



**MENU**

**R\$ 1 RESTAURANTE POPULAR**

**SANTO ANTÔNIO**

Dobradinha com farofa rica, arroz, vinagrete, laranja e suco de goiaba

Alameda das Violetas, 330 - Santo Antônio

**TIBÉRIO BIROLINI**

Dobradinha com farofa, arroz, vinagrete, laranja e suco de limão

Restaurante Alimenta Cidadão  
Rua Colômbia s/n - Vila Baiana

**BOM PRATO**

Feijoada com farofa dourada, arroz, feijão preto, couve com vinagrete, laranja e suco de limão

Restaurante Bom Prato  
Av. Áurea Gonzalez de Conde, 47 - Jd. Progresso

Cardápios sujeitos a alterações

**expediente**

DIÁRIO OFICIAL  
DO MUNICÍPIO DE  
**Guarujá**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ**  
Av. Santos Dumont, 800 - Santo Antônio  
CEP 11432-502 - TEL 3308.7000  
SITE [www.guaruja.sp.gov.br](http://www.guaruja.sp.gov.br)  
E-MAIL [diario.guaruja@gmail.com](mailto:diario.guaruja@gmail.com)

**Jornalista responsável**  
Tadeu Ferreira Jr. - MTb. 40.227  
**Projeto gráfico e diagramação**  
Diego Rubido  
**Impressão** Gráfica Diário do Litoral  
**Tiragem** 10 mil exemplares

Conteúdo produzido pela Assessoria de Imprensa da Prefeitura de Guarujá.

O noticiário relativo às atividades da Câmara Municipal, bem como a produção e edição de seus atos oficiais, são de responsabilidade exclusiva do Poder Legislativo.

**UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO** **R\$ 3,34**

**DOE SANGUE,  
DOE VIDA**

Colabore com o  
Banco de Sangue do  
Hospital Santo Amaro

**CAPACITAÇÃO**

# Guarujá prepara estagiários de turismo para temporada

Cidade vai promover amanhã (5) passeio de capacitação para que estagiários possam receber melhor os turistas



Heider Lima

A Secretaria de Turismo de Guarujá (Setur) realiza amanhã (5), das 8 às 17 horas, um roteiro turístico voltado aos estagiários que deverão trabalhar durante a temporada de verão na Cidade. O objetivo é que, com a atividade, eles fiquem preparados para divulgar os equipamentos turísticos do Município, atendendo melhor os visitantes.

O primeiro ponto que será visitado é o Forte dos Andradas, de onde o roteiro seguirá para a Fortaleza de Santo Amaro da Barra Grande - monumento candidato a Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco.

As praias, que deverão receber um grande fluxo de turistas durante a temporada, serão contempladas com as visitas. O roteiro passará pelas praias do Guaiúba, Tombo, Astúrias, Pitangueiras, Enseada, Pernambuco e Perequê. O Morro da Campina (*foto*), local que conta com um mirante e apresentações de música ao vivo aos fins de semana, também faz parte da atividade.

O secretário interino de Turismo de Guarujá destaca que o roteiro é parte da preparação para a temporada turística, para a qual a Cidade vem se antecipando. “O objetivo é que

possamos receber os turistas da melhor maneira possível. A atividade é importante para quem visite Guarujá pos-

sa usufruir do equipamento turístico de que dispomos, tirando o máximo proveito de nossas atrações”, afirma.

**CONFIRA O ROTEIRO DE VISITAS**

**Saída da Setur** - 8 horas

**9h** - Forte dos Andradas

**11h** - Fortaleza de Santo Amaro da Barra Grande

**12h** - Almoço

**13h** - Praia do Guaiúba

**13h30** - Praia do Tombo

**14h** - Praia das Astúrias

**14h30** - Praia das Pitangueiras

**15h** - Morro da Campina

**15h30** - Praia da Enseada

**16h00** - Praia de Pernambuco

**16h30** - Praia do Perequê

**Chegada** - 17 horas

**FORMALIZAÇÃO**

## Artesãos de Guarujá recebem carteiras da Sutaco

A Prefeitura de Guarujá, por meio da Secretaria de Cultura (Secult), entregou, na última quarta-feira (28), 77 carteirinhas estaduais e brasileiras da Subsecretaria do Trabalho Artesanal nas Comunidades do Estado de São Paulo (Sutaco) para artesãos do Município.

A cerimônia ocorreu no Paço Moacir dos Santos Filho. Os documentos foram entregues pelo prefeito da Cidade.

Guarujá é um Município avaliador da Sutaco, portanto, os artesãos podem ser inscritos pela Cidade. A inscrição é encaminhada para o Estado de

São Paulo, e, posteriormente, é emitida a carteirinha. O documento é importante, pois formaliza os artesãos, permitindo que eles participem de eventos municipais e nacionais.

A profissão possui uma grande renovação, já que costuma passar de pai para filho. Essa foi

a segunda cerimônia de entrega realizada em 2019 e, ao longo do ano, aproximadamente 200 carteirinhas já foram entregues na Cidade. O artesão que desejar se formalizar e receber o documento deve entrar em contato pelo número (13) 3387-7016, para agendar data.