

OVOS DE PÁSCOA

Consumidor deve fazer pesquisa antes de comprar

Como outras datas comemorativas do ano, a Páscoa também é considerada uma boa época para o setor do comércio, em particular supermercados, docerias, padarias e até mesmo para o negócio informal. A fabricação de ovos caseiros chega a render um bom dinheiro.

De acordo com Ronaldo Chuluck, diretor da Associação Paulista de Supermercados, a Páscoa representa um aumento de até 5% nas vendas do setor. “E com a proximidade do feriado esse número tende a aumentar”, diz ele.

Para o consumidor, a data tem sabor de chocolate, mais especificamente no formato de ovos – pequenos, grandes, pretos, brancos, crocantes, com surpresas – de todos os tipos e gostos.

Nem mesmo o preço “salgado” deste ano está preocupando os mais gulosos. Para estes, os corretores de ovos de Páscoa montados nos estabelecimentos são verdadeiros paraísos de chocolate.

Segundo Ronaldo Chuluck, “o cacau foi o grande responsável pelo aumento do preço do ovo de Páscoa este ano e de outros produtos derivados”, explica.

PESQUISA – Para a técnica da área de alimentos da Fundação Procon-SP Renata Molina o primeiro passo que o consumidor deve dar para realizar uma boa compra nessa época do ano é pesquisar os preços.

“O ideal é o consumidor sair de casa sabendo a quantidade de ovos de Páscoa que pretende comprar. Na hora de pesquisar, o con-

sumidor deve comparar os ovos pelo peso e não pelo número, pois cada fabricante tem uma numeração diferente”.

Segundo ela, o rótulo do ovo de Páscoa deve conter informações como data de validade, peso líquido, tipo, sabor e composição. Outra recomendação do Procon é evitar os produtos vendidos em camelôs.

FABRICAÇÃO CASEIRA – Se o consumidor preferir comprar

ovos ou bombons de fabricação caseira, a recomendação do Procon é fazer uma visita à cozinha e degustar o produto antes da compra.

“Os fabricantes de ovos caseiros têm a mesma responsabilidade pelos produtos das grandes indústrias. Estão obrigados a fornecer nota fiscal ou recibos de pagamento”, avisa Renata Molina. “A nota fiscal é a garantia do consumidor em caso de troca ou reclamação”, ex-

• **L e i a mais spbre chocolate na página 3**

Fique atento na hora da compra

Se o ovo de Páscoa vier com brinde, como brinquedos e miniaturas, a embalagem do produto deve trazer o selo de certificação de segurança do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial). O selo é obrigatório e garante a segurança do brinquedo.

Na embalagem deve constar também a idade da criança a que se destina o brinquedo. A embalagem deve estar em boas condições de armazenamento, longe de produtos de limpeza, de odor forte e de qualquer fonte de calor,

alerta a técnica do Procon/SP.

CONTAMINAÇÃO – O Procon ressalta que se houver sinais de violação no ovo de Páscoa, como furros ou amassados, o consumidor deve evitar adquirir o produto, pois pode estar contaminado por larvas e insetos.

Ovos dispostos em bancas de promoção normalmente têm preços mais em conta, mas pode significar que estejam quebrados ou amassados. Neste caso, o consumidor não poderá exigir a troca do produto.

Ritual começou na China

No início os ovos de Páscoa não tinham nenhuma ligação com coelho, chocolate nem sequer com a festa cristã. O ritual de oferecer ovos decorados começou há milhares de anos na China.

Eram ovos de verdade, de pata ou de galinha, mergulhados em um chá de beterraba ou de cebola para dar uma leve tonalidade à casca, que, depois, recebia desenhos delicados feitos com pincel.

Só no século 18 a igreja católica adotou oficialmente esse hábito para comemorar a ressurreição de Jesus Cristo nas festividades da Páscoa – pois o ovo, em praticamente todas as culturas do mundo, simboliza a vida. Foi um apoio e tanto.



• MERCADO DE TRABALHO

Estágio é a grande oportunidade para primeiro emprego de recém-formado

Em sua maioria, os jovens que estão cursando o ensino médio ou a faculdade têm um pensamento freqüente em suas mentes: como conseguir o primeiro emprego após a formatura? Uma pergunta difícil de ser respondida diante do sempre competitivo mercado de trabalho, mas que tem algumas alternativas.

