



Torta Napoleão, patrimônio cultural na sobremesa do turista em Piraju

páginas 2 a 11



Torta feita sob encomenda por Leonardo Corey na época para festa dos velhos amigos Nhonhô Braga segundo a página do Facebook sobre a sobremesa pirajuense que agrada todos os paladares. Na sequência a foto feita numa padaria de Sorocaba que serve a torta como sobremesa de Piraju.



“É quase uma obrigação vir para Piraju e experimentar a famosa torta Napoleão”, diz a reportagem de Isabella Marin Silva numa reportagem do portal e projeto Registro Digital da História e do Turismo da Estância Turística de Piraju



A fonte desse material é o portal e projeto Registro Digital da História e do Turismo da Estância Turística de Piraju.

Torta Napoleão: um patrimônio cultural de Piraju

Por Isabella Marin Silva/USP

É quase uma obrigação vir para Piraju e experimentar a famosa torta Napoleão. A cidade do interior de São Paulo, cortada pelo rio Paranapanema, apresenta ricos patrimônios culturais materiais e imateriais e na área da gastronomia não foi diferente. Composto por camadas de massa e creme, é um espetáculo único da estância turística. Criado por volta da década de 50 por Isair e Anita Vecchia, o doce faz sucesso no município e fora dele, sendo o grande preferido de muita gente em comemorações. Para começar,

conheceremos um pouco mais de quem foi dona Anita e dona Isair (ou dona Zaira, como também era conhecida) e quem pode falar mais sobre é Rodnei Vecchia, administrador de empresas formado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV). Ele também é ambientalista e autor dos livros “O Meio Ambiente e as Energias Renováveis” (2010) e “Energia das Águas: Paradoxo e Paradigma” (2014). Além disso, nosso entrevistado é filho de Isair e neto de Anita Vecchia, sendo a pessoa certa para falar sobre as criadoras da famosa torta.



Rodnei Vecchia apresentando a torta Napoleão em evento no late Clube Piraju. (Fonte: Rodnei Vecchia)– Portal e projeto Registro Digital da História e do Turismo da Estância Turística de Piraju



Foto de Dona Anita Vecchia. (Fonte: Rodnei Vecchia)



Foto de Dona Isair (ou Zaira) Vecchia. (Fonte: Rodnei Vecchia)

RECEITA ORIGINAL DA TORTA NAPOLEÃO

1. Ingredientes:

Massa:

Meio quilo de farinha de trigo
2 gemas de ovos
3 colheres de sopa de açúcar
2 xícaras de café de óleo
3 colheres de chá de fermento Royal
1 pitada de sal

Recheio:

5 gemas de ovos
100 gramas de manteiga sem sal
1 litro e meio de leite integral
4 copos de açúcar
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de maisena
1 colher de chá de essência de baunilha

Cobertura:

1 barra de 170 gramas de chocolate meio amargo (ganache)
Meia lata de creme de leite, sem soro

2. Modo de Fazer:

Massa:

Misturar os ingredientes da massa, amassar e deixar descansar por meia hora.
Abrir a massa bem fina do tamanho da assadeira que for utilizar para assar.
Assar uma a uma as lâminas de massa em fogo alto e reservar

Recheio:

Misturar todos os ingredientes do recheio.
Bater muito bem na batedeira até que fique bem cremoso.
Levar ao fogo para cozinhar, mexendo sem parar até completar o cozimento.
Deixar esfriar um pouco.
Ainda morno, aplicar o recheio sobre a massa em camadas alternadas e proporcionais.
Levar à geladeira por três horas.

Cobertura:

Derreter a barra de chocolate em banho maria, sem deixar ferver a água.
Acrescentar o creme de leite e misturar bem.
Aplicar imediatamente cobrindo toda a Torta
Levar à geladeira.

