



Cidade de
São José dos Campos
Prefeitura Municipal

JORNAL DO CONSUMIDOR

INFORMATIVO SEMANAL DA PREFEITURA DA
CIDADE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS-SP

DEZEMBRO DE 2006

SAB	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
9	10	11	12	13	14	15

• Ano XI • Nº 639

• jconsumidor@sjc.sp.gov.br
• www.sjc.sp.gov.br

DOAÇÕES A ENTIDADES SOCIAIS

Cidadão precisa ficar atento para não ser enganado

A pesar de os brasileiros serem considerados como um dos povos mais solidários do mundo, o Brasil está longe de ser um país onde a filantropia consciente faz parte do cotidiano das pessoas. Boa parte delas ainda prefere dar esmolas, achando que esta é a melhor forma de minimizar o problema dos mais necessitados.

Mas, este histórico está mudando, mesmo que lenta e gradativamente. E isso se deve muito às instituições sérias que realizam trabalhos com resultados efetivos. Em São José dos Campos, por exemplo, existem muitas entidades idôneas, que merecem respeito e atenção da comunidade.

Algumas mantêm convênio com a prefeitura por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social (SDS), recebendo recursos financeiros que ajudam a custear o serviço prestado às pessoas atendidas. Este mês, inclusive, a prefeitura está recebendo a solicitação de renovação e de novos pedidos de convênio.

IRREGULARIDADES – Apesar do caráter filantrópico, mesmo nesta área também há problemas. O exemplo mais recente é o do Grupo de Apoio à Pessoas com Câncer (GAPC), entidade que tem sede em São José dos Campos e está sendo

investigada por uma série de irregularidades denunciadas pela polícia.

As informações divulgadas pela imprensa dão conta de que a entidade é suspeita de desvio de parte do dinheiro arrecadado com as doações recebidas da

população. Por outro lado, a entidade não recebe recursos financeiros da prefeitura.

Por isso, antes de ajudar alguma entidade, procure tomar algumas providências (veja quadro). Segundo especialistas, o importante é não se deixar levar pelo emocional na hora de fazer uma doação à qualquer entidade. O melhor é conhecer a realidade da instituição e suas reais necessidades.

CONFIRA AS PROVIDÊNCIAS

- Defina critérios para a sua ajuda, se ela será em dinheiro, gêneros alimentícios, roupas ou trabalho voluntário;
- Se sua doação for em dinheiro, exija um recibo do pagamento ou depósito em conta bancária;
- Identifique o segmento que quer ajudar, se crianças, adolescentes, adultos, idosos ou portadores de deficiência;
- Procure saber se a entidade é idônea, se tem registro na prefeitura e autorização para exercer sua atividade, a quantos anos existe e se não há nenhuma reclamação ou denúncia contra ela;
- Se puder, vá conhecer a instituição pessoalmente, visite suas instalações, converse com os responsáveis e as pessoas

- atendidas;
- Caso a entidade seja em outra cidade, veja se ela tem site na internet com mais informações e fotos;
- Pense duas vezes antes de fazer qualquer doação a uma entidade que você não conhece ou nunca ouviu falar. Pergunte aos amigos sobre a entidade;
- Confira no site da prefeitura as entidades conveniadas com o município e que recebem recursos financeiros para ajudar a custear as despesas;
- Nem todas as entidades legais existentes em São José mantêm convênio com a prefeitura, o que não quer dizer que elas não sejam boas;
- Não dê esmolas para pedintes nas ruas, ajude uma entidade.

MAIS INFORMAÇÕES

Secretaria de
Desenvolvimento Social
(SDS)
Paço Municipal – 5º andar

3947-8136
www.sjc.sp.gov.br/sds/
entidades/asp

Conselho Municipal
dos Direitos da
Criança e do Adolescente

3941-6393 ou 3921-1440
www.cmdca.org.br

Prefeitura mantém atualmente convênio com 48 instituições

No site da prefeitura, na página da Secretaria de Desenvolvimento Social (SDS), é possível encontrar as entidades sociais conveniadas, que recebem verbas mensais da prefeitura e atendem, atualmente, seis mil famílias.

