

COMPRAS DE ÚLTIMA HORA

Comércio fica com portas abertas até mais tarde

Difícil imaginar quem já esteja com tudo pronto para as festas de fim de ano. Sempre aparece alguma coisa para ser comprada na última hora. E quando isso acontece não tem jeito. A saída é encarar ruas congestionadas e lojas lotadas.

De olho nesses consumidores e no dinheiro da segunda parcela do décimo terceiro salário (que será paga no dia 20) o comércio vai esticar

o horário de funcionamento nos últimos dias que antecedem o Natal, quando o aumento do movimento é certo.

Para ajudar aqueles que ainda vão às compras, o *Jornal do Consumidor* está divulgando os horários de funcionamento dos principais pontos de comércio da cidade e dando dicas importantes sobre segurança, trânsito, fiscalização e vigilância sanitária.



CONFIRA OS HORÁRIOS

CENTER VALE SHOPPING

•A partir do dia 18 – das 10 às 23 horas.

Até dia 17, de segunda a domingo – das 10 às 22 horas.
Telefone: 3924-3000.

SHOPPING VALE SUL

•De 20 a 23 – das 9 às 23 horas.

Até dia 19, de segunda a domingo – das 10 às 23 horas.
Telefone: 3933-6155.

SHOPPING COLINAS

•De 20 a 23 – das 10 às 23 horas, dia 24 – das 10 às 18 horas.

Até dia 19, de segunda a

domingo – das 10 às 22 horas.
Telefone: 3922-4166.

SHOPPING CENTRO

•Dias 13 e 21 – das 10 às 16 horas (podendo se estender até às 18 horas), dias 22 e 23 – das 9 às 23 horas, dia 24 – das 9 às 18 horas.

De segunda a sábado, das 9 às 22 horas. Telefone: 392-4541.

COMÉRCIO DO CENTRO

•Até dia 23, das 9 às 22 horas, domingos – das 9 às 15 horas, dia 24 – das 9 às 18 horas.

Telefone: 3904-7100 (Sindicato do Comércio Varejista).

PRESTE ATENÇÃO ÀS DICAS

PROCURE COMPANHIA

•Evite fazer compras sozinho, pois assim estará mais suscetível a um assalto. Uma companhia, além de agradável é mais seguro.

CARTEIRA MAIS VAZIA

•Prefira pagar com cheque ou cartão, para que não precise levar grandes quantias em dinheiro

DE OLHO NA BOLSA

•Não deixe a bolsa, carteira ou objetos comprados em locais que possam ser roubados, como em cima de um balcão enquanto você testa algum produto ou no banco do carro.

ACORDE MAIS CEDO

•Se possível, procure fazer

suas compras em horários de menor movimento nas lojas. Vale a pena acordar mais cedo em um sábado e pegar as lojas abrindo, mais vazias e mais calmas.

DINHEIRO CONTADO

•Nunca mostre dinheiro em público, principalmente em restaurantes, carrinhos de lanche ou pipoca, ônibus etc. Tenha o dinheiro separado para pagar essas despesas. Assim chama menos a atenção.

PARA PEDIR AJUDA

•Se sofrer alguma tentativa de roubo, não reaja e chame e chame a polícia pelo telefone 190 (ligação gratuita).

Reclame seus direitos ao Procon

O Procon funcionará normalmente até o dia 23, fechando nos dias 24, 25 e 26 de dezembro. Após o Natal, abre nos dias 29 e 30, voltando em seguida a funcionar somente no dia 5 de janeiro.

Não esqueça que para registrar sua reclamação é necessário apresentar a nota fiscal da compra. Portanto, exija esse documento sempre que comprar algum produto.

ONDE FICA: Procon – Rua Vilaça, 681, Centro. Telefone: 3922-1044 e 3922-1134.

Segurança no trânsito foi reforçada

A Secretaria de Transportes da Prefeitura aumentou para 15 o número de agentes de trânsito (marronzinhos) nas ruas do centro da cidade em virtude do grande movimento de carros e pedestres nessa época do ano.

