



Cidade de
São José dos Campos
Prefeitura Municipal

JORNAL DO CONSUMIDOR

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

JANEIRO / FEVEREIRO DE 2007

SAB	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
27	28	29	30	31	1	2

• Ano XI • Nº 644

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

Consumidor precisa ficar atento ao comer em restaurante a quilo

Cuidado, você pode estar pagando mais do que deve!

Difícil encontrar alguém, nos dias de hoje, que já não tenha almoçado ou almoce com frequência num restaurante que vende comida a quilo. O local é uma excelente opção, principalmente para quem trabalha fora ou mesmo não tem tempo para fazer o almoço ou já está cansado de ficar à beira do fogão.

Além disso, o cliente só paga pelo que come e, geralmente, não é muito. Na média, os valores cobrados pelos restaurantes de comida por quilo, são bem acessíveis. Praticamente todos aceitam cartão de crédito e vale-refeição. A variedade dos alimentos e as opções de estabelecimentos também são grandes.

Mas, apesar de ser um bom negócio, tanto para fornecedores como para consumidores, os restaurantes de comida por quilo nem sempre cumprem determinadas regras básicas da relação de consumo. A clareza ao pesar e cobrar o quilo da alimentação, por exemplo, nem sempre é feito de forma correta.

ATENÇÃO – Neste caso, o consumidor precisa ficar atento, pois pode estar pagando mais do que deve. Geralmente, os restaurantes têm um preço único por quilo, mas alguns estabelecimentos cobram preços diferentes (a mais) quando oferecem tipos específicos de acompanhamento, como churrasco, por exemplo.

Ao dar preferência para o churrasco, o consumidor precisa saber que pagará a mais somente por este complemento e não pelos demais ingredientes oferecidos (como arroz, feijão e salada), que têm preço por quilo menor. Por isso, é preciso colocar

o churrasco em prato separado para que ele seja pesado à parte.

Desatenta, a grande maioria dos clientes que frequenta restaurantes de comida a quilo, não percebe este detalhe e acaba

pagando mais pelo que come. Por sua vez, o comerciante também não orienta corretamente o consumidor e, muitas vezes, não pesa os ingredientes separados.

PROCON – Preocupado

com esta questão, especificamente, e em razão de outras reclamações contra o segmento, o Procon de São José dos Campos iniciou uma fiscalização aos restaurantes que vendem comida a quilo na cidade. Segundo o órgão, são quase 150 estabelecimentos do gênero, distribuídos em todas as regiões da cidade (veja matéria à parte).



FOTO: FERNANDO MOURA

Fiscais do Procon orientam proprietário de restaurante localizado no centro da cidade

Procon orienta estabelecimentos sobre como informar corretamente o preço

Para conferir se os restaurantes que vendem comida a quilo na cidade, estão informando corretamente o consumidor sobre o preço cobrado, fiscais do Procon de São José dos Campos iniciaram uma visita aos estabelecimentos para orientar seus proprietários. A expectativa era visitar os quase 150 restaurantes até sexta-feira, dia 26.

Os fiscais estão verificando se o preço por quilo está em local visível e de forma clara; se há preços diferenciados e se estão informados corretamente; se existem balanças separadas para pesar produtos com preços diferentes; e se o consumidor está sendo orientado para pesar produtos com preços diferentes

em pratos separados.

Os fiscais também orientaram os proprietários sobre produtos vendidos nos balcões, sem informação dos ingredientes de composição na embalagem. Alguns destes produtos não são industrializados e possuem apenas a data de validade, o que não é suficiente, segundo o Código de Defesa do Consumidor (CDC).

COMANDA – Quanto à comanda (algumas eletrônicas) utilizada pelos restaurantes, para registrar a quantidade consumida pelo cliente e o valor a pagar, o Procon esclarece que a responsabilidade pelo seu controle é do proprietário do estabelecimento e não do consumidor.

