



PREFEITURA DE CAMPOS DO JORDÃO FAZENDO HISTÓRIA NA EDUCAÇÃO



No último dia 26 de junho, aconteceu mais uma ação inédita na educação jordanense: a Prefeitura, através da Secretaria de Educação, realizou a primeira Web Conferência para Professores de Ensino Fundamental I da rede do Município sobre saúde mental em crianças e adolescentes com o Professor Guilherme Polanczyk. No total, professores de três estabelecimentos de ensino diferentes estiveram presentes no auditório da Secretaria de Educação, para através da internet expandirem seus conhecimentos utilizando a rede mundial de

computadores. Fazendo parte de um Projeto de Mestrado, realizado pela Psicóloga Celina Andrade Pereira que é aluna do Professor Guilherme, os professores das escolas Elizabeth Janacsek, Octávio da Matta e Domingos Jaguaribe tiveram no total três encontros, todos eles voltados para a discussão de questões relacionadas a Saúde Mental. Nesses encontros de capacitação, foram abordados temas como detecção precoce de problemas de saúde mental, manejo de crianças que apresentam problemas na sala de aula e no ambiente

escolar, o correto encaminhamento de crianças com suspeita de problemas de saúde mental para tratamento e também sobre o estigma associado a saúde mental e psiquiátrico. O encerramento do curso de capacitação foi a Web Conferência, na qual o Professor Guilherme Polanczyk pôde interagir diretamente com os professores de Campos do Jordão, ao vivo, pela Internet, respondendo às perguntas dos educadores da rede do município, diretamente de sua sala, na Cidade Universitária – USP – como se estivesse presente no auditório da Secretaria de Educação.

Charpentier apresenta seu cardápio de inverno

Para os apreciadores da estação mais fria do ano, o chef Murilo Carvalho elaborou um cardápio especial para esquecer os dias de temperaturas em Campos do Jordão. Os amantes de uma boa sopa poderão deliciar às 5ª feiras, a partir das 19h, as opções salgadas Soupe Parisienne (Sopa de cebola gratinada), Velouté de Petits Pois au Jambon de Parme (Creme de ervilhas com presunto Parma), Velouté de Champignons Fraîs (Creme de cogumelos frescos), Soupe Parmentier (Sopa de batata e alho poró), Bouillabaisse (Sopa de frutos do mar), Soupe Mix Lentilles espécie à l'oignon (Sopa picante de lentilhas com cordeiro). Já entre as opções doces estão Soupé de Pina colada à l'ananas caramélisé (Sopa de piña colada com abacaxi caramelizado) e Soupe de Fruits Rouges et Chocolat Blanc avec Croutons de Brownie (Sopa de frutas vermelhas e chocolate branco com croutons de brownie). O buffet de sopas custam R\$ 48,00/ pessoa, sem bebidas inclusas. Durante o inverno, as opções de pratos que o Charpentier oferece estão Soufflé de queijo, Medalhão de filé ao perfume de pinheiro, purê de abóbora e sal de Parma; Costela de cordeiro com feijões verdes e molho de hortelã; Foundue de Parme (Creme de queijo com camarões); Filé de linguado cozido com vinho branco com borbodura de batata Duchese e creme de pinhões. E para fechar as refeições entre as opções de sobremesas a serem deliciadas estão Fondue de mascarpone e muscat; Carolina recheada com sorvete de limão siciliano e mel com chantilly e raspas de limão. O Chef Murilo traz ao Charpentier um conceito da valorização dos ingredientes, aliados as técnicas francesas, com toque de contemporaneidade, sem deixar de lado as riquezas da culinária regional. O chef é formado em cozinha internacional, é docente no Le Cordon Bleu, além de passagem pelo JW Marriot, como chef executivo. E para harmonizar com esses sabores, o Charpentier possui uma adega eleita pelas revistas regionais como a melhor do Vale do Paraíba, reunindo uma seleção de 183 rótulos, oriundos de 17 países e um total de 2000 garrafas e coordenada pelo sommelier Valtter Santos. O Charpentier é o restaurante do Hotel Frontenac, que traz em seu menu delícias internacionais, com aceto francês, está aberto para atender seus hóspedes e os visitantes que desejarem saborear suas receitas, num clima intimista das montanhas. Para os que desejarem se hospedar no Hotel Frontenac e saborear as delícias do Festival, pode conhecer os pacotes para esse mês através da Central de Reservas (11) 5505-9550. **Charpentier (Hotel Frontenac)** fica na Rua Dr. Paulo Ribas, 295 – Vila Capivari – Tel (12) 3669-1000.

