



Campos do Jordão:Cineclube traz 3 filmes com clima bem brasileiro

Programação terá “Dona Flor e Seus Dois Maridos”, “Uma Noite no Rio” e “Você já foi à Bahia?” No fim de semana de 24 a 26 de fevereiro, o Cineclube Araucária traz ao Espaço Cultural Dr. Além, os filmes “Uma Noite no Rio”, “Dona Flor e Seus Dois Maridos” e “Você Já Foi à Bahia?”. No fim de semana de 24 a 26 de fevereiro, o Cineclube Araucária traz ao Espaço Cultural Dr. Além, os filmes “Uma Noite no Rio”, Abrindo a agenda “Uma Noite no Rio” (EUA - 1941) será exibido na sexta-feira (24/02), a partir das 19h 30. O filme dirigido por Irving Cummings conta a história do Barão Manuel Duarte, um mulhengo e que precisa fazer uma viagem a Buenos Aires para negócios. Porém para manter a sua presença no Rio, os seus sócios contratam Larry Martin, um rlista muito parecido com o Barão, para se passar pelo mesmo, o que vai deixar até a baronesa Cecília confusa, apesar de saber da história. O filme traz em seu elenco Alice Faye, Don Ameche, S.Z. Sakall, J. Carroll Naish, Curt Bois, Leonid Kinskey, Frank Puglia, Lflian Porter, Maria Montez,

Georges Renavend, Eddie Conrad, Forunio Bonanova e, participação de Carmem Miranda. O filme tem duração de 90 minutos e classificação etária Livre.O sábado recebe um dos clássicos do cinema nacional “Dona Flor e Seus Dois Maridos” (Brasil-1976), um filme de Bruno Barreto baseado na obra de Jorge Amado. Dona Flor é casada com Vadinho, um malandro inveterado e um jogador assíduo, porém no Carnaval 1973 ele acaba m o r r e n d o repentinamente. A viúva, agora casada com o farmacêutico Teodoro Madureira, tem uma vida regrada e correta, porém ela sente saudade daquela vida agitada que tinha com o falecido, que tanto chamar o seu nome ele acaba ressurgindo para ela. Agora seduzida pelo morto, conta para uma amiga a fim de uma ajuda e um pai de santo se prontifica a afastar o espírito, mas no fundo Dona Flor que ele bem próximo. Na versão para o cinema traz no elenco Sonia Braga, José Wilker, Mauro Mendonça e grande elenco. “Dona Flor e Seus Dois Maridos” será exibido às 19h 30, com duração de 120 minutos e classificação

etária 16 anos.Encerrando com chave de ouro esse clima de Carnaval, no domingo o Cineclube apresenta “Você Já Foi a Bahia?” (1944), uma obra dos Estúdios Disney, que une nesse filme animação e cenas reais, no qual Donald recebe inusitados presentes que o levam para o México na companhia de Panchito, Antártida e ao Brasil com o papagaio Zé Carioca, mais precisamente à Bahia, onde se encanta com o charme e o gingado do samba e suas mulheres. Entre as participações estão Aurora Miranda, irmã de Carmem Miranda; Carmem Molina, Dora Luz, Billy Daniel e narração de Frank Graham. “Você Já Foi à Bahia?” (1944) será exibido às 15h, com duração de 71 minutos e classificação etária Livre. Os ingressos podem ser retirados na bilheteria do Espaço Cultural Dr. Além, no dia das exibições a partir das 14h. Outras informações podem ser obtidas na Secretaria Municipal de C u l t u r a , através do telefone (12) 3664-3524. Espaço Cultural Dr. Além fica na Av. Dr. Januário Miragliá, 1582 – Abernésia.