Para 2007, o repasse de recursos pode chegar a R\$ 9,7 milhões (em 2006 foi de R\$ 9,2 milhões), com a possibilidade de atender 50 entidades, duas a mais que neste ano.

Os convênios são controlados por uma equipe de profissionais que faz um acompanhamento sistemático, tanto técnico quanto contábil, das atividades das entidades.

As entidades credenciadas, que chegam a 85, não recebem verbas da prefeitura, mas estão legalmente constituídas e são consideradas de utilidade pública pelo trabalho que desenvolvem.

Doações ao Fumdicad devem ser feitas até dia 30 de dezembro

Se você não quiser ajudar diretamente esta ou aquela entidade social do município, existe a possibilidade de uma doação ao Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (Fumdicad), direcionando parte do seu imposto de renda a pagar.

No caso de pessoa física, a doação pode ser de até 6% do valor do imposto a pagar. Calcule a quantia referente à doação e faça um depósito em qualquer agência bancária em nome do Fumdicad. Depois, entregue o comprovante jun-

to com a declaração do IR.

As empresas (pessoa jurídica) também podem doar, mas apenas 1% baseado na estimativa de lucro tributável. Ou seja, se a empresa apresentar prejuízo não terá como usufruir deste incentivo fiscal.

COMO DOAR – As doações ao Fumdicad podem ser feitas por meio do site do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (CMDCA). Solicite ao conselho que emita um recibo (obrigatório) no valor da doação.

O site também trás informações dos projetos atendidos pelo Fumdicad. As contribuições devem ser realizadas até o dia 30 de dezembro de cada ano para que possam ser abatidas na declaração do Imposto de Renda do ano seguinte.

• MERCADO DE TRABALHO

Golden Cross quer contratar mais de 1.500 temporários para XV Jogos Pan-americanos

A empresa Golden Cross, responsável pelo atendimento médico de mais de 5 mil atletas e dirigentes nacionais e internacionais que participarão do XV Jogos Pan-americanos no Rio de Janeiro, entre 13 e 29 de julho de 2007, selecionará mais de 1.500 profissionais para trabalharem no evento como temporários.

As vagas são para médicos, enfermeiros, técnicos de

enfermagem, fisioterapeutas e profissionais de apoio, que trabalharão na policlínica localizada na 'Vila do Pan' e nos postos de saúde instalados em todos os locais de competição. A carga horária de trabalho deverá variar de 6 a 16 horas.

Os profissionais precisam ter, a princípio, experiência ou especialização em Centro de Terapia Intensiva (CTI) ou

emergência, além de fluência em inglês e espanhol. Os interessados devem fazer inscrição até o final do ano pela internet. No começo de 2007 serão checados os diplomas e os documentos de comprovação de experiência dos selecionados.

ONDE SE INSCREVER: Somente pela internet (www.goldenzon.com.br/goldenpan.htm).

Prefeitura de Itapevi realiza concurso público para 542 vagas

A Prefeitura de Itapevi (SP) realizará concurso público para preencher 542 vagas em diferentes cargos, com salários que vão de R\$ 571,12 a R\$ 5.060,00. As inscrições poderão ser realizadas até o dia 15 de dezembro em Itapevi ou pela internet.

A taxa varia de R\$ 15 a R\$ 50, dependendo do cargo desejado. As provas escritas para o cargo de professor serão realizadas no dia 14 de janeiro e para os demais no dia 21.

CARGOS – Motorista, operador de máquinas (ensino fundamental), agente administrativo II, auxiliar de desenvolvimento infantil, monitor, atendente de consultório dentário, auxiliar de enfermagem, guarda municipal escolar, guarda municipal, técnico de enfermagem e professor (ensino médio), engenheiro, programador sênior, técnico de práticas desportivas e médico em diversas especialidades (ensino superior).

ONDE SE INSCREVER: Ginásio Municipal de Esportes – Avenida Rubens Camarez, 1000, Centro. Pela Internet (www.iecel.com.br).