Os marronzinhos estão verificando, principalmente, estacionamento irregular, colocação de cartão da zona azul e avanço de sinal vermelho. Para acionar os serviços dos marronzinhos, ligue para o número 190 (ligação gratuita).

Fiscalização manterá plantão

Para coibir a venda de produtos irregulares e clandestinos no centro da cidade, o Departamento de Fiscalização da prefeitura está de plantão com cinco fiscais nas principais ruas do centro, das 17 às 21 horas

Para trabalhar em São José, os ambulantes precisam ter alvará de funcionamento expedido pela prefeitura, o que comprova a sua situação de regularidade.

Vigilância Sanitária pode ser acionada

Caso encontre carnes mal acondicionadas no freezer ou mercadorias com data de validade vencida, entre em contato com a Vigilância Sanitária da prefeitura. Nesse período ela funcionará no mesmo horário que as demais repartições municipais, ou seja, até o dia 23 de dezembro e depois nos dias 29 e 30 de dezembro.

O telefone da Vigilância Sanitária para informações é 3913-4898. Para denúncias, ligue 0800 7709 156.

ATENÇÃO: Em razão das festas de final de ano, o *Jornal do Consumidor* não terá edições nos dias 20 e 27 de dezembro e no dia 3 de janeiro de 2004, voltando a circular no dia 10 de janeiro.

• MERCADO DE TRABALHO

Para mudar de carreira é preciso fazer um bom planejamento financeiro

Viver mal humorado, deprimido, angustiado ou com problemas afetivos é sinal de que alguma coisa em sua rotina deve estar indo mal. E em boa parte dos casos a origem de todos esses problemas pode estar na insatisfação com a vida profissional.

Ao contrário do que muitos pensam, essa insatisfação não está relacionada diretamente com o salário, mas sim com a atividade exercida.

“Fazer o que gosta gera muito mais bem-estar ao funcionário do que o próprio valor do holerite”, afirma a especialista em recursos humanos Irene Pinheiro. “Já vi casos de executivos largarem um salário de R\$ 20 mil para mudar de carreira”.

Por outro lado, mudar de carreira não é o mesmo que trocar de faculdade aos 20 anos. Especialmente se você já passou dos 30 e já acumulou uma série de responsabilidades financeiras, como a prestação do apartamento, a escola dos filhos e o plano de saúde da família.

Nesse sentido, uma boa dose de planejamento financeiro é a chave para buscar a felicidade e continuar com suas contas bancárias saudáveis.

RESERVAS FINANCEIRAS – Na hora de trocar de carreira, o maior segredo, sem dúvida, é o



planejamento financeiro. Se você já assumiu responsabilidades (leia-se contas e dívidas a pagar) e não pode contar com a ajuda da família, será preciso ter uma boa quantia de reserva para o período de transição.

Não é da noite para o dia que uma pessoa muda de profissão e se torna bem sucedida. Em geral levam-se anos para atingir a estabilidade, um bom emprego ou uma clientela cativa.

A recomendação é ter um estoque de reserva para cobrir seus gastos familiares num período de dois anos e meio a três anos. Esse é o tempo médio para você começar a recuperar o dinheiro investido num negócio e sair do vermelho.

PLANEJANDO A MUDANÇA – Lembre-se, porém, que antes da tomada de qualquer decisão referente ao futuro profissional, é

preciso pesquisar bem como anda o mercado para a nova carreira, com destaque para o longo prazo.

O importante é fazer uma espécie de estudo de mercado para analisar como estará a profissão no futuro. Além dessa análise de viabilidade, o ideal é começar com uma re-qualificação profissional antes de largar seu emprego atual.

Iniciar uma faculdade à noite e continuar trabalhando durante o dia é uma estratégia utilizada por diversos profissionais. E isso não se aplica exclusivamente a um curso superior.