Sabores portugueses abrem a Cozinha de Bistrô 2012

O tradicional encontro dos apreciadores da boa culinária terá nessa edição deliciosas receitas com bacalhau No próximo dia 28/02, terça-feira, a Campos do Jordão Associação de Hotelaria e Gastronomia (Asstur) promove mais uma edição da Cozinha de Bistrô, a partir das 20h 30, no Restaurante Vila Chã. O jantar dos amantes da boa gastronomia presente em Campos do Jordão abre mais um ano de sabores trazendo para essa primeira noite de encontros em 2012, os sabores da culinária portuguesa. Abrindo os serviços será servido como entrada Pequenos Acepipes (Bolinhos de bacalhau, Bolinhos de alheiras, Duo de presunto português Chaves + azeitonas pretas portuguesas;

Duo de salpício português + tremoço; Torresmo de bacalhau; Patanisca de amêndoas) ou Pastel de natas de Belém (massa folhada assado à volta, recheado com creme leve branco e ovos).Cozinha de Bistrô é uma realização da Asstur com apoio da Associação Brasileira Ind. de Hoteis (ABIH), os prkCampstJrdombemCmpsnHfK convites custam R\$ 47,00 (pessoa) inclusos água e refrigerantes, demais bebidas à parte. As reservas podem ser feitas pelo telefone (12) 3664-1532 ou pelo e- malesstur@temcombrRestaurante Vila Chã fica na Av. Engenheiro Diogo de Carvalho, 99 - Capivari - Telefone (12) 3663-4702.

consumido em noites de Natal e Reveillon, feito a partir do assado de gemas com amêndoas) ou Pastel de natas de Belém (massa folhada assado à volta, recheado com creme leve branco e ovos).Cozinha de Bistrô é uma realização da Asstur com apoio da Associação Brasileira Ind. de Hoteis (ABIH), os prkCampstJrdombemCmpsnHfK convites custam R\$ 47,00 (pessoa) inclusos água e refrigerantes, demais bebidas à parte. As reservas podem ser feitas pelo telefone (12) 3664-1532 ou pelo e- malesstur@temcombrRestaurante Vila Chã fica na Av. Engenheiro Diogo de Carvalho, 99 - Capivari - Telefone (12) 3663-4702.

Hamburgão DISK LANCHE E PASTÉIS
Horário de Funcionamento De Segunda a Domingo a Partir das 18:00 hs. Temos Pastéis
3672 - 4942
Os melhores lanches e pastéis da cidade

Santo Antonio do Pinhal implanta pesquisa de satisfação turística

Localizado a 170 km de São Paulo e vizinho de Campos do Jordão, Santo Antônio do Pinhal, esta realizando a partir do feriado de carnaval uma pesquisa com os turistas que chegam à cidade. A pesquisa, coordenada pela secretaria de Turismo, tem o objetivo de medir a satisfação das pessoas que visitam a cidade e se hospedam nos hotéis e pousadas, além de montar um perfil do turista. A pesquisa, que está sendo distribuída entre os 53 hotéis e pousadas cadastrados na prefeitura, vai durar o ano todo e no final os dados serão tabulados e estudados para que novas ações sejam organizadas pela secretaria de Turismo. “A nossa intenção com esta pesquisa, que recebeu o apoio da Associação Comercial e do ComTur

(Conselho Municipal de Turismo), é aumentar o tempo de permanência do turista na cidade e garantir que ele se sinta plenamente satisfeito e volte mais vezes trazendo amigos e familiares”, afirmou a secretária de Turismo Maria José Barbosa. Santo Antônio do Pinhal está encravada na Serra da Mantiqueira, localizada a 16 km de Campos do Jordão, e tem entre seus atrativos, além do clima, a natureza exuberante que cerca a Serra da Mantiqueira. São várias trilhas ecológicas que podem ser percorridas a pé, de bicicleta, a cavalo ou mesmo de moto. O turista pode visitar cachoeiras da região e praticar também voo livre no Pico Agudo, um dos locais mais visitados de Santo Antônio do Pinhal. A

cidade também virou um reduto de artistas, designers de móveis, de madeira, de joias, ceramistas, que escolheram a região para montar os seus ateliês. A maioria aberto à visitação. A gastronomia também atrai turistas de toda região com restaurantes de chefs renomados. Tudo isto sem deixar de lado o charmoso clima de cidade do interior. O visitante pode pegar informações sobre os principais pontos turísticos da cidade, mapas e sugestões de hospedagem no Centro de I n f o r m a ç ã o Turística que fica logo na entrada de Santo Antônio do Pinhal. Mais informações nos telefones (12) 3666 2105 / 36661444 ou pelo site www.santantoniodopinhal.sp.gov.br.