O estágio profissional em empresas privadas ou órgãos públicos, por exemplo, é uma delas. Considerado a porta de entrada mais fácil para o mercado de trabalho, o estágio é a grande oportunidade que o estudante tem de aprimorar seus conhecimentos em uma situação real.

O estágio propicia a capacitação de futuros profissionais integrando a formação educacional à prática profissional. Por isso deve ser acompanhado pelas instituições de ensino. O estagiário tem de estar

regularmente matriculado e freqüentando um dos cursos de ensino superior, médio e técnico ou educação profissional e especial.

NÃO É EMPREGO – É bom lembrar que estágio não é emprego e não é regido pela Consolidação das Leis Trabalhistas. A atividade é regulada pela Lei 6494/1977 e alterada por leis posteriores, entre elas a Medida Provisória 1709-4/1998, que incluiu os alunos do ensino médio.

O estudante que realiza um estágio recebe uma bolsa-auxílio como pagamento, cujo valor é estabelecido pela entidade para o qual o estudante trabalha. Mas não tem outros direitos trabalhistas, como fundo de garantia, 13º salário, férias, nem contribuição previdenciária.

Quase todos os estágios no país são intermediados pelo CIEE (Centro de Integração Empresa-Escola), uma organização não-governamen-

tal com atuação no Brasil há 39 anos, que centraliza as informações das vagas oferecidas pelas empresas e é responsável pela administração dos programas.

FACILIDADE MAIOR – O aluno não paga nada pelo serviço. O órgão acompanha todo o estágio, bem como a vida escolar do aluno. E agora o estudante tem uma facilidade maior para se cadastrar no CIEE. Basta acessar o site www.ciee.org.br e clicar no ícone Estudante. Quem tiver dificuldade pode enviar um e-mail (ciee-sjc@cieesp.org.br) solicitando a inscrição.

De acordo com a supervisora de relações externas do CIEE de São José dos Campos, Valquíria Montaninho, o ideal é o estudante se cadastrar pela internet.

O PAT (Posto de Atendimento ao Trabalhador) e o Poupatempo também cadastram estagiários e captam vagas nas empresas (veja os endereços no quadro à esquerda).

FIQUE POR DENTRO

3.154
fazem estágio na região
Aproximadamente 700
empresas da região contam
com estagiários
Cerca de 1.500
empresas são conveniadas
ao CIEE
Média entre 120 e 130
é o número de vagas diárias

ONDE FICA

CIEE - Rua João Cursino, 53,
Vila Ady Ana
Telefone: 3941-3838
E-mail: ciee.sjc@cieesp.org.br

• INVESTIMENTO

Juros do BEJ são até 5 vezes menor que os de bancos e financeiras

Levantamento informal realizado pelo BEJ (Banco do Empreendedor Joseense) este mês aponta que os juros cobrados pela instituição para pequenos empréstimos, são quase cinco vezes menores que os de alguns bancos e financeiras do município, que têm a mesma linha de financiamento.

Enquanto o BEJ tem juros atuais de 27,14% ao ano, as instituições pesquisadas cobram taxas que variam de 83,60% a 135,20%

para o mesmo período. Um empréstimo de R\$ 1.000 feito no BEJ, por exemplo, com parcelamento em 12 vezes, pode gerar uma economia de até R\$ 1.081 em relação a uma das financeiras pesquisadas.

Segundo o presidente do BEJ, José Alberto Nassur, "65% dos clientes do banco são empreendedo-

res informais". Por ser uma instituição financeira que não busca lucro, o BEJ cobra taxas abaixo do mercado e contribui para gerar renda e emprego na economia local.