Horário de Funcionamento De Segunda a Domingo a Partir das 18:00 hs. Temos Pastéis

Os melhores lanches e pastéis da cidade

Secretaria de obras e vias públicas retoma recapeamento e pavimentação das ruas e avenidas da cidade de Campos do Jordão



A Secretaria de Obras e Vias Públicas anunciou que está retomando o serviço de Recapeamento e Pavimentação de Avenidas e Ruas de Campos do Jordão. Segundo o Secretário Adjunto da Pasta, Sr. Thiago Antônio da Silva, as obras sofreram um intervalo em alguns pontos da cidade, devido às chuvas e também, às obras de saneamento que estão sendo realizadas pela SABESP. “Vamos seguir com o cronograma que foi estabelecido, e inclusive já noticiado. Com o final da época das chuvas e com a conclusão de algumas partes das obras as SABESP, poderemos fazer o serviço sem que tenhamos perda de mão de obra e de material” diz o Thiago Antônio. **O Recapeamento nas seguintes Ruas e Avenidas:-** Avenida Tassaburo Yamacuchi (Vila Albertina)- Rua José da Mata, Rua Dr. Reid, Rua Carlos Barreto e Rua Dr. Francisco de Castro (Vila Abernêsia)- Rua Januário Pereira, Rua Carlos Alberto Bueno Neto, Rua Waldemar Koch (Vila Capivari). **A Pavimentação ocorrerá nas seguintes Ruas e Avenidas:-** Rua Monte Rosa, Rua Monte Olímpio, Trecho da Rua Monte Pámir e também recuperação da estrada que dá acesso ao Bairro Céu Azul (a partir da rua Carmencita da Silva Bittenfield), no Bairro Monte Carlo. Ainda será feita a execução de Pavimentação com bloquetes intertravados na Estrada dos Barradinhos em dois trechos, e na rua Jarbas Hublard Capella, na Vila Natal.

Conheça as atrações da 1ª semana do Festival

A primeira semana do Festival Internacional recebe em cinco pontos da cidade mais algumas atrações como Rosana Lamosa, Quarteto Fukuda, Orquestra Sinfônica de Brasília, Dmitri Mayboroda e Aulus Trio. O dia 03/07, às 15h 30, a Igreja Nossa Senhora da Saúde recebe o primeiro Concerto de Câmara dessa edição, que contará com peças de Edmundo Villani-Córtés e Gabriel Fauré, com entrada franca. Logo mais, às 17h, o palco de apresentação será a Capela de São Pedro (Palácio Boa Vista) com o Trio Puelli, trazendo um repertório com obras de Charles Ives, George Gershwin, Chick Corea, Leonard Bernstein. A entrada é franca. E às 20h 30, os acordos ficam por conta do Quarteto de Cordas do Conservatório Real de Haia e Dmitri Mayboroda, que traz ao Auditório Cláudio Santoro obras de Ludwig van Beethoven, Sergei Rachmaninov. Os ingressos custam R\$ 50,00 (inteira) e R\$ 25,00 meia. A 4ª feira começa com apresentações do Coro Juvenil da Oseps sob a batuta da maestra

Naomi Munakata, na Igreja Santa Terezinha, às 15h 30 e entrada franca. E à noite, 20h 30, um duo de piano e voz com a soprano Rosana Lamosa e o pianista Pablo Rossi, num programa que traz peças de Franz Liszt, Sergei Prokofiev e Sergei Rachmaninov. Os ingressos custam R\$ 50,00 (inteira) e R\$ 25,00 meia. O Grupo de Câmara do Festival volta à Igreja Nossa Senhora da Saúde, no dia 05/07, para mais uma apresentação às 15h 30, com um programa de peças de Luigi Boccherini e Erick W. Korngold, com entrada franca. Na Capela de São Pedro, às 17h, quem se apresenta é o Aulus Trio, que traz para este fim de tarde obras de Heitor Villa-Lobos, Sergei Rachmaninov e Franz Liszt e entrada franca. Fechando o dia, o Auditório Cláudio Santoro será palco da execução da ópera Piedade, de João Guilherme Ripper, pela Orquestra Petrobrás Sinfônica, sob regência de Isaac Karabitschewsky, com participação da sopra Paula Almerares, do tenor Marcos Paulo, do barítono Homero Velho e violão de Paulo

