Ipiranga News

GRUPO BAIRROS UNIDOS

ANO XXVIII - Nº 1426 Fone: 2914-0655

CIRCULA ÀS QUINTAS - FEIRAS

www.ipiranganews.inf.br - comercial@ipiranganews.inf.br - jornal@ipiranganews.inf.br

SÃO PAULO, 02/04/2026 A 08/04/2026

IPIRANGA NEWS 28 ANOS COM VOCÊ

Feminicídio merece resposta à altura

O dado é brutal e, justamente por isso, incontornável: São Paulo registrou 55 feminicídios nos dois primeiros meses deste ano, o maior número para um primeiro bimestre desde o início da série histórica. Não se trata apenas de uma estatística grave. Trata-se de uma evidência de fracasso coletivo. Quando uma mulher é assassinada por razões ligadas ao fato de ser mulher, não estamos diante de um crime isolado, mas da expressão mais extrema de uma violência cotidiana que o Estado, a sociedade e as instituições ainda não conseguem conter com a urgência necessária. ***NOSSA OPINIÃO. PÁGINA 2***

Novas viaturas da GCM reforçam patrulhamento



Cerimônia realizada no Parque da Independência marcou a entrega de 100 novas viaturas à Guarda Civil Metropolitana, entre minivans, SUVs e caminhonetes, destinadas ao patrulhamento urbano e às ações ambientais, ampliando a capacidade de atuação da corporação em diferentes regiões da cidade e reforçando a segurança na capital. PÁGINA 3

Ipem inaugura nova sede no bairro



Nova unidade da regional Sul do Ipem-SP foi inaugurada na Rua 28 de Setembro, ampliando a atuação do órgão com foco em tecnologia, modernização e mais eficiência nos serviços prestados à população. PÁGINA 2

SERVIÇOS CONTÁBEIS FISCAIS E DE RH
FAZEMOS IRPF 2026
SANFRA CONTABILIDADE E ASSESSORIA
Tem dúvidas sobre a Reforma Tributária?
A equipe especializada da Sanfra está pronta para ajudar.
ENTRE EM CONTATO:
(11) 5061-2670 (11) 9.9917-7280.
EMAIL: CONTATO@SANFRACONTABILIDADE.COM.BR

OVOS AO LEITE
Di Monê CHOCOLATES
75g R$ 17,90
120g R$ 28,50
250g R$ 52,90
420g R$ 79,90
700g R$ 110,00
1 kg R$ 143,00
Também temos ovos crocantes, trufados meio amargo, sem açúcar, vegano e, é claro, "O MELHOR" pão de mel de SP!!
Av. Pedro Bueno, 1368 - (11) 5031-5828
Pq. Jabaquara (11) 98226-0466

DISK PIZZA HULA GULA
PIZZAS SÓ R$48,49
Sabores:
Bauru - Berinjela - Calabresa 1
Escarola - Lombinho - Marguerita
Toscana - Mussarela - Baiana
(Consulte outros sabores)
ESFIHAS a partir de R$3,69
(Na compra de 30 esfihas grátis 1 refrigerante)
2061-9139 / 2274-7343 95298-1524
Rua Américo Samarone, 264 - Ipiranga
www.hulagula.com.br

ALLAN MÓVEIS
Compra e Venda de Móveis e Eletrodomésticos usados
98222-6270 (Nilva)
Rua Barão de iguape, 542 - Liberdade

COFRES BONIS
Cofres residenciais, comerciais, porta blindada, Cofre para armas
Rua Silva Bueno, 432
11 4324-1433
www.cofresbonis.com
cofresbonis@gmail.com

SERENIDADE
Casa de Repouso
Hospedagem Completa para Idosos
• Médico • Nutricionista • Enfermagem 24H
• Fisioterapia • Terapia Ocupacional
• Home Care • Área de Lazer • Hotel
Rua Calógero Calia, 442 - Jd. da Saúde
Preços Especiais F: 4562-7317
www.casaderepousoserenidade.com.br

COMPRO MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS
FOGÃO, GELADEIRA, GUARDA-ROUPA, RACK, JOGO DE SOFÁ, ETC.
AVALIO E RETIRO.
TAMBÉM COMPRO MÓVEIS E OBJETOS ANTIGOS.
4354-7183
97700-0395

CLÍNICA DE PODOLOGIA
Há mais de 40 anos cuidando da saúde dos seus pés e de sua família
Barsotti Pés
PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS EM PÉS DIABÉTICOS
Calos e calosidades - Corte de unha - Manicure
Lasertergpia para tratamento de onicomicose (micose de unha)
Órteses - Podologia completa - Unha encravada
Rua Brigadeiro Jordão, 717 - Ipiranga
2274-4095 99397-6166

CADASTRE PARA RECEBER AS EDIÇÕES
EXCLUSIVA NO SEU CELULAR
98434-9229

RTB COPIADORA
CÓPIAS, IMPRESSÕES, SCANER E CÓPIAS DE PROJETOS,
FAIXAS, BANNER E ADESIVOS
SERVIÇOS GRÁFICOS
Rua Lord Cockrane, 399 Ipiranga
2061 6017 / 11 9 4106 9122
rtbcopiadora@uol.com.br

COMPRA-SE OURO
PRATAS E JÓIAS
Avaliamos na hora
Pagamos a vista via PIX
Negociação rápida e segura
Atendemos sábados, domingos e feriados
IPIRANGA
BOM PASTOR, 2100 - SALA 406
VILA MARIANA
RUA DOMINGOS DE MORAES, 348 LOJA 5
98217-5757/2507-9794