Isair Rocha Vecchia

Anita Longo Vecchia

RODNEI VECCHIA: Minha mãe era uma pessoa de uma generosidade sem tamanho, uma santa. Todo mundo fala bem, normalmente, dos pais, mas minha mãe era uma pessoa ímpar. Se você pudesse perguntar para as pessoas que ainda a conheceram na cidade, quem era dona Zaira e o que ela fazia, era uma pessoa assim fora do tempo, visionária. Minha vó idem, minha vó era mais troncuda, rústica, mas também muito generosa. Minha mãe ajudava muito nas festas do Asilo São Vicente de Paulo, ela era

uma costureira exímia, era uma daquelas donas de casa que faziam tudo, inclusive costurar, e fazia as roupas para eu e meus irmãos. Ela ia com frequência ao asilo costurar roupa para os velhinhos dentro da generosidade dela e, as festas juninas, fazia torta napoleão a rodo e ficava lá nos dias de festa vendendo doce para arrecadar dinheiro para o asilo. Participava ativamente de todos os eventos do Asilo São Vicente de Paula e o doce sempre fez parte dessas festas em Piraju, sempre.



Imagem de Dona Isair produzindo o que seria sua última torta Napoleão, aproximadamente sete a oito meses antes de seu falecimento. (Fonte: Rodnei Vecchia)

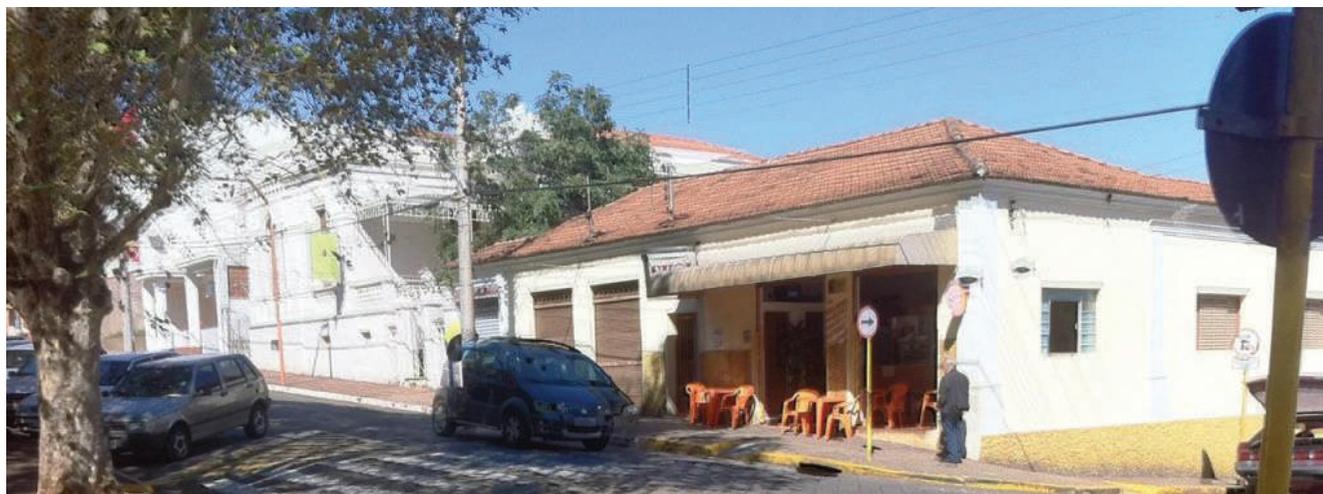


Família Vecchia em 1973. Da esquerda para direita, respectivamente: Rodnei, Ronaldo, Roberto, Isair, José Roberto e Rosangela Vecchia. (Fonte: Rodnei Vecchia)

**Isabella Marin Silva
(USP):**

A ideia da famosa torta surgiu a partir de uma festa de aniversário na qual Dona Anita se encontrava presente. A festa acontecia na Loja Maçônica, a mesma que continua localizada ainda hoje na Rua Washington Osório de Oliveira, em frente à Praça Joaquim Antônio de Arruda, em Piraju. Era lá que ocorriam algumas comemorações de aniversário dos filhos de maçons e é lá também que nasce a ideia da torta. Foram sendo criadas diferentes versões: alguns colocavam outro tipo de chocolate, outros montavam as camadas de maneira diferente ou com ingredientes adicionais. Rodnei conta que o segredo para a torta ficar tão saborosa como a da receita original é o uso de ingredientes naturais e sem tanta química em sua composição.

A ideia da famosa torta surgiu a partir de uma festa de aniversário



Local onde era o armazém de secos e molhados de Roberto Vecchia. (Fonte: Rodnei Vecchia).