• TRÂNSITO

Motorista tem novas opções para chegar à região do Jardim Satélite

Em razão da interdição parcial da Avenida Jorge Zarur (Vidoca), na altura da passagem sob a Via Dutra, devido a uma cratera aberta no local pela forte chuva ocorrida no final de novembro, a prefeitura organizou um esquema especial para melhorar

a fluidez do trânsito e o acesso à região do Jardim Satélite.

Os trajetos dos ônibus que passam pelo local também foram alterados. Confira as opções nos quadros.

OBRAS EMERGENCIAIS – Com relação à execução das obras emergenciais que precisam ser realizadas no local, a prefeitura já concluiu o projeto e o orçamento, estimado em R\$ 800 mil. O prazo para a execução das obras é de, aproximadamente, 60 dias a partir da escolha da empresa vencedora.

CONFIRA AS ALTERNATIVAS

Centro/Jardim Satélite - 1ª opção: Seguir pelo Anel Viário (Teotônio Vilela e Florestan Fernandes) e acessar o Parque Industrial pelo Viaduto Kanebo. **2ª opção:** Seguir pela Rua Paraibuna, acessar a Rodovia dos Tamoios e seguir pela Vila São Bento (Viaduto Aporé) para chegar à região do Bosque dos Eucaliptos e do Jardim Satélite.

Colinas/Jardim Satélite - 1ª opção: Vindo pela Avenida Jorge Zarur, o motorista pode desviar pela Avenida Florestan Fernandes, na altura do Viaduto Nadin Rahal, e acessar o viaduto da Kanebo, no sentido Parque Industrial. **2ª opção:** O acesso para a Avenida Benedito Matarazzo, na altura do MK, estará aberto, mas apenas para o

trânsito local (para acesso aos comércios da região).

Jardim Satélite/Centro - 1ª opção: Seguir pela Avenida Guadalupe e João Batista de Souza Soares (Estrada Velha) e acessar a Avenida Florestan Fernandes (Anel Viário). **2ª opção:** O motorista pode seguir pelo Viaduto Aporé, entrar na Rua Gurupi (Vila São Bento) e acessar a Rodovia dos Tamoios, seguindo pela Avenida Néelson D'Ávila. **3ª opção:** O motorista tem a opção de seguir pela Rua Antônio Aleixo, acessar a marginal da Avenida Jorge Zarur (Concessionária Peugeot) ou entrar na Rua Talim (Vila Letônia) para sair no acesso à Rodovia dos Tamoios (neste último caso, permitido apenas para veículos leves).

TRAJETO DOS ÔNIBUS

Centro/bairro: Anel Viário/Jardim Anhembi/Avenida Andrômeda (Vale Sul); **Jardim Satélite/Colinas:** Linhas 331/323: Avenida Andrômeda (Vale Sul) e retornam no outro sentido da Avenida Andrômeda/Perseu/Guadalupe/Estrada Velha/Avenida Cassiano Ricardo/Centro; **Jardim Satélite/Avenida José Longo:** Avenida Andrômeda/Marginal Dutra/Trevo CTA/Nelson D'Ávila/Paraibuna/Benedito Matarazzo/José Longo.

• SERVIÇO

Comércio tem horário ampliado em dezembro

Em razão do aumento nas vendas nesta época do ano, as lojas que fazem parte do comércio de rua em São José poderão ficar com as portas abertas até às 22 h a partir do dia 11.

Segundo a Associação Comercial e Industrial (ACI), o funcionamento até este horário é facultativo. Hoje elas já estão funcionando até às 20 h. Já nos shoppings o horário estendido será maior.

O Mercado Municipal, que funciona no centro da cidade, também terá um horário especial durante este mês.

CONFIRA OS HORÁRIOS

Comércio de rua: Até dia 10 – até às 20 h; a partir do dia 11 – até às 22 h (facultativo). **Centro-Vale:** De 18 a 23 de dezembro – das 10 h às 0 h; dias 10 e 17 – das 10 h às 22 h. **Colinas:** Dias 10 e 17 – das 10 h às 22 h; dia 16 e de 18 a 23 – das 10 h às 23 h. **Vale Sul:** Dias 10 e 17 – das 10 h às 22 h; de 18 a 23 – das 9 h às 23 h.