Em Campos do Jordão: Últimos dias para saborear delícias com cerveja

Entre os dias 26 de janeiro e 29 de fevereiro, o Grupo Cozinha da Montanha promove mais uma edição da consagrada T e m p o r a d a Gastronômica de Verão, que nessa estação contempla as c e r v e j a s artesanais. O festival gastronômico trará receitas elaboradas à base de cerveja dando sabores especiais aos pratos principais e sobremesas, que poderão ser degustados harmonizados com cervejas artesanais Baden Baden, no almoço e jantar. Os apreciadores poderão degustar entre os pratos inéditos Pflankuchen Stout (Baden Baden) e a Saint Honoré de Nutella com aroma de Baden Tripel (Café Du Noel,) além das

especialidades da casa com toque especial das cerveja como o Carré de Cordeiro com crosta de ervas finas ao molho de Cerveja Stark Beer a moda Gaulesa do (La Gália).A Temporada Gastronômica pode ser apreciada nos r e s t a u r a n t e s Baden Baden, Bar_Mercearia Campos, Charpentier(Hotel Frontenac), Davos, La Gália, Leão da Montanha (Hotel Leão da Montanha), Ludwig, Matterhorn, Serra da Estrela (Hotel Serra da Estrela) Spazio di Paolo, Vila Chã, Café du Noel, Capivari, Epararque Pesca na Montanha, Itália, Nevada, Osteria Peretti, Sabor Chocolate, Safári e Tarundu.E para os clientes que forem aos restaurantes participantes, pedir o prato da estação harmonizado com

a cerveja artesanal da cidade e pagar com o cartão patrocinador, ganha um Brinde Gourmet super e s p e c i a l : o Livro Sabor da Montanha, lançamento do Grupo em 2011, com receitas que reproduzem o conceito de gastronomia da montanha. A Temporada Gastronômica é uma realização da Cozinha da Montanha que vem promovendo a culinária local através deste festival de sabores, valorizando os sabores e ingredientes de Campos do Jordão e região, como a cerveja artesanal (V e r ã o) , p i n h ã o (Outono), chocolate e founde (Inverno), truta (P r i m a v e r a) , frutas vermelhas e castanhas portuguesas da Mantiqueira (Final do Ano).

A Gazeta dos Municípios
Tudo que você lê aqui !
Você encontra em:
www.agazetadosmunicipios.com

FERCOM
Comércio e Manutenção de Ferramentas Elétricas
Ass. Técnica:
BOSCH - MAKITA - DEWALT - B&D

TELEFAX:
(12) 3662-4310 / 3624-8854

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

SAMA incentiva programa de Arborização Urbana na cidade

Atualmente, a cidade de Tremembé apresenta índice de 35m² de área de copa de árvore por habitante na área urbana, dado obtido pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do município (SAMA), por meio do banco de dados georreferenciados disponíveis. A cidade conta com várias praças, áreas verdes e avenidas arborizadas. As áreas particulares com vegetação, inseridas no entorno da malha urbana, contribuem para a melhoria desse índice. Desde 2006, o viveiro de mudas de espera foi ativado, onde são acomodadas mudas de doação com espécies diversificadas e adequadas para arborização urbana do município, na sua maioria espécies nativas, visando o atendimento do Programa de Arborização Urbana existente no Município e também o Programa Município Verde Azul da Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo. Para o Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, Francisco de Barros Pereira “Chicão”, o programa de arborização do Município está bem avançado superando as recomendação da SAMA do Estado de São Paulo aonde presençam 25 m² de área de copa de árvore por habitante. O programa existente na Prefeitura engloba a distribuição gratuita de mudas de árvores à população, para o plantio em calçadas com orientação sobre a escolha da espécie adequada para cada local, bem como os cuidados no plantio e manutenção. Também é realizada a distribuição gratuita de espécies nativas para atendimento da arborização de escolas municipais, estaduais, particulares, entidades, e para os plantios executados em áreas verdes, avenidas e áreas de preservação permanente municipais. Em menor escala, são atendidos pedidos feitos por pequenas propriedades rurais, localizadas em nosso município. **Importância da arborização** As árvores desempenham papel vital para o bem estar da comunidade. Com suas características, são capazes de controlar muitos efeitos adversos do ambiente urbano, contribuindo para uma significativa melhoria na qualidade de vida. Pode-se destacar inúmeros benefícios oriundos da arborização urbana bem planejada. Melhoria da estética das cidades. Ação no bem estar físico e mental da população. Proteção contra a ação dos ventos e chuvas. Retenção de poeira e ruídos. Sombreamento e diminuição da temperatura. Contribuição no equilíbrio