PIZZARIAS SAN PIETRO ATO DA GULA
Desde 1990
PROMOÇÃO
12 SABORES DE PIZZA
POR APENAS R$ 69,90
San Pietro Rua Vigário Albernaz, 634 - V. Gumercindo
5062-9393 | 5062-2747 | 5072-3728 (Delivery)
Ato da Gula Rua Luís Góis, 342 - Vila Mariana
5072-3099 | 5589-6703 | 2276-2590 (Salão e Delivery)

ZELÃO DOG CLÍNICA VETERINÁRIA
CONSULTA - INTERNAÇÃO
CIRURGIAS - EXAMES - VACINAS
> Cães e Gatos
> Animais Silvestres
C/ HORA MARCADA
> Farmácia Pet
> PetShop
ATENDIMENTO 24 HORAS
ATENDIMENTO TAMBÉM A DOMICÍLIO
@zelaodogveterinaria
(11) 97655-8030 / (11) 5571-3821
Av. Lins de Vasconcelos, 2507 - Vila Mariana

GRUPO BAIRROS UNIDOS

Ipiranga News
Fundado em 09/10/1997

Jabaquara News
Fundado em 24/03/2000

Expresso News
Fundado em 14/03/2007

Jornais a serviço da comunidade

Diretor Superintendente: Luiz Antonio de Paula
Diretor Executivo: Mauro Ramos
Diretora Comercial: Vera Helena Ramos
Gerente Comercial: Rafaela Maia
Redação: Paula Ramos
Diagramação: Paula Ramos

facebook.com/ipiranganews @ipiranganews21

REDAÇÃO: R. General Lecor, 246 / CEP: 04213-020 - Ipiranga - SP
Fone / PABX: (011) 2914-0655
e-mails: jornal@ipiranganews.inf.br / comercial@ipiranganews.inf.br
comercial@jabaquaranews.com.br / redacao@jabaquaranews.com.br
Site:www.ipiranganews.inf.br / www.jabaquaranews.com.br
IPIRANGA NEWS É DISTRIBUIDO NAS SEGUINTES ÁREAS: Ipiranga, Alto do Ipiranga, Jardim da Saúde, Vila das Mercês (parte), Bosque da Saúde, Chácara Klabin, São J. Clímaco (parte), Av. Cursino (parte), Jd. da Glória, Jd.Santa Cruz (parte), Vila Livieiro (parte), Moinho Velho, Sacomã, Vila Carioca, Vila Gumercindo, Vila Monumento, Vila Nair, Vila Vera e parte do Cambuci.
JABAQUARA NEWS É DISTRIBUIDO NAS SEGUINTES ÁREAS: Jabaquara, Mirandópolis, Planalto Paulista, Chácara Inglesa, Bosque da Saúde, São Judas, Conceição, Guarani, Parque Jabaquara, Cidade Vargas, Vila Mascote e Vila Mariana.

NOSSA OPINIÃO

Feminicídio merece resposta à altura

O dado é brutal e, justamente por isso, incontornável: São Paulo registrou 55 feminicídios nos dois primeiros meses deste ano, o maior número para um primeiro bimestre desde o início da série histórica. Não se trata apenas de uma estatística grave. Trata-se de uma evidência de fracasso coletivo. Quando uma mulher é assassinada por razões ligadas ao fato de ser mulher, não estamos diante de um crime isolado, mas da expressão mais extrema de uma violência cotidiana que o Estado, a sociedade e as instituições ainda não conseguem conter com a urgência necessária.

O número é ainda mais alarmante porque não surge do nada. Ele se insere em uma escalada já conhecida, que vem acompanhada de outros sinais de agravamento: mais ameaças, mais agressões, mais lesões corporais dolosas. Em outras palavras, a violência raramente começa no assassinato. Ela avança por etapas, muitas vezes previsíveis, e quase sempre denunciadas com antecedência por comportamentos obsessivos, agressões anteriores, controle, humilhação e medo. O problema é que, com frequência, esses alertas não recebem resposta à altura.

Há quem tente enxergar algum consolo no argumento de que a alta pode refletir uma classificação mais correta dos casos. Se isso for verdadeiro, ainda assim o cenário não é menos grave. Significa, na melhor das hipóteses, que o país começa a nomear com mais precisão uma violência histórica que antes era diluída em outras categorias. Mas nomear corretamente é apenas o primeiro passo. Não basta reconhecer o crime; é preciso impedi-lo. E, neste ponto, os números mostram que a prevenção continua falhando.

> ***"A sociedade não pode seguir naturalizando a escalada da violência dentro de casa, nas relações afetivas ou em qualquer espaço"***

Há casos de extrema crueldade, de relações marcadas por agressões e do desfecho previsível de uma violência que escalou até o ponto final. Combater o feminicídio exige mais do que indignação após cada novo caso. Exige investigação rápida, proteção efetiva às vítimas em risco, resposta firme às ameaças e à violência doméstica, e integração real entre polícia, Justiça, assistência social e rede de acolhimento. Exige também políticas públicas capazes de identificar sinais de perigo antes que seja tarde.

A mulher que pede ajuda não pode ser tratada como número de protocolo. A sociedade não pode seguir naturalizando a escalada da violência dentro de casa, nas relações afetivas ou em qualquer espaço.

O feminicídio tem dinâmica própria, enraizada em desigualdades e impunidade. Não é apenas uma questão de segurança pública, mas de cultura, de educação e de responsabilidade institucional. Enfrentá-lo significa reconhecer que a violência contra a mulher não é periférica. Ela está no centro de uma sociedade que ainda tolera, tarde demais, os sinais do abuso.

Se 55 mulheres foram mortas em apenas dois meses, a resposta não pode ser retórica. O país precisa transformar a comoção em ação. Cada feminicídio representa uma vida interrompida, uma família devastada e uma falha que poderia, em muitos casos, ter sido evitada. A medida da civilização de uma sociedade também se vê na forma como ela protege suas mulheres.