Paralelamente é possível entrar para uma escola de inglês, iniciar informática ou, em casos mais radicais, outros cursos específicos como de fotografia, comissário de bordo ou culinária.

Fonte: www.uol.com.br (Marcel Steiner)

• EMPREGO

Confira as dicas na hora de procurar o primeiro emprego

Com o currículo pronto, as metas definidas e os desafios previamente analisados, é hora de direcionar as ações para o emprego que deseja.

Enfim, chegou o momento de enfrentar processos de seleção cada vez mais rigorosos e, em muitos casos, uma remuneração quase sempre simbólica.

Pode-se resumir a busca do primeiro emprego, seja como estagiário ou *trainee*, com uma palavra: desafio. Para iniciar a busca, convém avaliar os meios básicos chegar ao objetivo.

PASSO A PASSO – Observe se os anúncios de seu interesse costumam ser publicados em um dia específico. Procure *sites* de recrutamento na internet.

Peça a seus colegas que recomendem algumas consultorias ou agências. Fique atento a eventos de sua área de atuação. Acompanhe pela imprensa os passos de empresas em processo de expansão.

FIQUE POR DENTRO

ANÚNCIOS DE EMPREGO

Os empregadores e as empresas de recrutamento publicam inúmeras ofertas de emprego, buscando novos profissionais por meio de jornais, revistas, publicações específicas, eventos do setor e pela internet. Por ser considerado um canal muito acessível, o anúncio atrai uma concorrência numerosa.

EMPRESAS DE RECRUTAMENTO

As chamadas empresas de recrutamento procuram profissionais para preencher uma determinada vaga e não vagas para quem busca trabalho. A função é localizar candidatos potenciais e encaminhá-los à seleção final.

Como regra geral, tais empresas dividem principalmente em dois tipos: de recrutamento e seleção propriamente ditas e as especializadas em recrutar profissionais determinados.

SONDAGEM DE OPORTUNIDADES

Se o candidato está certo do que deseja e sabe quem pode ajudá-lo, um contato direto com o empregador pode dar resultados positivos. O segredo é fazer uma proposta clara para a pessoa certa. No mínimo a empresa escolhida vai cadastrar seu nome.

REDE DE CONTATOS

Alguém de suas relações pode conhecer alguma pessoa para ajudá-lo. Para ser realmente eficiente, a rede de contatos (*network*) exige esforços. É preciso conversar e informar às pessoas que você está em busca de uma vaga. O processo pode demorar, mas é uma boa pedida para quem está começando.

Fonte: www.uol.com.br (empregos)

PAT (Posto de Atendimento ao Trabalhador)

Rua Pedro Ernesto, 111, Jardim São Dimas - De segunda a sexta, das 8 às 17 horas - Telefone: 3941-2043

Poupatempo

Avenida São João, 2200, Jardim Colinas - De segunda a sexta, das 9 às 21 horas, e sábado, das 9 às 15 horas - Shopping Colinas - Telefone: 0800-772-3633

• EXPEDIENTE



• JORNAL DO CONSUMIDOR - PUBLICAÇÃO SEMANAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS • TEXTOS: AGNES PEREIRA ROGÉRIO, CLÁUDIO FERREIRA RIBEIRO E SOLANGE MORAES • EDIÇÃO: AVELINO ISRAEL • DIAGRAMAÇÃO: HUGO NOZAKI • CHEFE DE DIVISÃO DE IMPRENSA: JOSÉ FRANCISCO PEREIRA FILHO • CONSULTOR JURÍDICO: SÉRGIO AUGUSTO WERNECK DE ALMEIDA • PROCOON: 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!



**Banco do
Empreendedor
Joseense**

Rua Vilaça, 476, Centro
Telefone: 3923-4363
De segunda a sexta-feira, das 9 às 17 horas
www.bej.com.br

• SAÚDE

Ao viajar, cuidado no transporte dos alimentos!