ecológico, por servir de abrigo e suporte da nossa fauna e flora. Minimização dos efeitos do aquecimento global. Podemos assim dizer, que cuidar das árvores e da arborização urbana é uma questão de cidadania. **Plantio em Calçadas - Planejar é o melhor remédio!** Algumas espécies, tais como o Ficus, sibirupina, chapéu de praia, Flamboyant e outras, são muito comuns na cidade de Tremembé, mas não são recomendadas para a arborização urbana em função do grande porte e sistema radicular agressivo, que acabam comprometendo a fundação das construções, a pavimentação, as redes de água e de esgoto, além das fiações aéreas. Para realizar o plantio, é fundamental um planejamento, plantando espécies adequadas nos locais certos, para isso, deve-se levar em consideração também alguns aspectos, tais como: insolação, direção dos ventos, redes de distribuição aérea (energia elétrica, telefônica), redes de água e esgoto, edificações (reco, altura), placas de sinalização, paradas de trânsito, largura de calçadas, esquinhas, etc. Estes fatores servem para determinar as necessidades e limitações de cada local, tomando o planejamento mais eficaz, evitando-se assim transtornos, riscos e acidentes e até mesmo o sacrifício futuro das árvores. **Atenção município, como plantar árvores em Calçadas - Recomendações e procedimentos para o plantio!** Sob fiação aérea: Utilizar árvores de pequeno porte. Onde não houver fiação: Utilizar árvores de médio porte Distância da árvore em relação aos canos d’água, esgoto, portões e garagens: de 1,5 a 2,0 metros. Distância da árvore para postes e esquinhas: maior ou igual a 5,0 metros. Época adequada ao plantio: início do período chuvoso, as mudas devem ser irrigadas no caso de estiagem e com maior frequência no primeiro mês. Distância das árvores e meio fio (guia): 0,50 metros. Dimensões do canteiro (quadrado): mínimo 0,80 x 0,80m argura e profundidade das covas: mínimo 0,50x0,50 metros. Adubação e cuidados prévios: esterco curtido e terra de boa qualidade devem ser colocados antes do plantio. Recomenda-se para a adubação da cova: 10 litros de esterco curtido e 200 g de adubo granulado da fórmula 04:14:08 ou Super Fosfato Simples, misturados à terra que vai preencher a cova. Colocação da muda na cova: Fixar a

muda, preenchendo com a terra previamente preparada, deixando livre o colo da planta. Embalagem de acompanhar a muda: devem ser retiradas com cuidado, sem destorzar o solo. Tutoramento das mudas: amarrar as mudas em estacas de bambu ou madeira, não apertando o caule da planta. rotação das mudas: Preferencialmente as mudas deverão ser protegidas por gradil de madeira, arame ou fibra. **Como funciona a Supressão e Substituição de Árvores em Tremembé!** Toda árvore existente no Município de Tremembé, esteja ela na calçada da sua casa, avenida, área verde, praça ou parque, é protegida por lei, sendo considerada bem de interesse comum e cabe a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente legislar sobre ela. Primeiro a equipe técnica da Secretaria vai até o local e procede-se o registro fotográfico pra a confecção de um relatório de situação. A supressão ou substituição de árvores nos locais supracitados, somente será autorizada com prévia autorização dessa Secretaria e mediante termo de compromisso de reposição, firmada pelo interessado. A remoção será aceita nos seguintes casos: quando o estado sanitário da árvore justificar; quando a árvore, ou parte dela, apresentar risco de queda; quando a árvore constituir risco à segurança nas edificações, sem que haja outra solução para o problema; quando a árvore estiver causando danos comprovados ao patrimônio público ou privado, não havendo alternativas para solução; quando o plantio irregular ou a propagação espontânea de espécies, impossibilitar o desenvolvimento adequado de árvores vizinhas; quando se tratar de espécie invasora, tóxica e/ou com princípio alérgico, com propagação prejudicial comprovada; quando da implantação de empreendimentos públicos ou privados, não havendo solução técnica comprovada que evite a necessidade da extração ou corte, implicando no transplante ou reposição. Segundo o Secretário, na autorização para supressão de vegetação arbórea outorgada pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, será indicada à reposição, no caso seriam 5 (cinco) mudas de no mínimo 1,5m de altura, espécies indicadas pelo Engenheiro Agrônomo da Secretaria. As r e p o s i ç õ e s indicadas são de cumprimento obrigatório.

