



JORNAL INTERATIVO

O Jornal feito com Você

DIRETOR: JOSÉ FERNANDO PEREIRA DOS SANTOS

SÁBADO 25 DE ABRIL DE 2026

EDIÇÃO: 573

ANO 05 - WWW.JORNALINTERATIVO.NET

Diretoria de Comunicação



Secretaria da Cultura prepara programação de festa junina em Dracena, com novidades

A Prefeitura de Dracena, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, realizou no dia 15 de abril, às 18h, uma reunião com as entidades interessadas em participar da Festa Junina 2026.

P.10

CIDADE

Presença de Zé Dirceu em Dracena no meio de semana dá repercussão negativa nas redes sociais

P.13

GERAL

Gripe ou resfriado? Entenda as diferenças e quando se preocupar

P.14

ESPORTE

Tempersul/Unifadra goleia Blumenau em grande noite de Paulo Vitor

P.20

**JORNAL
INTERATIVO**

O Jornal feito com Você

Contato
(18) 99722-0809**CNPJ**
26.344.490/0001-37
Inscr. Est.
292.075.964-119
Rua:
Cristina Pompilio Schmidt, Nº 42
Bairro:
Frei Moacir I**DIRETOR: JOSÉ FERNANDO
PEREIRA DOS SANTOS****JORNALISTA RESPONSÁVEL:**
GILMAR PINATO
MTB:24.051**E-mails:**
contato@jornalinterativo.net

Prejuízo dos Correios mais que triplica em 2025, para R\$ 8,5 bilhões

AGÊNCIA BRASIL

O prejuízo dos Correios em 2025 cresceu 227% em relação a 2024. O resultado líquido reportado pela empresa brasileira estatal de logística foi negativo em R\$ 8,5 bilhões no ano passado, mais que o triplo da perda reportada em 2024, de R\$ 2,6 bilhões.

A receita bruta caiu 11%. O faturamento dos Correios em 2025 caiu para R\$ 17,3 bilhões ano passado, após fechar 2024 com receitas operacionais de R\$ 19,4 bilhões.

Processos judiciais tiveram impacto negativo de R\$ 6,4 bilhões. Segundo os Correios, essa perda cresceu 55,1% em relação a 2024. O patrimônio

líquido da empresa encerrou o período em R\$ 13,1 bilhões negativos.

A estatal emendou 14 trimestres seguidos de prejuízo líquido. Para estancar as perdas, Correios lançaram plano de reestruturação. Medidas incluem acesso a linhas de crédito, parcelamento de dívidas e demissão de pessoal.

O Programa de Desligamento Voluntário recebeu adesão de mais de 3 mil empregados. Segundo os Correios, entre 3 de fevereiro e 7 de abril, 3.181 funcionários aderiram ao programa, o que deve gerar redução de gastos da ordem de cerca de 40%. O objetivo inicial era receber adesão de 15 mil profissionais.

Cedida/Redes sociais

**26
Dom**

22°

34°



0.0mm

Sol com algumas nuvens durante o dia. À noite o céu fica com muitas nuvens, mas não chove.



Madrugada



Manhã



Tarde



Noite



Sindicato Rural, Faesp e Senar, oferecem curso gratuito de processamento de pães caseiros

DIRETORIA DE COMUNICAÇÃO

A FAESP, o SENAR e o Sindicato Rural de Dracena, em parceria com a Prefeitura Municipal de Dracena, realizarão na próxima semana um curso de Processamento Caseiro de Pães. A iniciativa é uma excelente oportunidade para quem deseja aprender, na prática, técnicas de panificação e produzir pães de qualidade, seja para consumo próprio ou como alternativa de geração de renda.

Durante a capacitação, os participantes terão a oportunidade de aprender o preparo de diversos tipos de pães, como pão branco, pão inte-

gral, pão doce, pão de batata-doce, brioche, sonhos e pão francês, além de conhecer técnicas fundamentais de preparo da massa, fermentação, modelagem e assamento.

O curso será realizado nos dias 05 e 06 de maio, das 8h às 17h, e é destinado a pessoas com mais de 18 anos. A participação é totalmente gratuita, com oferta de alimentação, material didático e todos os insumos necessários para o desenvolvimento das atividades.

FAESP, SENAR E SINDICATO RURAL, em parceria com a Prefeitura Municipal de Dracena, realizam:

CURSO DE PROCESSAMENTO Caseiro dos Pães

Aprenda técnicas práticas e produza pães deliciosos para sua família ou para vender!

05 E 06 DE MAIO
DAS 8H ÀS 17H

MAIORES DE 18 ANOS
 15 VAGAS DISPONÍVEIS

INCLUSO: MATERIAL DIDÁTICO E MATERIAL ESPECÍFICO

VOCÊ VAI APRENDER A FAZER:

- PÃO BRANCO
- PÃO INTEGRAL
- PÃO DOCE
- PÃO DE BATATA DOCE
- BRIOCHE
- SONHOS
- PÃO FRANCÊS

VOCÊ VAI APRENDER:

- Técnicas de preparo de massas
- Fermentação e modelagem
- Assamento e conservação
- Dicas para produzir com qualidade em casa

Qualificação, renda e sabor na sua mesa!

INSCRIÇÕES EXCLUSIVAS PELO WHATSAPP: (18) 99621-6424

Logos: FAESP, SENAR, SINDICATO RURAL DE DRACENA, PREFEITURA DE DRACENA



1º de Maio, Dia do Trabalho

REDAÇÃO PESQUISA

O Dia do Trabalho ou Dia do Trabalhador é celebrado anualmente no dia 1º de maio. Celebrada internacionalmente, essa data remete à luta histórica dos trabalhadores para conquistar melhores condições de trabalho. A origem da data remonta ao movimento grevista puxado por trabalhadores estadunidenses em Chicago no final do século XIX.