• **Banco do Empreendedor Joseense** - Rua Vilaça, 476, Centro - Telefone: 3923-4363
www.bej.com.br

Empréstimo de R\$ 1.000 em 12 parcelas

Instituição	Valor das parcelas (R\$)	Total a pagar (R\$)	Taxa no período (%)
Financeira 1	196,00	2.352,00	135,20
Financeira 2	189,00	2.274,00	127,46
Financeira 3	186,71	2.240,00	124,05
BEJ	105,95	1.271,00	27,14

Obs.: Por motivos éticos, o BEJ não divulga os nomes dos bancos e financeiras consultadas

• EXPEDIENTE



Cidade de
São José dos Campos
Prefeitura Municipal

• JORNAL DO CONSUMIDOR - PUBLICAÇÃO SEMANAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS • TEXTOS: CLÁUDIO FERREIRA RIBEIRO e SOLANGE MORAES • EDIÇÃO: AVELINO ISRAEL • DIAGRAMAÇÃO: HUGO NOZAKI
• PREFEITO: EMANUEL FERNANDES • SECRETÁRIO DE GOVERNO: EDUARDO CURY • CHEFE DE DIVISÃO DE IMPRENSA: JOSÉ FRANCISCO PEREIRA FILHO • CONSULTOR JURÍDICO: SÉRGIO AUGUSTO WERNECK DE ALMEIDA
• PROCON: RUA VILAÇA, 681 - CENTRO • E-MAIL: procon@sjc.sp.gov.br • TELEFONES: (12) 3922-1134 e 3922-1044 • IMPRESSÃO: GRÁFICA MUNICIPAL DA PMSJCAMPOS • TIRAGEM: 45 MIL EXEMPLARES • O JORNAL DO CONSUMIDOR PUBLICA ARTIGOS ASSINADOS, QUE SÃO DE RESPONSABILIDADE DOS AUTORES.

• SAL SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO LEITOR

• PAÇO MUNICIPAL: RUA JOSÉ DE ALENCAR, 123, CENTRO. CEP: 12209-530 • TELEFONES: (12)3947-8067, 3947-8072, 3947-8298, 3947-8235 • FAX: 3947-8039 • E-MAIL: jconsumidor@sjc.sp.gov.br

VIDA SIM, DROGAS NÃO!

• EMPREGOS/VAGAS

PAT não consegue encontrar profissionais para certas vagas

O PAT (Posto de Atendimento do Trabalhador) de São José dos Campos não tem encontrado candidatos para o preenchimento de certas vagas de emprego e estágio disponíveis.

Algumas delas estão no cadastro há algumas semanas, mas não há profissionais para ocupá-las. A vaga de fisioterapeuta, por exemplo, está disponível no sistema já há dois meses.

O PAT explica que os motivos para que isso esteja acontecendo, são basicamente três: os candidatos não se encaixam no perfil requisitado, não têm interesse pela vagas em razão das exigências ou o salário oferecido não é atrativo.

VAGAS E REQUISITOS – **Estagiário de engenharia elétrica** (cursando terceiro ano superior). **Estagiário técnico de elétrica** (conhecimento prático em elétrica e informática e cursando Senai ou Etep). **Esteticista** (2 anos de experiência em limpeza de pele e depilação, diploma e referências). **Fisioterapeuta** (curso de dermatofuncional). **Gerente de vendas** (1 ano de experiência, ensino médio). **Podólogo** (1 ano e meio de experiência, ensino médio). **Professora de depilação** (feminino, experiência na área, ensino médio). **Vendedor externo** (experiência em vendas de assistência médica ou odontológica). **Vendedor externo** (6 meses de experiência, salário de R\$ 400, para vendas de marmite). **Vendedor externo** (6 meses de experiência em materiais de construção, ensino fundamental, com carro).

Vagas disponíveis no dia 9 de abril/2003

• Costureira de máquina overlock
• Estagiário de educação física
• Maqueiro
• Mecânico de automóveis
• Operador de retroescavadeira
• Pintor industrial
• Professor de web design
• Vidraceiro.

ONDE FICA

• **PAT**
Avenida Nelson D'Ávila, 688, Centro.
De segunda a sexta, das 8 às 17 horas.
• **POUPATEMPO**
Avenida São João, 2200, Shopping Colinas. De segunda a sexta, das 9 às 21 horas. Sábado, das 9 às 15 horas

Chocolate escuro faz bem à saúde e não eleva colesterol ruim no sangue

A notícia não é nova, mas sempre vale a pena ser lembrada, principalmente pelas chocólatras de plantão: o chocolate escuro beneficia a saúde. A informação é da Associação Americana para o Avanço da Ciência e está em dezenas de pesquisas.

De modo geral, os trabalhos científicos mostram que o ingrediente, sozinho, não eleva o temido colesterol ruim. Ao contrário, é cheio de substâncias que impedem os depósitos dessa gordura maléfica no sangue.