TER MAIS DE UMA FONTE DE RENDA PODE AFASTAR VÍNCULO DE EMPREGO?



Muita gente ainda acredita que basta trabalhar com frequência para uma pessoa ou empresa para que exista, automaticamente, vínculo de emprego. Mas a realidade jurídica não funciona assim.

Uma decisão recente da Justiça do Trabalho reforçou um ponto importante para que haja reconhecimento de vínculo empregatício, não basta a prestação de serviços — é preciso que estejam presentes os requisitos legais da relação de emprego.

E, nesse caso específico, a própria prova juntada pelo autor no processo demonstrou que o trabalhador mantinha atividades paralelas a relação de trabalho, com movimentações financeiras próprias e autonomia na condução de sua rotina, o que levou o Judiciário a afastar a existência de vínculo.

Para a Justiça reconhecer que existe vínculo de emprego, não basta apenas prestar serviço. É preciso que o trabalho seja feito pela própria pessoa, de forma frequente, com pagamento e sob ordens ou controle de quem contrata.

Sem esses elementos, o que existe pode ser uma relação autônoma, comercial ou de parceria, e não um vínculo de emprego.

No caso analisado pela Justiça, o trabalhador pedia o reconhecimento de vínculo empregatício, alegando que teria atuado por anos de forma contínua, com jornada fixa, salário mensal e sem registro em carteira. No entanto, ao analisar as provas, o juiz concluiu que não estavam presentes os requisitos da relação de emprego, especialmente porque os elementos do processo demonstravam uma dinâmica mais compatível com prestação autônoma de serviços do que com subordinação trabalhista.

O ponto mais relevante da decisão foi justamente a constatação de que o autor não dependia exclusivamente daquela atividade e mantinha outras fontes de renda e negócios paralelos, o que enfraqueceu a tese de vínculo.

Ao examinar os documentos apresentados, a sentença destacou que o trabalhador possuía movimentações financeiras com outras atividades e pessoas, inclusive com recebimentos habituais de terceiros, além de participação em atividade empresarial própria.

Na prática, isso mostrou ao Judiciário que o trabalhador não atuava de forma exclusiva, tampouco demonstrava dependência econômica típica de uma relação de emprego. Isso nos mostra que atividades paralelas somadas a outros fatores — como ausência de salário fixo, falta de controle de jornada e inexistência de subordinação — elas podem reforçar a conclusão de que havia autonomia, e não emprego, descaracterizando o vinculo de emprego pretendido.

Instagram: @luciane.adv
Luciane O. Alves
Advogada Trabalhista Condominial e Empresarial

BRECHÓ PCA
Propósito e Consciência Ambiental
ENDEREÇO: Avenida Miguel Estefano, 266
Próximo à Estação do Metrô Saúde
Venha adquirir peças incríveis com preços acessíveis! E se você gosta de roupas de "marca", temos também o Brechó Premium, no mesmo espaço! Faça parte dessa corrente do bem! Vendas exclusivamente na loja física.
Moda acessível, sustentável e com propósito! ESPERAMOS VOCÊ!
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:
* Segunda a sexta-feira: das 10h às 18h
*Sábados: das 10h às 14h
Siga nosso Instagram: @brechopca

Ipiranga é a sede da nova Regional Sul do Ipem

O Ipem-SP (Instituto de Pesos e Medidas do Estado de São Paulo) inaugurou nesta sexta-feira, 27 de março, a nova sede da Regional Sul (RCSUL), localizada localizada na rua 28 de Setembro, nº 861, bairro Vila Dom Pedro I.

A nova unidade foi reformada e modernizada, incorporando melhorias estruturais, tecnológicas e de acessibilidade, que garantem mais conforto, eficiência e agilidade no atendimento aos cidadãos, além de melhores condições para a execução das atividades técnicas desenvolvidas pela regional.

Entre os avanços implementados, destacam-se a readequação dos espaços administrativos e a modernização das áreas destinadas às atividades técnicas, alinhadas aos padrões de qualidade e segurança do instituto.

O presidente do Ipem-SP, Marcos Heleno Guerson de Oliveira Junior, abriu a cerimônia destacando a importância da atuação descentralizada do instituto e o papel estratégico das regionais na garantia da capilaridade dos serviços, levando orientação, fiscalização e presença do Estado diretamente à população e ao setor produtivo. Segundo ele, a inauguração da nova sede reforça um modelo histórico de atuação baseado na descentralização, iniciado na década de 1970 com a criação das primeiras regionais. Atualmente, o Ipem-SP conta com 18 unidades regionais, número superior ao de outros estados, o que amplia sua presença e proximidade com a sociedade.

Ao concluir, o presidente ressaltou o fortalecimento da atuação regional com a nova estrutura. "Com esta nova sede, a Regional Sul ganha mais estrutura para desempenhar esse papel, com a oportunidade de desenvolver sua própria identidade, respeitando os padrões institucionais. Cada regional tem suas particularidades, seu público e suas características, e isso é uma riqueza que fortalece a nossa atuação. "



Nova sede da Regional Sul fica na rua 28 de Setembro, 861

Feriado terá parques e planetários abertos

Neste feriado de Páscoa, entre os dias 3 e 5 de abril, alguns serviços da Prefeitura terão horário de atendimento diferenciado. As Assistências Médicas Ambulatoriais (AMAs) e Assistências Médicas Ambulatoriais/Unidades Básicas de Saúde (AMAs/UBSs) Integradas funcionarão normalmente, sendo que nas AMAs/UBSs a parte da UBS atenderá exclusivamente para vacinação contra gripe e multivacinação.

A Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana e Transporte e a SPTrans prepararam uma operação especial de transporte a partir de sexta-feira (3) e até domingo (5). Com o objetivo de garantir a mobilidade de quem vai participar de celebrações religiosas ou aproveitar as opções de lazer da capital, a programação inclui o monitoramento estratégico da frota, o Domingão Tarifa Zero e a operação das linhas Paulistar, assegurando trajetos eficientes e confortáveis para todos em São Paulo.