No Brasil, a data passou a ser celebrada infor-

malmente por trabalhadores no começo do século XX, e tornou-se oficial durante o governo de Artur Bernardes. A data foi amplamente explorada durante a Era Vargas, sendo parte do projeto político desse governante. Atualmente, ela é feriado nacional por determinação de uma lei de 2002.

A celebração, muito ligada aos movimentos de trabalhadores, foi cooptada por Getúlio Vargas quando esteve no poder. Vargas desenvolveu uma forte política trabalhista,

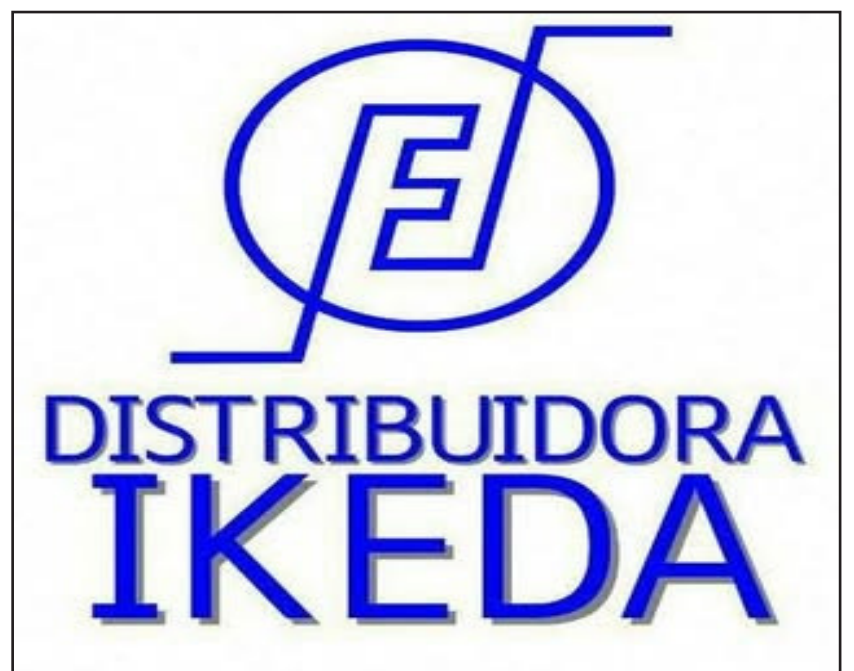
concedendo benefícios à classe trabalhadora, enquanto mantinha uma ditadura em nosso país.

Essa política trabalhista de Vargas foi parte de um esforço dele de manter apoio popular no país. Ele se aproximava dos trabalhadores, mantendo-os sob a tutela do Estado e afastados das correntes sindicalistas e socialistas, comuns a esse meio. Vargas tentou esvaziar a data de sentido, fazendo dela um momento de celebração e descanso e não um momento de luta

e engajamento político, como originalmente era.

Durante o Estado Novo, Vargas fez grandes discursos e promoveu desfiles e celebrações públicas no Dia do Trabalhador. A mensagem transmitida era de que as conquistas dos trabalhadores eram fruto das benesses de Vargas e não da luta e do engajamento dos trabalhadores por seus direitos.

CEDIDA



SÁBADO, 25 DE ABRIL DE 2026

Mais de 5,4 mil crianças foram registradas apenas com o nome da mãe no interior de SP desde 2020

REDAÇÃO PESQUISA

Mais de 5,4 mil crianças nascidas desde 2020 têm apenas o nome da mãe na certidão de nascimento nas regiões de Presidente Prudente, Bauru, São José do Rio Preto, Itapetininga e Sorocaba, segundo dados da Associação dos Registradores de Pessoas Naturais do Estado de São Paulo (Arpen-SP).

Conforme a Arpen-SP, o reconhecimento de paternidade é um ato que garante não apenas o direito à identidade, mas também o acesso a benefícios sociais, herança, pensão alimentícia e inclusão em políticas públicas.

Confira os dados por cidade:

Presidente Prudente: 118 crianças são anualmente registradas sem o nome do pai; desde 2020 foram mais de 700 crianças;

Bauru: 280 crianças são anualmente registradas sem o nome do pai; desde 2020 foram mais de mil crianças;

São José do Rio Preto: 250 crianças são anualmen-

te registradas sem o nome do pai; desde 2020 foram mais de mil crianças;

Itapetininga: 132 crianças são anualmente registradas sem o nome do pai; desde 2020 foram mais de 790 crianças;

Sorocaba: 470 crianças são anualmente registradas sem o nome do pai; desde 2020 foram mais de 2 mil crianças.

Conforme a Arpen-SP, a mãe pode indicar digitalmente o suposto pai da criança, iniciando o procedimento diretamente pelo sistema. A identificação de registros sem paternidade reconhecida é feita de forma automática.

O pedido é encaminhado ao Cartório de Registro Civil, que dará seguimento ao processo com respaldo judicial. Para isso, é necessário acessar a plataforma oficial pelo site.

A partir disso, a mãe pode inserir os dados do suposto pai e anexar os documentos necessários. O cartório então encaminha o caso ao juiz para dar início ao processo de investigação de