E existem mais efeitos positivos: o sangue de quem sempre come chocolate tende a ser mais fluido. Já quem sofre de inflamações crônicas pode notar um alívio de seus sintomas depois de um bombom. Sem contar que o cérebro fica mais alerta.

Agora, nenhum cientista chocólatra diz que essa delícia não engorda. Portanto, nada de sair devorando chocolate nesta Páscoa usando seus benefícios como desculpa. Aprenda a degustar os ovos de Páscoa na medida certa.

Fonte: Revista Saúde

Não ultrapasse o limite recomendado

Para que as substâncias benéficas funcionem direito – principalmente no que diz respeito à saúde das artérias –, os cientistas recomendam de 30 a 50 gramas de chocolate escuro por dia.

Parece uma festa, mas cuidado: a maioria dos ovos de Páscoa pequenos já tem, mais ou menos, o dobro disso. O jeito é comer metade e deixar a outra para o dia seguinte.

Essa quantidade de chocolate equivale a um bombom ou a uma barra pequena. Aliás, se você luta para controlar os ponteiros da balança, prefira a barra ao bombom, a casca do ovo ao recheio.

Por falar em calorias, nem adianta correr para as versões *diet*. Elas são ótimas para os diabéticos, mas compensam a falta de açúcar – para não perder textura – com mais gordura e, muitas vezes, chegam a ser mais calóricas que as originais.

• SAÚDE

Campanha previne e identifica câncer bucal

A Secretaria de Saúde da prefeitura está realizando uma campanha de prevenção e diagnóstico de câncer bucal, destinada a pessoas com 60 anos ou mais. A campanha acontece em todas as unidades de saúde da prefeitura.

Até 30 de abril as pessoas serão esclarecidas sobre os fatores de risco causadores deste mal e aprenderão a realizar o auto-exame. Além disso, elas também serão examinadas por profissionais das unidades.

FATORES DE RISCO – Os principais fatores de risco de

câncer bucal são vício de fumar cigarros ou cachimbos, consumo de álcool, má higiene bucal, próteses mal-adaptadas ou quebradas, presença de dentes ou restaurações fraturados ou com bordas cortantes, além de exposição continuada à luz solar (câncer de lábio).

O auto-exame é uma técnica simples que a própria pessoa pode fazer. Ela deve procurar feridas, caroços, manchas brancas ou avermelhadas e verrugas. Nem todo machucado na boca é câncer, mas a pessoa deve ficar atenta a feridas que não cicatrizam em duas semanas.



• PESQUISA DE PREÇOS

Preços aumentam em três supermercados pesquisados

Dos cinco supermercados pesquisados pela Divisão de Abastecimento da prefeitura no dia 9 de abril, três apresentaram aumento nos valores totalizados em relação à pesquisa do dia 2 de abril. Os valores totalizados dos outros dois diminuíram no mesmo período.

No Pão de Açúcar 11 produtos aumentaram, o que provocou uma diferença de + R\$ 2,65 no valor totalizado. No Máximo 13 produtos subiram de preço, no Sé 12, no Wal Mart 8 e no Coop Morumbi 6.

No Wal Mart, que ficou com o valor totalizado de - R\$ 1,52, cinco produtos diminuíram de preço em relação ao dia 2. No Coop Morumbi foram 2 produtos, no Sé 8, no Pão de Açúcar 7 e no Máximo 7 também.

A próxima pesquisa da prefeitura será realizada no dia 16 de abril nos mesmos supermercados. Os fiscais da Divisão de Abastecimento da prefeitura pesquisam os preços de 31 produtos de primeira necessidade, registrando os de menor valor.

DIA/ MÊS	SUPERMERCADOS/VALORES TOTALIZADOS EM R\$				
	Wal Mart	Coop Morumbi	SÉ	Pão de Açúcar	Máximo
2 de abril	68,59	68,13	70,91	64,78	71,20
9 de abril	67,07	68,82	70,50	67,43	73,31
DIFERENÇA	-1,52	+0,69	-0,41	+2,65	+2,11

Banana é usada até mesmo no feijão tropeiro

Por ser um alimento saboroso e nutritivo, a banana é uma fruta muito popular em todo o país e bastante usada na culinária brasileira em receitas como feijão tropeiro, saladas de frutas, banana *split*, tortas e biscoitos. Dentre as variedades mais consumidas desta fruta no Brasil estão a nanica, a maçã, a prata, a da terra e a ouro.

