega. Depois, no café, recordei que O Liberal não mais será impresso, em papel, às quartas e sextas feiras.

Tenho a facilidade de ser usuário razoável de informática, domino as ferramentas básicas e posso ler as versões digitais. Mas como muitos da idade madura, não gosto. Prefiro o papel com sua mobilidade, com o cheiro da tinta, com sua aparente - ilusão? - maior credibilidade. Mas quantos não conseguem utilizar nem um celular e ficarão sem acesso ao jornal? Infelizmente, serão esses os novos analfabetos da era digital.

Os jornais impressos vão se acabar? Difícil sabermos. Mas a revolução digital impactou fortemente as comunicações, impondo novos modelos e plataformas que deixam a confecção gráfica no chinelo em termos de agilidade e custos, principalmente. Parece uma bobagem, mas a caixa de correio vazia de manhãzinha me trouxe um aceno nostálgico, um pensar nas mudanças e seus impactos nos costumes, na quebra de paradigmas, um quê de - para onde vamos?

Falei com um amigo conterrâneo, o Marcel Cheida, professor de Jornalismo na PUC Campinas. E ele considerou: "Muita coisa está



mutando radicalmente com a comunicação digital. Em todas as áreas. O impresso, no Brasil, registra brutal queda de circulação. As mídias digitais ajudam a sufocar os jornais impressos, mas provocam outro fenômeno mais grave: a queda da leitura, que se tornou algo superficial, fragmentado, fugaz. O brasileiro não tem a tradição da leitura.

Os jornais impressos vão se acabar? Difícil sabermos

Ele menos ainda. Ler como um comportamento rotineiro, com concentração necessária à interpretação adequada. Os recursos digitais contribuem para isso, pois têm uma natureza dispersiva." Marcel fez um recorte e focalizou um aspecto importante. Com o fenômeno da era digital poderemos ter uma menor massa de leitores ainda, empobrecendo a formação de nossos jovens, o debate produtivo e a cultura geral pois a leitura digital favorece à maior superficialidade, à leitura rápida de pouca absorção.

Todavia, o velho escriba aqui precisa se recolher à sua insignificância e entender que o mundo gira, a tecnologia traz mudanças inevitáveis, e por papel ou telinhas e monitores vamos continuar a ver o mundo, a opinião das pessoas, o pulsar da vida, com seus avanços e percalços. Inexoravelmente!

Celso Luís Gagliardo, jornalista, formado em Direito, ex-Gerente e Consultor de Recursos Humanos de grandes e médias empresas

BRUNA HELENA - Sou cuidadora de idoso há 12 anos, estou cursando técnico de enfermagem, tenho curso auxiliar de farmácia e estou disponível para plantões noturno e acompanhante hospitalar. (19)9-9495-5913.

GRUPO NASCER DE NOVO SÃO PEDRO

REUNIÕES AOS SÁBADOS ÀS 15H00

RUA HEITOR MARIOTTI, 355
JARDIM NAVARRO - SÃO PEDRO SP
(NAS DEPENDENCIAS DA ESCOLA ABDALA)

LINHA DE AJUDA: (19) 99811-3159 (whats)

FICHA'SOM Instrumentos Musicais, Acessórios, Som Profissional, T.V, Videokê, Concerto de Alto Falante, Concertos de Instrumentos

USADOS COMPRA - VENDE TROCA - LOCA

TRABALHAMOS COM DELIVERY
(19) 9.9736-2029

(19) 3483-2136
fichasom@hotmail.com
Rua: José Estanislau de Oliveira, nº:51 - Sta.Cruz - São Pedro/SP

SANTA MARIA

Assistência Social realiza 10ª Conferência Municipal

Em Santa Maria da Serra, o departamento de Desenvolvimento Social realizou na última segunda (3), no Centro Comunitário, a 10ª Conferência Municipal de Assistência Social. O tema este ano foi "O SUAS que temos, o SUAS que queremos".

A Conferência é tem como objetivo levantar as propostas e definir as diretrizes da população para as ações sociais da Prefeitura. Além do público presente, participaram também

o prefeito Josias Zani Neto, a presidente da Câmara, vereadora Alessandra Bozeli Zani, o vice-prefeito Roberto Miranda e a presidente do Funsol, Karine Miranda. A diretora de Desenvolvimento Social, Ana Laura Hubner e o presidente do Conselho Municipal de Ação Social, Marcos Ribeiro, fizeram a abertura do evento. Os conselhos participativos são instrumentos constantes na atual administração.