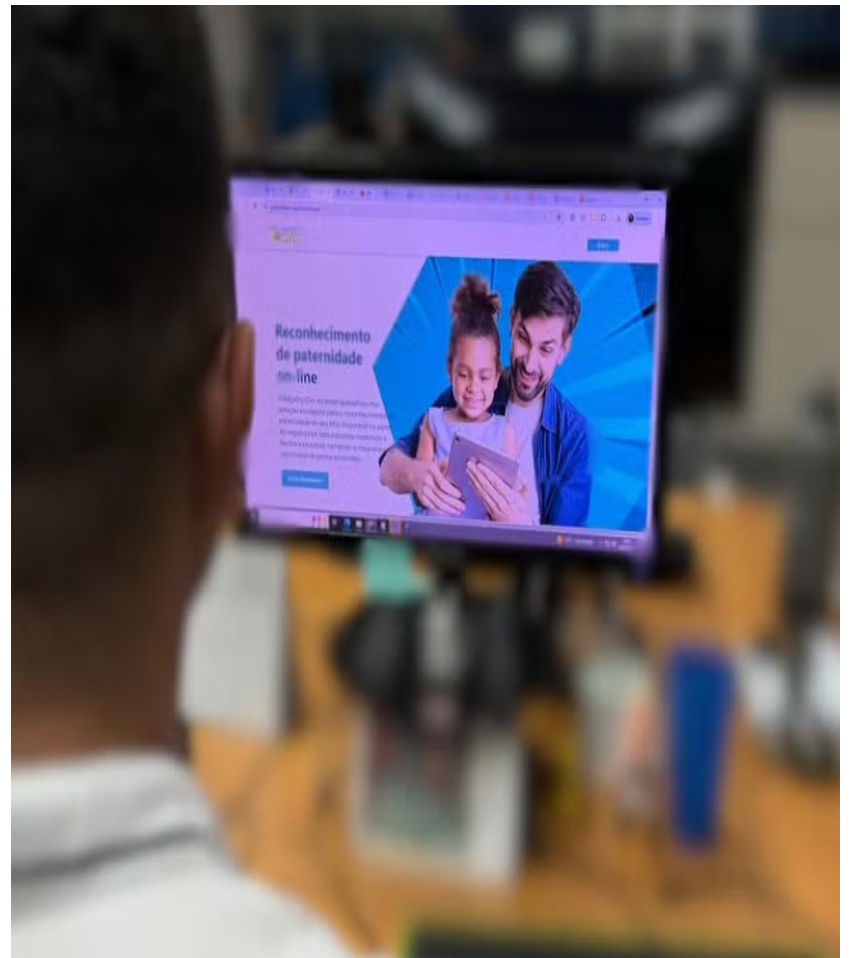
paternidade, conforme previsto na legislação.

O processo segue as mesmas garantias jurídicas do ato presencial, incluindo a necessidade de consentimento das partes envolvidas, como a mãe, no caso de filhos menores, ou o próprio filho, quando maior de

idade.

Após a solicitação, o pedido é encaminhado ao Cartório de Registro Civil responsável, que analisará a documentação e dará continuidade ao procedimento até a conclusão do ato.

Cedida



SÁBADO, 25 DE ABRIL DE 2026

+amigo^{coleciona} FACAS





royalviking

Já começou sua coleção de facas?

a cada **R\$ 20*** em compras¹ = **01** selo de desconto

+amigo^{coleciona}

CAMPANHA EXCLUSIVA cliente +amigo

¹PAGANDO COM Cartão +amigo^{coleciona} = **SELOS em dobro**

De 16/03/26 a 05/07/26

Seu fim de semana merece mais sabor, mais cuidado e mais oferta!

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO RICO Kg  OFERTA 7.99 Kg Cartão +amigo 6.99 Kg	SALSICHA HOT DOG SEARA A GRANEL kg  9.90 kg	LEITE CONDENSADO FRIMESA TP 395g  OFERTA 5.99 cada Cartão +amigo 3.99 cada	CERVEJA BRAHMA CHOPP LATA 350ml  LEVE 12 PAGUE 10 NESTA PROMOÇÃO A UNIDADE SAI POR: 2.99 cada
---	---	--	---

COSTELA BOVINA RIPA Kg  25.99 Kg	BATATA RAPMIX 2kg  29.90 cada Clube +amigo 21.90 cada	REFRIGERANTE TUBANIDA 2L  3.49 cada Clube +amigo 2.99 cada	CERVEJA ITAIPAVA GO DRAF LONG NECK 330ml  2.99 cada
--	--	---	--

BOMBOM NEUGEBAUER AMOR CARIOCA 200g  12.99 cada Clube +amigo 10.89 cada	CHOCOLATE NEUGEBAUER BARRA 80g  7.99 cada Clube +amigo 5.99 cada	CAFÉ PILÃO 500g  33.90 cada Clube +amigo 26.90 cada	AZEITE PORT. GALLO EXTRA VIRGEM 500ml  28.99 cada
---	---	---	--

PAPEL HIGIÊNICO NEVE FOLHA DUPLA 30m LV12 PG11  28.99 cada Clube +amigo 23.99 cada	LAVA-ROUPAS EM PÓ OMO LAVAGEM PERFEITA 2.2kg  34.99 cada Clube +amigo 27.99 cada	SORVETE NIDA 1.8L  37.90 cada Clube +amigo 31.50 cada	CREME DE AVELÃ NIDA 350g  27.99 cada Clube +amigo 23.99 cada
--	---	---	---

ARROZ AGULHINHA YANO TIPO 1 5kg



17.99 cada

Clube +amigo
14.99 cada

+amigo^{coleciona} FACAS

a cada **R\$ 20*** em compras¹ = **01** selo de desconto

+amigo^{coleciona}

CAMPANHA EXCLUSIVA cliente +amigo

¹PAGANDO COM Cartão +amigo^{coleciona} = **SELOS em dobro**



royalviking

Assine o **FAMÍLHÃO** por apenas R\$ 5,99 e receba **5 selos extras**

Você ainda concorre a **1 MILHÃO** em barras de ouro



10 produtos importados. Acumule selos e compre com desconto de 16/03 a 05/07/2026.

DE 16/03/2026 a 05/07/2026. Válido para clientes Clube +AMIGO maiores de 18 anos. Regras de participação e *LOJAS PARTICIPANTES no Regulamento em www.clubeamigo.com.br/maisamigocoleciona. Imagens ilustrativas. Condições* do Famíliaão em www.familhao.com.

Imagens Ilustrativas. Ofertas válidas de **24/04 a 26/04/2026** para **DRACENA TUPI PAULISTA E JUNQUEIRÓPOLIS** ou enquanto durar o estoque.