Se você é uma das muitas pessoas que decidiram viajar para celebrar as festas do final de ano ou para aproveitar as férias em outra cidade, fique atento ao transporte dos alimentos que pretende levar na bagagem. Se estiverem mal acondicionados, podem comprometer sua viagem e até encerrá-la mais cedo.

Para tentar evitar que isso aconteça, a vigilância sanitária da prefeitura dá algumas orientações sobre o assunto. Confira a seguir.

A primeira regra é a seguinte: não transporte produtos perecíveis, como carnes, maionese, margarina, sorvete, requeijão etc. Mesmo congelados ou acondicionados em isopor com gelo, esses alimentos não suportam o tempo de viagem e começam a se deteriorar após 20 minutos, em média.

A melhor opção para esses tipos de alimento é comprá-los no local para onde você vai viajar. A mesma coisa vale para as verduras, que não suportam o tempo de viagem. Todos devem ser guarda-

dos em geladeira, aproximadamente 30 minutos depois dela ter sido ligada.

No caso de mamadeira, não a transporte pronta. O leite, chá ou mingau deve estar gelado (em torno de 6 °C) ou quente (em torno de 70 °C) em garrafa térmica exclusiva para este fim e previamente higienizada.

Se precisar levar papinhas, escolha as industrializadas, pois contêm conservantes. Mesmo assim, fique atento às recomendações da embalagem, como protegê-la da luz e do calor intenso.

Também não é recomendável levar frutas. Caso faça isso, dê preferência aos produtos de época, como melancia, manga e maçã, que são ricas em água e suportam melhor o calor. Além disso, transporte-as sob refrigeração e bem acondicionadas para não ficarem amassadas.

ONDE FICA: Vigilância Sanitária Municipal – Rua tal, número tal. Telefone: tal

Leitoa clandestina pode comprometer sua festa

Prato obrigatório na ceia de Natal, a leitoa e o pernil são muito procurados nesta época do ano. Por isso mesmo, o consumidor deve ficar atento à compra destes produtos, pois é comum encontrar carnes de abate clandestino e procedência duvidosa a preços bem mais atraentes.

Segundo a vigilância sanitária da prefeitura, carnes abatidas em quintais, roças (por amigos ou parentes) são um grave perigo à saúde. Elas podem estar contaminadas com fezes do animal e conter vermes que causam doenças, como a teníase (solitária), cisticercose (bicho do porco) e gastroenterites (diarréia).

PROCEDÊNCIA – Antes de comprar leitoa ou pernil, certifique-se de sua procedência. Verifique se a mercadoria tem o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou do Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo (Sisp), que garantem que o animal passou pelo programa de rastreabilidade.

Este programa acompanha o animal desde o nascimento até sua venda no comércio. Verifica sua alimentação e o ambiente onde foi criado, garantindo a qualidade da carne comercializada.

CONSERVAÇÃO – Para conservar adequadamente a carne, man-

CONFIRA AS DICAS

- Se você parar para lanchar na estrada, fique atento à higiene do local e procure comer coisas leves para que possa fazer uma boa viagem.
- Água de bica não deve ser consumida em hipótese alguma. Ela pode estar contaminada, embora passe uma impressão de fresca e cristalina.
- Leve água mineral no carro e evite a “diarréia do viajante”, infecção intestinal, gastroenterite e outros problemas.
- Vale lembrar que crianças e idosos são mais susceptíveis a ter problemas porque seus mecanismos de defesa são mais lentos.

FIQUE POR DENTRO

Segundo a vigilância sanitária, consumir alimentos que não estão adequados pode causar várias doenças, como salmonelose, diarréia, hepatite, nefrite, gastroenterite, entre outras. Estas doenças são geradas pela contaminação ou deterioração dos alimentos. Muitas vezes são imperceptíveis, pois há bactérias que não alteram a cor, odor e sabor dos alimentos.

tenha-a congelada ou resfriada, para que não haja comprometimento de qualidade ou deterioração. Vale lembrar que qualquer carne de porco deve ser cozida antes de ser frita ou assada e que o vinagre ou limão não são suficientes para eliminar o risco.