EDUCAÇÃO

Alunos de Santa Maria realizam mostra com artes inspiradas na obra de Romero Britto

As obras de arte cheias de vida e alegria do artista Romero Britto coloriram a EMEB Dona Zina Saviolo Cury em uma mostra realizada esta semana pelos alunos do AEE (Atendimento Educacional Especializado). Pais e professores que prestigiaram foram surpreendidos com a qualidade e a criatividade dos trabalhos.

Presente em inúmeras galerias e cidades do mundo, as obras plásticas do artista são influenciadas pelo movimento cubista e pela Art Pop. Radicado nos Estados Unidos, Britto se tornou um dos mais premiados e prestigiados artistas brasileiros no exterior desenvolvendo trabalhos nas áreas da pintura, escultura e serigrafia. Romero é famoso por ter criado o Happy Art Movement (Movimento de Arte Alegre) na década de 90. Em 2001 foi inaugurada em São Paulo a Galeria Romero Britto, local que abriga obras e objetos dos artistas.

PROFISSIONAIS LIBERAIS DENTISTAS

Dra. Maria Cristina M. de Paula Santos
CIRURGIÃ DENTISTA
CLÍNICA GERAL E ORTODONTIA
CRO nº 28.377
3481-3121 / 9.9910-0831
R. José Estanislau de Oliveira, 722 - Centro

ADVOGADOS

ADVOCACIA CÍVEL, CRIMINAL E TRABALHISTA
Heitor Antonio Mariotti OAB/SP: 38.572
Heitor Mariotti Neto OAB/SP: 204.513
e-mail: advmariotti@linksat.com.br - Res. (19) 3483-4253
Fone/Fax: (19) 3481-1700
R: Valentim Amaral, 1035 - Centro - São Pedro/SP

Pontos de Distribuição do Jornal A TRIBUNA

ESQUINA POLLO
Av. Pres. Getúlio Vargas,
nº: 976, Santa Cruz
São Pedro/SP

Ortobom
São Pedro
Especialista no seu bem-estar
AV VERÍSSIMO PRADO 457 - CENTRO.
www.ortobom.com.br/loja/saopedro

Ótica São Pedro
R. Veríssimo Prado, 937
Centro - São Pedro

SUPERMERCADO POLIDELI
R. Malaquias Guerra, 471
Centro, São Pedro - SP

MINI MERCADO ALPES DAS ÁGUAS
Av. Alpes das Águas
1028 - São Pedro/SP

Adão Imóveis
consultoria imobiliária
CRECI 23217
Av. Carlos Mauro, 316 - Centro,
Águas de São Pedro - SP

Abil unidas GRUPO PLANO ASSISTENCIAIS
Funerária Santa Cruz
Av. Pres. Getúlio Vargas, 1375 -
São Benedito, São Pedro - SP

FICHA'SOM **USADOS**
Rua José Estanislau de Oliveira,
nº:51 - São Pedro/SP

Cândia CopyCenter
R. Veríssimo Prado, 141
Pallu, São Pedro - SP

CÉLIO IMÓVEIS
COMPRA & VENDA
SEGURANÇA E TRANQUILIDADE PARA SEUS NEGÓCIOS
R. Ver. Luiz Antonio
De Mitty Neto, 412
Centro, São Pedro - SP

Rua: Epaminond
as A Águar,
78, Santa
Cruz, São
Pedro/ SP

JSSERVICE JOSMAR STINGHELLI
Rua Epaminondas Azevedo Águar, 96-Sala 08
Galeria Santa Cruz-São Pedro-SP -E-mail: jststinghell@gmail.com

Quer Anunciar ou receber
nossos exemplares?
Ligue: (19) 9.9862-4594

A TRIBUNA
DE SÃO PEDRO
EXCLUSIVO É O QUE VOCÊ PENSA!

Anos 80

Academia CT7 realiza treino temático

Alunos da academia CT7 (Centro Treinamento 7), em São Pedro, treinaram, dançaram e se divertiram bastante na última segunda-feira (3). Sob comando da educadora física e proprietária do espaço, Rosana Prado, o grupo entrou no clima e foi a caráter para marcar presença na programação. Sobre as atividades oferecidas na CT7, é só seguir o @ct7_saopedro.