DICA – Na hora de consumir a banana, prefira as bem amarelinhas, com pequenas manchas marrons. A fruta deve estar firme, sem rachaduras ou sinais verdes.

PROPRIEDADES NUTRICIONAIS – A banana apresenta boas quantidades de vitaminas do complexo B e C e é ótima fonte de potássio.

PROPRIEDADES MEDICINAIS – Por ser rica em potássio, ajuda a evitar e a regular a hipertensão arterial. As bananas maduras são eficientes para controlar a diarreia, ajudam no sono e melhoram o humor.

FAÇA VOCÊ MESMO

Bananas flambadas

INGREDIENTES: 4 bananas firmes e maduras (de preferência nanica), 3 colheres (sopa) de manteiga, 1/2 xícara (chá) de açúcar, 1/2 xícara (chá) de suco de laranja, 1/2 xícara (chá) de rum.

PREPARO: Descasque as bananas e respingue nelas o suco de limão para que não escureçam. Derreta a manteiga em uma frigideira funda e antiaderente. Acrescente o açúcar. Quando começar a caramelar, junte o suco de laranja aos poucos, misturando com cuidado. Coloque as bananas. Mexa a frigideira para que a calda cubra todas as bananas. Cozinhe por 3 a 4 minutos. Regue com o rum. Deixe aquecer alguns segundos e flambe. Sirva imediatamente, enquanto há chamas na frigideira. Rende quatro porções. Fica uma delícia servida com uma bola de sorvete de creme e calda de caramelo.

• CULTURA

MÚSICA NA HORA DO ALMOÇO

Projeto reúne músicos no Espaço Mário Covas

Que tal ouvir música brasileira de boa qualidade na hora do almoço, ao vivo e totalmente de graça? É o que é melhor, sem precisar enfrentar filas ou comprar ingressos. Estamos falando do projeto "Musical 12 e 15", realizado de segunda a sexta-feira no Espaço Mário Covas, no antigo prédio da Câmara Municipal, na Praça Afonso Pena.

Como o próprio nome diz, as apresentações acontecem sempre a partir das 12h15, com uma hora de duração. São músicos instrumentistas, cantores locais e regionais se revezando de acordo com a disponibilidade de cada um. O projeto tem apoio da Fundação Cultural Cassiano Ricardo.

As apresentações são exclusivamente acústicas, sem a utilização de instrumental eletrônico que descaracterize o objetivo do projeto. A rotatividade dos músicos garante a diversidade de estilos, repertórios e instrumentos. Além disso, o projeto também abre espaço para a revelação de novatos talentos.

IDEALIZADOR – O "Musical 12 e 15", idealizado pelo jornalista Luiz Paulo Costa, de São José dos Campos, foi baseado em anti-



FOTO: FERNANDO MOURA

O conjunto Chorões do Vale durante apresentação

go projeto carioca chamado "6h30", que ocorria no Teatro João Caetano, na Praça Tiradentes, no Rio de Janeiro.

O projeto joseense foi lançado no dia 17 de fevereiro, com apresentação ao piano do maestro Sérgio Weiss, músico há mais de 50 anos. Também participaram os violonistas Ben Costa, Dom e Odail, e o conjunto Chorões do Vale.

PROGRAMAÇÃO

Segunda: João Silva e Conjunto Vi-brações. **Terça:** Marcelo Bento - voz e violão. **Quarta:** Chorões do Vale. **Quinta:** Maestro Álvarez - piano. **Sexta:** Joca Freire - voz e violão

Univap abre inscrições para concursos de poesias, contos, fotografias e vídeos

A Univap (Universidade do Vale do Paraíba) está com inscrições abertas para seus concursos de poesias, contos, fotografias e vídeos. A participação é gratuita e aberta à população. As inscrições vão até 16 de maio.

Cada participante tem direito a apresentar até três poemas, três contos, três fotografias e um vídeo de cada um dos cinco gêneros pré-definidos: documentário, animação, musical, ficção e artes. A comissão julgadora dos trabalhos é formada por professores da universidade.

Os regulamentos dos concursos podem ser encontrados nas bibliotecas da Univap em São José dos Campos, Jacareí e Caçapava ou na internet (www.univap.br).