FIQUE DE OLHO

- ✓ O preço do quilo deve estar colocado em local visível e de fácil entendimento
- ✓ Informações de produtos com preços diferentes devem ser claras e precisas
- ✓ A balança utilizada para pesar a comida deve ser digital, para que o consumidor possa ver o quanto vai pagar
- ✓ Preços diferentes devem ser pesados em balanças separadas
- ✓ Não havendo duas balanças, exija que os valores sejam mudados na hora da pesagem dos pratos
- ✓ Coloque os produtos com preços diferentes em pratos separados
- ✓ Verifique se o estabelecimento tem licença sanitária de funcionamento afixada em local visível, bem como o comprovante de desinsetização e desratização, com data atualizada
- ✓ Os alimentos devem ser colocados em local protegido por uma estrutura adequada
- ✓ Os alimentos frios (saladas) devem estar em expositor refrigerado
- ✓ Cada alimento deve ter um pegador individual (não pode ser de madeira)
- ✓ Os talheres devem estar acondicionados em plásticos com os cabos voltados para a abertura
- ✓ Todos os pratos (alimentos) devem estar identificados pelo nome
- ✓ O funcionário não pode servir o alimento e receber o pagamento ao mesmo tempo

Prodec oferece 1.170 vagas para treze cursos profissionalizantes. Inscrições vão até dia 31

Já estão abertas as inscrições para 13 cursos profissionalizantes do Programa de Desenvolvimento Comunitário (Prodec) da prefeitura. Os cursos serão realizados em várias regiões da cidade. Estão sendo oferecidas 1.170 vagas. As inscrições devem ser feitas até o dia 31 de janeiro em cada unidade do Prodec.

Do total das vagas oferecidas,

5% são destinadas aos portadores de deficiências (conforme prevê a Lei Municipal 6094/02), que deverão informar esta condição no ato da inscrição.

O Prodec é desenvolvido pela Secretaria de Desenvolvimento Social (SDS) e tem como objetivo capacitar e recaptar pessoas de baixa renda, baixa escolaridade e, preferencialmente, moradores de bairros mais

distantes.

INSCRIÇÃO – As inscrições podem ser feitas de segunda a sexta, das 8 h às 11 h e das 13 h às 16 h. O candidato à vaga deve preencher ficha de inscrição, apresentar documento pessoal original (cédula de identidade ou certidão de nascimento) e comprovante de residência (conta de luz ou telefone).

CONFIRA OS CURSOS

Informática, cabeleireiro, manicure e pedicure, auxiliar de cozinha, panificação artesanal, elétrica residencial básica, manutenção de equipamentos eletrodomésticos, comandos elétricos, pedreiro e hidráulica, jardinagem e horta orgânica, hotelaria e turismo, serviços de garçom e garçoneiro, área administrativa (auxiliar administrativo, auxiliar de recursos humanos), telemarketing e inglês.

LOCAIS DE INSCRIÇÃO

Prodec Sul – Centro de Treinamento Alexandre Luiz Barbosa. Rua Edilson Sabino dos Santos, 181, Conjunto Dom Pedro. Tel.: 3966.2360.

Prodec Sul II – Centro de Treinamento Cândida Maria César Sawaya Giana. Rua Ubirajara Raimundo de Souza, 280, Parque Interlagos. Tel.: 3944-1708.

Prodec Jardim Paulista – Rua Tupã, 47, Jardim Paulista. Tel.: 3922-2299.

Prodec Jardim da Granja – Praça Hélio Dias, 30, Parque San-

ta Rita. Tel.: 3922-2299.

Prodec Norte – Centro de Treinamento Gonçalo Soares. Rua Alziro Lebrão, s/n, Alto da Ponte. Tel.: 3942.2488.

Prodec Leste 1 – Centro de Treinamento Profª Aparecida Martins Pansardis. Rua dos Vidraceiros, 127, Pq. Novo Horizonte. Tel.: 3907.2675.