Carnaval 2012 de Pindamonhangaba termina com saldo positivo

Às últimas horas antes do final do Carnaval 2012, o prefeito João Ribeiro avalia o evento como “um grande sucesso”. Segundo ele, a avenida Nossa Senhora do Bom Sucesso se consagrou como o local adequado para receber as festividades carnavalescas. “Tivemos a presença de muitas famílias, uma festa segura para a população. O balanço é positivo”, avaliou. O Carnaval 2012 está sendo o último da administração do prefeito João Ribeiro. “São oito

carnavais com segurança, infra-estrutura e alegria para a população. Nossa equipe trabalhou sempre com o espírito de organização e responsabilidade, para levar o máximo de conforto às pessoas que gostam do Carnaval”, destacou. Entre as inovações no Carnaval, estão as arquibancadas, a troca de alimentos para o Fundo Social, ajudando as entidades assistenciais da cidade, a colocação de banheiros químicos, o reforço na segurança, o espaço

amplo que comporta, inclusive, vendedores ambulantes de alimentos. “Durante esses anos, oferecemos qualidade e recebemos, em troca, o carinho da população, sempre presente”, afirmou. O prefeito destacou, ainda, a participação do bloco Juca Teles pelas ruas do centro da cidade pelo terceiro ano consecutivo. “Um evento que reúne 20 mil pessoas, como aconteceu neste ano, merece ser respeitado”, concluiu.

População elogia programação do Carnaval 2012

Estrutura, segurança e conforto também foram pontos pelos presentes. Depois de cinco dias de festa e programação intensa proporcionada pela Prefeitura de Pindamonhangaba no Carnaval 2012, os elogios recebidos são incontáveis. Confira alguns comentários: “Os adultos e principalmente as crianças

estão gostando, para elas, tudo é festa” – Lucinéia Santos “ O Carnaval de Pinda está muito animado, e o show da Mangueira trouxe muita alegria. Esperamos que no próximo ano seja ainda melhor” – Plínio Almeida “Se o Carnaval no centro da cidade já era bom, aqui na Avenida do Samba é ainda melhor” – Selma Rosa

Maria” “Não vim à Avenida todos os dias, mas escutei muitos comentários positivos sobre o carnaval deste ano” – Luiza Ferreira “Percebi um ambiente seguro onde pude trazer toda a minha família para festejar” – Débora Silva “Confira a galeria de fotos do público presente na Avenida do Samba, durante o show da Mangueira.

Tremembé mora no meu Tremembé
www.tremembeonline.com.br

Tremembé Online
www.tremembeonline.com.br
O Jornal Eletrônico de Tremembé
Muito + Conteúdo
TUDO SOBRE A ESTÂNCIA TURÍSTICA DE TREMEMBÉ E MUITO MAIS

Email: tremembeonline@tremembeonline.com.br

Ubatuba: Inscrições para curso de Informática Básica

Estarão abertas entre os dias 23 e 29 de fevereiro as inscrições para o curso de Informática Básica, oferecido gratuitamente através de uma parceria entre a Prefeitura de Ubatuba e o SENAI. São 80 vagas disponíveis, sendo 40 para o período da tarde (das 16h às 18h) e 40 para o período da

noite (das 19h às 22h). A turma da tarde é para jovens que estão estudando e tenham no mínimo 14 anos. Já a turma da noite é destinada a adultos, que já concluíram o Ensino Médio. Os cursos têm a duração de quatro meses. Os interessados devem comparecer à

Escola Municipal Mário Covas de 23 a 29 de fevereiro, portando RG, CPF, comprovante de residência e comprovação de escolaridade e falar com Marcos Flausino. Mais informações pelo telefone 3833-6660.