PROIBIDO – A criação de porcos na zona urbana é proibida por lei, como também alimentá-los com lavagem e abatê-los em locais não licenciados para este fim. Os restaurantes também são proibidos de oferecer lavagem.

• Para denunciar ou reclamar, telefone para 0800-7709156 (ligação gratuita)

UBS Novo Horizonte está atendendo em endereços provisórios

A UBS do Novo Horizonte está sendo reformada e passará a atender em sistema de 24 horas. Até o término das obras – que deverão durar seis meses – os serviços da unidade estarão divididos em dois endereços. Confira.

1 – Rua dos Pintores, 283, Novo Horizonte (prédio alugado): atendimento médico, aplicação de injeção, aferição de pressão arterial, inalação, entrega de medicamentos e aplicação das vacinas contra febre amarela, antitetânica e anti-rábica.

2 – Rua João Gomes Neto, 172, Paraíso do Sol (UBS Paraíso do Sol): atendimento odontológico, curativo, vacinação de rotina e teste do pezinho.



Panetone diet

INGREDIENTES: 3

ovos, 2 colheres (sopa) de adoçante, 3/4 de xícara (chá) de suco de laranja pêra, 1/2 xícara (chá) de margarina light, 1/2 xícara (chá) de leite desnatado, 1/4 xícara (chá) de água morna, 1 colher (sopa) de essência de panetone, 30 g de fermento para pão, colher (chá) rasa de sal, farinha de trigo até dar o ponto (aproximadamente 800 g), 1 xícara (chá) de frutas secas (figo e damasco), 1 xícara (café) de castanha e 2 formas de panetone de 500 g.

MODO DE PREPARO:

Junte o fermento, os ovos, o suco de laranja, o leite desnatado, a água morna, a essência de panetone e o sal no liquidificador. Deixe bater bem até obter uma massa homogênea. Desligue e acrescente o adoçante. Volte a bater o creme. retire o creme e coloque-o em um recipiente. Acrescente as frutas, a castanha e a farinha aos poucos. Misture bem até obter uma massa lisa e mole. Coloque em forma própria para panetone e leve para descansar. Deixe crescer até a massa transbordar da forma de papel. Em seguida leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos. Retire e espere 24 horas para embalar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 800 g

• PESQUISA DE PREÇOS

Nagumo apresentou os menores preços

O supermercado Nagumo, do Jardim Morumbi, foi o que apresentou o menor valor totalizado da semana, de R\$ 65,77, mas em comparação à semana anterior, o supermercado Máximo, da Vila Industrial, foi o que mais baixou o seu valor totalizado, em – R\$ 4,40. Wal Mart também baixou seu valor em – R\$ 1,74 de uma semana para outra.

Em contrapartida, Pão de Açú-

car e Coop Santana aumentaram os preços de alguns de seus produtos em relação ao dia 2, registrando + R\$ 0,24 e + R\$ 1,41, respectiva-

mente. No resumo do mês (já que esta é a última pesquisa do ano), o Nagumo do Morumbi apresentou os menores preços.

DIA/ MÊS DEZEMBRO	SUPERMERCADOS/VALORES TOTALIZADOS EM R\$				
	Pão de Açúcar	Nagumo (Morumbi)	Wal Mart	Coop Santana	Máximo (V.Ind.)
Dia 2	70,32	67,88	72,91	70,26	71,60
Dia 9	70,56	65,77	71,17	71,67	67,20
DIFERENÇA	+ 0,24	- 2,11	- 1,74	+ 1,41	- 4,40

OBSERVAÇÃO: A pesquisa de preços é realizada semanalmente pela Divisão de Abastecimento da prefeitura e pode ser conferida na internet sempre a partir de quarta-feira: www.sjc.sp.gov.br (clique no ícone Jornal do Consumidor).