Pedrassoli, às 20h 30, com ingressos a R\$ 80,00 (inteira) e R\$ 40,00 (meia). E na sexta-feira (06/07), será a vez da Igreja São Benedito receber espetáculo do Festival de Inverno, com a apresentação da Camerata Fukuda com regência de Ugo Kageyama e solo de violino por Ariel Sanches, interpretando obras de Johann Sebastian Bach e Pyotr I. Tchaikovsky, a entrada é franca. Logo mais, às 20h 30, os acordos apresentados no **Auditório Cláudio Santoro** serão da Orquestra Sinfônica Municipal de São Paulo, sob regência de Abel Rocha e participação do flautista Jacques Zoon, que apresentam pelas de Wolfgang Amadeus Mozart, Camargo Guarnieri e Heitor Villa-Lobos. Os ingressos custam R\$ 80,00 (inteira) e R\$ 40,00 (meia). O 43º Festival Internacional de Inverno de Campos do Jordão irá até 29 de julho, sendo uma realização da Secretaria de Estado da Cultura do Estado de São Paulo, sob coordenação da Fundação Oseps, com incentivo da Lei Reaunet. Informações pelo telefone (12) 3662-2334.

Market Plaza promove 1ª Caminhada Verde

Abrindo a programação familiar, o **Nestlé Market Plaza** realiza no dia 07 de julho a 1ª Caminhada Verde, com início às 10h, com saída em frente a porta principal do shopping. A Caminhada que terá um trajeto de 5 km, percorrendo as principais ruas de Vila Capivari, esperar receber cerca de 2 mil participantes, que irão unir a qualidade de vida, ao belo cenário e clima convidativo de Campos do Jordão. Os participantes poderão fazer a inscrição gratuita, uma hora antes do

passeio, além de ganhar brindes dos patrocinadores e fazer um teste de desintometria óssea e acompanhamento de monitores da academia para orientações durante a atividade. Durante a caminhada, que contará ainda com carro de som e artistas circenses durante o trajeto, traz consigo um respeito com meio ambiente, e em prol da sustentabilidade o evento terá neutralização de carbono, através de uma empresa que irá quantificar e compensar 100% das emissões de

CO2, provenientes das equipes de montagem, realização e desmontagem do evento, por meio da compra de créditos de carbono de projetos socioambientais certificados. O ponto de partida e chegada da Caminhada Verde é a Avenida Macedo Soares, 499, em frente ao shopping Nestlé Market Plaza. Informações pelo telefone (12) 3663-5144. As próximas atrações dos sábados de inverno são o Passeio de Bebês (14/07) e o de Cães (21/07).

Tem uma coisa que nunca pode faltar na casa da dona Joana:

ÁGUA DE QUALIDADE
SAÚDE PARA TODA A FAMÍLIA

A Funasa está realizando obras de saneamento do PAC2 em todo o país. A vida está melhorando na casa da dona Joana e em mais de 3 mil municípios com até 50 mil habitantes. Acesse funasa.gov.br ou ligue 136 e confira se o seu município também será beneficiado com tratamento de esgoto e abastecimento de água. É o SUS levando saneamento básico e mais saúde para o Brasil.

ONDE A FUNASA VAI, LEVA SAÚDE, DESENVOLVIMENTO E INCLUSÃO SOCIAL.