O funcionamento dos parques e planetários municipais será mantido. Em razão das datas, a Divisão de Fauna Silvestre (DFS) terá horário reduzido, enquanto os Viveiros Municipais e a Universidade Aberta do Meio Ambiente e Cultura de Paz (UMAPAZ) estarão com o expediente suspenso.

Na sexta-feira (3), sábado (4) e domingo (5), o nome do Elevado Presidente João Goulart estará liberado para a população. Liberdade e Paulista estarão abertas para os pedestres nos dias 3 e 5, das 9h às 16h.

Os 62 Centros Educacionais Unificados (CEUs) de toda a cidade funcionarão com horários diferenciados neste feriado de Páscoa.



CEUs funcionarão com horário diferenciado na Páscoa

LIGUE: 2914-0655

ClassiNews

Balcão Central
R. General Lecor, 246

IMÓVEIS

PUBLIQUE O BALANÇO DE SUA EMPRESA



Ipiranga News
GRUPO BAIRROS UNIDOS
Jabaquara News
GRUPO BAIRROS UNIDOS
COM O MELHOR CUSTO E BENEFÍCIO
SOLICITE PROPOSTA COMERCIAL
2914-0655 COM SÔNIA OU VERA

TUDO NEWS

FINÍSSIMO SOBRADO R$ 500 MIL
PROX. METRÔ ALTO IPIRANGA, GARAGEM P/ 2 CARROS GRANDES AMPLO QUINTAL. Cchurrasqueira E ETC
(11) 99936-7611 - URGENTE

ESTRELA
Esquadrias Metálicas
Ferro e Alumínio
PORTAS, PORTÕES, GRADES, VITRAUX, JANELAS, ETC
R. Marechal Pimentel, 678 - Sacomã
(par. à R. Alencar Araripe, alt. nº 829)
2272.9626 / 2273.7070

COMPRO MOEDAS ANTIGAS
PAGO À VISTA
(11) 99936-7611 - TRATAR JOSÉ PERES

OKINAWA CUPINS
CUPINS DE SOLO E MADEIRA
BROCAS, BARATAS, PULGAS E RATOS
5012-1226/5012-3996 95397-7761

SERVIÇOS DE IPTU
Desdobro, correção de áreas e outros serviços
elsilva1974@gmail.com
Eng. Eduardo 98257-8274

RETIRAMOS
- Entulhos
- Móveis para descartes em geral
Preço imbatível
94583-5858 - Paulo

Prefeitura entrega 100 novas viaturas à GCM

Em mais uma etapa do maior processo de modernização e expansão da Guarda Civil Metropolitana (GCM) dos últimos anos, a Prefeitura de São Paulo entregou nesta segunda-feira (30) 100 novas viaturas zero quilômetro à corporação, em cerimônia realizada no Parque da Independência. Durante o evento, também foi apresentada a nova identidade visual da frota, com padrão mais moderno e alinhado a modelos internacionais de policiamento ostensivo.

A entrega faz parte da política de fortalecimento da segurança urbana implementada pela atual gestão, marcada pelo aumento de investimentos, ampliação do efetivo e incorporação de tecnologia. Desde 2021, o orçamento da área mais que dobrou, passando de R$ 700 milhões para R$ 1,8 bilhão. Nesse período, a frota de viaturas passou de 251 para 610 veículos, um aumento de 143%, enquanto o número de motocicletas saltou de 71 para 270, crescimento de 280%, ampliando de forma significativa a presença da corporação em todas as regiões da cidade.

Ao entregar os veículos, o prefeito Ricardo Nunes destacou a ampliação da estrutura da corporação e os resultados alcançados. "Hoje, a gente entrega 100 viaturas novas, substituindo veículos antigos, com mais qualidade para o trabalho dos nossos policiais municipais. Já colocamos 2 mil agentes e vamos incorporar mais 1.500. A nossa polícia municipal é maior do que a polícia militar de 10 estados e tem contribuído diretamente para a redução da criminalidade, em atuação integrada com as polícias Civil e Militar", afirmou.



Evento no Pq. da Independência reuniu policiais e autoridades

As 100 novas viaturas — sendo 86 minivans Chevrolet Spin destinadas ao patrulhamento urbano, 11 SUVs Chery Tiggo 8 e três caminhonetes Chevrolet S-10 voltadas à GCM Ambiental — reforçam essa presença e ampliam a capacidade de resposta às ocorrências. Os veículos substituem unidades com maior tempo de uso, conforme contrato que prevê renovação obrigatória após 30 meses, sem custos adicionais ao município.

Segundo o vereador George Hato, valorizar a GCM é investir diretamente na segurança da população.

Curso gratuito de cinema nos CEUs

A cidade de São Paulo recebe, por meio da SP-Cine, a oficina "Aprender Brincando – A Imaginação como Ferramenta de Transformação – O Cinema ao Alcance das Mãos", ministrada pelo ator, diretor e roteirista Vicentini Gomez, com turmas para jovens e estudantes e para pessoas da melhor idade.

A proposta parte de um ditado simples, já conhecido desde o Cinema Novo: "uma ideia na cabeça e uma câmera na mão", frase do cineasta Glauber Rocha. Hoje, a câmera está ao alcance de todos, no celular. O desafio continua sendo a ideia, e o caminho para transformá-la em filme.

A oficina apresenta, de forma prática e acessível, as etapas do fazer cinematográfico: como desenvolver uma ideia, estruturar um roteiro, dirigir, atuar, filmar e finalizar um projeto audiovisual. Tudo conduzido de maneira lúdica e de fácil entendimento, sem exigir experiência prévia.