Concurso seleciona logo para Comitê de Prevenção e Enfrentamento ao Tráfego de Pessoas

Estão abertas, até o dia 2 de março, as inscrições para o concurso "Crie um logo para enfrentar o tráfego de pessoas". O objetivo é selecionar um logotipo oficial que identifique o Comitê Regional Interinstitucional de Prevenção e Enfrentamento ao Tráfego de Pessoas do Litoral Norte. Só será aceito um logo por participante. Qualquer morador do Litoral Norte pode inscrever. Menores de 18 anos devem ser representados pelos pais ou responsável. No ato da inscrição é necessário levar cópia de conta de luz ou extrato bancário, o logotipo no tamanho 10 x 10 gravado em cd (com

300 dpi), no formato jpg, tif ou pdf, e uma cópia impressa. Os trabalhos devem ser entregues em envelope lacrado, identificado com um pseudônimo (nome fictício). Em outro envelope, deverá conter uma ficha com os seguintes dados: nome; endereço completo com telefone e/ou e-mail; data do nascimento; e profissão. Em Caraguá, os trabalhos estão sendo recebidos na Diretoria de Ensino. Após a seleção, os melhores desenhos de cada município irão para a etapa regional, em Caraguá, no dia 14 de Março de 2012, às 14h, em local a ser definido. Nesse dia, serão escolhidos os primeiro,

segundo, terceiro e quarto lugares. O trabalho vencedor será premiado e cedido ao Comitê Regional Interinstitucional de Prevenção e Enfrentamento ao Tráfego de Pessoas do Litoral Norte. De acordo com o ministério da Justiça, o tráfego de pessoas é a atitude do aliciador de enganar ou coagir a vítima, apropriando-se da sua liberdade por dívida ou outro meio, sempre com o propósito de exploração. Serviço: Diretoria de Ensino de Caraguá, Avenida Alagoas, 539 - Indaí - Caraguá, 13120-000. Das 9h às 12h e das 14h às 17h. E-mail: comite@gnic.org.br

Acesse:
www.agazetadosmunicipios.com



COMBATER A DENGUE É COMBATER O CRIADOURO

Atenção:

Lixo, caixa d'água, calhas e condutores, tigela dos animais, plantas, lajes, piscinas e tudo que possa acumular água.

DENGUE, AQUI NÃO!

www.caraguatatuba.sp.gov.br
Informações: 3887-6888

Caraguá GOVERNO MUNICIPAL

Cantina Gadioli

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 charrete para a criança é gratuito!

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

meu futuro cabe nesta mochila

Nós temos muitos sonhos. E a LBV acredita que a Educação é o primeiro passo para torná-los realidade. Se você também acredita nisso, colabore com a gente.

Criança Nota 10
Sem Educação não há Futuro!

www.lbv.org.br

Anhanguera oferece cursos de pós-graduação na área da saúde

Os profissionais que têm uma pós-graduação no currículo são altamente valorizados no mercado de trabalho. Visando preparar pessoas qualificadas para atuar nesse ambiente cada vez mais competitivo, a Anhanguera oferece títulos em diversas áreas e traz uma novidade para 2012: a Faculdade Anhanguera de Taubaté (unidade 1) passa a oferecer cursos na área da saúde. Os novos cursos de pós-graduação na área da saúde são: Enfermagem do Trabalho, Dermatofuncional, Fisioterapia Ortopédica com Ênfase em Terapia Manual e Postural, Nutrição Funcional em Obesidade e Síndrome Metabólica, Saúde e Gerontologia. A unidade já oferece cursos

de graduação em Fisioterapia e Enfermagem e conta com laboratórios de ponta para as aulas práticas, além de realizar atendimentos gratuitamente à população. "Nosso objetivo agora é preparar profissionais e extremamente capacitados e atualizados nos novos cursos de pós-graduação, com a expertise que temos em formar pessoas na área da saúde", comenta a diretora da Faculdade Anhanguera de Taubaté (unidade 1), professora Fernanda Jardim. "Os novos cursos serão ofertados em alinhamento às demandas da área da saúde, que visam trazer qualidade de vida e prevenção de

doenças para a população", completa o coordenador dos cursos de pós-graduação da unidade, professor Sandro Alex. As inscrições para os cursos de pós-graduação podem ser realizadas no site www.portalpos.com.br e o investimento mensal para os cursos é a partir de R\$ 199,00 com desconto pontualidade. Os cursos de pós-graduação da Faculdade Anhanguera de Taubaté (unidade 1) são lato sensu, com duração de 12 meses e carga horária média de 360 horas, mais a monografia. O aluno tem a oportunidade de especializar seus estudos superiores e aperfeiçoar seus conhecimentos profissionais.