MAIS INFORMAÇÕES –
Telefones: 3947-1009 e 3947-1027 ou pelo e-mail: cultura@univap.br

AGENDA

ABRIL DE 2003

EXPOSIÇÃO: São José sanatorial, vozes da tuberculose – Gratuito. Até o final de abril. Espaço Cultural Mário Covas (antigo prédio da Câmara Municipal), das 8h15 às 17 horas. Praça Afonso Pena, 29, Centro. Telefones: 3924-7316 e 3922-2033.

PALESTRA: Como se relacionar com pessoas difíceis – Dia 15, às 19 horas. A importância do telemarketing, suas tendências e benefícios – Dia 16, às 19 horas. ACL. Rua Francisco Paes, 56, Centro. Telefones: 3904-4404, 3904-4029.

PALESTRA: O novo código civil e a terceira idade – Gratuito. Dia 15, às 15 horas. ACL. Rua Francisco Paes, 56, Centro. Telefones: 3904-4404, 3904-4029.

TEATRO: Sertania nordestina – As léguas tiranas de Luiz Lua Gonzaga – Gratuito. Dia 16, às 20h30. Sesc. Avenida Adhemar de Barros, 999, Vila Ady Ana. Telefone: 3904-2017.

VISITA MONITORADA: Estação de Tratamento de Resíduos Sólidos de São José dos Campos – Gratuito. Dia 25, das 12 às 16 horas. Saída do Espaço Mário Covas (antigo prédio da Câmara Municipal). Praça Afonso Pena, 29, Centro. Telefone: 3921-7926.

CURSOS

ABRIL DE 2003

AGRICULTURA: Preservação ambiental – Gratuito. De 17 a 19, às 8 horas. Sindicato Rural. Rua José Mattar, 291, São Dimas. Telefone: 3922-9099.

ALIMENTAÇÃO: Variações com soja – Dia 15, às 15 horas. Nutrientes dos grãos e temperos naturais – Dia 29, às 15 ho-

ras. Rua Santa Fé, 133, Vista Verde. Telefone: 3929-5518.

ALIMENTAÇÃO: Variações com soja – Dia 26, às 16 horas. Rua Armando Couto Rodrigues, 97, Vila Betânia. Telefone: 3921-4928.

ARTESANATO: Biscuit, Sabonetes, Flores em meia de seda, Perfumaria, Velas artesanais, Origami, Vagonite, Pintura em tela e Tecido e Texturização de parede – Inscrições abertas. Condomínio Intervale, Vila Tatetuba. Telefones: 3944-3076 e 3021-1076.

ARTESANATO: Sabonete – Inscrições abertas. Rua dos Pintores, 381, Novo Horizonte. Telefone: 3907-2539.

BELEZA: Técnicas de maquiagem para dia e noite – Inscrições abertas. Rua José Bento de Moura, 133, Bosque. Telefone: 3936-1318.

COSTURA: Montagem, modelagem e acabamento – Inscrições abertas. Rua José Bento de Moura, 133, Bosque. Telefone: 3936-1318.

CULINÁRIA: Alimente-se bem com R\$ 1,00 – Inscrições a partir do dia 15. Sesi. Avenida Cidade Jardim, 4389, Bosque. Telefone: 3936-2611.

CULINÁRIA: Pão de mel – Dia 15, às 14 horas. **Bolo Bombom para o dia das mães** – Dia 22, às 14 horas. **Microondas** – Dia 26, às 14 horas. Rua Cassiopéia, 902, Satélite. Telefones 3931-1278 e 3934-9938.

EVENTOS: Como organizar – Inscrições abertas. Rua Dolzani Ricardo, 788, Centro. Telefone: 3921-7450.

RECURSOS HUMANOS: Técnicas de telemarketing – Dias 22, 23, 24 e 25, às 19 horas. **Como falar em público** – Dias 29 e 30, às 19 horas. ACL. Rua Francisco Paes, 56, Centro. Telefones: 3904-4044 e 3904-4029.

RECURSOS HUMANOS: Motivação – Gratuito. Inscrições abertas. Às segundas, terças e quartas-feiras, das 19 às 22 horas. Rua Nelson César de Oliveira, 78, 1º andar, Jardim das Indústrias. Telefone: 3902-4501 (horário comercial).