Com duração de três horas, o encontro é dividido em quatro momentos: uma introdução ao processo criativo, a construção coletiva de um roteiro, exercícios práticos com o uso do celular e uma conversa final sobre os caminhos possíveis para a realização audiovisual.

A atividade é gratuita e aberta a diferentes públicos e propõe a convivência entre gerações, reunindo jovens e pessoas da melhor idade em torno da criação de histórias. A ideia é trabalhar o olhar, a escuta e a capacidade de transformar vivências em narrativa.

A realização nos CEUs reforça a presença do audiovisual nos territórios e amplia o acesso à linguagem do cinema como ferramenta de expressão.

Vicentini Gomez é ator, diretor e roteirista, com mais de 50 anos de atuação no teatro, cinema e televisão. Participou de produções de grande alcance como as novelas Avenida Brasil, Joia Rara e Cúmplices de um Resgate. Entre seus trabalhos no cinema estão Doutor Hipóteses, premiado nos cinco continentes com mais de cem prêmios, Ayrton – Meninices no Coração do Brasil e Justiça! Uma História, entreoutros.

Serviço

Oficina: Aprender Brincando – A Imaginação como Ferramenta de Transformação – O Cinema ao Alcance das Mãos

CEU São Mateus – Dia 02 de abril. CEU São Rafael – Dias 07 e 08 de abril. CEU Heliópolis – Dias 13 e 14 de abril. Fundação Casa – Dia 15 de abril. CEU Paraisópolis - Dias 19 e 24 de abril. CEU Navegantes Dias 22 e 23 de abril. Inscrição gratuita nos locais.

TURISMO

Jericoacoara encanta com cultura e experiências inesquecíveis

Localizada no litoral do Ceará, Jericoacoara é um dos destinos mais fascinantes do Brasil, reunindo paisagens de tirar o fôlego e uma atmosfera única que conquista visitantes de todas as partes do mundo. Cercada por dunas imponentes, lagoas cristalinas e praias de areias claras, a vila oferece além de cenários paradisíacos, um lugar onde natureza, cultura e tranquilidade se encontram.

Ao longo do ano, especialmente entre os meses de julho e janeiro, os ventos constantes transformam a região em um verdadeiro paraíso para os amantes de esportes como windsurf e kitesurf. A Praia de Jericoacoara, com suas formações rochosas e águas que alternam entre tons de azul e verde, abriga ícones naturais como a famosa Pedra Furada, um dos pontos mais visitados e fotografados do destino.

Para quem busca conforto, a vila conta com uma ampla rede de pousadas charmosas e acolhedoras, que valorizam a hospitalidade e o estilo rústico da região. Já os viajantes mais aventureiros podem optar por áreas permitidas para camping, vivendo uma experiência ainda mais próxima da natureza. Inserida no Parque Nacional de Jericoacoara, a área é protegida e preserva uma rica biodiversidade, reforçando seu valor ecológico e ambiental.



Relaxar nas redes espalhadas sobre as águas é imperdível

A história de Jericoacoara também desperta curiosidade. Registros apontam que a região foi visitada ainda no Século XVII por navegadores europeus, o que contribui para o imaginário cultural do local. O próprio nome "Jericoacoara", de origem indígena, significa "jacaré tomando sol", referência à formação geográfica que lembra o animal.

Nos arredores da vila, destinos como Tatajuba e a Lagoa de Jijoca ampliam as possibilidades de passeio. Com águas calmas e cristalinas, essas regiões são ideais tanto para relaxar quanto para praticar esportes aquáticos, além de proporcionarem cenários perfeitos para quem busca contato direto com a natureza.

Um dos grandes diferenciais de Jericoacoara é a ausência de carros convencionais, o que ajuda a preservar seu clima tranquilo e rústico. O deslocamento é feito principalmente por veículos autorizados, como jardineiras e buggies. Aliás, os passeios de buggy pelas dunas são uma das experiências mais procuradas, garantindo aventura e vistas panorâmicas inesquecíveis.

Casa e Cia.
CONSTRUÇÃO - ARQUITETURA - DECORAÇÃO

RASPA TACO
Aplicação de sinteko, bona, vitta berga
Colocação de taco e assoalho
Fs.: 2371-9941
9.6190-2068
Falar com Claudio

DEDETIZADORA FUJINAKAMURA
DESCUPINIZAÇÃO
DESENTUPIMENTOS
DEDETIZAÇÃO
Processo Japonês
Produto em massa
11 99314-9450 | 5517-1175

Tudo que sua obra precisa você encontra no Ipiranga e Jabaquara News!
Cimento, Betoneira, Blocos e Tijolos, Material elétrico, hidráulico, Pisos e muito mais!

Produtos Bagarollo DESDE 1972
SOB MEDIDA
Grade de proteção
Fechamento área
Tela mosquiteira
Corrimão
Porta Sanfonada
Grade pantográfica
Porta p/ armário
VENEZIANA 3 F.
VITRÔ CORRER
Várias cores de alumínio
BOX VIDRO E ACRÍLICO
ORÇAMENTO S/ COMPROMISSO
CONSULTE! FACILITAMOS O PAGAMENTO
PORTÃO AUTOMATIZADO ALUMÍNIO E FERRO
10 VEZES
QUALQUER DESENHO AUTOMATIZAMOS SEU PORTÃO
VIA ANCHIETA, 1750 - TEL: 2272-0652 / 9.8846-7887 - www.bagarollo.com.br