GOVERNO FEDERAL
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA

A Gazeta dos Municípios

Tudo que você lê aqui!
Você encontra em:
www.agazetadosmunicipios.com

Miscelânea

Culinária

Macarrão penne ao molho de legumes

Ingredientes:

½ xícara de chá de azeite
3 dentes de alho amassados
300 gramas de abobrinha em fatias
300 gramas de berinjela em fatias finas
6 tomates maduros sem pele e sem sementes em cubos
1 xícara de chá de manjeriço
Sal e pimenta do reino a gosto
400 gramas de macarrão penne cozido
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado.

Modo de preparar:

Em uma frigideira, em fogo médio, aqueça o azeite e doure o alho. Acrescente a abobrinha e a berinjela e cozinhe por 6 minutos. Junte o tomate e o manjeriço e mexa por mais alguns minutos, tomando o cuidado para que os legumes não desmanchem. Tempere com sal e pimenta a gosto, misture e desligue o fogo. Junte com o macarrão penne cozido, arrume em uma travessa, polvilhe com o queijo parmesão ralado e sirva em seguida.

Curiosidades

Deixar de jantar ajuda a emagrecer? Mentira. Ninguém provou que isso acontece e a maioria dos nutricionistas acredita que esse conceito é outra lenda.

Chá verde ajuda na perda do peso? Verdade. Por conter cafeína e catequinas, o chá verde acelera o metabolismo e auxilia na diminuição da gordura corporal.

Os vegetarianos têm problemas de anemia, por carência de ferro? Mentira. O que acontece é que o ferro de origem vegetal é mais sensível aos fatores que estimulam e inibem a sua absorção. A dieta vegetariana costuma ser até mais rica em ferro do que a carnívora.

Em Portugal, Papai Noel é conhecido como Pai Noel? Verdade. Em Portugal chamamos o Papai Noel de Pai Noel.

O trenó de Papai Noel é puxado por 6 renas? Mentira. São 8 renas.

Os nomes das renas, em inglês são: Dasher, Dancer, Prancer, Vixen, Comet e Cupid? Mentira. Já dissemos que são 8 renas, portanto, faltam os nomes de duas: Dunder e Blitzen.

Jesus é chamado de Jesus de Nazaré porque nasceu em Nazaré? Mentira. Jesus nasceu em Belém, na Judéia. Nazaré é a cidade onde Jesus passou a maior parte de sua vida, desde quando voltou do Egito, em algum ponto de sua infância, até os 30 anos de idade.

Humor

A loira, com o livro de receitas na mão, estava em dúvida se faria um empadão ou uma torta. Sua filha, querendo ajudar, falou:

- Mamãe. Faz o empadão. Eu acho o melhor.
- Não sei não filha, acho que a torta é melhor!
- Por que mãe?
- Porque leva mais farinha de trigo. O empadão leva só 500 gramas e a torta, meio quilo.

Uma loira, em casa, falando repetidamente:

- Sala, quarto, banheiro, cozinha... sala, quarto, banheiro, cozinha...
- O marido, chegando em casa, estranha e pergunta:
- O que é que você está fazendo?
- Ela, com cara de tonta, responde:
- Ué! Você não falou que eu estava precisando decorar a casa?

Um médico implanta duas orelhas em um homem que ficou sem, devido a um desastre. Um mês depois, o transplantado volta para uma nova consulta e diz:

- Doutor, eu quero fazer uma reclamação. O senhor me implantou orelhas de loira?

- Ei, bem! Como é que o senhor soube disso? Perguntou o médico surpreso.

- É que eu ouço tudo, mas não entendo nada!

Mensagens

A partir de hoje... Olharei as coisas com amor e renascerei... Amarei o Sol, pois ele aquece o meu corpo... No entanto, amarei a chuva, pois purifica o meu espírito... Amarei a luz, pois me mostra o caminho... Amarei também a escuridão, pois me faz ver as estrelas... Receberei a felicidade, que engrandece meu coração, mas tolerarei a tristeza, porque abre a minha alma... Receberei as recompensas, pois elas me pertencem, mas também aceitarei de bom grado os obstáculos, pois eles são os meus desafios... A partir de hoje, olharei as coisas com muito amor e renascerei...

5 passos para melhorar a autoestima:

- 1º.) Afaste os invejosos: afasta-se das pessoas que o invejam.
- 2º.) Coragem para mudar: nunca tenha medo de mudar.
- 3º.) Celebre as pequenas vitórias: por menor que sejam.
- 4º.) Olhe para o futuro: pense que amanhã será bem melhor.
- 5º.) Fique quieto consigo mesmo: sempre ouça a sua consciência.