Reunião para planejamento da LDO/2027 será realizada na próxima terça-feira na sala do cidadão

COMUNICAÇÃO PREFEITURA

A Prefeitura Municipal de Dracena informa à população que realizará na próxima terça-feira (28) a Audiência Pública para apresentação da minuta do Projeto de Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) referente ao exercício de 2027.

O encontro acontecerá na Sala do Cidadão no Paço Municipal às 19 horas.

Durante a audiência, serão apresentados os principais pontos da proposta, abrindo espaço para que a população contribua com sugestões e emendas que poderão ser consideradas na elaboração do projeto final a ser encaminhado ao Legislativo

Municipal.

A iniciativa atende ao disposto no artigo 48, parágrafo único, da Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), reforçando o compromisso da administração municipal com a transparência e a participação popular na gestão dos recursos públicos.

Audiência Pública é um importante instrumento de consulta à população, permitindo maior envolvimento da sociedade nas decisões orçamentárias do município, ainda que não possua caráter deliberativo.

Todos os cidadãos estão convidados a participar do planejamento do futuro de Dracena.

Cedida



AUDIÊNCIA PÚBLICA

Elaboração da LDO 2027
Leis de diretrizes orçamentárias

Dia 28/04 às 19h

Local: Sala do Cidadão, localizada no Paço Municipal.

 WWW.DRACENA.SP.GOV.BR



VIDROSUL®
DISTRIBUIDORA DE VIDROS



São Francisco

Fazenda

Caça-Palavras

RachaCuca

Use as suas habilidades de fazendeiro para caçar as palavras deste caça palavras sobre fazenda.

→
↓
→
↓
→

P A O F L O R E S A A A Q G C

C E V S R O L A V O U R A A V

P T S A O E E V A C A V A L O

A A A C U S G L E N H A S I J

I O H Ç A E U A O N C A I N A

O P T G U B M V D H P C P H R

L O E O A D E V O O M E E E D

Ã R R A N L E L M R R O S I I

E T R O H R I M H T S A Q R M

A E E A D A P N D A H S U O N

L I I U T O I V H F V D E F Ê

A R R I M A A R C A S E I R O

G A O A C A C H O R R O R U P

O O R A L O P E Ã O C A O T I

S C A R R O Ç A A M E D U A G

Jogue Este Caça-Palavras
rachacuca.com.br/x/cp/31

© RachaCuca.com.br

Fazenda

ABELHA	FRUTA	LENHA	REGADOR
AVE	GALINHA	OVELHA	SAPO
AÇUDE	GALINHEIRO	PAIOL	TERREIRO
CACHORRO	HORTA	PESCA	VACA
CARROÇA	JARDIM	PESQUEIRO	VERDURA
CASEIRO	LAGO	PEÃO	
CAVALO	LAVOURA	POMAR	
FLORES	LEGUME	PORTEIRA	

FRALDINHA ASSADA

INGREDIENTE (10 PORÇÕES)

- 1- 1 PEIXE COM A ESCAMA (PIAVA, DOURADO, CARPA CAPIM OU OUTROS)
- 2- 2 CEBOLAS MÉDIA PICADINHAS
- 3- SAL A GOSTO
- 4- 2 LIMÕES
- 5- 1 POTE DE REQUEIJÃO
- 6- 1 LATA DE CONSERVA DE ERVILHA
- 7- 3 TOMATES PICADINHOS E SEM SEMENTES
- 8- SALSA A GOSTO
- 9- 1 TEMPERO PRONTO PARA PEIXE
- 10- 1 VIDRO DE LEITE DE COCO
- 11- 1 LATA DE CONSERVA DE MILHO VERDE
- 12- 1 MASSA DE TOMATE TEMPERADA E REFOGADA

MODO DE PREPARO (1H)

- 1- ABRA O PEIXE AO MEIO E TEMPERE COM SAL, LIMÃO E RESERVE (É OPCIONAL CORTAR OU DEIXAR A CABEÇA).
- 2- PIQUE EM CUBOS PEQUENOS E MISTURE O TOMATE, A CEBOLA, A SALSA E TEMPERE COM UM POUCO DE SAL.
- 3- FORRE A PARTE DE CIMA DA GRELHA COM PAPEL-ALUMÍNIO.
- 4- COLOQUE O PEIXE NA GRELHA, ABRA-O AO MEIO E TEMPERE COM SAL E TEMPERO PRONTO PARA PEIXE.
- 5- COLOQUE A MASSA DE TOMATE REFOGADA EM TODO O PEIXE.
- 6- ACRESCENTE O TOMATE, A CEBOLA, O MILHO, O ERVILHA E A SALSA.
- 7- QUANDO O PEIXE ESTIVER ASSADO, COLOQUE O REQUEIJÃO E O LEITE DE COCO E DEIXE POR MAIS UNS 15 MINUTOS.
- 8- ASSE EM FOGO BRANDO NA CHURRASQUEIRA OU NO FORNO.
- 9- SIRVA COM ARROZ E PURÊ DE BATATINHA, FICA UMA DELÍCIA!



Secretaria da Cultura prepara programação de festa junina em Dracena, com novidades

COMUNICAÇÃO PREFEITURA

A Prefeitura de Dracena, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, realizou no dia 15 de abril, às 18h, uma reunião com as entidades interessadas em participar da Festa Junina 2026. O encontro aconteceu na sede da Secretaria, localizada na Rua Santos Dumont, 520, e teve como objetivo alinhar a organização da festividade,

além de definir detalhes importantes para o evento.

Neste ano, a reunião registrou a participação e o interesse de 19 entidades do município, número superior ao do ano passado, demonstrando o fortalecimento da cultura local e o engajamento da comunidade na realização da festa.

A proposta da Festa Junina 2026 é manter viva a tradição, valorizan-

do a gastronomia típica e tradicional das festas juninas, com barracas de alimentos, bebidas, além de atrações como pesca, derruba-lata e exposição de produtos artesanais. A iniciativa também reforça o papel das entidades na promoção cultural e social do município.