Loja Maçônica Cavalheiros do Sul, em Piraju, na década de 50. (Fonte: Rodnei Vecchia)



Homenagem para Dona Isair no late Clube Piraju em festa promovida pelo jornal Observador, em 2012. (Fonte: Rodnei Vecchia)

RODNEI VECCHIA:

A minha mãe tentava falar para as pessoas fazerem a receita como ela tinha concebido e depois fez alguns ajustes junto com a minha avó, né, mas hoje tem muitas versões e o gosto não fica parecido como o pessoal das antigas está acostumado, da coisa original mesmo, feita com muito carinho e ingredientes naturais e originais. Ela sempre pedia para que fizesse a receita original, tentasse não colocar leite com muita química, que a manteiga não fosse substituída pela margarina, que a massa não fosse a massa folhada e sim a massa feita a mão bem fininha, que a torta tivesse quatorze camadas de massa, nem mais, nem menos, com o tamanho certo dela. São aquelas detalhezinhos... acho que se você já fez um café expresso numa máquina torrando o grão, você sabe, um simples café, quanta diferença não dá no paladar se não faz a coisa correta.

I.M.S/ USP: **Agora, mesmo conhecendo todos esses detalhes, por que realmente a torta recebeu o nome de “Napoleão”?**

RODNEI VECCHIA: O nome do doce Torta Napoleão muito provavelmente é uma homenagem que minha avó, Anita Longo Vecchia, e minha mãe Isair Rocha Vecchia quiseram fazer ao imperador Napoleão Bonaparte que, na França, costumava cuidar pessoalmente daquilo que saía da cozinha para atender a ele e aos seus



suditos e guerreiros. Depois da atuação forte de Napoleão, a cozinha francesa tomou um rumo muito melhor do que já tinha. Outra característica do doce mil-folhas, que é massa, creme, massa, creme, é espelhada naqueles petit four franceses, que também dizem ter origem húngara, mas a França que tomou a frente desses doces. Então, é uma junção de homenagem ao imperador com a origem de massa creme que é a base da torta Napoleão criada pela minha avó e minha mãe.

I.M.S/USP: Dona Anita e Dona Isair eram apaixonadas pela cozinha. As duas cozinharam juntas muitas vezes, ainda mais pelo fato de morarem uma com a outra na Rua João Hailer. Os maravilhosos quitutes que muitos pirajuenses tiveram a honra de saborear partem dos pratos mais doces até

os saigaos, com delícias de dar água na boca de qualquer um.

RODNEI VECCHIA: As duas cozinhavam muito. A minha vó foi a precursora da cozinha na família. Ela cozinhava muito bem, aprendeu com a mãe dela, espanhola de quatro costados e transmitiu os conhecimentos dela para a minha mãe e as duas, por um tempo, cozinharam juntas e faziam não só doces, como a torta napoleão e diversos bolos, mantecal, brigadeiro, cabeça alemã, torta alemã, torta de amendoim, quindim, torta de maçã, pavê, enfim, uma infinidade de doces que a comunidade pirajuense apreciou por anos a fio, como também salgados, esfihas, coxinhas – tudo que elas faziam era de uma elaboração sui generis né, muito esmero, muito capricho e também uma necessidade para sustentar a família, em épocas de crise principalmente. Então elas faziam

muitas coisas doces e salgadas.

I.M.S/USP: Há, ainda, outras razões para a inspiração das duas na cozinha?

RODNEI VECCHIA: Essa inspiração, creio eu, tenha vindo dos ancestrais de minha avó, que sempre gostaram muito de ir à cozinha, espanhóis, mas também a minha mãe era originária de roça, então é um pouco o que está no DNA dessas pessoas que gostam do campo, gostar também da cozinha, da cozinha artesanal. A outra coisa que aguça isso pode ser a necessidade de ter uma renda adicional para sustentar a família em épocas de crise, que sempre tínhamos isso, com minha família muito humilde, muito simples. E um terceiro fato, numa cidade pequena, você tem tempo suficiente para poder ir à cozinha, cuidar de fazer isso para as pessoas que queriam comprar e também para sustento da própria família.

Então é um conjunto de fatos que levou à essa arte da cozinha, tanto em doces quanto em salgados.

I.M.S/USP: A torta fez parte da vida de muitas pessoas e, claro, a do próprio Rodnei Vecchia?