O "mais" acrescenta, o "mais" diminui:

Diz um provérbio japonês que, quando todos estavam elogiando a cauda do pavão, os pássaros protestaram:

- Mas olhem para as patas dele!

O invejoso é sempre aquele que estraga prazeres, que tem sempre um "mas" para diminuir o outro, como se o bem do outro ferisse ou viesse diminuir o seu. Quando a gente está com vontade de dizer um "mas", é melhor pensar bem, por que estou querendo dar uma de diferente, de contraditório. Tem alguma vantagem, ou é apenas para manifestar a minha pontinha de inveja, de mal estar?

Pensamentos

O bom humor não custa nada e compra tudo.

Nunca me preocupo com o futuro, muito em breve ele virá.

Uma corrida não se ganha na primeira volta, mas se perde.

Nunca são esquecidas as lições aprendidas na dor.

Uma formiga quando quer voar cria asas.

Todos nascemos loucos, mas alguns continuam sempre assim.

Nossas ações sempre terminam por traduzir nossos pensamentos.

A arte da vitória se aprende nas derrotas.

Volks abre inscrições para programa de estágio 2013

Estudantes de cursos superiores e técnicos podem se inscrever até o dia 9 de setembro. A Volkswagen do Brasil está com inscrições abertas, até o dia 9 de setembro, para o Programa de Estágio 2013, por meio do site "www.vw.com.br/estagio2013". No total, serão oferecidas aproximadamente 100 vagas para estudantes de cursos superiores e técnicos. Os estagiários atuarão nas unidades da Volkswagen do Brasil situadas em São Paulo (São Bernardo do Campo, São Carlos, Taubaté e Vinhedo) e no Paraná (São José dos Pinhais). Ao se inscrever, o candidato pode escolher a unidade onde deseja fazer o estágio. Os candidatos que fazem cursos superiores

precisam estar cursando, em 2013, o penúltimo ou o último ano. Caso seja aluno de curso técnico, o candidato precisa estar no último ano, em 2013. Entre os benefícios oferecidos pela Volkswagen do Brasil estão bolsa auxílio, transporte fretado, seguro de vida, alimentação subsidiada na fábrica e desconto na compra de veículos zero quilômetro da marca. Durante o programa, que tem duração de até dois anos, os estagiários selecionados terão um plano de desenvolvimento individual e atuarão no desenvolvimento e implantação de um projeto aplicativo pertinente à sua área.

Outro importante objetivo do programa é oferecer a esses jovens uma vivência profissional alinhada às estratégias da empresa, ensinando-os a trabalhar em equipe e a superar desafios. Vagas para Cursos Superiores: Engenharia Produção / Mecânica / Industrial / Eletrônica / Metalúrgica / Controle e Automação / Mecatrônica / Elétrica / Química / Materiais Administração / Administração com ênfase em Comércio Exterior/Economia / Ciências Econômicas Tecnologia da Informação Química Ciências Contábeis / Ciência da Computação Publicidade e Propaganda Marketing Jornalismo Direito Recursos Humanos Psicologia Secretariado



Quiririm

No cardápio, as tradicionais massas italianas, além de carnes, aves, peixes, e pizzas, preparadas no forno a lenha. Carta de vinhos nacionais e importados. Uma boa dica é saborear os deliciosos queijos, frios e ante pastos (por quilo). Música ao vivo às quintas, sextas e sábados. Aos domingos, o passeio de charete para a criançada é gratuito!