A Festa Junina será realizada nos dias 12 e 13 de junho, prometendo reunir famílias e visitantes em um ambiente fes-

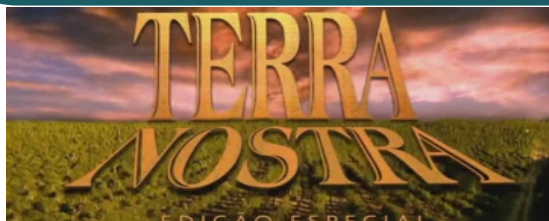
tivo, marcado pela cultura popular e pelo espírito comunitário.

Como novidade neste ano, no dia 13 de junho, o público poderá acompanhar, em um telão ao vivo, a transmissão da 1ª partida da Seleção Brasileira às 19h contra o Marrocos, proporcionando uma experiência que une a tradição junina à emoção do futebol.

Diretoria de Comunicação



Resumo das Novelas



Juliana estranha ao saber da imposição de Matheu para devolver Marinho e solta a bomba: quer voltar a viver com Marco, que é o pai da filha dela. Leonora cuida de José Alceu, que dorme na senzala. Matheu ameaça matar Juliana se ela abandoná-lo e jura nunca mais voltar, se sair naquele momento do quarto. Ela manda-o embora. Marco acha que Rosana ainda suspira por Matheu e dorme em outro quarto.

Lúcia/Alika revela a Tonho que sonhava com ele antes mesmo de o conhecer. Tonho pede a mão de Lúcia/Alika em namoro, e juntos. Rogério diz a Zenilda que Niara faz a filha prometer que não revelará suas verdadeiras identidades ao rapaz. Ferette se surpreende com a presença de Bartô recepciona Virgínia com uma festa, e todos se surpreendem ao descobrir que Justiça com uma ordem de despejo. a moça não venceu o concurso no Rio de Janeiro.

Samira aceita a proposta de Arminda observa os dois. Ferette se surpreende com a presença de Zenilda, os filhos e um Oficial de Samira manda uma denúncia anônima para a delegacia de Jairo.

TRABALHE NA PAULICÉIA

Paulicéia- SP

ÁREA ADMINISTRATIVA

- Agente de Portaria
- Aprendiz Auxiliar Produção
- Auxiliar Produção - Ensacamento
- Auxiliar Produção - Almoxarifado
- Frentista

ÁREA INDUSTRIAL

- Auxiliar Industrial
- Auxiliar Mecânico Industrial
- Operador Caldeira
- Operador Centrífuga Álcool

ÁREA AGRÍCOLA

- Operador Máquinas Agrícolas (trator transbordo)
- Borracheiro Motorista
- Eletricista Automotivo
- Mecânico Automotivo
- Torneiro Mecânico
- Serralheiro

Enviar o currículo no e-mail: curriculos.pauliceia@usinacaete.com ou entrar em contato com o setor de Gestão de Pessoas pelo telefone (18) 3876.9717.



Disponibilizamos vagas para pessoas com Deficiência por manter nosso compromisso com a inclusão social.

Preservando a doçura da vida com responsabilidade socioambiental



AÇÚCAR • ETANOL • BIOELETRICIDADE

Grupo Carlos Lyra

AUTO MECÂNICA RALLY

Import's

Preparada para atender toda linha de importados.



(18) 99648 - 4377

Av. Presidente Vargas 1873-Dracena-SP



MADEIREIRA
TRIÂNGULO

Desde 1985

SÁBADO, 25 DE ABRIL DE 2026

Estudante de Dracena morre na madrugada de quinta-feira após capotamento de carro no centro de Ilha Solteira

REDAÇÃO

O estudante Vinicius Nardi Pessoa de Oliveira, de 21 anos, de Dracena, morreu após um carro capotar com outras pessoas, na Avenida Brasil, na zona sul de Ilha Solteira, na madrugada de quinta-feira (23). Os ocupantes tinham ingerido

bebida alcoólica, segundo a Polícia Civil.

De acordo com informações apuradas com a Polícia, três jovens estavam no veículo quando o motorista, de 22 anos, perdeu o controle da direção, bateu contra uma árvore e capotou em seguida.

Vinicius era estudante da Unesp. A vítima che-

gou a ser resgatada e encaminhada ao Hospital Regional de Ilha Solteira, mas não resistiu aos ferimentos.

Vinicius Nardi era natural de Dracena e estudava no campus de Ilha Solteira da Universidade Estadual Paulista (Unesp), assim como o motorista e o outro passageiro do carro

acidentado. Ele estava matriculado no curso de Engenharia Agrônômica.

A direção do campus emitiu nota, na quinta-feira, lamentando a morte do estudante. A unidade decretou luto de três dias.



cedida



AÇÚCAR • ETANOL • BIOELETRICIDADE



Presença de Zé Dirceu em Dracena no meio de semana dá repercussão negativa nas redes sociais

REDAÇÃO

O ex-ministro e ex-deputado José Dirceu visitou Dracena no domingo para comemorar o aniversário do empresário Fernando Costa.

Zé Dirceu comentou que está em pré-campanha para deputado federal e deverá retornar a Dracena durante o período eleitoral.

As redes sociais repercutiram de forma negativa, com comentários jocosos e demonstrações de revolta com o político mais influente do Partido dos Trabalhadores nos últimos anos.

Zé Dirceu foi símbolo de corrupção no primeiro mandato de Lula em 2003, quando comandou o mensalão.

Dirceu foi deputado federal entre 1999 e 2005 (dois mandatos) e ocupou o cargo de ministro-chefe da Casa Civil de 2003 a 2005 no Governo Lula. Ainda

passou pela Assembleia Legislativa e pela presidência nacional do Partido dos Trabalhadores. O filho Zeca Dirceu é deputado pelo Paraná.