Mercado Municipal: Até dia 22 – até às 18 h; dia 16 – até às 15 h; dia 17 – até às 13 h; dia 23 – até às 17 h; dia 24 – até às 16 h e dia 31 – até às 14 h.

• TRANSPORTE COLETIVO

População pode dar sugestões durante audiência pública, dia 19

Se você tem alguma sugestão para melhorar o transporte coletivo da cidade, não perca a audiência pública que a prefeitura realizará no dia 19, às 18 h, no Teatro Municipal. O encontro é aberto à população e visa receber contribuições para que a Secretaria de Transportes defina o edital de concorrência pública que indicará a nova empresa responsável pelo transporte coletivo.

ONDE FICA: Teatro Municipal – Rua Rubião Júnior, 83 (3º piso), Centro (Shopping Centro).

• EXPEDIENTE



DIA BERNARDES • DIAGRAMAÇÃO: CARLOS EDUARDO TORRES • IMPRESSÃO: GRÁFICA MUNICIPAL • TIRAGEM: 45 MIL EXEMPLARES.

• JORNAL DO CONSUMIDOR – PUBLICAÇÃO SEMANAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS • DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL: MÁRIO GALVÃO • CHEFE DE DIVISÃO DE IMPRENSA: ANTONIO BIBIANO DOS SANTOS • CONSULTOR JURÍDICO: SÉRGIO WERNECK DE ALMEIDA (PROCON) • EDIÇÃO: AVELINO ISRAEL • TEXTOS: CRISTIANE ROCHA RIBEIRO E LÍCIA

PARA FALAR COM O JORNAL DO CONSUMIDOR:

• 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

PARA FALAR COM O PROCON:

• PROCON DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS: RUA VILAÇA, 681 – CENTRO. TELEFONES: (12) 3922-1044, (12) 3922-1134 e 151

**VIDA
SIM,
DROGAS
NÃO!**

Que tal fazer pratos diferentes, nutritivos e mais baratos na Ceia de Natal deste ano?

Este mês acontece uma das mais importantes festas do ano, a que comemora o Natal. E, como sempre, a principal preocupação é com a ceia do dia 24, uma tradição entre os brasileiros. Há quem prefira os pratos tradicionais. Por outro lado, há também aqueles que gostam de

inovar e, até mesmo, optar por pratos mais baratos, fáceis de fazer e, ao mesmo tempo, nutritivos.

Nesta linha, o comitê feminino da Federação das Indústrias no Estado de São Paulo (Fiesp) e a diretoria do programa 'Alimente-se Bem', do Serviço Social da Indústria (Sesi-SP) lançaram um desafio para quatro renomados chefes de cozinha: elaborar pratos nutritivos e econômicos para compor a ceia de Natal.

O resultado foi a elaboração de quatro menus inéditos, cada um composto por uma bebida, duas entradas, dois pratos principais,

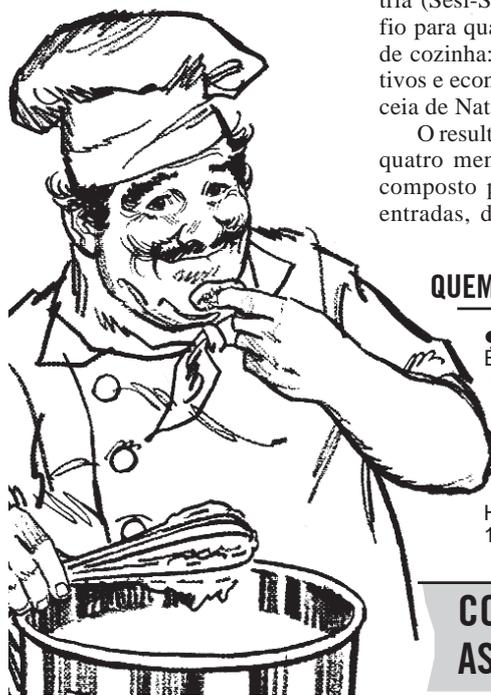
dois acompanhamentos e duas sobremesas. As receitas foram baseadas no programa 'Alimente-se Bem', que difunde o conceito de aproveitamento integral dos alimentos e incentiva o consumo de itens com alto teor nutritivo.

