

Faculdade oferece serviços e consultas em 21 clínicas atendimentos mediante taxa social

Diversos serviços são oferecidos à população nos campi da capital e Grande São Paulo, da Faculdade Anhanguera, mediante cobrança de valor social.

As 21 clínicas estão situadas na cidade de São Paulo e na Grande São Paulo, incluem especialidades como: Nutrição, Fisioterapia, Psicologia e Odontologia. Algumas unidades também contam com atendimentos dos cursos de Ciências Contábeis, para sanar dúvidas referentes a impostos; e Núcleos de Práticas Jurídicas, prestando assistência em processos judiciais. Confira os atendimentos disponíveis na Zona Norte:

Anhanguera Pirituba
Avenida Raimundo Pereira de Magalhães, 3.305 - Pirituba

Clínica de Nutrição: início do

atendimento, voltado a todos os públicos, está previsto para outubro, de segunda a sexta-feira, das 8 às 14 horas.

Agendamento por formulário: o agendamento é realizado a partir do preenchimento do pré-cadastro, via formulário: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdaXxVoLQLQdQ4kiPBAYdiSaz1Wq-U10CysJv-VTVjV8ent2g/viewform?usp=sf_link
A clínica entrará em contato para agendar as consultas.
E-mail de contato: clinica.nutri.pirituba@gmail.com

Anhanguera Santana
Avenida Braz Leme, 3.029 - Santana

Núcleo de Práticas Jurídicas: segundas e quartas-feiras, das 14 às 16 horas.

Agendamentos via telefone:

(11) 2972-9040, (11) 2972-9037 e (11) 2972-9036.

É oferecida orientação jurídica em todas as esferas do Direito.

Clínica de Odontologia: segunda a sexta, das 8 às 11 horas e das 19 às 22 horas.

Agendamentos via e-mail: inscricaoodontomarte@gmail.com
Os tratamentos realizados são restaurações: limpezas, canal, pequenas cirurgias, tanto para adultos, quanto para crianças. Em caso de próteses, os pacientes pagam o preço de custo. Na hora da inscrição, o interessado deve indicar horários disponíveis.

Clínica de Nutrição: segunda a sexta-feira, das 8 às 20 horas.

Agendamentos via telefone: (11) 2972-9047

Agendamento via e-mail: clinica.escola.nutri@gmail.com

Sistema Cantareira opera em sua faixa de restrição devido queda dos índices

Foto: Fernanda Carvalho/ Fotos Públicas



Apesar da chuva acima da média para o período, nível do Sistema Cantareira cai

O Sistema Cantareira passou a operar desde o último dia 2, em sua faixa de restrição devido à queda no índice de seus reservatórios. Apesar das chuvas de outubro, que foram superiores à média histórica do mês com 116 milímetros, o reservatório apresentou queda, com apenas 28,4% do volume de sua capacidade.

De acordo com a Agência Nacional de Águas (ANA), o reservatório entra em faixa de restrição quando chega a um volume útil acumulado, igual ou maior que 20% e menor que 30%. Para ser considerado normal, o volume do manancial

tem de estar com, pelo menos 60% de sua capacidade.

Dessa forma, a mudança de faixa de alerta para o de restrição, diminui a quantidade de água que a Sabesp pode retirar do reservatório. O sistema Cantareira é o maior reservatório de água da região metropolitana e abastece cerca de 7,2 milhões de pessoas por dia.

Caso o volume útil do reservatório caia para 20%, deve ser adotada a fase especial, quando o sistema tem volume útil menor que 20%, diminuindo ainda mais a quantidade de água que a Sabesp pode retirar; caída de 27m³/s para 23m³/s. De

acordo com a Sabesp a retirada de água, já segue o limite de 23m³/s, uma vez que o sistema Cantareira faz parte do Sistema Integrado, que conta com outros mananciais como: Alto Tietê, Cotia, Guarapiranga, Rio Claro, Rio Grande e São Lourenço.

De acordo com especialistas, a mudança de fase é um importante mecanismo para alertar a população para a necessidade de diminuir o consumo de água. Até o momento, não há previsão de medidas mais drásticas como racionamento, porém não há indícios de chuva suficiente para normalizar o nível dos reservatórios.

Santana

Rua Leite de Moraes busca solução na circulação de ônibus articulados, para fortalecer o comércio

Foto: AGZIN



Rua Leite de Moraes, uma das principais ruas de Santana, reúne muitas linhas de ônibus e estabelecimentos comerciais

A *Gazeta da Zona Norte* questionou o vereador Gilberto Nascimento sobre o andamento das solicitações junto aos órgãos competentes e a possibilidade de aprovação do Projeto de Lei que propõe a criação das ruas 24 horas. A princípio, a SPTrans alega que não é possível retirar os ônibus articulados da Rua Leite de Moraes, uma vez que o terminal e as ruas adjacentes não

têm mais espaço para recebê-las. De qualquer forma, agendamos uma reunião com o secretário para tentar encontrar uma saída viável para esse problema que vem afetando os comerciantes e pedestres.

Sobre a proposta das ruas com o funcionamento 24 horas, Nascimento explicou que trata-se do Projeto de Lei 714/2021, de sua autoria, que foi protocolado

na Câmara Municipal e começou a tramitar. “Antes de ir a plenário, no entanto, deverá passar pelas comissões de Constituição e Justiça, Política Urbana, Administração Pública, Comissão de Trânsito e Finanças e Orçamento”, esclareceu. Caso o Projeto de Lei seja aprovado, a Rua Leite de Moraes participará do programa das ruas com funcionamento 24 horas.