MONTANO MADEIRAS E FERRAGENS LTDA.
* Deck de Piscina * Rodapé * Sarrafo * Tábuas * Forros (Madeira e PVC)
* Puxadores * Colas * Thiner * Seladora * Linha Completa de Aramados * Porta Cd's
* Folhas Nacionais e Importadas Tudo para móveis em geral
www.montano.com.br FERRAGENS PARA MÓVEIS
Por WhatsApp, Telefone ou E-mail MANDAMOS ENTREGAR!!!
11 5062-7028 / 11 9.5780-4063 FACILITAMOS 10X NO CARTÃO
Av. do Cursino, 513 - Vila Gumercindo

BOM APETITE

Frango recheado

Ingredientes: 1 frango inteiro; 5 dentes de alho amassados; 1 folha média de louro; suco de 1 limão; suco de 1 laranja; 2 colheres (sopa) de azeite; sal e pimenta-do-reino a gosto. Recheio: Farofa de Miúdos (receita abaixo). Preparo: Misture o alho triturado, o louro, sal e pimenta-do-reino. Reserve. Retire os miúdos do frango. Lave bem por dentro e por fora. Coloque o frango numa tigela e salpique, por dentro e por fora, o tempero de alho. Regue com o suco de limão e deixe marinando por 1 hora. Passado esse tempo, escorra o frango, recheie a cavidade com a Farofa de Miúdos e feche prendendo a pele com palitos ou costurando com linha. Coloque o frango numa assadeira untada com óleo. Regue o frango com o suco de laranja, a seguir com o azeite. Leve ao forno preaquecido (180º) e asse até que fique bem dourado. Durante o tempo em que ficar no forno, regue o frango com o molho que vai se formando na assadeira. Coloque inteiro no prato de servir, retirando antes os palitos ou a linha. Dica: Se puder, deixe o frango marinar no tempero por mais tempo, conservando em geladeira. Sugestão: tire a casca superficial de 2 cabeças de alho e corte-a ao meio. Numa frigideira antiaderente, gratine as cabeças e alho cortadas ao meio e cogumelos inteiros. Enfeite o prato com o frango assado e sirva a seguir.

Farofa de Miúdos

Ingredientes: 300 gramas de moelas; 150 gramas de fígado de galinha; 2 colheres (sopa) de azeite; 2 dentes de alho picados; 1cebola média picada; 2 ovos cozidos picados; 2 colheres (sopa de cheiro verde picado; farinha de milho; farinha de mandioca; sal e pimenta-do-reino a gosto; azeitonas verdes ou azeitonas pretas a gosto. Preparo: Pique as moelas e o fígado separadamente. Tempere as moelas com sal e pimenta-do-reino. Numa panela, aqueça azeite, doure o alho. Acrescente as moelas e refogue. Quando secar o líquido, vá juntando água quente, aos poucos, e cozinhe até as moelas ficarem macias. Quando estiverem macias, acrescente o fígado e a cebola. Cozinhe mais um pouco até a cebola murchar. Deve formar um refogado úmido, mas não tipo molho. Desligue o fogo e acrescente as farinhas previamente misturadas até obter ponto de farofa úmida. Junte os ovos picados, as azeitonas e o cheiro verde. E ainda pimenta dedo-de-moça picada, se gostar. Empregue como indicado na receita de Frango Assado Inteiro Recheado com Farofa. Dica: Quando cozinhar as moelas, vá colocando a água quente aos poucos, deixando sempre secar antes de colocar novamente.



Receita pode ser a estrela do almoço deste domingo de Páscoa

MUNIK
Nessa Páscoa Presenteie com Munik
*IMAGEM ILUSTRATIVA
RUA BRIGADEIRO JORDÃO, 515 (11) 99647-5533
WWW.MUNIK.COM.BR @CHOCOLATESMUNIKIPIRANGA

Doces Greta
TEMOS:
• Castanhas
• Pistache
• Castanha de Cajú
• Castanha do Pará
• Amêndoas
• Amendoins doces e salgados
VÁRIAS OPÇÕES DE BOMBONS E CHOCOLATES
Rua Paulo de Anhaia, 36
(começo da Av. do Cursino, 1ª à esquerda)
5061-3640 / 97286-3743
Estacionamento próprio

O FRANGO FRITO MAIS LOKO DO IPIRANGA
POLLO LOKO CHICKEN BEER
FRANGO EMPANADO FRITO
O MESMO VALOR PARA QUALQUER COMBO!
R$ 75,00 CADA
COMBO 1 POLLO LOKO (SERVE ATÉ 4 PESSOAS)
COXA, SOBRECOXA, ASA E COXINHA DA ASA
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
COMBO 2 FILÉZINHOS DE PEITO (SERVE ATÉ 3 PESSOAS)
PEITO DE FRANGO
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
COMBO 3 ASA E COXINHA (SERVE ATÉ 3 PESSOAS)
ASA E COXINHA DE ASA
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
DELIVERY
APÓS ÀS 17H30
4801 3344
9 4383 1686
RUA ALMIRANTE LOBO, 393 - IPIRANGA
Ter a sex e dom - das 17 às 23h - Sab 12h as 23h
https://lojaspolloloko.com.br

Linha 17-Ouro é inaugurada e atende Congonhas de graça

*Por Suellen Secio

Após doze anos de espera, a Linha 17-Ouro do monotrilho foi inaugurada no dia 31 de março. Prometida para a Copa do Mundo de 2014, a linha conecta o Aeroporto de Congonhas à Estação Morumbi, da Linha 9-Esmeralda, e iniciou suas operações em horário reduzido: de segunda a sexta-feira, das 10h às 15h, durante a fase de operação assistida. Nesse período, circulam cinco trens, cada um com 60,8 metros de comprimento e capacidade para até 616 passageiros. Vale destacar que esta é a primeira linha de metrô a atender diretamente um aeroporto na cidade.

Os trens da Linha 17-Ouro, do modelo BYD SkyRail, desenvolvido em 2016, contam com um sistema de baterias que permite a continuidade da viagem mesmo em casos de falta de energia.