O *Jornal do Consumidor* escolheu cinco das 36 receitas elaboradas pelos profissionais da culinária, que podem fazer parte de sua ceia de Natal. Todas estas receitas estão publicadas num caderno especial editado pelo Sesi e serão ensinadas no curso do programa 'Alimente-se Bem', realizado este mês na unidade de São José dos Campos.

'Alimente-se Bem' já capacitou mais de 370 mil pessoas

O programa 'Alimente-se Bem' é desenvolvido pelo Sesi em diversos municípios do Estado de São Paulo, entre eles São José dos Campos. Seu principal atrativo são as receitas que ensinam como identificar o teor nutritivo dos alimentos e como aproveitá-los integralmente. Os cursos são gratuitos e já capacitaram mais de 370 mil pessoas.

ONDE FICA: Sesi de São José dos Campos – Avenida Cidade Jardim, 4.389, Bosque dos Eucaliptos. Tel.: 3936-2611.



QUEM SÃO OS CHEFES DE COZINHA

● **Christian Formon** – É proprietário do Buffet Christian Formon, fundado em janeiro de 1996. Iniciou seus estudos em hotelaria no Institut Saint Anne – Ecole Hoteliere, na França, em 1979.

● **Lindinha Sayon** – Ex-jornalista rendeu-se à paixão pela cozinha após anos de trabalho na grande imprensa. Atuou, entre outros veículos, no *Jornal da Tarde* e *O Estado de São Paulo*.

● **Emmanuel Bassoleil** – Se destaca como um dos mais importantes chefes de cozinha da atualidade. Chegou ao Brasil em 1987 e criou o renomado Restaurante Roanne.

● **Alessandro Segato** – Iniciou sua carreira em 1990, após curso na escola de hotelaria Instituto Alberto, em Adria (Veneza). Em 1995 veio ao Brasil a convite da família Fasano, para comandar o restaurante Gero.

CONFIRA AS RECEITAS

BEBIDA - Coquetel de Natal

Ingredientes: 150 ml de Cidra, 1 beterraba média cozida, 2 xícaras de casca de abacaxi, 100 ml de água, 1 colher (chá) de cravo da índia, 500 ml de refrigerante (guaraná), açúcar a gosto.

Modo de fazer: Cozinhe a beterraba e bata no liquidificador. Reserve. Bata a casca de abacaxi com a

água no liquidificador e coe. Reserve. Misture todos os ingredientes e leve para gelar por pelo menos 1 hora. Sirva em copos decorados com uma fatia de limão ou maçã. **Rendimento:** 6 porções. **Valor calórico da porção:** 59,67 kcal.



SALADA - Salpicão de mamão verde e presunto cozido

Ingredientes: 1 alface lisa higienizada, 500 g de mamão verde, 200 g de apresuntado, 6 colheres (sopa) de amendoim, 2 cenouras médias, ½ maço de cebolinha verde, suco de ½ limão, 100 g de maionese, 4 colheres (sopa) de mostarda, sal a gosto.

Modo de fazer: Rale o mamão e a cenoura no ralo grosso. Pique o amendoim grosseiramente. Corte o apresuntado em tirinhas. Misture o mamão, metade da cebolinha, a cenoura, o apresuntado e metade do

amendoim com a maionese, a mostarda, o suco de limão e tempere com sal. Arrume a alface numa travessa. Disponha o salpicão no centro e salpique a outra metade do amendoim e da cebolinha. **Rendimento:** 10 porções. **Valor calórico da porção:** 195,91 kcal.



ACOMPANHAMENTO - Farofa de abóbora e hortelã

Ingredientes: 400 g de farinha de mandioca, ½ maço de hortelã, 50 ml de óleo composto, 25 g de margarina, ½ cebola picada, 300 g de abóbora ralada com casca, ¼ maço de salsinha picada, ¼ maço de cebolinha picada, sal a gosto.