Show da Mangueira encerra Carnaval em Pindamonhangaba

Bateria da Escola de Samba carioca anima a última noite de folia na cidade. A Prefeitura de Pindamonhangaba finalizou nesta terça-feira, 21 de fevereiro, a programação do Carnaval 2012 com o grande show da bateria da Estação Primeira de Mangueira, que está agitando o público presente na Avenida do Samba. "A fantasia ainda está molhada, desfilamos ontem na Marquês de Sapucaí e estamos com todo o fôlego para fechar

com chave de ouro o Carnaval de Pindamonhangaba. A Mangueira é a maior escola de samba do planeta, e quem melhor para encerrar essa grande festa?", questionou o mestre-sala, Mateus Oliveri, que faz parte do grupo de 25 membros da agremiação carnavalesca que veio a cidade. A musa da Mangueira, Evelyn Bastos, também destacou a receptividade do povo pindense: "a alegria e a energia positiva estão transparecendo". O intérprete-revelação Hudson Luiz demonstrou o imenso prazer em se apresentar na Princesa no Norte, principalmente com a avenida lotada. Sobre o desfile da Mangueira no Rio de Janeiro, ele se mostrou confiante em ganhar o título deste ano. "Após nossa 'paradona' histórica saímos aclamados como campeões". São dez anos sem o título e acredito que esse ano nós vamos ser campeões".

Fundac de Ubatuba abre processo seletivo para auxiliar de serviços gerais e orientador técnico

A Fundac (Fundação da Criança e do Adolescente de Ubatuba) abriu no dia 17 sexta feira, processo seletivo para o preenchimento de uma vaga para auxiliar de serviços gerais e uma vaga para orientador técnico. Para o cargo de auxiliar de serviços

gerais a taxa de inscrição é de R\$ 20,00. Os interessados deverão ter nível fundamental de ensino e o salário é de R\$ 622,74. Já para os interessados na vaga de orientador técnico é necessária a formação em Psicologia, Pedagogia ou Serviço Social. O salário oferecido é de R\$ 1.961,66. As provas serão realizadas no dia 25 de março e os aprovados iniciarão suas atividades na Fundac entre abril e maio.

SCALA Locadora de Andaimes e Equipamentos para Construção Civil

Sérgio Righetti
9183-1130

Miscelânea

Culinária

Quibe recheado

Ingredientes:
1,1/2 xícaras de chá de trigo para quibe
1 quilo de salsicha
1 maço de hortelã picada
1 maço de salsa picada
1 cebola picada
Margarina para untar
Sal e pimenta síria a gosto
1 colher de sopa de manteiga

Recheio:

1 colher de chá de coalhada seca

Modo de preparar:

Coloque o trigo em uma vasilha e cubra com água morna. Deixe descansar por 30 minutos. Triture a salsicha no processador ou no liquidificador (um pouco de cada vez). Aperte bem o trigo com as mãos para retirar o excesso de água e coloque em uma tigela. Adicione a salsicha moída, a hortelã, a salsa, a cebola, o sal, a pimenta síria e misture. Espalhe metade em um refratário grande untado, recheie com a coalhada e cubra com a massa restante. Alise e corte em retângulos. Coloque uma porção de manteiga sobre cada pedaço e leve ao forno alto, pré-aquecido, por 20 minutos. Sirva em seguida.

Culinária

Farofa completa

Ingredientes:
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de bacon em cubos
1 cenoura ralada
2 cebolas picadas
1 xícara de chá de sobras de carne seca cozida desfiada
2 xícaras de chá de farinha de milho
1 xícara de chá de azeitonas verdes fatiadas
Sal, pimenta do reino e salsa picada a gosto

Modo de preparar:

Derreta a manteiga em uma panela e refogue os cubos de bacon, mexendo até dourar, acrescente a cenoura, a cebola e a carne seca desfiada e refogue por 3 minutos. Polvilhe com a farinha de milho e mexa por 2 minutos ou até incorporar. Misture a azeitona, tempere com sal, pimenta e salsa. Despeje em uma travessa e sirva.