RODNEI VECCHIA: Torta Napoleão eu acho que no primeiro dia que saí do hospital e fui para casa já me deram um pedacinho dela, exagerando né (risos). Eu nem era nascido, nasci em 1959, essa torta já existia, já era consumida pelos pirajuenses e a minha mãe e minha vó, na generosidade delas, ensinaram muitas pessoas a fazer o doce. Eu me lembro, e é uma das lembranças que eu tenho do doce, eu e minha irmã, Rosângela, um ano mais nova, na cozinha de casa ou na cozinha da casa da minha avó que elas moravam parede e meia uma com a outra, ali na Rua João Hailer 365, um pouco para cima do Colegio Objetivo, do lado contrário ao colégio. Eu tenho muitas lembranças, enquanto criança, minha mãe fazendo o creme da torta ou a massa da torta e eu ia lá pedir para raspar a panela, que ela deixasse um pouquinho do creme, junto com um pouquinho da massa, parecia uma massa biscuit, bem crocante, e comíamos aquilo e sempre quando minha mãe que fazia uma torta para fora, fazia uma pequenininha para nós.

• foto em destaque de Dona Isair

I.M.S /USP - A torta fez e continua fazendo muito sucesso na cidade e também fora dela. A todo momento uma nova pessoa conhece esse doce e, com ele, conhece também um pouquinho de Piraju e da história de dona Isair e dona Anita. Por isso, como diz Rodnei em seu artigo: “Usem, abusen e se lambuzem. De Piraju para o mundo e para a eternidade do domínio público”.

Rodnei Vecchia também administra uma página no Facebook onde compartilha diversos conteúdos sobre a torta Napoleão, receita de sua família que você pode acessar pelo https://www.facebook.com/TortaNapoleao/?ref=page_internal.

Na sequência fotos da torta em várias versões. Começando por fotos de uma reportagem que a TV Tem fez na Padaria Rosa Mística.



Seguem fotos da Torta. Na reportagem da plataforma folhadepiraju.com que estará sendo veiculada esta semana haverá inúmeros links para you tube e outras reportagens e páginas em redes sociais sobre a Torta Napoleão a sobremesa genuinamente pirajuense



Lucélia Ramos Garcia uma das especialistas que fazem a torta como poucos. Abaixo Cynthia da Padaria Rosa Mística na reportagem da TV Tem em 2014



Seguem fotos da Torta. Na reportagem da plataforma folhadepiraju.com que estará sendo veiculada esta semana haverá inúmeros links para you tube e outras reportagens e páginas em redes sociais sobre a Torta Napoleão a sobremesa genuinamente pirajuense



Cynthia da Padaria Rosa Mística na reportagem da TV Tem em 2014 e numa foto do Facebook administrado por Rodnei Vecchia



Seguem fotos da torta Napoleão que é feita em quase todos os supermercados de Piraju e entre eles o Mob Day e o Garrote. Também inúmeras boleiras de Piraju e região fazem a torta. Algumas também oferecem as massas prontas se você quiser montar do seu jeito, como Fabiola Amorim e Valéria Andrade. A Padaria Florença também tem a sobremesa. No You tube muitos links sobre a torta de Piraju.



Duas tortas uma de Lucélia outra de Leonardo Corey fazendo parte da festa dos velhos amigos Nhonhô Braga com a turma Rodnei Vecchia e Eliane Sahade (fonte Facebook sobre a torta, administrado por Rodinei Vecchia)



Padaria de Sorocaba tem a torta



TORTA NAPOLEÃO

RECEITA DE

PIRAJU

Composta por camadas de massa folhada recheadas com creme de confeiteiro e coberta com um delicioso chocolate, a Torta Napoleão foi criada em Piraju - SP em meados de 1950 e agora a Padaria Brueli traz essa deliciosa receita para a cidade de Sorocaba.