Modo de fazer: Aqueça a margarina

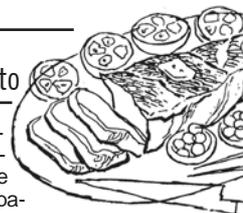
com o óleo e refogue a cebola. Adicione a abóbora e refogue um pouco. Adicione a hortelã, a salsinha e a cebolinha. Junte a farinha de mandioca e misture bem. Tempere com sal e sirva. **Rendimento:** 10 porções. **Valor calórico da porção:** 212,73 kcal.

PRATO PRINCIPAL - Cozido de carne ao vinho tinto

Ingredientes: 1 kg de carne de músculo limpo, 30 g de farinha de trigo, 30 ml de óleo de soja, 1 litro de caldo de carne (1 cubo), ½ garrafa de vinho tinto, 100 g de cenoura em cubos, 100 g de cebola em cubos, 2 dentes de alho picados, 1 bouquet de gami (veja receita abaixo), 1 colher (sopa) de extrato de tomate, 2 colheres (sopa) salsinha picada, sal e pimenta-do-reino preta a gosto.

Modo de fazer: Limpe a peça de carne, retirando nervos e gordura. Corte em cubos de 50 a 60 g cada. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Coloque o óleo na panela grande e leve ao fogo para dourar a carne. Junte o alho e refogue mais um pouco. Polvilhe com a farinha e deixe cozinhar em fogo baixo por mais 5 minutos. Acrescente o extrato de tomate, o vinho e o bouquet gami. Cozinhe por mais 10 minutos

para retirar a acidez do molho. Adicione o caldo de carne e tampe a panela. Deixe cozinhar por 2 horas, em fogo baixo. Mexa de vez em quando. Quando a carne estiver cozida, retire os cubos de carne e o bouquet gami. Reserve a carne e despreze o bouquet. Passe o molho pela peneira e leve ao fogo novamente ao fogo. Junte a carne, a cenoura e a cebola. Deixe cozinhar até os legumes ficarem 'al dente'. Distribua a carne em pratos individuais e decore com salsinha picada.



Bouquet gami: **Ingredientes:** 2 folhas de alho-porró (parte verde), 1 talo de salsão pequeno, 1 talo de salsinha, 1 folha de louro.

Modo de fazer: Amarre com barbante o salsão, a salsinha e o louro dentro das folhas de alho-porró.

Rendimento: 8 porções. **Valor calórico por porção:** 341,72

SOBREMESA - Maçã Romeu e Julieta

Ingredientes: 4 maçãs pequenas, 80 g de goiabada cascão, 60 g de queijo de meia cura, açúcar e canela em pó a gosto.

Ingredientes para calda: 500 g de açúcar, 500 ml de água, 2 paus de canela.

Modo de fazer: Lave as maçãs em água corrente. Retire a tampa da maçã e reserve. Com auxílio de uma colher, retire o miolo da maçã e reserve para o suco. Re-

cheie as maçãs com a goiabada e o queijo. Polvilhe com um pouco de açúcar e canela. Tampe as maçãs e leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos. Reserve.

Modo de fazer a calda: Numa panela, leve ao fogo o açúcar, a água e o pau de canela. Cozinhe até atingir o ponto de fio. Sirva as maçãs regadas com a calda.

Rendimento: 8 porções. **Valor calórico da porção:** 328,69 kcal



Alunas da Fundação Cultural Cassiano Ricardo fazem aula de dança

FOTO: JARBAS MOURA ROSA

• FESTIVIDADES

Programação de Natal termina dia 17 com atividade no Parque da Cidade

A programação de Natal preparada pela prefeitura prosseguirá neste final de semana, dias 9 e 10, e terminará no próximo, dias 15, 16 e 17. As atrações são culturais, com apresentações de corais, de grupos de dança, de teatro, marionetes e instrumentos de corda.

As atividades, realizadas desde o início do mês, vêm acontecendo de manhã e à tarde e são todas gratuitas. O encerramento, no domingo, acontecerá no Parque Roberto Burle Marx, em Santana, onde a programação estará voltada para toda a família.

• CULTURA

Projeto Pró-Dança recicla e aperfeiçoa professores e alunos no mês de janeiro

Professores e alunos de dança de São José dos Campos terão uma boa oportunidade de aperfeiçoar e reciclar seus conhecimentos e técnicas durante o mês de janeiro, mais precisamente entre os dias 16 e 28. Neste período, será realizado o projeto Pró-Dança, uma iniciativa da Fundação Cultural Cassiano Ricardo em parceria com o Instituto Passo de Arte, de Santo André.