Ações emergenciais para insegurança alimentar é promovida pela LBV

Foto: Divulgação



Iniciativa da LBV ajuda a assegurar o direito à alimentação

Não é novidade que milhares de brasileiros reduziram quantidade e qualidade do que ingerem diariamente. Ficar sem comer por 24 horas ou mais, é a realidade de quase 20 milhões de pessoas no País. A dúvida, se haverá alimento diariamente afeta mais de 24,5 milhões de cidadãos. Além do mais, a incerteza também toma conta de outros 74 milhões de mulheres e homens que não sabem se irão passar por isso. Esses dados refletem o cotidiano de 116,8 milhões de pessoas que estão vivendo em situação de insegurança alimentar no Brasil, conforme mostra o Inquérito Nacional da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede Penssan).

A batalha pela sobrevivência torna-se árdua diante de um cenário com tantas desigualdades sociais. Outro dado relevante apontado pela Rede Penssan é que, para as pessoas desempregadas, a insegurança alimentar grave foi seis vezes maior. Já para as que possuem um trabalho informal esse impacto foi sentido quatro vezes mais quando comparadas a algum tipo de trabalho formal. Vale ressaltar que, no país, 41,1% da força de trabalho está na informalidade, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Por isso, a Legião da Boa Vontade (LBV) tem intensificado suas ações emergenciais para atender as famílias mais vulneráveis. No mês de dezembro, a Instituição promove sua tradicional campanha “Natal Permanente da LBV — Jesus, o Pão Nosso de cada dia!”, para fortalecer o espírito de Solidariedade e angariar doações em prol de quem mais precisa, assegurando-lhes o direito à alimentação.

A Entidade está arrecadando itens que compõem as cestas de mantimentos. A meta é

entregar 50 mil cestas de alimentos não perecíveis, as quais vão beneficiar famílias em vulnerabilidade social e em risco alimentar, atendidas pela Instituição e por Entidades parceiras em 226 cidades brasileiras.

Você pode doar os itens ou o valor que puder. Faça doações via transferência bancária pelo PIX: pix@lbv.org.br ou acessando o site da Instituição: www.lbv.org.br. Se preferir, leve sua contribuição até a unidade da LBV mais próxima de você (www.lbv.org.br/enderecos).

Turismo

Festival Gastronômico Esquina do Mundo em Arraial d'Ajuda é inspirado na diversidade

Cozinha Fusion é o tema do 3º Festival Esquina do Mundo em Arraial d'Ajuda, Vila do município de Porto Seguro, local da “Descoberta” do Brasil. A cozinha de fusão refere-se a um movimento culinário baseado na mistura de técnicas e ingredientes de diferentes culturas gastronômicas, formando pratos únicos. Em Arraial d'Ajuda a escolha do tema vai além de um moteamento para um evento gastronômico: ele conversa diretamente com a natureza e cultura do local.

Por muito tempo Arraial manteve-se relativamente isolado; o difícil acesso e a economia basicamente pesqueira e extrativista mantiveram suas belas praias, falésias, natureza, recônditos. A partir da década de 70 a

região é mais uma vez “descoberta”, mas por jovens, hippies e até estrangeiros em busca de uma nova vida em um cenário paradisíaco. Logo tornou-se comum nas ruas de Arraial ouvir sotaques de todas as partes do Brasil e também de fora dele, não só pela atividade turística, mas pela presença de moradores advindos de toda parte. A alcinha de Esquina do Mundo nasce dessa mistura, que logo se reflete na gastronomia.

Assim nasceu o Festival Esquina do Mundo, que entre os dias 13 e 30 de novembro celebra sua 3ª edição. Na primeira edição foram homenageadas culinárias de todo o mundo. Na segunda edição, a influência portuguesa. Este ano, 2021, o tema é Cozinha Fusion, um movimento que, assim como Arraial, é marcado pela diversidade e harmonia entre diferentes culturas. Num contexto de Festival Gastronômico, é

uma oportunidade para chefs e estabelecimentos da localidade mostrarem toda a sua técnica e criatividade, através das categorias do Festival: prato principal, lanches, petiscos, sobremesas e sorvetes.

A menos de um mês do início do Festival, os preparativos estão a todo vapor. Ao participar, os estabelecimentos têm acesso a um pacote de benefícios que incluem também formações. No próximo dia 26 será ofertada pelo SENAC, correalizador do evento, uma oficina de Técnicas de Vendas e Atendimentos, por exemplo. O Esquina do Mundo 2021 conta também com a correalização da Prefeitura de Porto Seguro, através da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo e do SEBRAE. A cervejaria Baden Baden é apoiadora do evento, e o patrocínio é com o Sicoob e a EGG - Escola de Gestão em Negócios de Gastronomia.

Foto: Divulgação



Arraial d'Ajuda, Vila do município de Porto Seguro

CUIDADO COM AS FAKE NEWS

NÃO TEM FONTE?
NÃO REPASSE!

BUSQUE A FONTE ORIGINAL

QUEM PUBLICOU?
CHEQUE O HISTÓRICO

CONFIRA A DATA

MUITOS ADJETIVOS?
DESCONFIE

PESQUISE OUTRA FONTE

LEIA A NOTÍCIA INTEIRA

ESTÁ EM DÚVIDA?
NÃO REPASSE