A cerimônia de inauguração contou com a presença de diversas autoridades, incluindo o prefeito Ricardo Nunes. Na ocasião, o governador Tarcísio de Freitas assinou um documento que autoriza o Metrô a realizar estudos para a segunda etapa da linha, que prevê a construção de mais quatro estações: Vila Paulista, Américo Maurano, Paraisópolis e Panamby. A estação Washington Luís, no entanto, ainda não foi inaugurada.

Durante a fase inicial, estimada em 90 dias, os passageiros não pagarão tarifa. Após esse período, a tarifa será de R$ 5,40.

Em seu discurso, Tarcísio fez uma comparação com o mascote da Copa de 2014, o tatu Fuleco, associando-o ao longo tempo em que a obra permaneceu parada. Ele ressaltou que o intervalo até a inauguração é quase equivalente ao tempo de vida da espécie e que, atualmente, o mascote já seria considerado idoso.



Novo ramal é o 1º a atender diretamente o Aeroporto de Congonhas

O acesso ao terminal de passageiros do Aeroporto de Congonhas será realizado por meio de um túnel subterrâneo, facilitando a integração entre o sistema de transporte e o aeroporto.

Galhos de árvore invadem casa de moradora

Uma moradora tem enfrentado transtornos constantes por conta de uma árvore localizada no terreno vizinho, cujos galhos cresceram de forma desordenada e já invadem sua residência. A situação chegou ao ponto de prejudicar até mesmo a antena de TV da casa, afetando a qualidade do sinal. Além disso, os galhos são pesados, muito grandes e avançam cada vez mais sobre o imóvel, trazendo preocupação com possíveis danos estruturais e até riscos à segurança.

Segundo relato da moradora, o problema já foi levado diversas vezes aos órgãos responsáveis, mas até agora nenhuma providência foi tomada. Ela descreve um verdadeiro jogo de empurra entre os serviços públicos. “Se ligar no 156 e dizer que é terreno da Enel, eles não registram a reclamação. Se ligar na Enel, eles jogam para a prefeitura. Eu fui na subprefeitura na sexta e me mandaram para o Descomplica”, conta, frustrada com a falta de encaminhamento.

Sem alternativa e convivendo diariamente com a situação, a moradora tenta, por conta própria, reduzir os impactos. Em uma imagem registrada, ela aparece utilizando um rodo para afastar os galhos que invadem sua janela, numa solução improvisada diante da ausência de assistência. Enquanto isso, o problema persiste e segue sem previsão de resolução, aumentando a insegurança e o desconforto no local.

O terrenos fica na Rua Lino coutinho ao lado do número 1830.


Impasse para resolver o problema está gerando revolta

BELEZA

Consumo de chocolate exige atenção

Celebrada neste domingo, a Páscoa é uma das datas mais importantes do calendário cristão, marcada por reflexões sobre fé, renovação e esperança. Ao longo dos anos, no entanto, a comemoração também incorporou costumes que ultrapassam o aspecto religioso, e o consumo de chocolate se tornou um dos principais símbolos desse período, presente em diferentes contextos e tradições familiares.

No Brasil, o hábito de consumir chocolate durante a Páscoa permanece forte e diversificado. O produto aparece em versões que vão dos clássicos ovos industrializados às opções artesanais, cada vez mais valorizadas, além de sobremesas criativas que ganham espaço nas mesas. Essa variedade amplia as possibilidades de consumo e transforma a data em uma oportunidade de comemoração que envolve sabor, afeto e troca de presentes.

Mesmo diante de oscilações de preço ao longo dos anos, o chocolate segue como elemento quase indispensável na Páscoa. Para muitos, ele representa mais do que um doce: é parte de um ritual que envolve encontros, lembranças afetivas e momentos compartilhados entre familiares e amigos. A experiência de presentear ou dividir um chocolate reforça o caráter simbólico da data, aproximando pessoas e criando memórias.

Apesar do apelo irresistível, é importante estar atento aos excessos. O consumo exagerado pode causar efeitos indesejados, como ganho de peso, desconfortos gastrointestinais e até reações alérgicas em pessoas mais sensíveis. Isso ocorre principalmente pela combinação de açúcar e gordura presente no chocolate, além de ingredientes adicionais em produtos mais elaborados, como recheios, coberturas e acompanhamentos calóricos.

Por outro lado, quando consumido de forma moderada, o chocolate também pode trazer benefícios ao organismo. Produzido a partir do cacau, ele é fonte de compostos antioxidantes, como os flavonoides, que auxiliam na proteção do sistema cardiovascular. Além disso, é rico em carboidratos, fornecendo energia rápida, e pode contribuir para a sensação de bem-estar, graças à liberação de substâncias associadas ao prazer.

A composição do chocolate inclui massa de cacau, manteiga de cacau, açúcar e, em algumas versões, leite. Embora a manteiga de cacau seja de origem vegetal e não contenha colesterol, ela ainda possui teor significativo de gordura, o que reforça a necessidade de atenção às quantidades consumidas. Ler os rótulos e conhecer os ingredientes pode ajudar o consumidor a fazer escolhas mais equilibradas.

O chocolate também contém minerais importantes, como ferro, magnésio e potássio, além de vitaminas. No entanto, dependendo do nível de processamento e da adição de outros ingredientes, esses nutrientes podem aparecer em menor concentração, especialmente nos produtos mais industrializados.


Aposte em hábitos saudáveis para curtir a primavera e o verão

Entre as opções disponíveis, os chocolates com maior teor de cacau, como os amargos, são frequentemente apontados como alternativas mais interessantes do ponto de vista nutricional. Eles apresentam menos açúcar e maior concentração de antioxidantes, embora ainda contenham gordura e devam ser consumidos com moderação.