O projeto prevê uma série de *workshops* e cursos com profissionais reconhecidos

nos cenários nacional e internacional, como Toshie Kobayashi, Erika Novachi, Vera Aragão, Eliana Caminada, entre outros. Além disso, no dia 27 de janeiro os estudantes se apresentarão no Teatro Municipal, com coreografia elaborada pelos professores.

MODALIDADES – As modalidades oferecidas para alunos são clássico básico, intermediário e avançado, jazz *lyrical*, hip-hop, alongamento, flexibilidade e pontas, estudo coreográfico e variações de repertório. Já as aulas

para professores estão divididas em método de ensino (pré, básico, intermediário e avançado), introdução ao repertório, composição coreográfica e programa de ensino – uma proposição.

As inscrições devem ser feitas até o dia 10 de janeiro pelo *site* do Instituto Passo de Arte (www.passodearte.com.br). Os valores dos cursos e outras informações podem ser obtidos pelo telefone (11) 9799-5709 ou pelo *site* do instituto. As atividades serão realizadas nas dependências da Fundação Cultural.

CONFIRA AS ATIVIDADES

- **DIA 9 (SÁBADO):** 10 h – Corais Clave de Luz e Cantabile, na Praça Cônego Lima; 10 h – Coral Canto Livre Primeiros Passos, na Praça João Mendes; 12 h – Brinquedos de Natal (dança), na Rodoviária Velha; 12h – Luzes da Ribalta (quarteto de cordas) e Feira Diferente, na Praça Sinésio Martins (Esplanada); 15 h – Corais Sol Maior e Maestoso, na Praça Cônego Antonio Manzi (São Francisco Xavier).
- **DIA 10 (DOMINGO):** 9h – Coral Em Canto, na Praça Padre João; 10 h – Auto de Natal dos Mamulengos (marionetes), na Rodoviária Nova; 11 h – Luzes da Ribalta (quarteto de cordas) e Feira de artesanato da Praça Ulysses Guimarães (Aquarius); 12 h – Brinquedos de Natal (dança), na Praça João Mendes; 18 h – Coral Rouxinol, na Rodoviária Nova.
- **DIA 15 (SEXTA):** 9 h – Trovadores Urbanos, no Paço Municipal; 18 h – O Anjo que Nasceu Menino e Virou Natal (teatro), na Rodoviária Velha.
- **DIA 16 (SÁBADO):** 9h – Corais Clave de Luz e Cantabile, na Rodoviária Nova; 10 h – Auto de Natal dos Mamulengos (marionetes), na Rodoviária Velha; 11 h – Projeto Guri e Feira de Artesanato, na Praça Ulysses Guimarães (Aquarius); 11 h – O Anjo que Nasceu Menino e Virou Natal (teatro), na Praça Padre João; 12 h – Corais Canto Livre e Primeiros Passos, na Praça Afonso Pena; 14 h – O Anjo que Nasceu Menino e Virou Natal (teatro), na Praça Afonso Pena; 16 h – Coral Rouxinol, no Sam's Club (marginal da Via Dutra).
- **DIA 17 (DOMINGO):** 9 h às 16 h – Natal no Parque Roberto Burle Marx (várias atividades, para toda a família).



DEZEMBRO DE 2006

BAZAR DE NATAL BENEFICENTE: Artesanato – Até dia 22, das 10 h às 22 h. Gratuito. Casa da Acolhida e GACC. Avenida Benedito Matarazzo, Jardim Oswaldo Cruz (Center Vale Shopping). Tel.: 3924-3000.

DANÇA FOLCLÓRICA: Auto de Natal 'En-cantos e flores para um Natal', com o grupo Piraquara – Dia 15, às 19 h, Estrada do Putim, 2947, Jd. Pernambuco (Comunidade Vida e Aliança Magnificat). Dia 16, às 20 h, Rua Palmares, 895, Parque Industrial (Paróquia Nossa Senhora de Lourdes). Dia 17, às 15 h, Avenida Olivo Gomes, 100, Parque Roberto Burle Marx. Gratuito. Tel.: 3924-7300.