Fotos: Divulgação



VEM AÍ

1 ANO SOFTLAR



SoftLar

COLCHÕES E ESTOFADOS

RUA VERÍSSIMO PRADO - 458 CENTRO - SÃO PEDRO

(19) 99890-3982 / (19) 3481-3937



DELTA

CENTER VÍDEO

Projetos e Orçamentos
S/ Compromisso - Consulte-nos

Sem Comunicação?
Somos a Solução!

Internet Móvel 3G/4G
Franquia de 100GB

Ampliando o Sinal de Celular
na Sua Propriedade



Assistência Técnica Especializada

- Celulares e Tablets
- Computadores
- Notebooks
- Impressoras
- Televisores LCD



Monitoramento e Segurança



NOVA OFERTA!

5 ANOS

DE CANAIS ABERTOS NA SUA TV!



ELSYS



iPhone 7
A1778 128 GB
(semi-novo)



Xiaomi Redmi 9
Sunset Purple
64 GB

(19) 3481-2595 / (19) 97127-5840

Rua Epaminondas Azevedo Aguiar, 78 Sta. Cruz - São Pedro
email: financeiro@deltacentervideo.com.br



Ortobom
São Pedro

VENHA CONFERIR O MAIOR LANÇAMENTO DOS ÚLTIMOS 10 ANOS

Ortobom

SÃO PEDRO

RUA VERÍSSIMO PRADO 457 - CENTRO

SOFÁS



CAMA

(19) 99775-6797

(19) 3483-4579

MOGI GUAÇU

Pague Menos completa um ano na cidade

No dia 5 de julho de 2022, pela manhã, era inaugurada a loja 35, em Mogi Guaçu, da Rede de Supermercados Pague Menos. A unidade está localizada na avenida Bandeirantes, número 721, na Vila Pinheiro, com uma construção de 11 mil m², 24 checkouts, desses seis de autoatendimento, estacionamento com mais de 250 vagas e espaço exclusivo para retirada de compras via e-commerce, com atendimento de segunda a sábado, das 7h às 22h, domingo, das 7h às 20h.

A chegada do Pague Menos ao município gerou empregos aos moradores da região. Ao todo, foram mais de 200 vagas preenchidas. Para o prefeito de Mogi Guaçu, Rodrigo Falsetti, durante visita ao empreendimento no dia 4 de julho de 2022, na véspera da inauguração, a cidade tem um potencial muito grande, hoje com 160 mil habitantes e oportunidades, se tornou a bola da vez dos investimentos. "Não foi diferente com a Rede de Supermercados Pague Menos, quando visualizou Mogi Guaçu para instalação da sua nova loja. Para nós é uma alegria, vejo alegria do povo guaçuano de ver esse empreendimento crescer numa avenida movimentadíssima, a Bandeirantes. Para nós é uma felicidade ter o Pague Menos aqui em Mogi Guaçu", afirma o chefe do Executivo.

Da data da inauguração até o primeiro aniversário da unidade

foram vários saldões, Campanha de Aniversário e Final de Ano, Black Friday, Natal e muitas ofertas. Este mês de julho é muito especial para a Rede de Supermercados Pague Menos. No dia 13, é comemorado 34 anos de atividades e para celebrar a data, teve início na última sexta-feira, dia 30 de junho, a campanha de aniversário "34 anos fazendo sua vida melhor". A promoção conta com uma mecânica simples. A cada R\$ 120,00 em compras, aqueles que estão cadastrados no Clube Leve Mais ganham uma chance para interagir com o totem e concorrer ao prêmio. Diariamente, em todas as lojas físicas e e-commerce, são vários ganhadores.

Atualmente, são 33 lojas em funcionamento em 20 municípios (Araras, Americana, Artur Nogueira, Boituva, Campinas, Hortolândia, Indaiatuba, Itu, Limeira, Mogi Guaçu, Nova Odessa, Paulínia, Piracicaba, Santa Bárbara d'Oeste, São João da Boa Vista, São Pedro, Salto, Sumaré, Tietê e Valinhos), além do Centro de Distribuição, Centro Administrativo e Entrepósito de Carnes, em Santa Bárbara d'Oeste e Auto Posto, localizado em Nova Odessa. No final do segundo semestre de 2023 será inaugurada a 34ª loja, em Campinas. O endereço e horário de funcionamento de cada uma das lojas físicas podem ser consultados no site <https://www.superpaguemenos.com.br/unidades/>

MEIO AMBIENTE

Coordenadoria faz oficina educadoras



Oficina Meio Ambiente com coordenadoras da Educação

Na terça-feira, 4, a Coordenadoria de Meio Ambiente realizou reunião com o objetivo de definir metas e diretrizes do Plano Municipal de Educação Ambiental (PMEA) e de capítulos para os Planos de Mata Atlântica e Cerrado (PMMAC) e Emergencial de Restauração das Áreas de Preservação Hídrica (PERAPH). O encontro contou com a presença de coordenadoras da rede municipal de ensino.