Estrada Municipal, 51 - Quiririm - Taubaté - SP
Tel.: (0xx12) 3686-1683

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOINHA – CEMITERIO MUNICIPAL TORNA PUBLICO QUE REQUEREU NA CETESB A LICENÇA DE OPERAÇÃO PARA CEMITERIO HORIZONTAL A RUA PADRE VALERIO CARDOSO S/N – CENTRO - LAGOINHA-SP



Ass. Técnica:
BOSCH - MAKITA - DEWALT - B&D

TELEFAX:
(12) 3632.4319 / 3624.8354

Av. Desembargador, nº 292 - Centro - Taubaté - SP

EXPEDIENTE

Edição por Editora Flor do Vale Jornalismo Comunicação e Promoção Ltda
CNPJ: 01.681.328/0001-43
Rua dos Lírios, 171 - Flor do Vale - Tremembé - S.P.
Tel. (0xx12) 3672-2257 - Fax (0xx12) 3672-4831
CEP 12120-000
E-mail: editoriaflordovale@terra.com.br
Registro no INPI nº 1717790 -
Impresso em 03/07/2012

Diretor responsável pela publicação:
Daniel Domingues Ribeiro PRT 004860
Diretora Comercial: Dolores Russo

Editoração Eletrônica e Impressão: Piv Impressão Gráfica - SP - Capital
Representante em São Paulo
REVESP Representações Ltda.
Avenida dos Jurupes, 450
Conj. 46 - São Paulo - CEP 04088-001

Filial a ADJORJ Associação dos Jornais do Interior
Sistema de distribuição dirigida
Materias pagas ou autografadas não representam necessariamente a opinião deste jornal.

POSTOS DE DISTRIBUIÇÃO
CAÇAPAVA: Na banca da Praça das Bandeiras e ouso do cidade.
CAMPOS DO JORDÃO: Bancas de Jornais da Av. Abernethia CARACATATUBA: Salles, Jornais e Revistas - Rua Auro Ariantes
CUNHA: Banca da Várzea - Rua Augusta Galvão de França (Ao lado do campo de futebol)
JABERO: Papeleria Bargaio - Praça Almeida G1, 19 - Centro LAGORNHA: Parada Obregão - Praça Pedro Alves Ferreira, 65
MONTES LOPATO: Banca do Lu - Praça Com. Freire
NATIVIDADE DA SERRA: Banca Nossa Senhora de Natividade e Parfums Pão Zico - Rua Lino da Serra.
PARAIBUNA: Praça Antonio Canavêlo, 100 - Banca canto das Letras
Rua Des. César Campes Z18
REDEÇÃO DA SERRA: Banca de Redenção Av. 7 de setembro, 258
SANTO ANTONIO DO PINHAL: Na banca de jornal do cidade (Estação rodoviária).
SÃO BENTO DO SAPUCAI: Na banca de jornal do cidade (Estação rodoviária).
SÃO LUIS DO PARAITINGA: Banca da Cidade e comércio local.
SANTO ANTONIO DO PINHAL: Banca da Praça
Praça Dom Espinóndas - 3632-18-08
TREMEMBÉ: Nas bancas de jornais da cidade.
UBATUBA: Nas bancas de jornais.
Av. Itaipava e no Raça
Este jornal é distribuído a todos as Prefeituras e Câmaras Municipais do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Região Serrana, além de vários órgãos Federais, Estaduais e Municipais. - Jornal Regional

ABERTURA DE FORNADA DE INVERNO



ABERTURA DE FORNADA DE INVERNO

07 JULHO 2012
SÁBADO

Abertura das câmaras 10, 12, 14 e 16 horas

Entrada Franca. Não é necessário fazer inscrição.

PRÓXIMAS ABERTURAS

Fornada da Independência 08 Setembro 2012 Sábado	Fornada de Final de Ano 01 Dezembro 2012 Sábado
---	--

Rua Paulo Jarbas da Silva, 150 - Estância Climatizada de Cunha SP - Tel.: (12) 3111-1530
e-mail: ateliesj@uol.com.br www.ateliesj.com.br