EXPOSIÇÃO: 'Expressões da Arte' (peças em cerâmica, desenho, escultura, gravura, mosaico, tecelagem e outros, dos alunos de cursos e oficinas culturais da Fundação Cultural Cassiano Ricardo) – Até dia 20, das 9 h às 18 h (segunda a sexta) e das 9 h às 13 h (sábados). Gratuito. Praça Padre João, 34, Centro (Espaço das Artes Helena Calil). Tel.: 3921-7206.

EXPOSIÇÃO: Cenas do cotidiano indígena (artigos de diversas etnias, cerâmica marajoara e arte cabocla) – Até dia 22. Gratuito. No período da exposi-

ção a escola receberá doação de brinquedos para a Aldeia de Boracéia. Avenida Barão do Rio Branco, 77, Jd. Esplanada (Aliança Francesa).

EXPOSIÇÃO NATALINA: Artesanato em madeira, tecido, pintura em tela, biscuit, bordado e outros, de artesãos de São José – Até 6/1/07. Das 8 h às 17 h (segunda a sexta) e das 9 h às 13 h (sábado). Gratuito. Praça Afonso Pena, 29, Centro (Espaço Cultural Mário Covas). Tel.: 3921-7587.

FESTA: Natal no Parque da Cidade – Dia 17, das 9 h às 16 h. Brincadeiras, apresentação da Orquestra Municipal, presença do Papai Noel e outros. Gratuito. Avenida Olivo Gomes, 100, Santana.

FOLIA DE REIS: Com a Cia Cultural Bola de Meia – De 9/12 a 6/1, em casas do Alto da Ponte, Vila Maria, Parque Santa Maria, Jardim Paulista, Vista Verde e outros. Gratuito. Tel.: 3941-9723.

PALESTRA: O desdobraamento astral – Dia 12, às 21 h. Gratuito. Rua Santa Margarida, 182, Vila Ema (AGEAC). Tel.: 3913-4525.



DEZEMBRO DE 2006

CULINÁRIA: Programa 'Alimente-se bem' – Receitas de Natal (inclui novo livro) – Início dia 12. Gratuito. Bolos

natalinos – Dia 15. **Licores e Panetones** – Dias 12 e 13. **Frago desossado** – Dia 14. Avenida Cidade Jardim, 4.389, Bosque (Sesi). Tel.: 3936-2611.

DIVERSOS: Mini jardim – Dia 11. **Bijuteria ecológica** – Dia 12. **Terrário marmorizado** – Dia 14. **Corte e costura - Bata de seda** – Dia 15. **Cultivo de cactáceas e suculentas** – Dia 18. **Cultivo de plantas medicinais e aromáticas** – Dia 19. Avenida Cidade Jardim, 4.389, Bosque dos Eucaliptos (Sesi). Tel.: 3936-2611, ramal 215.

EDUCAÇÃO FINANCEIRA: Como cuidar de seu dinheiro – De 11 a 20. Tel.: 9159-2780.

LINGUAGEM DE SINAIS: Comunique-se corretamente com o surdo – Inscrições abertas para 2007, até dia 15. Informações no *site* da Associação Sinais Mágicos (www.sinaismagicos.cjb.net) ou pelo telefone 9152-3646.

MASSAGEM: Projeto 'Hoje é dia de massagem' – Dias 12 e 19, das 8 h às 20 h. R\$ 15. **Curso de Do-in** – Dias 15 e 22, às 8 h. R\$ 60. Rua Aristides Friggi, 23, Vila Ema (Associação de Massagem de SJC). Tel.: 3921-5394.

MERCADO DE TRABALHO: Formação de recepcionista para consultório médico – Inscrições abertas (ambos os sexos). Rua Leonardo Pinto da Cunha, 203, Vila Adyanna. Tel.: 3943-8820.

TECELAGEM MANUAL: Iniciante e avançado – Inscrições abertas. Avenida Rui Barbosa, 2.087, Santana. Tel.: 3912-3640 / 9743-0346.