



**MENU**

**R\$1 RESTAURANTE POPULAR**

**SANTO ANTÔNIO**

Estrogonofe de carne com batata palha, arroz, feijão, berinjela com acelga, doce de amendoim e suco de uva

Alameda das Violetas, 330 - Santo Antônio

**TIBÉRIO BIROLINI**

Cozido misto com abóbora refogada, arroz, feijão, alface com beterraba ralada, maçã e suco de uva

Restaurante Alimenta Cidadão  
Rua Colômbia s/n - Vila Baiana

**BOM PRATO**

Bisteca suína assada com abóbora na manteiga, arroz, feijão, repolho bicolor, gelatina de uva e suco de morango

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

Cardápios sujeitos a alterações

**ÊNFASE EM PORTO**

# Formatura do Curso de Assistência Logística acontece hoje (22)

Fotos Arquivo/PMG



Cerimônia será realizada a partir das 19h30 e formandos são do Caec João Paulo II

**H**oje (22), 25 alunos do Centro de Atividades Educacionais e Comunitárias (Caecs) João Paulo II recebem o certificado de conclusão do Curso de Assistência Logística com Ênfase em Porto. A formatura ocorre às 19h30, no próprio Caec, na Rua Engenheiro Sílvio Fernandes Lopes, 281 – Vicente de Carvalho.

O curso é uma iniciativa da Secretaria de Educação, Esporte e Lazer e abordou temas como noções básicas de gestão de estoque, gestão portuária e transporte multimodal (articulação entre vários modos de transporte visando tornar as operações mais rápidas e eficazes) com especialização em roteirização.

**BEACH TENNIS**

## 1ª Copa Ilha de Santo Amaro recebe inscrições até o próximo dia 3

Estão abertas as inscrições para a oitava etapa da 1ª Copa Ilha de Santo Amaro de Beach Tennis, que acontece em Guarujá entre os dias 13 e 15 de dezembro. A disputa será realizada na Praia da Enseada (nas proximidades do quiosque Pé na Jaca). O evento tem apoio da Prefeitura, por meio da Secretaria de Educação, Esporte e Lazer.

Os interessados podem se inscrever até o dia 3 de dezembro pelo site: <https://lptennis.com/circuito-bt/tournaments>. As inscrições custam R\$ 90,00. Para competir em duas categorias, o valor é de R\$ 150,00. Já os esportistas que quiserem jogar em três divisões, arcam com R\$ 170,00. A estrutura do evento inclui 20 quadras,

tendas de apoio (com água e frutas) e fisioterapeutas à disposição dos atletas.

A competição é dividida em categorias por faixa etária, gênero e nível técnico, com premiação em dinheiro para a divisão de atletas profissionais. Ao todo, serão R\$ 6 mil distribuídos no feminino e no masculino para as duplas medalhistas. As equipes campeãs faturam R\$ 2 mil, enquanto os vices recebem R\$ 1 mil.

Os atletas também podem se inscrever nas modalidades semiprofissionais e amadoras. O torneio será disputado nas seguintes categorias: duplas masculinas (adulto) A, B e C; duplas femininas (adulto) A, B, C e D; duplas mistas: Pró, A, B e C e duplas por idade: Sub 14, Sub 20, 40+ e 50+.



Evento acontece entre os dias 13 e 15 de dezembro, na Praia da Enseada

**expediente**

**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



TEMPORADA 2019/2020

# Consumo alimentar consciente nas praias é tema de projeto em Guarujá

Prefeitura firmou parceria com a Universidade Católica de Santos para desenvolver o projeto, que visa, através da formação dos ambulantes, estimular a comercialização e consumo de um alimento mais saudável

O alimento comercializado nas praias é tema de projeto que será desenvolvido em Guarujá nesta temporada de verão. Com o tema 'Consumo Alimentar Consciente', a ação visa, através da formação dos ambulantes, estimular a comercialização e consumo de um alimento mais saudável. Trata-se de uma parceria da Prefeitura de Guarujá, por meio da Secretaria de Meio Ambiente (Semam), com a Universidade Católica de Santos (Unisantos).

O projeto será iniciado pela formação dos ambulantes da Praia de Pitangueiras. A etapa inicial consiste em fazer um diagnóstico, a partir de uma pesquisa quantitativa e qualitativa, com especialistas, através da coleta de dados com frequentadores das praias. O estudo terá a participação de nove docentes pesquisadores e 10 de pesquisa de campo, cujas atividades serão executadas ao longo de sete meses.

Ainda na atividade, especialistas da Unisantos e técnicos da Semam vão sugerir novo cardápio com alimentos saudáveis, nutritivos e comercialmente viáveis. Os ambulantes serão capacitados por meio de workshops e oficinas ministradas pelos docentes dos cursos de Gastronomia e Nutrição da Universidade. Esses comerciantes aprenderão técnicas e receitas que preservam o valor nutricional e o sabor dos alimentos, assim como práticas de manipulação, higienização e o descarte correto de resíduos.



Projeto, que será iniciado com ambulantes da Praia de Pitangueiras, vai sugerir cardápios mais nutritivos e comercialmente viáveis

No início de dezembro, haverá reunião entre universidade, Prefeitura e ambulantes, quando serão repassados todo o passo a passo da formação. A análise técnica surgiu da necessidade e relevância da adoção de uma alimentação saudável, conforme explica a coordenadora técnica do projeto e do curso de Nutrição da Unisantos, professora e mestre, Valdete Lemes Stivanin.

“A promoção de um estilo de vida saudável, por meio de mudança das práticas alimentares, tem se tornado prioridade em políticas públicas de saúde em

tudo o mundo, associada à sustentabilidade social, ambiental e econômica. Sem dúvida, o ‘Consumo Alimentar Consciente’ beneficiará vendedores ambulantes, capacitando-os para que sirvam um alimento mais saudável ao frequentador

Estudo terá a participação de nove docentes pesquisadores e 10 de pesquisa de campo

da praia, com técnicas dietéticas apropriadas”.

Além disso, a coordenadora frisa ainda que o curso de Engenharia Ambiental dará todo o suporte necessário às questões que envolvem resíduos sólidos. “Desde ações educativas sobre disposição correta dos diferentes tipos de resíduos gerados até a sua correta disposição”.

O secretário de Meio Ambiente de Guarujá reitera que a iniciativa tem um forte viés ambiental. “A expertise da Universidade, atrelada à nossa preocupação enquanto poder

público tem o intuito de reduzir a geração dos resíduos sólidos”, destaca o titular da Semam.

Para isso, ele frisa, que é importante a adoção de técnicas de cocção e preparações sustentáveis dos alimentos. “Deste modo, devemos contribuir com o meio ambiente, em uma ação que trará impactos positivos na saúde, educação e no desenvolvimento econômico da Região. A expectativa é de que ao final do projeto, comerciantes estejam capacitados e que o frequentador das praias consuma alimentos mais saudáveis”, finaliza.