 facebook.com/PadariaBrueli

esperamos por você

SEG - SEX

7h30-19h

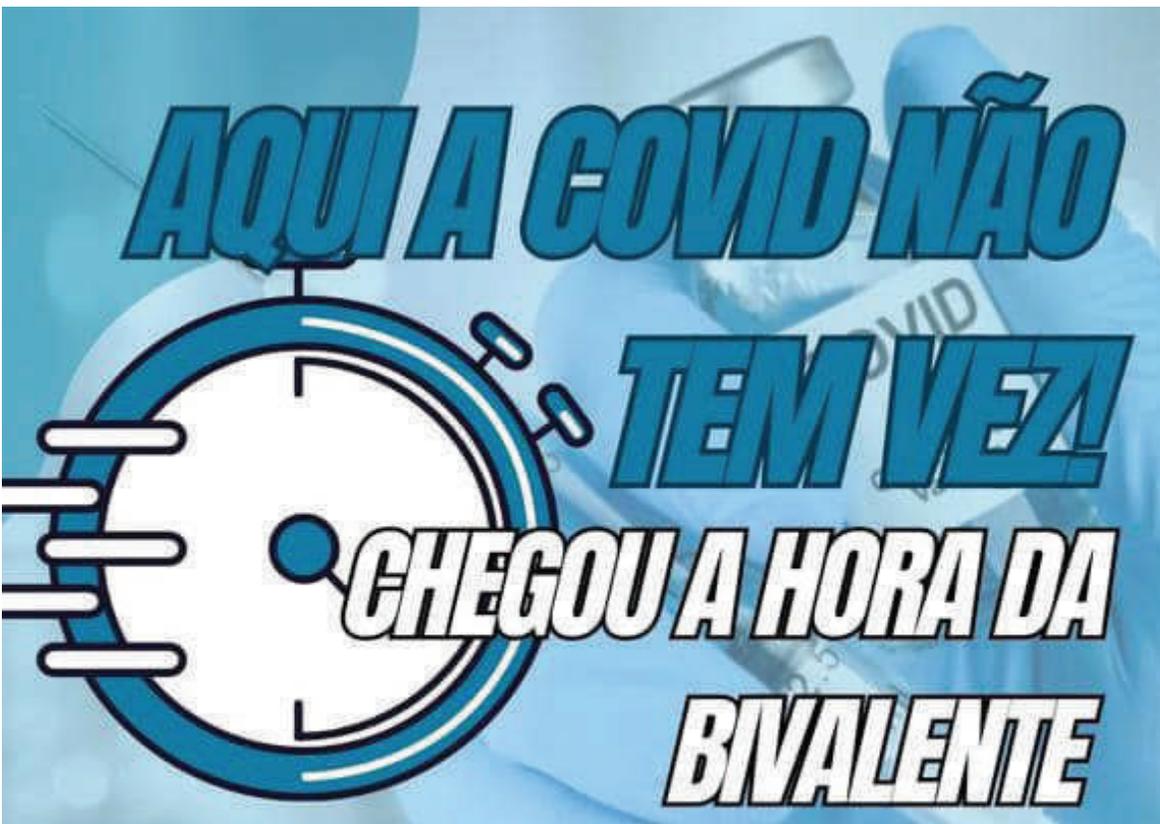
SÁB

7h30-18h

DOM - FER

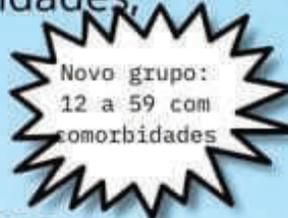
FECHADO

Rua Comandante Salgado, 1075 - Vila Hortência



Público Alvo:

- Pessoas de 12 a 59 anos com comorbidades;
- Idosos;
- Gestantes e Puérperas;
- Trabalhadores da Saúde;
- Imunocomprometidos acima de 12 anos;
- Pessoas com deficiência permanente acima de 12 anos;
- Trabalhadores do Sistema prisional.



Obs: Para tomar a Bivalente o paciente deve ter recebido no mínimo 2 doses contra a Covid-19.

Por favor, leve a sua carteira de vacina do Covid-19 quando for receber a nova vacina.

Local: todas as ESF'S



Folha de Piraju

Edição regional

Fundada há 58 anos por um grupo de cafeicultores e comerciantes entre eles Constantino Leman e Ary Gurjão

Redação: Rua Carlos de Campos 177
salas 1 e 2 em Piraju/SP - Cep: 18800.011

Telefone e Whatsapp:
(14)99862-8766 ou ou (14) 99666-1014

E-mail

contato@folhadepiraju.com ou
jornalfolhadepiraju@gmail.com

Diretor Administrativo: José Elói Soares Caputo
Editora e Jornalista Responsável-
Maria Ângela Ramos MTb 19.848

*Aviso: Os artigos assinados são de total responsabilidade de seus autores, não expressando necessariamente a opinião da Folha de Piraju.