ONDE FICA: Divisão de Abastecimento – Rua Felício Savastano, 120, Vila Industrial. Telefones: 3947-8295 e 3929-7518. E-mail: abastec@sjc.sp.gov.br

• LAZER

PROJETO VERÃO

Nove piscinas públicas estarão abertas até 1º de fevereiro

Desde o começo do mês, nove piscinas da prefeitura estão abertas para a comunidade, principalmente nos finais de semana. Seis delas são localizadas em escolas de ensino fundamental e três em centros comunitários.

A iniciativa faz parte do Projeto Verão 2004, que se estenderá até o dia 1º de fevereiro, sob coordenação da Secretaria de Esportes e Lazer da prefeitura. Não há limite de idade para participar do programa.

As piscinas podem ser utilizadas das 8h30 às 11h45 e das 13h30 às 17h20 (sábados e domingos). Somente a piscina da escola do Jardim da Granja está aberta todos os dias nos mesmos horários.

Para participar basta preencher a ficha de inscrição no próprio local e passar por um exame dermatológico. E para entrar na água, é preciso estar

devidamente trajado: homens de sunga e mulheres de maiô ou biquíni.

Cerca de 40 profissionais (monitores, salva-vidas e enfermeiros) atuam no projeto.

ONDE FICAM

- **Emef Otacília Madureira** (Vila Nova Conceição)
- **Emef Palmyra Santana** (Vila Industrial)
- **Emef Maria Nazareth Veronese** (Jardim da Granja)
- **Emef Maria de Melo** (Parque Industrial)
- **Emef Mercedes Carnevali** (Jardim Satélite)
- **Emef Waldemar Ramos** (Vista Verde)
- **Casa do Jovem** (Santana)
- **Centro Comunitário da Vila Industrial**
- **Centro Esportivo da Vila Maria**

Colônia de Férias completará 20 anos em janeiro de 2004

O programa Colônia de Férias, da prefeitura de São José dos Campos, completará 20 anos de existência em 2004. No ano que vem ela será realizada de 6 a 16 de janeiro, sempre de segunda a sexta-feira.

Os locais estão sendo definidos. Alguns terão programação durante todo o dia, mas na maioria as atividades serão concentradas no período da tarde, das 13 às 17 horas.

As inscrições serão abertas no dia 15 de dezembro nos próprios locais. Poderão participar crianças de 7 a 12 anos, portadores de deficiência e pessoas idosas.

Os interessados deverão apresentar documento de identidade e as crianças, autorização do pai ou responsável. Não é preciso levar foto.



DEZEMBRO DE 2003
JANEIRO DE 2004

ALIMENTAÇÃO: Terapia para pessoas que sofrem de transtorno alimentar – Dia 29 de janeiro (primeiro atendimento gratuito). Rua José Mattar, 40, Jardim São Dimas. Telefone: 3922-1389.

ARTESANATO: Bazar – Dias 14, 15 e 16 de dezembro, das 8 às 21 horas. Avenida Cassiopéia, 461, Satélite. Telefone: 3937-2559.

ARTESANATO: Decoração com filtro de café – Dia 17 de dezembro. Sempre às 8h30, 13h30 ou 17h30. Rua Vilma Fátima de

Oliveira, 682, Jardim Morumbi. Telefones: 3934-1291, 3934-2102 e 3937-8433.

BELEZA: Técnicas de maquiagem – Inscrições abertas. Rua José Bento de Moura, 133, Bosque dos Eucaliptos. Telefone: 3936-1318.

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

FOTOGRAFIA: Básico – Início no dia 26 de janeiro. De segunda a sexta-feira, das 9 às 12 horas ou das 19 às 22 horas. Avenida São João, 1651. Telefone: 3923-3135.

SINAIS: Comunicação com deficiente auditivo – Telefones: 3937-7948 e 3966-1632.

• CULTURA

Corais de escolas municipais têm agenda lotada até o Natal

Cerca de 500 alunos que integram o Projeto Coral nas Escolas, desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação, estão com agenda lotada até o Natal. O projeto envolve oito escolas municipais de ensino fundamental.