José Dirceu (PT) foi preso múltiplas vezes, totalizando cinco detenções ao longo de sua trajetória: uma durante a ditadura militar, uma no caso do Mensalão (condenado a 10 anos e 10 meses) e três na Operação Lava Jato.

Ele também foi acusado de corrupção, lavagem de dinheiro e organização criminosa, ficando preso em Curitiba e na Papuda, sendo solto por habeas corpus em diversas ocasiões.

Um dos políticos mais emblemáticos do Brasil, Zé Dirceu é dono da famosa frase em que disse "Vamos tomar o poder, o que é diferente de ganhar as eleições" Esta frase ficou como uma incógnita no meio político.



cedida

Brink Sports

A loja mais completa de Dracena e Região!!!

 99740-6007

Av. Presidente Roosevelt nº451 -Centro
Dracena -SP

KO

SPORTWEAR

 *2K21
UNIFORMES ESPORTIVOS

(18) 93085-9778
DRACENA - SP

Gripe ou resfriado? Entenda as diferenças e quando se preocupar

REDAÇÃO PESQUISA

É muito comum ouvir a frase: “Estou gripado”. Mas será mesmo? Você sabe diferenciar gripe de resfriado? Embora ambos sejam infecções virais bastante comuns, principalmente nos períodos mais frios do ano, existem diferenças importantes entre eles, que exigem atenção. O infectologista Marcos Boulos, do Departamento de Doenças Infecciosas e Parasitárias da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, explica que a gripe é, em geral, mais intensa do que o resfriado.

O resfriado e a gripe são infecções virais. O que diferencia é que o resfriado costuma ser mais restrito, geralmente sem grandes repercussões e com pouca ou nenhuma febre. Os sintomas se concentram nas vias res-

piratórias, com coriza e tosse leve. Já a gripe é uma doença febril mais intensa, com dor no corpo e recuperação mais lenta.

Em períodos de troca de estação ou queda de temperatura, os casos aumentam, principalmente pela maior proximidade entre as pessoas. Como são doenças virais, elas ocorrem mais em épocas frias, quando as pessoas ficam em ambientes fechados e em contato mais próximo, facilitando a transmissão. Sintomas, transmissão e cuidados.

Segundo o especialista, a gripe costuma provocar febre alta, dores musculares, cansaço e maior comprometimento do organismo. A recuperação pode levar de quatro a sete dias. Por isso, exige mais cuidados.

Já o resfriado é uma infecção mais leve e localizada. A recuperação costuma ser rápida, geral-

mente em até três dias. Os sintomas ficam restritos às vias respiratórias, como coriza, irritação nasal e tosse leve.

Ambas as doenças são transmitidas pelo ar, por meio de gotículas eliminadas ao falar, tossir ou espirrar. Em épocas frias,

o risco aumenta, já que as pessoas permanecem mais tempo em ambientes fechados, favorecendo a circulação dos vírus.

As infecções respiratórias são frequentes, especialmente no frio, mas exigem atenção.

Cedida





HORÓSCOPO



ÁRIES
21/3 - 20/4

A semana começa acelerada, com a mente ativa e o desejo de resolver tudo rapidamente. O céu movimentava conversas, ideias e decisões; mas logo direciona sua atenção para o campo emocional e familiar. Há um chamado para cuidar da sua base antes de avançar. No meio da semana, novas percepções surgem e ampliam sua visão.



LEÃO
22/7 - 22/8

A semana começa voltada para o futuro. O céu movimentava amizades, projetos e ideias; trazendo entusiasmo, mas também pedindo discernimento. Nem tudo precisa crescer agora. Aos poucos, a energia se recolhe, convidando ao silêncio e à escuta interna. No meio da semana, mudanças inesperadas ampliam sua visão. Com a Lua no seu signo, você ganha força e clareza.



SAGITÁRIO
22/11 - 21/12

A semana começa com foco nas relações e na busca por estabilidade emocional. O céu traz gestos concretos e acordos mais sólidos; mas, ao longo dos dias, emoções profundas emergem, pedindo reflexão e transformação interna. Há um convite para compreender melhor seus vínculos antes de seguir. No meio da semana, novas perspectivas se abrem.



TOURO
21/4 - 20/5

A semana começa com foco em segurança, valores e decisões práticas. O céu te convida a desacelerar e escolher com consciência; nem tudo que parece urgente é prioridade real. Ao longo dos dias, a comunicação ganha destaque, trazendo ajustes e possíveis ruídos. No meio da semana, mudanças em valores e estruturas internas se tornam inevitáveis.



VIRGEM
23/8 - 22/9

A semana começa com foco na vida profissional e nas decisões que pedem mais maturidade. O céu traz conversas e percepções importantes, mas também convida à prudência. Ao longo dos dias, amizades e projetos entram em evidência, revelando quem realmente caminha com você. No meio da semana, mudanças ampliam sua visão.



CAPRICÓRNIO
22/12 - 20/1

A semana começa com foco na rotina e nas responsabilidades. O céu traz demandas que pedem organização e clareza; escolher prioridades será essencial para não se sobrecarregar. Ao longo dos dias, a energia se volta para relações e emoções, trazendo mais sensibilidade e necessidade de conexão. Mudanças inesperadas ajustam seu caminho.



GÊMEOS
21/5 - 20/6

A semana começa com a Lua no seu signo, trazendo mais clareza sobre pensamentos, emoções e decisões. O céu te coloca no centro da própria experiência, pedindo consciência antes de agir. Ao longo dos dias, a atenção se volta para valores, segurança e identidade. Há um movimento de ajuste entre quem você é e o que você sustenta.



LIBRA
23/9 - 22/10

A semana começa com expansão mental e busca por novos sentidos. O céu favorece aprendizados, conversas e reflexões, mas pede cuidado com conclusões apressadas. Ao longo dos dias, a energia se volta para responsabilidades e vida profissional, trazendo pressão, mas também crescimento.