Conduzida pelas consultoras técnicas Mariana Siciliano - do PMEa - e Karine Faleiros - do PMMAC e do PERAPH - e representantes da Coordenadoria do

Meio Ambiente, a oficina apresentou contextualização do cenário atual e fez levantamento de ideias de ações necessárias para abordar a restauração e conservação das florestas na educação.

A oficina cumpre com o caráter participativo indispensável para a construção de planos realistas e que atendam as demandas da sociedade civil, no caso, das professoras e alunos das escolas da rede municipal de ensino. Sugestões importantes foram dadas, como inclusão da educação ambiental no currículo e fortalecimento de pontos não formais para educação ambiental na prática.

EMENDAS

Deputado Helinho Zanatta destina R\$ 800 mil para o Hospital São Lucas

Dinheiro já está na conta e será usado para aquisição de equipamentos para o Novo Hospital Dia da cidade de São Pedro

Foi dado um importante passo rumo à expansão do atendimento médico na cidade de São Pedro e região.

O Deputado Estadual Helinho Zanatta (Podemos), vice-presidente da ALESP (Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo), garantiu a destinação de uma emenda no valor de R\$ 800 mil para o Hospital Beneficente São Lucas. A verba já foi depositada na conta da instituição, reforçando o compromisso do deputado com a saúde da população são-pedrense.

Os recursos serão investidos na aquisição de equipamentos para o Novo Hospital Dia, uma unidade que representa um marco histórico na saúde da cidade, cuja administração foi liderada pelo deputado Helinho Zanatta em dois mandatos consecutivos. A confirmação dessa destinação de verba foi feita pelo parlamentar durante uma visita ao prefeito Thiago Silva, na presença dos vereadores Branco, atual presidente da Câmara Municipal, professora Alessandra Pisco, Adriano Vitor, Luciano Mazzonetto, Toninho da Sorveteria, Cleuza Barros, Ondina Daniel, Elias Candeias, e os secretários municipais Leandro Sanches (Saúde), Claudinei Arruda (Governos), Ronaldo Gasparelo (Turismo) e Samanta Bontorim (Educação). Também estiveram presentes Luis Olivieri, presidente do Hospital e a Miriam Souza, administradora da instituição.

Vale ressaltar que essa alocação de recursos se deu a pedido do prefeito, lideranças locais e os vereadores presentes na reunião e também dos vereadores Albino Antunes, conhecido como Índio, José Roberto de Moura, carinhosamente conhecido como Dudu, e o Carlos Eduardo Oliveira, conhecido como Du Sorocaba. Apesar de ter assumido o mandato recentemente, em 15 de março, ou seja, há menos de quatro meses, o deputado explicou que ainda não dispõe de emendas impositivas no orçamento deste ano, articulando junto ao Deputado Federal Gilberto Nascimento (PSD) os recursos necessários para a cidade.

"Em conversa com o prefeito Thiago sobre a importância de investimentos para equipar o novo hospital, decidi destinar esses recursos. Durante minha gestão como prefeito da cidade e em conjunto com minha equipe, realiza-



Deputado Helinho Zanatta destina R\$ 800 mil para a Saúde em São Pedro

mos um trabalho intenso nessa área, e estou certo de que esses recursos serão aplicados de maneira eficiente para aprimorar ainda mais a saúde de nossa população", afirmou Helinho Zanatta. E comple-

tou: "Além disso, já estamos empenhados em liberar novos recursos para a cidade e a região, sempre focados em melhorar a qualidade de vida da comunidade". Com essa decisão proativa do de-

putado Helinho Zanatta, a saúde da cidade de São Pedro ganha um impulso significativo, beneficiando a população e promovendo avanços fundamentais para o bem-estar coletivo.

REFI\$2023

DESCONTOS DE 100% nos juros e multas

Para quitação de Dívida Ativa com a Prefeitura ou SAAESP, vencida até 31/12/2022.