Os alunos estão com apresentações marcadas para shoppings, feiras de artesanato, parques, supermercados, asilos, teatros e no distrito de São Francisco Xavier.

No dia 22 de dezembro dois corais do grupo encerram a programação de Natal com uma apresentação no Paço Municipal,



às 7h50, horário de entrada dos funcionários.

• *Mais informações pelo telefone 3901-2092*

FIQUE POR DENTRO

MAESTOSO

(Emef Profa. Maria Amélia Wakamatsu)

SOL MAIOR

(Emef Profa. Lúcia Pereira)

CANTÁBILE

(Emef Profa. Luzia Levina)

ROUXINOL

(Emef Profa. Leonor Pereira Galvão)

CLAVE DE LUZ

(Emef Profa. Terezinha Menino Jesus)

CANTO LIVRE

(Emef Prof. Moacyr Benedicto)

EM CANTO

(Emef Profa. Ruth Nunes)

CANTO E ENCANTO

(Emef Profa. Idelena Menezes)

CONFIRA A PROGRAMAÇÃO

ATRAÇÃO	LOCAL	DATA E HORÁRIO
Coral Maestoso	Carrefour	Dia 15 – 18 horas
Coral Rouxinol	Asilo São Vicente (Santana)	Dia 17 – 15 horas
Coral Em Canto	Carrefour	Dia 17 – 15 horas
Coral Rouxinol	Rodoviária Nova	Dia 19 – 18 horas
Coral Canto Livre e Coral Em Canto	Terraço da Biblioteca Municipal	Dia 20 – 10h30
Coral Em Canto e Coral Canto Livre	São Francisco Xavier	Dia 22 – 18 horas
Coral Cantábil e Coral Clave de Luz	Paço Municipal (rampa)	Dia 22 – 7h50



DEZEMBRO DE 2003

ARTES: Apresentação de repentinista e distribuição de literatura de cordel – Dia 18, às 10 horas. **Os Valetes (violetos)** – Dia 19, às 10 horas. **Performática com intervenções, malabares e acrobacias** – Dia 20, às 10. **Música regional** – Dia 20, às 10h30. Calçada da Rua 7 de Setembro e ruas transversais.

FESTA: Réveillon 2004 – Dia 31, às 22 horas (banda Trilhas e Raízes), e às 24 horas (queima de fogos). Orla do Banhado. Avenida São José (próximo à Igreja Matriz de São José).

MÚSICA: Coral Em Canto – Dia 20, às 10h30. Terraço da Biblioteca Municipal Cassiano Ricardo. Rua 15 de Novembro.

MÚSICA: Coral Rouxinol – Dia 19, às 18 horas. Rodoviária

Nova. Rua Itororó, Jardim Paulista.

MÚSICA: Coro Jovem Primeira Igreja Batista – Dia 20, às 10h30. Praça Cônego Lima, Centro.

MÚSICA: Fanfag – Dia 20, às 16 horas. **Clube do Choro Pinguinha e Chorões do Vale** – Dia 20, às 19 horas. Praça Cônego Antonio Manzi, São Francisco Xavier.

MÚSICA: Fanfasom – Dia 21, às 11 horas. Feira de Artesanato. Praça Ulisses Guimarães, Jardim Aquários.

MÚSICA: Madrigal Vozes – Dia 21, às 19 horas. Praça Benedita Néri, Eugênio de Melo.

MÚSICA: Missa crioula com Grupo Vocalis – Dia 19, às 20 horas. Teatro Municipal. Rua Rubião Júnior, Centro.

MÚSICA: MPB – Dia 20, às 10h30. Praça Afonso Pena e Mercado Municipal (Rua Sebastião Humel, Centro).

TEATRO: Em Busca do Cliente Perdido – Dia 17, às 20 horas. Caesar Business. Telefone: 3937-8160.