**Publicamos com autorização materiais e artigos de: www.brickmann.com.br, Agência Brasil e Portal Unicamp, USP e UNESP entre outros.

Circulação Regional: Piraju, Timburi, Santa Cruz do Rio Pardo, Tejupá, Sarutaiá, Óleo, Ipaussu, Manduri, Cerqueira César, Bernardino de Campos, Fartura, Taguai, Taquarituba, Itai, São Pedro do Turvo, Espírito Santo do Turvo, Chavantes, Avaré, Itapetininga e regiões

EDIÇÕES IMPRESSAS SÃO FEITAS NA GRAFICA DO JORNAL DA CIDADE/BAURU

- Sugestões, cartas, reclamações, assinaturas, classificados, publicidade, pedidos de orçamento e publicações legais em geral podem ser endereçadas
jornalfolhadepiraju@gmail.com

ALÔ, REGIÃO!

CONFIRA A ROTA DE SAÚDE E BEM-ESTAR



QUARTA

- Manduri
- São Berto
- Óleo
- Bernardino de Campos
- Ipaussu
- Timburi

QUINTA

- Sarutaiá
- Timburi
- Fartura
- Taguai
- Taquarituba
- Tejupá
- Taquaras
- Ribeirão Bonito

SEXTA

- Manduri
- Óleo
- São Berto
- Águas de Santa Bárbara



Só ligar
(14) 3352-6300
WhatsApp 99783-2068

ESTAMOS NA RUA MAJOR MARIANO 838 PIRAJU-SP

CLÍNICA E CIRURGIA DE OLHOS DR. JORGE MENDONÇA

- 👁️ CIRURGIA A LASER QUE SUBSTITUI OS ÓCULOS
- 👁️ MAIS DE 60MIL CIRURGIAS DE CATARATAS NA REGIÃO

(14) 3351 1034

RUA QUINZE DE NOVEMBRO, 841 | PIRAJU - SP

SANTA CRUZ DO RIO PARDO: 14 99642-7332 OU 14 33727332
OURINHOS: 14 3324-7625



Em Piraju

LATTARI YALODÊ FESTIVAL DE DANÇA

DE 21 A 23
ABRIL 2023

Arte design gráfico: @evoarte e @uneciarte

HOMENAGEM
JOÃO PIRAHY

FEIRA DE
SAPATILHA
E ARTESANATO

Local:
Centro de Convenções Drº Richardson Louzada
PIRAJU SP

CORPO DE DANÇA SIMONE BOSCO
Vencedor do Conjunto de Obras 2022
Festival de Dança Yalodê Lattari

WORKSHOPS

MUSICAL
DANÇAS URBANAS
JAZZ
DANÇA ESPANHOLAS
DANÇAS FOLCLÓRICAS
DANÇA DO VENTRE
MUSICALIDADE

COMPETITIVO

PREMIAÇÃO R\$ 5.000,00
CONJUNTO DA OBRA

TROFÉUS E CERTIFICADOS
AOS PARTICIPANTES

PALESTRA:
SOBRE LESÕES
E PREVENÇÕES NA DANÇA

ALOJAMENTO COM CAFÉ DA MANHÃ

Realização

Vattari
MERCADO das ARTES e EVENTOS

Informações

(14) 99178 4248

Apoio



PREFEITURA
DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PIRAJU



DEPARTAMENTO DE
Cultura
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PIRAJU



DEDUC
Integrar para crescer!!!
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PIRAJU

CONHEÇA
PIRAJU
Departamento de Turismo

COMTUR
Conselho Municipal de Turismo
Piraju-SP

Artesãos de Piraju e região
Venham expor seus trabalhos!

INSCRIÇÕES
ABERTAS

Feira de Artes e Artesanato

Dias

21 (Sexta) das 10hs as 19hs

22 (Sábado) das 10hs as 19hs

23 (Domingo) das 09hs as 17hs

Local: CENTRO DE LAZER DR. LUIZ FERREIRA DE OLIVEIRA
Av. são Sebastião 275 - Centro Piraju SP

Abril
2023



ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PIRAJU



Informações: (014) 99178-4248

Lincoln Lattari

PIRAJU TERÁ SEGURANÇAS COM DETECTOR DE METAL A PARTIR DE SEGUNDA-FEIRA NAS ESCOLAS

A partir desta segunda-feira as escolas da rede municipal de ensino de Piraju, terão um segurança na porta com detector de metal, para garantir a segurança dos alunos. A medida já foi assinada pelo Prefeito José Maria Costa.