Prodec Leste 2 – Centro de Treinamento Yolanda Naressi Machado. Avenida Ambrósio Molina, 370, Eugenio de Melo. Tel.: 3905-2440.

Anvisa oferece 100 vagas para cargo técnico administrativo

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) está com inscrições abertas visando preencher 100 vagas de técnico administrativo. A taxa de inscrição é de R\$ 38. Podem concorrer candidatos com formação completa no ensino médio. O salário-base oferecido é de R\$ 1.399,10.

As vagas são para Brasília (96 vagas), São Paulo (3 vagas) e Rio de Janeiro (1 vaga). As inscrições podem ser feitas apenas pela Internet, até às 23h59 do dia 4 de fevereiro, no site do Centro de Seleção e de Promoção de Eventos (Cespe), da Universidade de Brasília. As provas serão realizadas em Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro.

Câmara Federal realiza concurso para preencher várias funções

A Câmara dos Deputados, em Brasília, está com inscrições abertas para concurso público que visa ocupar 144 vagas em diferentes funções. Os salários variam de R\$ 3.252,22 a R\$ 9.008,12. As taxas de inscrição vão de R\$ 80 a R\$ 123, dependendo do cargo disputado.

As inscrições poderão ser feitas até o dia 9 de março em agên-

cias da Caixa Econômica Federal ou pela Internet (até 8 de março), listadas no edital disponível no site da Fundação Carlos Chagas (www.fcc.org.br).

As provas serão realizadas no dia 29 de abril nas cidades de Belém (PA), Belo Horizonte (MG), Brasília (DF), Porto Alegre (RS), Recife (PE), Rio de Janeiro (RJ) e São Paulo (SP).

DISQUE-SERVIÇOS

Para contratar:
Calheiros, Encanadores, Eletricistas, Jardineiros, Marceneiros, Mecânicos de Refrigeração, Pedreiros, Pintores, Serralheiros, Técnicos de Fogo

LIGUE: 3943-4318 ou 3943-4368



**Banco
do Empreendedor
Joseense**

Rua Vilaça, 576, Centro
Telefone: 3923-4363
De segunda a sexta,
das 9 às 17 horas
www.bej.com.br

Ensino fundamental nas escolas municipais terá duração de 9 anos

As escolas de ensino fundamental da prefeitura darão início, este ano, às primeiras turmas que completarão o curso em nove anos e não mais em oito. A mudança se antecipa à Lei Federal 11.114/2005, que determina a ampliação do ensino fundamental em todas as escolas públicas do país, até 2010.

De início, serão 2.600 novos alunos, segundo informações da Secretaria de Educação. Todos estes alunos completaram seis anos de idade até dezembro ano passado. As demais turmas continuarão realizando o curso em oito anos, até que a Secretaria de Estadual de Educação também adote o novo sistema.

Ainda em 2006, a Secretaria de Educação da prefeitura começou a reorganizar as formas de gestão das unidades escolares (ambientes, espaços, tempos, materiais, conteúdos, metodologias, planejamento e avaliação) e a investir em programas específicos de atendimentos às crianças de seis anos de idade.

As classes iniciais que atenderão os alunos a partir dos seis anos de idade, terão uma proposta pedagógica apropriada, especialmente em termos de recursos humanos, materiais didáticos, mobiliários e equipamentos.



O sucesso tem fórmula?

Autora: Herb Greenberg e Patrick Sweeney

Editores: Elsevier

318 páginas - Ano: 2006

Categoria: Mercado de trabalho, Negócios

Preço médio: R\$ 59,00

• EXPEDIENTE



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: FLÁVIA MARCONDES E LÍDIA BERNARDES • DIAGRAMAÇÃO: CARLOS EDUARDO TORRES • IMPRESSÃO: GRÁFICA MUNICIPAL • TIRAGEM: 45 MIL EXEMPLARES.