Culinária

Quiche de gorgonzola e bacon

Ingredientes:
500 gramas de massa folhada
10 fatias de bacon fritas e esmigalhadas
100 gramas de queijo gorgonzola esmigalhadas
100 gramas de queijo mussarela raladas
2 ovos
1 xícara de chá de creme de leite
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparar:

Forne com a massa uma fôrma de 24 cm de diâmetro de aro removível. Espalhe o bacon e os queijos na massa. Bata os ovos levemente, junte o creme de leite e tempere com sal e pimenta. Despeje sobre o recheio. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe amornar, desenforme e sirva.

Curiosidades

Estranhas fobias

- Ablutofobia: medo de tomar banho
- Ambulofobia: medo de andar
- Anuoftofobia: medo de ficar solteiro
- Biofobia: medo da vida
- Corofobia: medo de dançar
- Deipnofobia: medo de jantar
- Dipsofobia: medo de beber
- Dromofobia: medo de cruzar ruas
- Eremofobia: medo de ficar só
- Ergasiofobia: medo de trabalhar
- Falacrofobia: medo de ficar careca
- Filemafobia: medo de beijar
- Fonofobia: medo da própria voz

EXPEDIENTE

Editada por Editora Flor do Vale - Jornalismo
Comunicações e Promoção Ltda
CNPJ: 01.661.328/0001-43
Rua dos Lírios, 171 - Flor do Vale - Tremembé - S.P.
Tel. (0xx12) 3672-2257 - Fax (0xx12) 3672-4831
CEP: 12120-000
E-mail: editoria@flordovale.com.br
Registro no INPI 81717790 - Impresso em 22/02/2012

Diretor responsável pela publicação:
Daniel Domingues Ribeiro PRT 004860
Diretora Comercial: Dolores Russo
Editoração Eletrônica e Impressão: Pré Impressão Gráfica - SP - Capital
Representante em São Paulo
REVESP - Representações Ltda.
Alameda dos Jurupes, 455
Conj. 46 - São Paulo - CEP 04088-001

Filiado a ADJURJ Associação dos Jornais do Interior
Sistema de distribuição dirigida
Médias pagas ou autogratas não representam necessariamente a opinião deste jornal.

POSTOS DE DISTRIBUIÇÃO
CAÇAPAVA: Na banca da Praça das Bandeiras e saída do cidade.
CAMPOS DO JORDÃO: Bancas de Jornais da Av. Abremessa
CARAGUATATUBA: Salles Jornais e Revistas - Rua Alvaro Arantes.
CUNHA: Banca da Várzea - Rua Augusta Galvão de França (Ao lado do campo de futebol).
JABICATO: Papelaria Bargatto - Praça Almeida Gil, 19 - Centro
LAGOINHA: Paparia Obregatinha - Praça Pedro Alves Ferreira, 05
MONTIRO LOBATO: Banca do Lu - Praça Com. Freire.
NATIVIDADE DA SERRA: Banca Nossa Senhora de Natividade e Parafusos Pico Zico - Rua Lino da Serra.
PARAIBUNA: Praça Antonio Canavieira, 100 - Banca canto das Letras
PINDAMONHANGABA: Distribuidora de Jornais e Rev. Rua Das. César Cláudio Zila.
REDENÇÃO DA SERRA: Banca de Redenção Av. 7 de setembro, 258
SANTO ANTONIO DO PRINHAL: Na banca de jornal da cidade (Estação rodoviária).
SÃO BENTO DO SAPUCAÍ: Na banca de jornal da cidade (Estação rodoviária).
SÃO LUIS DO PARAITINGA: Banca da Cidade e comércio local.
TALINHA: Banca da Praça
Praça Dom Espinosa - 3632-18-08
TREMEMBÉ: Nas bancas de jornal da cidade.
UBATUBA: Nas bancas de jornais.
Av. Iperitanga e no Itapá
Este jornal é distribuído à todas as Prefeituras e Câmaras Municipais do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Região Serrana, além de vários órgãos Federais, Estaduais e Municipais.

Jornal Regional