PROGRAMA EMERGENCIAL

ESCOLA

mais segura



PREFEITURA
DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PIRAJU



Viu alguma ameaça de **ataque contra escolas?**

Denuncie no canal *Escola Segura*
Acesse mj.gov.br/escolasegura

A denúncia é anônima
Inserir link da ameaça e outras informações



COMUNICADO OFICIAL

A Delegacia Seccional de Polícia de Avaré, por meio de suas Unidades Especializadas e de Inteligência, comunica que a partir de amanhã, sexta-feira, dia 14/04/2023, intensificará as ações direcionadas à identificação, localização e responsabilização de indivíduos envolvidos na disseminação de informações inverídicas (FAKE NEWS) voltadas a práticas criminosas em unidades escolares.

Serão reforçadas ainda as estruturas investigativas, bem como priorizadas todas as providências necessárias para a apuração de denúncias e outras notícias relacionadas a tais fatos, recebidas por quaisquer meios.

Aquele que recebe ou toma conhecimento de fatos ainda não apurados deve comunicar as autoridades competentes, e não os compartilhar de forma indiscriminada, especialmente em redes sociais ou aplicativos.

Quem propaga informações inverídicas (FAKE NEWS) comete crime e pode ser preso. Essa prática deve ser combatida por todos.

DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE AVARÉ



FAKE NEWS

Falsa mensagem divulgada

Não clique e nem compartilhe links não oficiais.

SEJA RESPONSÁVEL E SÓ COMPARTILHE CONTEÚDOS APÓS A DEVIDA CONFIRMAÇÃO!

Consulte os canais oficiais da Polícia Militar



Vacinação infantil é a principal arma contra a meningite, doença que pode levar a óbito em 24 horas

O país sofreu quedas constantes na cobertura vacinal de crianças, problema que ficou ainda mais agravado por conta da pandemia. Dados do Sistema de Informação do Programa Nacional de Imunizações (PNI) de 2021 mostram que, entre as 15 vacinas que fazem parte do calendário do Ministério da Saúde, pelo menos nove tiveram uma redução brusca no número de aplicações.

A infectologista Rebecca Saad, coordenadora do SCIH (Serviço de Controle de Infecção Hospitalar) do CEJAM - Centro de Estudos e Pesquisas "Dr. João Amorim", alerta para a importância da vacinação infantil como principal arma de prevenção e combate a esta doença letal.



"A vacinação é a torma mais eficaz e segura de se adquirir proteção contra doenças infecciosas. Por meio dela, os riscos de adoecimento ou de manifestações graves, que podem levar à internação e até mesmo ao óbito, diminuem consideravelmente", ressalta.

O que é a meningite?

Meningite é uma infecção que se instala, principalmente, quando uma bactéria ou vírus, por alguma razão,

consegue vencer as defesas do organismo e ataca as meninges, três membranas que envolvem e protegem o cérebro, a medula espinhal e outras partes do sistema nervoso central. Sua transmissão é feita por meio de gotículas e secreções do nariz e garganta de pessoas contaminadas. De acordo com a profissional, algumas pessoas podem apresentar e transmitir a bactéria sem estarem doentes.

Entre os principais tipos de meningite estão a mais

frequente e com menor potencial de complicações, e a bacteriana, que tem como principal causador a bactéria Meningococo, seguida pelo Pneumococo, Haemophilus e Mycobacterium Tuberculosis. "Ela é considerada mais grave pelo seu potencial de complicações", explica. Há também a meningite fúngica, tipo mais raro, geralmente associada a doenças de base que comprometem a imunidade, considerada de difícil tratamento e com alta taxa de complicações e sequelas.

Entre os sintomas da doença estão as dores de cabeça e na nuca, rigidez no pescoço, febre, vômito, confusão mental, gangrena - morte do tecido corporal - de pés, pernas, braços e mãos, paralisia e surdez. "Essa doença é trágica e pode evoluir rapidamente, principalmente entre crianças e adolescentes, para perda dos sentidos, levando a óbito em menos de 24 horas", afirma Rebecca.