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!**

Pronto-Socorro da Vila Industrial passa a ter atendimento mais dinâmico e humanizado

Quem precisou recorrer ao pronto-socorro do Hospital Municipal Doutor José de Carvalho Florence, na Vila Industrial, nos últimos dias, deve ter percebido que muita coisa mudou no local, principalmente o atendimento de urgência e emergência.

Agora, quando um paciente chega ao pronto-socorro, é realizada uma classificação do seu problema de saúde (também chamada de classificação de risco). Com isso, é possível priorizar o atendimento aos pacientes com maior gravidade.

Esta classificação é feita todos os dias (24 horas/dia) por cinco enfermeiros (treinados exatamente para este fim), que após avaliarem os pacientes, identificam as fichas de atendimento com cores diferentes, apontando o grau de risco do seu

problema.

Idosos, gestantes e acamados também passam pela classificação e têm prioridade no atendimento.

BOM EXEMPLO – O acolhimento e a classificação de risco é um método idealizado no Canadá, no final dos anos 90, por profissionais que atuam na área de emergência com o objetivo de tornar os atendimentos mais dinâmicos e humanizados. No Brasil, o Ministério da Saúde define esta metodologia como uma forma de melhorar o atendimento dos serviços de emergência.

MELHORIAS – Além desta melhoria no atendimento, o pronto-socorro passará por uma reforma completa e as cirurgias também serão realizadas durante a noite (hoje elas acontecem apenas de manhã e à tarde).

CONFIRA AS CORES DE CLASSIFICAÇÃO

VERMELHA Risco Altíssimo

Com necessidade de atendimento imediato

AMARELA Risco Alto

Também precisando de atendimento imediato

VERDE Risco Moderado

Com atendimento em até 30 minutos

AZUL Risco Baixo

Com atendimento por ordem de chegada

Hospital Municipal terá um Centro de Diagnósticos a partir do dia 29

A partir do dia 29 de janeiro, exames e procedimentos em áreas como neurologia, cardiologia e gastroenterologia poderão ser feitos no novo Centro de Diagnósticos do Hospital Municipal Doutor José de Carvalho Florence, na Vila Industrial. O centro está sendo implantado no ambulatório do hospital, localizado na parte nova do prédio.

O serviço será prestado para usuários do hospital municipal e da rede básica de saúde do município, que serão encaminhados por meio do Núcleo de Avaliação e Controle (NAC), ligado à Secretaria Saúde da prefeitura. Com o funcionamento do centro, a população contará com cerca de mil atendimentos especializados a mais, por mês.

MELHORIAS – O Centro de Diagnósticos é apenas uma das melhorias implantadas no hospital municipal desde que foi firmada a parceria entre a prefeitura e a SPDM/Unifesp. O programa de classificação de riscos, o Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC), treinamento de pessoal, contratação de 500 profissionais, são mais alguns exemplos dos benefícios recebidos pelos usuários do hospital.

Verão exige cuidados redobrados para evitar proliferação do mosquito da dengue

As medidas do poder público e da população contra os criadouros do mosquito transmissor da dengue (*Aedes aegypti*) são tomadas durante todo o ano, mas é no verão que os cuidados devem ser redobrados, pois calor e umidade formam o ambiente propício para a sua proliferação.

A Secretaria de Saúde da prefeitura realiza um trabalho contínuo de combate à dengue, visitando 'armadilhas' e pontos estratégicos e orientando a população sobre a importância de eliminar objetos que acumulam

água e possam servir de criadouro para o mosquito.

Este trabalho, no entanto, precisa, e muito, da participação da comunidade. São ações simples que fazem parte do dia a dia das pessoas e ajudam a prevenir a proliferação do mosquito. Confira no quadro algumas dicas.

CASOS – Mesmo com todo este esforço, em 2006 foram notificados 243 casos suspeitos de dengue. Destes, 47 foram confirmados, sendo que 41 importados (de outras regiões) e 6 nativos ou autóctones (de São José). Outros



138 foram descartados e 58 estão em investigação.