AQUÁRIO
21/1 - 19/2

A semana começa com abertura para criatividade, prazer e novas experiências. O céu estimula expressão e leveza; mas logo direciona sua atenção para a rotina e o cuidado com o corpo. Há um ajuste importante entre entusiasmo e consistência. No meio da semana, a energia se volta para relações e emoções, trazendo intensidade e necessidade de compreensão.



CÂNCER
21/6 - 21/7

A semana começa em tom introspectivo, pedindo pausa, silêncio e escuta interna. O céu te convida a observar antes de agir; e, com a Lua no seu signo, as emoções se intensificam, trazendo clareza sobre o que você sente. Ao longo dos dias, percepções profundas emergem e promovem transformações internas.



ESCORPIÃO
23/10 - 21/11

A semana começa com um mergulho interno. O céu ativa pensamentos e emoções profundas, convidando você a refletir antes de agir. Aos poucos, sua visão se expande, trazendo novos sentidos e possibilidades. No meio da semana, liberações importantes acontecem; algo começa a se transformar de dentro para fora.



PEIXES
20/2 - 20/3

A semana começa com um chamado para o recolhimento e cuidado emocional. O céu ativa temas ligados ao lar e ao passado, pedindo acolhimento antes de decisões. Aos poucos, a energia se abre para leveza, prazer e expressão; mas ainda com sensibilidade à flor da pele. No meio da semana, mudanças internas e externas pedem reorganização.



É melhor fazer a declaração do IRPF completa ou simplificada?

AGÊNCIA BRASIL

Na hora de prestar contas com a Receita Federal, uma dúvida é comum a milhões de brasileiros: qual o melhor modelo de declaração para pagar menos imposto ou aumentar a restituição?

A decisão entre o desconto simplificado e o modelo por deduções legais pode fazer uma grande diferença no seu bolso.

“A declaração completa é ideal para as

pessoas que têm muitas despesas dedutíveis na área de saúde, educação, previdência privada e dependentes. Permite que eu detalhe todas as minhas despesas. Na declaração simplificada, aplica o desconto padrão de 20%, sem necessidade de comprovação das minhas despesas. É indicada para pessoas que têm pouca despesa dedutível”, explica o professor de ciências contábeis da Faculdade Anhanguera, Gilder Daniel Torres.

Despesas com edu-

cação e saúde

Para quem opta pelo modelo completo, as despesas com educação são um pilar importante, mas exigem atenção aos detalhes.

O abatimento vale para mensalidades escolares, graduação e cursos técnicos, mas deixa de fora o material escolar e os cursos de idiomas.

Agora, se o seu gasto foi com saúde, o cenário é outro: não existe limite de valor para a dedução. Mas cuidado com as exclusões.

A melhor estratégia para o contribuinte é testar os dois modelos, simplificado e completo.

Utilizar seus gastos com saúde, educação, colocar seus dependentes na declaração. Gastos com médicos, dentistas, hospitais, plano de saúde, podem ser deduzidos sem limites, desde que comprovados os gastos com dependentes. A educação, desde que respeitado o limite anual. Também é possível utilizar os gastos com seus dependentes.

Cedida





AF Ar Condicionado e Refrigeração

Residencial e Automotivo

- Venda • Manutenção
- Instalação • Limpeza
- Higienização
- Troca de Filtro • Recarga

99797-6682
99714-5469

af.arcondicionado.dracena@hotmail.com
Rua Dom Pedro, 1310 - Jd. São Francisco - Dracena - SP



OS VAQUEIROS

www.osvaqueiros.com.br

OUTLET



Central de Inteligência Agrícola da Unidade Paulicéia impulsiona eficiência e inovação na colheita mecanizada

A Usina Caeté - Unidade Paulicéia avança em sua estratégia de modernização e eficiência no campo com o fortalecimento da Central de Inteligência Agrícola (CIA), coordenada pelo engenheiro agrônomo Welthon Kurodomi. A iniciativa tem impulsionado ganhos expressivos na gestão da colheita mecanizada, aliando inovação tecnológica, análise de dados e capacitação operacional.

Como parte desse movimento, a Unidade Paulicéia realizou a renovação de sua frota agrícola com a aquisição de 12 novos equipamentos, sendo oito tratores modelo John Deere 7M 230, destinados às operações de transbordo, e quatro colhedoras John Deere CH570. A incorporação dessas máquinas marca a implantação de uma nova estrutura operacional, voltada à alta performance e à otimização dos processos no campo.

As colhedoras contam com tecnologias embarcadas de fábrica que elevam o nível de controle e precisão das operações. Entre os destaques está o sistema Cane Advisor, que permite o monitoramento do TCH (toneladas de cana por hectare) em tempo real, além de avaliar a eficiência da limpeza da matéria-prima e o desempenho da colheita. A ferramenta contribui diretamente para a redução de impurezas, diminuição do consumo de combustível e maior eficiência operacional de ponta a ponta.

Outro diferencial é a conectividade em campo por meio da Starlink, que assegura estabilidade e disponibilidade na transmissão de dados, ampliando a confiabilidade das informações e fortalecendo a tomada de decisão em tempo real.

Os tratores, por sua vez, são equipados com transmissão AutoQuad, um sistema PowerShift com troca automática de marchas, que proporciona maior produtividade e conforto operacional. Com modos de operação voltados para potência ou economia, a tecnologia realiza ajustes automáticos sob carga, otimizando o desempenho e contribuindo para a redução no consumo de combustível.



Complementando esse conjunto de inovações, após a aquisição dos equipamentos, foram instalados computadores de bordo MAG-X, da Solinftec. Os dispositivos são responsáveis pela coleta e transmissão de dados operacionais em tempo real, permitindo o acompanhamento detalhado do desempenho das máquinas.