Prevenção e tratamento

Por conta da sua rápida evolução, a meningite é uma patologia considerada imprevisível, já que a proliferação das bactérias acontece rapidamente. Segundo a infectologista, quanto mais cedo o diagnóstico e tratamento no hospital forem

realizados, maiores serão as chances de cura. No entanto, sabe-se que as sequelas da doença podem ser percebidas entre 11 e 19% dos sobreviventes, incluindo perda de audição, amputação de membros, alterações neurológicas e cicatrizes na pele.

"A melhor forma de prevenir a meningite é por meio da vacinação. Atualmente o Sistema Único de Saúde (SUS) oferece gratuitamente dois tipos de vacina contra a meningite: a meningocócica C e a ACWY."

A vacina meningocócica C é oferecida de graça nos postos de saúde para crianças com menos de 5 anos. Ela protege contra doenças causadas pelo meningococo C. O esquema vacinal funciona com três doses: uma aos 3 meses de vida, outra aos 5 meses e uma terceira dose de reforço aos 12 meses. A meningocócica ACWY, disponível no Sistema Único de Saúde (SUS) para adolescentes de 11 e 12 anos, foi ampliada temporariamente, até junho de 2023, para adolescentes de 13 a 17 anos. Já a meningocócica C será aplicada em pessoas com faixa etária máxima de 59 anos, até março de 2023.2

LAUDO DE ULTRASSONOGRAFIA ENTREGUE NA HORA

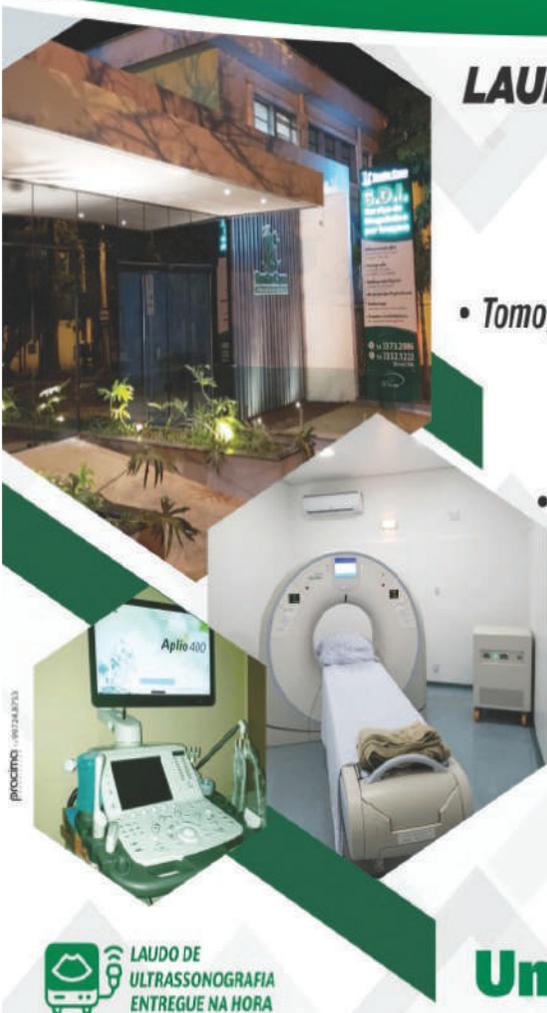
- Ultrassonografia Geral e Obstétrica com Doppler Colorido
- Tomografia Computadorizada Multislice (32 canais)
- Raio-X Geral e Contrastado Digital
- Mamografia Digital
- Exames Cardiológicos (Ecocardiograma, Holter, MAPA, Teste Ergométrico)

Realize aqui os seus exames com os melhores aparelhos da região e os profissionais mais qualificados.

Atendimento **24 Horas**

Aceitamos os convênios:

Unimed Bradesco Saúde



LAUDO DE ULTRASSONOGRAFIA ENTREGUE NA HORA

Agende seu exame pelo WhatsApp: 14 99726.1150 ou ligue: 14 3373.2086

Rua Quintino Bocaiuva, 351 - Centro Av. Dr. Cyro de Mello Camarinha, 530 - Centro - Santa Cruz do Rio Pardo - SP



Drogacentro

Farmácia e manipulação

MENINGITE VACINE-SE