Em 2005 foram notificados 57 casos suspeitos, sendo que 43 foram descartados e 14 confirmados (todos importados). Em 2004 foram 13 casos confirmados, também todos importados.

COMO AJUDAR

✓ Encha de areia os pratinhos de plantas

✓ Evite a planta aquática

✓ Não acumule entulhos e lixo

✓ Mantenha a piscina sempre tratada com cloro

✓ Retire água acumulada das lajes

✓ Mantenha a lixeira sempre fechada

✓ Guarde pneus em lugares cobertos

✓ Guarde garrafas e baldes virados para baixo

✓ Lave pelo menos duas vezes por semana, com água e sabão, os vasilhames onde é servida água para animais domésticos

✓ Mantenha a tampa do vaso sanitário sempre fechada

✓ Coloque desinfetante nos ralos

✓ Feche com tela ou tampa

✓ Lave os suportes de garrafas de água sempre que for trocar o garrafão

✓ Mantenha sempre em movimento a água de fontes e cascatas

• RECEITA



Sorvete de Tapioca

INGREDIENTES: 600 ml de leite fervido (morno), 100 ml de leite de coco, 100 g de farinha de tapioca, 1 lata de leite condensado, 250 ml de creme de leite fresco.

MODO DE FAZER: Misture numa tigela o leite fervido (morno) e o leite de coco. Despeje a farinha de tapioca e deixe esfriar. Acrescente o leite condensado, o creme de leite fresco. Mexa com batedor de arame. Coloque numa caixa de isopor e leve ao freezer por 3 horas. Retire



o sorvete do freezer e transfira para a batedeira. Bata por 10 minutos e volte ao freezer por 3 horas. Transfira para a batedeira e bata novamente por 10 minutos. Volte ao freezer por mais 3 horas. Transfira novamente para a batedeira e bata por mais 10 minutos. Volte ao freezer e sirva no dia seguinte.

Fonte: www.maisvoce.globo.com/culinária

• FESTIVIDADES

Carnaval de São José vai agitar foliões com desfiles e shows musicais. Confira e participe!

Quem gosta de Carnaval e não dispensa uma folia, já pode preparar a fantasia. Em São José, a festa de Momo começará oficialmente no dia 15 de fevereiro (quinta), com o tradicional desfile do bloco carnavalesco Pirô-Piraquara, ligado à Fundação Cultural Cassiano Ricardo.

Ao som da Banda de Santana, o bloco sairá às 18 h da Praça Melvin Jones e percorrerá parte da Avenida José Longo, Avenida João Guilhermino e Rua XV de Novembro, onde encerrará sua participação. Há 10 anos o bloco realiza a abertura do carnaval joseense.

Nos dias 18 (domingo) e 19 (segunda), entrarão na Avenida Teotônio Vilela (na altura do Paço Municipal), respectivamen-

te, as quatro escolas de samba do grupo 1 as quatro do grupo especial. O desfile está marcado para acontecer a partir das 20 h. No dia 20 (terça), no mesmo local e horário, desfilarão apenas as escolas campeãs.

BAIRROS – Para quem quiser um pouco mais de agitação, a opção é participar dos shows musicais que serão realizados em diferentes bairros da cidade e nos distritos de Eugênio de Melo e São Francisco Xavier; no período da tarde e à noite (veja quadro).

A organização do Carnaval é feita pela prefeitura, em parceria com a Fundação Cultural Cassiano Ricardo e Liga Independente das Escolas de Samba. Todos os eventos serão gratuitos.