* Para aderir ao Refis, procure, até o dia 14/07/2023, o Departamento de Tributação da Prefeitura, na rua Valentim Amaral, 748, Centro ou o SAAESP, na rua Malaquias Guerra, 37, Centro, segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

Esta publicação custou R\$ 540,00 aos cofres públicos

desde 1992 em São Pedro

PLANOS DE INTERNET

MENSALIDADE A PARTIR DE: **R\$50,00***

Cobertura:
São Pedro
Águas de São Pedro
Charqueada
Ipeúna

*sujeito à disponibilidade técnica

Suporte especializado
Sem custo com equipamento
Central de Atendimento 24 horas
Sem necessidade de linha telefônica
IP Fixo - ideal para câmeras de segurança
Internet ilimitada - sem franquia de dados
Atendimento personalizado em nossa empresa

Rua Veríssimo Prado, 663 - São Pedro - **3481-3370**

Uma Nação em sobressalto...

Dirceu Cardoso Gonçalves

Nem bem terminou o defenestramento da elegibilidade do ex-presidente Jair Bolsonaro - o que ainda poderá provocar muitas polêmicas - as vistas da população são atraídas para a reforma tributária, que poderá mexer no bolso de todos nós. O tema é tratado como de altíssima relevância e até provocou reunião de líderes partidários em pleno domingo, em Brasília, algo altamente incomum. O esforço agora será para a matéria ser votada (e, de preferência, aprovada) até o final da semana. Quem cuida disso é o presidente da Câmara, deputado Arthur Lyra, hoje convertido em governista a peso de muita emenda parlamentar que leva dinheiro para o seu Estado e muitos cargos que fazem a alegria de seus correligionários e dele próprio, pois pode garantir a reeleição. Ao mesmo tempo, o presidente Lula da Silva parte para a Argentina, onde insiste em dar sua ajuda ao país vizinho, em dificuldade econômica, e deve assumir a coordenação temporária do Mercosul, tendo em pauta as dificuldades (impostas pela França) ao acordo do bloco com a União Europeia.

O sentimento é de que dificuldades não faltarão. Adicionalmente, corre a notícia de que, apesar da desoneração de tributos para a venda do carro popular - que deu uma derrubada geral nos preços de mais de uma dezena de modelos - os pálios das montadoras ainda estão cheios e duas delas - as maiores do mercado brasileiro - pretendem parar a produção durante dez meses. Isso, sem falar que já tivemos férias coletivas em diversas plantas cujos produtos não eram absorvidos pelo mercado nos últimos meses.

Somam-se às dificuldades já reveladas, as propostas de aumento da carga tributária em alguns setores, que levam os players das áreas a reagir. É o caso dos supermercados que - através de sua associação - afirmam que se o governo implantar a reforma tributária nos níveis constantes das propostas, haverá um impacto de 60% no preço da cesta básica de que depende a camada mais pobre da população. É um problema que poderá provocar fome.

É de se esperar que o governo tenha condições de cumprir a sua tarefa e tirar o País da provisoriedade em que hoje estamos vivendo

Não dá para desconsiderar, ainda, as desavenças do presidente da República com o Banco Central por conta do nível dos juros estabelecidos pela instituição.

Outro fator desestabilizante está na CPMI (Comissão Parlamentar Mista de Investigação) sobre o quebra-quebra de 8 de janeiro, onde governo e oposição se embatem e poderão não chegar ao aconselhável ponto de identificar os responsáveis. De outro lado, a pendência dos mais de mil presos e processados por conta daqueles acontecimentos. A polarização política e um quadro que leva à sensação de incerteza. Tudo isso somando-se ao fato de que já começam os conchavos e tratativas para as eleições municipais, que acontecerão no próximo ano e, desta vez, deverão ser palco da disputa acirrada entre direita e esquerda.

É de se esperar que o governo tenha condições de cumprir a sua tarefa e tirar o País da provisoriedade em que hoje estamos vivendo. Que, nessa mesma direção, os congressistas se empenhem para que a legislação a ser aprovada seja compatível às necessidades nacionais... É que, num futuro próximo, as relações dos poderes se concretizem dentro de um espírito mais republicano, cessando às benesses, as duvidosas emendas parlamentares, a irrigação de interesses particulares e outros que tais que sangram o erário e retardam o desenvolvimento. Quando isso acontecer, a maioria dos problemas nacionais estará resolvida...