A relação entre chocolate e acne ainda é tema de discussão entre especialistas. Embora não exista um consenso absoluto, pessoas com predisposição a alergias ou sensibilidade alimentar podem apresentar reações, sendo recomendável buscar orientação médica nesses casos.

Diante de tantas possibilidades, a principal recomendação é o equilíbrio. Aproveitar o chocolate durante a Páscoa é perfeitamente possível dentro de um estilo de vida saudável, desde que o consumo seja consciente. Manter hábitos equilibrados ao longo do ano permite desfrutar da data sem culpa e, caso ocorram exageros, a retomada de uma rotina com alimentação balanceada e atividade física ajuda a restabelecer o bem-estar.

Região ganha local para pessoas com deficiência


Atendimento fica na Rodovia dos Imigrantes, km 11,5

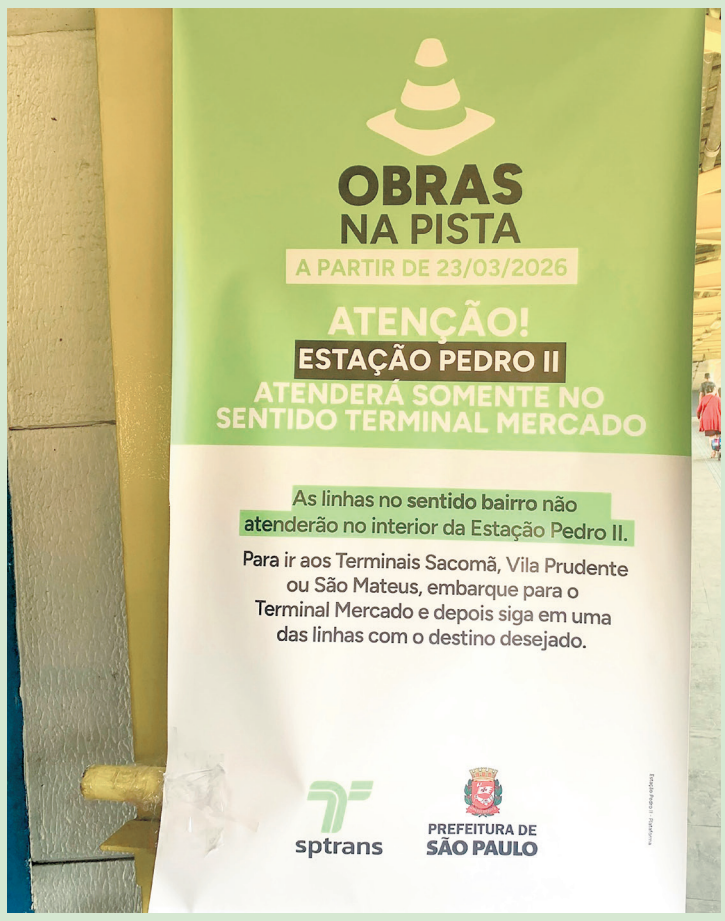
O Governo do Estado inaugurou na quarta-feira (25) o segundo Centro de Cidadania da Pessoa com Deficiência na capital paulista. O novo equipamento, nomeado de unidade Parque Estadual Fontes do Ipiranga, está localizado na entrada do Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro (CTPB), na zona sul da cidade, e foi criado para ampliar a rede de serviços voltada à promoção da inclusão e autonomia das pessoas com deficiência.

A unidade concentra importantes atendimentos especializados, como o posto do Polo de Empregabilidade Inclusiva (PEI) Capital, voltado à inserção de pessoas com deficiência no mercado de trabalho. O serviço, que anteriormente funcionava na sede da Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência (SEDPcD), junto ao Museu da Inclusão, na Barra Funda, foi transferido para o novo espaço. Também haverá atendimento do Instituto de Medicina Social e de Criminologia de São Paulo (IMESC), direcionado a esse público, além de assistência jurídica prestada pela Defensoria Pública do Estado.

O espaço oferece atendimento presencial, tanto por demanda espontânea quanto por encaminhamento da rede, com orientações sobre benefícios, programas sociais e direitos. Também disponibiliza suporte jurídico às pessoas com deficiência e seus familiares. Além do atendimento direto, o Centro desempenha papel estratégico no fortalecimento de políticas públicas inclusivas, sendo um eixo central de informação, acolhimento e articulação da rede estadual.

O Centro de Cidadania da Pessoa com Deficiência fica na Rodovia dos Imigrantes, km 11,5.

Expresso Tiradentes está em obras novamente



Obras de reparo devem durar aproximadamente dois meses

Novos buracos surgiram na corredor de ônibus que liga o Sacomã ao Centro da cidade. Assim, a pista foi interditada na altura do Parque Dom Pedro 2º para obras de reparo.

Os trabalhos devem durar aproximadamente dois meses e, durante esse período, o embarque de passageiros será alterado. Os usuários com destino ao Sacomã não usarão mais a plataforma da estação Parque Dom Pedro 2º, mas sim a Avenida do Estado.

Estima-se que 50 mil pessoas utilizam o Expresso Tiradentes (antigo Fura-Fila) diariamente.





CIRURGIÃO DENTISTA
DR. MÁRIO TERUO MINAMI • CROSP 69147
Formação UNESP/1996
• Implantes (Implantodontia)
• Próteses (Próteses Fixas e Móveis)
• Estética (Dentística)
• Canal (Endodontia)
• Aparelhos Fixos ou Móveis (Ortodontia)
• Cirurgias (Dentes do Siso, Extrações)
• Tratamento Gengiva, Raspagem e limpeza } Periodontia
• Clareamento à Laser e/ou Caseiro
5594-3814 | 5594-4270 97137-2147
Rua Caramuru, 19 - Sala 11 (em cima da loja Alô Bebê da Rua Luís Góis, 885)
www.mtmodonto.com.br Próximo Metrô Santa Cruz