FOTO: JARBAS MOURA ROSA

Da esquerda para a direita: 2ª princesa, rainha, rei Momo e 1ª princesa posam para foto com seus respectivos troféus

Corte do Rei Momo já foi escolhida

O cabeleireiro José Augusto Pereira, de 115 kg e 1,73 m de altura, é o novo rei Momo do Carnaval joseense. Ele foi eleito ao lado da rainha Valdelis Silva Pereira (24 anos) e das princesas Pâmela Regina Teodoro do Nascimento (25 anos – 1ª princesa) e Sabrina de Oliveira Guedes da Silva (19 anos – 2ª princesa).

O rei Momo e a princesa representam, respectivamente, o GRCES Unidos da Vila e GRCES Acadêmicos do Satélite. Já as princesas são do GRCES Estrela de Prata. Eles foram eleitos em concurso promovido pela prefeitura e Liga das Escolas de Samba, realizado no dia 13 de janeiro.

DESFILE DAS ESCOLAS

DIA 18 – GRUPO 1

GRCES Leão de Ouro, GRCES Filhos do Sol, GRCE Santa Cruz e GRCES Sol Nascente.

DIA 19 – GRUPO ESPECIAL

GRCES Raízes Jovem Campo dos Alemães, GRCES Unidos da Vila, GRCES Estrela de Prata e GRCES Acadêmicos do Satélite.

PROGRAMAÇÃO DOS BAIRROS

DIA 17 – SÁBADO

Parque Novo Horizonte (Rua dos Lavradores e Rua dos Pedreiros), às 15 h, com som mecânico. **Galo Branco** (Avenida Benedito Luiz Medeiros/Rua Benedito Andrade), às 16 h, com som mecânico. **São Francisco Xavier** (Praça Cônego Antonio Manzi), às 17 h, com som mecânico e às 21 h, com Banda Brilho. **Eugênio de Melo** (Avenida Ambrósio Molina), às 21 h, com Banda Brasil com S. **Santa Inês 1** (Parque Ecológico Sérgio Sobral de Oliveira), às 21 h, com Trio Elétrico e Banda Guerreiro de Jós.

DIA 18 – DOMINGO

Motorama (SAMA/SAB Avenida das Rosas, 270), às 15 h, com som mecânico. **Galo Branco** (Avenida Benedito Luiz Medeiros/Rua Benedito Andrade), às 16 h, com som mecânico. **Eugênio de Melo** (Avenida Ambrósio Molina), às 21 h, com Banda Fox. **São Francisco Xavier** (Praça Cônego Antonio Manzi), às 21 h, com Banda Brilho. **Campos dos Alemães** (Avenida Maria L. de Assis – antiga Avenida 6), às 21 h, com Trio Elétrico e Banda Guerreiros de Jós.

DIA 19 – SEGUNDA

Novo Horizonte (Rua dos Lavradores e Rua dos Pedreiros), às 15 h, com som mecânico. **Jardim Satélite** (Praça Mário Cesare Porto), às 15 h, com som mecânico. **São Francisco Xavier** (Praça Cônego Antonio Manzi), às 17 h, com som mecânico. **Eugênio de Melo** (Avenida Ambrósio de Molina), às 21 h, com Banda Brilho. **São Francisco Xavier** (Praça Cônego Antonio Manzi), às 21 h, com Banda Brasil com S. **Campos de São José** (Rua Dejanira P. Ferreira com Benedito de Paula Ferreira), às 21 h, com Trio Elétrico e Banda Guerreiros de Jós.

DIA 20 – TERÇA

Jardim Motorama (SAMA/SAB Avenida das Rosas, 270), às 15 h, com som mecânico. **Eugênio de Melo** (Avenida Ambrósio Molina), às 21 h, com Banda Brasil com S. **São Francisco Xavier** (Praça Cônego Antonio Manzi), às 21 h, com Banda Fox. **Novo Horizonte** (Rua dos Lavradores e Rua dos Pedreiros), às 21 h, com Trio Elétrico e Banda Guerreiros de Jós.