Tenente Dirceu Cardoso Gonçalves, dirigente da Associação de Assistência Social dos Policiais Militares de São Paulo - aspomilpm@terra.com.br



- Motor á gasolina e Elétrico
- Cortadores de Grama
- Roçadeiras, Motosserras
- Lavadoras e Motobombas

Marcelo
19 99696-8288
Rua Olavo Bilac, 337
São Benedito - São Pedro

Agora Com Venda De Máquinas



Dr. Luciano Manzzone
CRMV-SP 8752

CONTATO
19 99763-6259
19 99756-5961

Alameda dos Angicos, n.º 241
3.º. Botânico - São Pedro - SP





Casa de Bolos
Bolos caseiros feitos com carinho

A maior e melhor franquia de bolos do Brasil!

Ameixa, amendoim, coco, formigueiro, laranja, limão, maracujá, mesclado e trigo.



19 9 98244-0344
19 3481-4044

Rua Valentim Amarel, 260
Santa Cruz - São Pedro/SP
casadebolossaopedro

SEGURANÇA

Prefeito Thiago Silva reúne delegado e comandante da PM para reforçar ações

Temas diversos, como a disponibilização das imagens da Central de Videomonitoramento da cidade para as autoridades de investigação e de combate ao crime

André Castro/Prefeitura de São Pedro



Delegado Gilberto Fernandes (esquerda), prefeito Thiago Silva e Capitão Gustavo Gravena (direita), comandante da PM em São Pedro

CÉLIO IMÓVEIS

COMPRA & VENDA

SEGURANÇA E TRANQUILIDADE PARA SEUS NEGÓCIOS

CASAS E APARTAMENTOS

APT. JARDIM IPORANGA: 1 dorm. (A/E), cozinha americana, sala, área de serviço, garagem e portão eletrônico. R\$ 250.000,00 (I.R.)

APT. CENTRAL: Edifício Morada do Sol - Térreo - 2 dorm., w.c. social, sala para 2 ambientes com sacada, cozinha, área de serviço, estacionamento, portão eletrônico. R\$ 360.000,00 - (A.M.)

CASA VISTA PARA LAGO: Térreo: Sala de jantar, sala de tv e sala para lanchar, ambas com magnífica vista, lavabo, cozinha, área de serviço e abrigo. Inferior: 3 dorm. (1 suíte), w.c. social, varandas, piscina, churrasqueira e quintal. R\$ 590.000,00 (R.S.)

CASA JD. IPORANGA: Parte Térrea: 2 dorm. (1 suíte), w.c. social, sala, copa, cozinha, área de serviço, varanda, abrigo para 2 carros cobertos, área de churrasqueira. Parte Inferior: quarto, banheiro, cozinha, lavanderia e piscina + quintal. R\$ 510.000,00 (I.D.)

CASA PROX. AO centro: 2 dorm., 2 banheiros, sala de estar, copa, cozinha, abrigo (1) + 1 quarto e cozinha externos, R\$ 450.000,00 (M.E.)

TERRENOS

Área Comercial: 1.363 m2 - ótimo local, 3 frentes - R\$ 2.300.000,00 (B)

Terreno Jd. California - 274 m2 - R\$ 120.000,00 (D)

Terreno na Avenida: 678 m2, 2 frentes: R\$

450.000,00 (N.C.)

Terreno Iporanga - 410,00 m2 (ative) - R\$ 210.000,00 (W.R)

Terreno Comercial: 450m2, declive. R\$ 180.000,00 (A.M)

Terreno Cond. Terra das Águas - 420 m2 - R\$ 130.000,00 (J.)

TERRENO JD. PORANGABA: 267 M2 - R\$ 120.000,00 (E.A)

TERRENO JD. PORANGABA : 254 M2 (MURTA E CALÇADA)- R\$ 110.000,00 (A.G)

TERRENO JD. PORANGABA: 285 M2 - ACLIVE - R\$ 110.000,00 (V.Z)

CHÁCARAS

LOT. CAMARGO: Chácara de 5.000 m2, com excelente residência de 3 dorm. (1 suíte), todos com armários embutidos, w. c. social, lavabo, sala de estar com lareira, sala de jantar, cozinha com armários, varandas em L, piscina, quiosque com churrasqueira, playground, campo de futebol, canil, horta, casa para caseiro e quarto de ferramentas. R\$ 795.000.00 (V.)

CHÁCARA PRIMAVERA: 5.000m2, plana - R\$ 200.000,00.