A equipe técnica da Central de Inteligência Agrícola (CIA) é responsável pela instalação dos sistemas e pela capacitação dos operadores, garantindo o correto uso das tecnologias e oferecendo suporte contínuo ao longo da safra. Com base nos dados coletados, monitores, analistas, coordenação e supervisão realizam um acompanhamento criterioso dos indicadores operacionais, identificando oportunidades de melhoria e transformando tempos improdutivos em maior eficiência no campo.

Além disso, o monitoramento do tempo de motor ocioso tem contribuído diretamente para a redução do consumo de combustível, reforçando o compromisso da unidade com a



Jogos Regionais/2027, Dracena é favorita para sediar a competição

REDAÇÃO

Já se comenta nos bastidores da Secretaria de Esportes do Estado de São Paulo, que Dracena será escolhida para realizar os Jogos Regionais na segunda quinzena de julho de 2027.

Se este fato realmente se concretizar, o município terá que acelerar os trabalhos de organização de suas praças esportivas, além de estreitar contato com a diretoria de ensino em Adamantina,

para usar todas as escolas estaduais de Dracena, Tupi Paulista, Junqueirópolis e Ouro Verde, para abrigar mais de 5 mil atletas que participam desta competição.

Além disso, várias praças esportivas de Dracena precisam de adequações e liberação de AVCB, (Atestado de Vistoria do Corpo de Bombeiros), documento essencial para que os locais sejam liberados para as competições.

A Secretaria de Esportes

de Dracena, tem em seu quadro de funcionários, o diretor de esportes Fábio Vergignassi, que adquiriu muita experiência nos últimos 5 anos e está apto para organizar a competição, entretanto precisará contornar políticos para destravar problemas burocráticos.

A cidade de Araraquara seria sede dos Jogos Regionais no próximo mês de julho, mas desistiu por não conseguir liberação de escolas estaduais que seriam alojamentos de atle-

tas.

Dracena sediou os Jogos Regionais pela última vez em 2013 e depois disso, suas praças esportivas sofreram deteriorações pelo tempo e necessitam agora de reformas para receber uma competição de alto nível.

Antes da realização dos Jogos Regionais deste ano na cidade de Tupã, a Secretaria de Esportes do Estado deverá anunciar oficialmente o local dos jogos em 2027.

CEDIDA



SÁBADO, 25 DE ABRIL DE 2026

Campeonato Brasileiro volta no final de semana com o Palmeiras defendendo a liderança

REDAÇÃO

A décima terceira rodada do Campeonato Brasileiro/27, será realizada no final de semana e mais uma vês o Palmeiras começa na liderança com 6 pontos à frente do Flamengo, que tem um jogo a menos.

O líder Palmeiras vai jogar em Bragança Paulista, que tem vencido seus últimos compromissos. O Flamengo também tem um confronto difícil em Belo Horizonte onde vai enfrentar o Atlético Mineiro.

Mesmo que não vença, a equipe do Parque Antartica continuará na liderança, mas permitirá a aproximação do maior rival dos últimos anos.

Para o Corinthians, a rodada será de grande importância, pois a equipe começa na zona de rebaixamento em décimo sétimo lugar.

O São Paulo recebe o Mirassol e vive um drama com sua torcida que não aceita o técnico Roger Machado.

Mesmo com vitória contra o Juventude na última terça-feira no Morumbi, Roger saiu de campo vaiado pela torcida. O Mirassol derrotou o Internacional pelo Campeonato Brasileiro na rodada passada.

Confira os jogos do final de semana

Sábado 25 de abril

18:30hs – Botafogo x Internacional

18:30hs - Remo x Cruzeiro

18:30hs – Bahia x Santos

21:00hs - São Paulo x

Mirassol

Domingo

16:00hs – Grêmio x Coritiba

16:00hs – Corinthians x

Vasco da Gama

18:30hs – Bragantino x

Palmeiras

18:30hs – Atlético PR x

Vitória

20:30hs – Atlético MG x

Flamengo

20:30hs – Fluminense x

Chapecoense



Centro de Educação Profissional



Francisco Graziano Filho

Dracena - SP



UNIDADE MODELO DE ENSINO

MaXi
Colégio

Tempersul/Unifadra goleia Blumenau em grande noite de Paulo Vitor

REDAÇÃO

Com um grande público no Ginásio de Esportes Alaor Ferrari, a Tempersul/Unifadra goleou o Blumenau por 5 a 1 e assumir a ponta da tabela com 9 pontos ganhos e 3 jogos realizados.

Apesar do adversário sair na frente do placar, a equipe dracenense tinha o jogo sob controle e fez um segundo impecável conquistando uma grande vitória. Os gols foram marcados por Nandinho, Lukinhas, Gu Cardoso e Paulo Vitor 2. O jogo foi válido pela Liga Nacional série Silver.

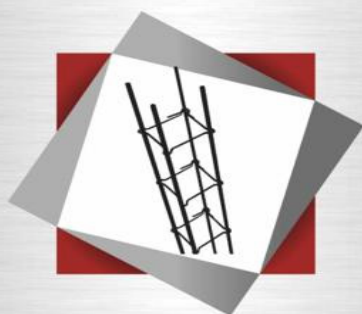
No próximo domingo (26) a equipe volta a jogar no Alaor Ferrari às 11 horas da manhã e desta vez o confronto contra o Marreco será

válido pela Copa LNF, campeonato que reúne todas as equipes das séries ouro e silver em sistema de mata mata, entretanto com jogo único. Se acontecer empate no tempo normal haverá prorrogação e persistindo o empate a decisão vai aos penaltis. Quem perder será eliminado da próxima fase.

O próximo jogo pela Liga Nacional Silver, será novamente em Dracena no dia 5 de maio às 21 horas contra o Balsas.

As 3 vitórias consecutivas da Tempersul/Unifadra, evidencia o bom trabalho do técnico Edilson Leite, que tem a sua segunda passagem pela equipe dracenense.

Tempersul



ALTA PAULISTA
AÇO PRONTO

(18) 3822-2578

POLIDORO



MUITO MAIS QUE VENDER PNEUS