JANEIRO/ FEVEREIRO DE 2007

EXPOSIÇÃO FOTOGRÁFICA: Estações ferroviárias do Vale do Paraíba – Até dia 31. Gratuito. Rua Coronel Monteiro, 275, Centro (Sesc). Tel.: 3904-2000.

EXPOSIÇÃO PERMANENTE: Patrimônio Imaterial – Folclore & Identidade Regional – Das 9 h às 12 h (segunda a sexta) e das 14 h às 17 h (sábado e domingo). Gratuito. Avenida do Olivo Gomes, nº 100, Santana (Parque da Cidade Roberto Burle Marx). Tel.: 3924-7302/7306.

FEIRAS DE ARTESANATO: Centro – Aos sábados, das 8 h às 15 h. Praça Afonso Pena. Jardim Esplanada – Aos sábados, das 9 h às 14 h (inclui hortifrutigranjeiros orgânicos). Praça Siné-

sio Martins. Jardim Aquarius – Aos domingos, das 9 h às 15 h. Praça Ulisses Guimarães. Gratuitas.



JANEIRO/ FEVEREIRO DE 2007

ARTESANATO: Bonecas, dedoches, fantoches, trabalhos em geral com retalhos; Manipulação de bonecos – Inscrições até dia 31. Tel.: 3942-8503/9793-3157.

ARTESANATO: Pintura em madeira, vidro e lata – Inscrições abertas. Avenida Iguape, 605, Jardim Satélite. Tel.: 3937-6915.

ARTESANATO: Craquelê, découpage em madeira, falso mosaico, pintura em tecido, vidro – Inscrições abertas.

Avenida Salinas, 1.165, Bosque dos Eucaliptos. Tel.: 3917-2919 / 8123-7628.

ARTESANATO: Découpage, Pintura e, madeira, Textura em caixa e tela, Vela – Inscrições abertas. Rua Floriano Peixoto, 175, Centro. Tel.: 3913-6848.

ARTESANATO: Artesanato com juta e pet, bolsas em tecido, découpage diversas; decoração em caderno com tecido; macramê; pintura country, em tecido, em madeira e textura; trançado em fita – Inscrições abertas. Avenida Andrômeda, 2.300, Jardim Satélite. Tel.: 3931-2825.

ARTESANATO: Pintura country, pinturas especiais, estamparia em tecido, pintura em gesso, pintura óleo sobre tela, découpage (iniciantes) – De 5/2 a 27/2, com diferentes horários e valores. Vagas limitadas. Avenida Cidade Jardim, 4389, Bosque dos Eucaliptos. Tel.: 3936-2622.

CORTE E COSTURA: Básico, montagem e modelagem – Inscrições abertas. Rua José Bento de Moura, 133, Bosque dos Eucaliptos. Tel.: 3936-1318.

MAQUIAGEM: Básico, dia-a-dia e avançado – Inscrições abertas. Rua José Bento de Moura, 133, Bosque dos Eucaliptos. Tel.: 3936-1318.

MERCADO DE TRABALHO: Princípio de gestão para novos líderes – Dia 3/2. Interpretação da norma ISO 9001:2000 – Dia 6/2. Atendimento ao cliente – Dia 10/2. Formação de representante da direção como consultor interno de qualidade – Dias 12/2 e 13/2. Tel.: 8154-6602.

MERCADO DE TRABALHO: Qualidade no atendimento e relacionamentos (módulo 1) – Dia 8/2, às 19 h. Avenida 9 de julho, 211, Vila Adyanna (Sindicato Comércio Varejista). Tel.: 4009-7196 / 9116-7606.

MERCADO DE TRABALHO: Customização para o Carnaval, confecção e moda (iniciante/vestido com lastex), acessórios (bolsa artesanal bordada), moda íntima – De 5/2 a 2/2, com diferentes horários e valores. Vagas limitadas. Avenida Cidade Jardim, 4389, Bosque dos Eucaliptos. Tel.: 3936-2622.