Criando fama através dos tempos por sua arte e beleza, a cerâmica de alta temperatura é assim conhecida por endurecer a argila tal qual pedra e produzir superfícies vitrificadas de grande resistência mecânica, requinte e sofisticação nas tonalidades e texturas criadas na queima a lenha. Originado no oriente antigo e introduzido em Cunha em 1975, o forno Noborigama atinge 1400°C e permite a utilização de materiais arcaicos como

argila, rocha moída, cinzas de eucalipto e casca de arroz. No Brasil, é estimada a existência de 20 fornos Noborigama, 5 atuantes em Cunha. Detalhes do envelhecimento da argila, seu comportamento na modelagem, na secagem e na queima, os humores do fogo e do forno e o caráter excepcional das cerâmicas queimadas no forno Noborigama são ilustrados durante

a Abertura de Fornada e a retirada das cerâmicas vitrificadas depois de esfriamento lento é uma experiência inesquecível, sempre coroadada de surpresas, júbilo e encantamento compartilhado. A participação é aberta ao público, a entrada é franca e as cerâmicas estão expostas permanentemente ao pé do forno. O Atelier SJ está aberto diariamente das 9:00 h às 18:00h, inclusive nos finais de semana e feriados.

COLÔNIA DE PESCADORES PROFISSIONAIS EMÍLIO VAROLLI

23ª ROMARIA FLUVIAL DE CANOAS E BARCOS DOS PESCADORES DO RIO PARAÍBA

DIA 08 DE JULHO DE 2012

COM A PARTICIPAÇÃO DE CANOEIROS E BARQUEIROS DOS MUNICÍPIOS DE CAÇAPAVA, TAUBATÉ, TREMEMBÉ, PINDAMONHANGABA, POTIM E APARECIDA

SÁIDA: 7:00H DO BAIRRO PADRE ETERNO - TREMEMBÉ-SP
ENCONTRO: PONTE SAPUCAIA
CHEGADA: 15:00H NO BAR DO PEIXE EM APARECIDA-SP

LEVE SEU BARCO, CANOA, ETC... CONHEÇA MELHOR O RIO PARAÍBA NÃO HÁ VAGAS NOS BARCOS PROIBIDA BEBIDAS ALCOÓLICAS

MISSA ÀS 16:00H NA BASÍLICA NOSSA SENHORA APARECIDA

Coordenadores: Zé do Tico, D^o Dita, Nilton e Ana
Informações: Tel.: 9240-3298 (Nilton) / 9217-6340 (D^o Dita)

Prefeitura Municipal de Aparecida Prefeitura Municipal de Taubaté
Prefeitura Municipal de Pindamonhangaba Prefeitura Municipal de Caçapava
Prefeitura Municipal de Tremembé Colônia de Pescadores Profissionais Emílio Varolli - 3648-2704

SOLICITAMOS A COLABORAÇÃO E APOIO DE NOSSAS AUTORIDADES E DO POVO EM GERAL.

Temporada de Inverno em Santo Antônio do Pinhal SP
07 a 29 de Julho 2012

XXII Festa da Orquídea

XXVI FEIRART

SEXTA E SÁBADO
10h00 as 20h00
QUINTA E DOMINGO
10h00 as 18h00
Shows
Aos Finais de Semana

Realização: **SETUR**
Apoio: Fundo Social de Solidariedade

Local: Praça do Artesão
Informações:
(12) 3666-1710

Festa do Divino Espírito Santo

Os festeiros do Divino de 2012, convidam você e sua família para a Novena e Festa do Divino Espírito Santo na Paróquia Nossa Senhora da Conceição, Igreja Matriz de Cunha.

Novena: de 06 a 14 julho de 2012 - Missas às 19h00
Festa: dia 15 de julho de 2012 - Missa às 10h00 e Procissão às 18h00, em seguida missa de encerramento.

Invocação: **Orações:**

Vinde Espírito Santo, enchei os corações dos vossos fiéis e acendel neles o fogo do vosso amor. Enviai o Vosso Espírito e tudo será criado e renovareis a face da Terra.

Ó Deus, que instruístes os corações dos vossos fiéis com a luz do Espírito Santo; fazei que apreciemos retamente todas as coisas, segundo o mesmo Espírito, e gozemos sempre da sua consolação. Por Cristo, Senhor Nosso. Abençoa-nos Senhor Deus. Vós que sois Pai, Filho e Espírito Santo. Amém.

Festeiros: Darlene e Silva Helena Elzou e Maria Aparecida, Orzivo e Geri, Benedito Adilson e Imaculada, Vicente e Vera, Vessias e Maria Cefalina e Claudio e Eliana

Agradecemos sua colaboração e pedimos que o Divino Espírito Santo traga muitas bênçãos para você e toda sua família.