CHÁCARA PRIMAVERA: 5.000m2, casa semi nova com 2 dorm. (1 suíte com hidro massagem), w.c. social, sala de estar, copa, cozinha, varandas, churrasqueira, piscina, pomar, galinheiro, lago com peixes, c. futebol, etc. R\$ 730.000,0 (M)

OUTRAS OPÇÕES CONSULTE NOSSO SITE: WWW.CELIOIMOVEIS.COM.BR

Praça dos Rouxinóis, 412 - Águas de São Pedro
Tel. (19) 3482.1932 - Fax (19) 3482.1933- Creci - 20.304

1ª Feijoada Beneficente
em prol a Casa Abrigo de São Pedro

Cardápio:
Entrada: Caldinho de Feijão com torresmo.
Arroz branco, Feijoada, Couve refogada, Farofa, Vinagrete. (bebida a parte)

16/07 DOMINGO
ÀS 11:00HS
LOCAL: FAZENDA STA. MARIA EM SÃO PEDRO

Música Ao vivo

APENAS R\$ 85,00 POR PESSOA

Pontos de Venda:
Delta Center Vídeo e Loja da Cândida
Informações : (19) 998084142



Restaurante

PINTADO na Brasa

Venha provar o nosso Espeto de Pintado

RESTAURANTE ABERTO PARA ALMOÇO DE TERÇA-FEIRA A DOMINGO DAS 11H AS 15H

RESERVAS E DELIVERY: (19) 3042-3240 | RUA BOM JESUS, 1663 - BAIRRO ALTO



VISITA

Bebel confirma vinda do ministro do Trabalho, Luiz Marinho, a Piracicaba

Marinho terá agenda durante o dia, que inclui encontros com o movimento sindical e empresarial, lideranças políticas e sociais e militância do PT

A deputada estadual Professora Bebel (PT), principal liderança do Partido dos Trabalhadores na região, confirmou nesta semana a visita do ministro do Trabalho, Luiz Marinho, a Piracicaba, dia 4 de agosto. De acordo com a parlamentar, o ministro terá uma agenda ao longo de todo dia, que inclui encontros com o movimento sindical e empresarial, lideranças políticas e sociais, e com a militância do PT. A vinda do ministro foi articulada pela deputada Professora Bebel em meados do primeiro semestre, durante encontro que teve com Luiz Marinho em Brasília. "Será uma grande honra receber o ministro em Piracicaba, para debatermos a atual conjuntura política e econômica, e as novas ações que estão sendo programadas pelo Ministério do Trabalho para serem colocadas em práticas ao longo do governo do presidente Lula", destaca.

Luiz Marinho foi prefeito de São Bernardo do Campo, presidente da CUT, presidente estadual do PT e ministro do Trabalho e da Previdência Social



Deputada Professora Bebel com o ministro do Trabalho, Luiz Marinho, que estará em Piracicaba, no dia 4 de agosto

nos primeiros governos do presidente Lula e também da presidenta Dilma Rousseff. Ao assumir novamente o Minis-

tério do Trabalho, Luiz Marinho tem a missão de reorganizar a pasta que chegou a ser extinta no governo ante-

rior e, para isso, tem percorrido diversas regiões do país dialogado com os diversos setores da sociedade.

EDUCAÇÃO

Oficina de espanhol promove ações antidiscriminatórias

Após um ciclo de palestras sobre racismo, alunos do 6º ao 9º ano da rede de ensino de Águas de São Pedro participaram de uma oficina de espanhol ministrada pela professora Shirley Salvador.

O encontro serviu para aprofundar no tema e falar sobre realidades do cotidiano. A oficina propôs a realização de diversas campanhas publicitárias por meio de

cartazes e ilustrações, tudo legendado em espanhol.

A oficina também teve o objetivo de conscientizar e combater o racismo e ainda contribuir com ações antirracistas na prática, dentro e fora da escola. Os temas escolhidos na oficina foram: vidas negras importam; não a discriminação; basta al racismo; pare ya; diga no al racismo.



SANTA MARIA

Festival Gastronômico da Mandioca começa dia 14

Nos dias 14, 15 e 16 de julho acontece em Santa Maria da Serra a 3ª edição do Festival Gastronômico da Mandioca. O evento aberto ao público será na Praça São Benedito às 8h. Neste dia a festa começa às 11h com a apresentação da Orquestra de Violeiros de São Pedro. Para fechar a programação, às 13h tem o Arraiá da Educação e às 16h o locutor Sheba com a o cantor Tanatã.

O evento ciclístico terá 32km de percurso com saída da Praça São Benedito às 8h. Neste dia a festa começa às 11h com a apresentação da Orquestra de Violeiros de São Pedro. Para fechar a programação, às 13h tem o Arraiá da Educação e às 16h o locutor Sheba com a o cantor Tanatã.

O prefeito Josias Zani Neto disse que a expectativa é grande. "Nós estamos muito otimistas e aguardando um grande público, já que nos anos anteriores havia a pandemia. É um evento que fortalece o turismo, a economia local e consolida Santa Maria da Serra cada vez mais como a capital estadual da Farinha de Mandioca e de Mesa", comentou.



Além de diversos pratos derivados da mandioca, a festa terá atrações musicais e o 1º Pedal Fest

SAÚDE E BEM ESTAR

Descubra como a Top Training Academia de São Pedro vem transformando vidas!

"Você já pensou em mudar sua rotina para ter uma vida mais saudável? A Top Training pode ser o seu primeiro passo nessa direção! Com uma equipe de profissionais qualificados e equipamentos de última geração, estamos prontos para ajudar você a alcançar seus objetivos."

AGENDE UMA AULA EXPERIMENTAL:
[\(19\)99682-2913](tel:(19)99682-2913)

GENKIDAMA TATTOO STUDIO

Estúdio de Tatuagem
São Pedro / SP

Conheça nosso trabalho pelas redes sociais:
[\(19\) 99829-0605](tel:(19)99829-0605)
[@genkidamatattoo](https://www.instagram.com/genkidamatattoo)

Agende já sua tattoo!

OSVAL - OVO

Disk Entregas
(19) 9.9986-3580

Venda de Ovos selecionados com o menor preço da REGIÃO

- Caipira - Extra Vermelho - Extra Branco
Médio Branco - Ovo de Codorna

Rua: Campos Sales, nº:921 - Santa Cruz
Rua: Manoel Antonio da Fonseca, nº: 478 - São Benedito

Reciclagem Imperio

Disk Gás Nenê

COMPRAMOS:

- Ferro
- Alumínio
- Metal
- Bateria
- Sucata
- Óleo Usado
- Papelão
- Latinha
- Garrafa PET
- Plástico
- Inóx

Retiramos na sua Casa

MELHOR PREÇO

9 9887-8625
9 7115-9220
3481-5224

Horário de Funcionamento:
Seg. a Sexta - 07h às 11h / 13h às 17h - Sábado - 07h às 12h

Rua João Nunes de Moraes, 476 - São Dimas - São Pedro/SP

JS SERVICE
JOSMAR STINGHELLI

EMPRESAS MEI:

- Abertura
- Alterações
- Fechamento

ALVARÁS:

- Prefeitura
- Vigilância Sanitária
- Bombeiros

Emissão de Notas Fiscais e Certidões
Serviços Cadastrais
Declaração de Imposto de Renda
Serviços junto ao INSS

RUA NATAL CABANA, 40
JD. NOVA ESTÂNCIA
SÃO PEDRO/SP

(19) 9 9681-8480
jstinghelli@gmail.com

DU . SILVA

FUNILARIA E PINTURA

(19) 9.9835-2933

Rua: Benedita Siqueira Nouer, nº: 21 - Recanto das Águas
São Pedro/SP

Vendo apto praia Enseada guaruja

19-99716.9648

LAVA KAR

lavagem simples, lavagem completa, motores e tapetes.

LEVA & TRAZ

19 99653-7566

R. Valentim Amaral, nº: 905 - Centro (Esquina da Prefeitura)

SALÃO DO DINEI

BARBERSHOP DESDE 2008

(19) 9 9723-4566
salao.do.dinei

Rua José Esteves, 39 - São Dimas - São Pedro/SP

CONCREVIP

CONCRETO USINADO PARA QUALQUER TIPO DE OBRA

Solicite um orçamento sem compromisso

Visite nosso site: concrevip.com.br

Unidade 1 - São Pedro:
Rodovia SP-304, Km 198
Bairro Aerorporto - São Pedro/SP
(19) 3481-1705

Unidade 2 - Piracicaba:
Rodovia SP-308, Km 178
Bairro da Reta - Piracicaba/SP
(19) 3425-5900 / (19) 3425-5901

Compre e Ganhe

Na compra de 3 peças ou + em
nossas lojas, ganhe



1 Bag sustentável
Louis Belafre

Válida de 03 a 08 de Julho ou enquanto durarem os estoques.

*exceto nas compras de acessórios.

 19 98136.1010

 19 99903.3344

LOJA 1 R. Dr. João Conceição, 974
Paulista - (19) 3422.8071

LOJA 2 Av. Dona Lúcia, 671
Vila Rezende - (19) 3421.3739

 louisbelafre.camisaria

 @louisbelafre