

www.oiguassu.com.br

www.facebook.com.br/jornaloiguassu

Venda em banca R\$ 2,00

Porto União (SC) e União da Vitória (PR)
Sábado e Domingo, 06 e 07 de Dezembro de 2025 - Ed 5498

Imprensa Oficial

Prefeitura de Irineópolis • Prefeitura de União da Vitória
Prefeitura de Porto Vitória • Prefeitura Cruz Machado
Prefeitura de Porto União • CISVALI • Prefeitura de Bituruna

LEIA HOJE

**REGIÃO DA AMSULPAR RECEBE
94 KITS PARA A PRIMEIRA INFÂNCIA
POR MEIO DO PROGRAMA NASCER
BEM PARANÁ**

**OAB/SC OFICIA MPSC PARA
REFORÇAR OFENSIVA CONTRA
O GOLPE DO FALSO ADVOGADO**

**PREFEITURA DE PORTO UNIÃO
DIVULGA PROGRAMAÇÃO
ENCANTOS DE NATAL**

Leia mais **Pag 2 e 3**

Fin FINANÇAS

Por Mateus
H. Passero



redacao@oiguassu.com.br

Leia mais **Pag 4**

Opi Coluna JAIME FOLLE



jaimefolle@jaimefolle.com.br

Leia mais **Pag 5**

I'M BACK!



O retorno de algo que a gente ama muito
marca a nossa vida de maneiras diferentes.
Para alguns é o sabor, para outros o momento, uma memória.
Outros dirão é aquela massa, o recheio, o Senhor Pastel.

Peça agora e mate a saudade!!!!

Delivery

98042-2277

O melhor pastel em sua casa.

www.senhorpastel.com.br

Acompanhe-nos nas redes sociais.

fb.com/senhorpastel [@senhorpastel2277](https://www.instagram.com/senhorpastel2277)

PREFEITURA DE PORTO UNIÃO DIVULGA PROGRAMAÇÃO ENCANTOS DE NATAL

Decoração própria, shows, palestras e passeios gratuitos marcam a programação de Natal na Cidade Amiga



A programação do Encantos de Natal 2025 está repleta de atrações para o município de Porto União. A Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, divulga oficialmente os eventos itinerantes que serão realizados entre 6 e 21 de dezembro, com uma ampla agenda cultural, musical, apresentações escolares e feira de artesanato, com ações no centro, bairros e distritos.

Em 2025, além da programação cultural ampliada, o Natal de Porto União conta com uma importante novidade: a decoração natalina passou a ser patrimônio do município, adquirida pela administração municipal.

A aquisição — que será realizada em quatro etapas anuais — substitui a locação de enfeites, permite reaproveitamento, representa economia a médio prazo e garante identidade visual própria ao evento. A medida já proporciona um maior número de peças que embelezam as praças e espaços públicos, também de forma descentralizada.

De acordo com o secretário de Cultura e Turismo, Marcelo Storck, o Encantos de Natal transforma-se no maior evento do calendário cultural do município.

“Com muito empenho, preparamos uma programação extensa, democrática e pensada para todas as famílias. Teremos atividades todos os dias, com artistas locais e regionais, apresentações escolares, feiras, ações nos bairros e uma decoração natalina que agora é do município, num investimento que valoriza nossos patrimônios material e imaterial e fortalece o município”, destacou o secretário.

Por determinação do prefeito Juliano Hassan, todas as atividades artísticas e culturais listadas são gratuitas para a população.

A abertura oficial será neste sábado, 6 de dezembro, na Praça Hercílio Luz, com a Feira do Chafariz Especial de Natal, apresentações musicais, espetáculo de balé com a suíte O Corsário e shows ao longo de todo o dia.

No domingo, 7, a programação segue com feira, som ambiente e shows da banda Jeffs Band e de Marcelo Farrancho.

Entre os destaques da semana estão as apresentações natalinas das escolas, corais, a chegada do Papai Noel com rapel do Corpo de Bombeiros, shows infantis, a Caravana da Alegria nos bairros e distritos, além de apresentações de diversas ban-

das.

O prefeito de Porto União, Juliano Hassan, reforça que o Encantos de Natal vai além do entretenimento e movimenta a economia local.

“O Natal é um período de integração, fé, cultura e também de fortalecimento do comércio. Investimos em uma programação forte, com apoio de todas as secretarias, garantindo segurança, estrutura e uma decoração própria que ficará como legado para o município”, afirmou.

A programação contempla ações descentralizadas nos bairros São Francisco, Vice King, Jardim Oliveira, São Pedro, São Miguel da Serra, Santa Cruz do Timbó e Santa Rosa, além dos conjuntos São João Maria, Vila Verde e São Bernardo do Campo, garantindo que o clima natalino chegue a todas as regiões do município.

O Encantos de Natal 2025 promete transformar Porto União, mais uma vez, em um grande palco de celebração, cultura, fé e confraternização entre as famílias.

PROGRAMAÇÃO ENCANTOS DE NATAL DE PORTO UNIÃO 2025

SÁBADO 06/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

8H TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

- 8H - SOM MECÂNICO AMBIENTE
- 10H - SHOW MARCELO FARRANCHO
- 13H - SOM MECÂNICO AMBIENTE
- 14H - APRESENTAÇÃO SUÍTE DO BALLET “O CORSÁRIO” (GRATUITO)
- 18H - SOM MECÂNICO AMBIENTE

DOMINGO 07/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

11H ÀS 20H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

- 12H - SOM MECÂNICO AMBIENTE
- 13H - SHOW MARCELO FARRANCHO
- 16H30 - SOM MECÂNICO AMBIENTE
- 17H - SHOW JEFFS BAND

SEGUNDA - FEIRA 08/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

18H ÀS 22H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

- 18H30 ÀS 21H30 - APRESENTAÇÕES NATALINAS ESCOLARES

TERÇA - FEIRA 09/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 18H ÀS 22H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

• 18H30 ÀS 22H - APRESENTAÇÕES NATALINAS ESCOLARES & APRESENTAÇÃO DA BANDA INFANTO JUVENIL - BIJU (SIM)

QUARTA - FEIRA 10/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 18H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

• 18H30 - CHEGADA PAPEI NOEL COM BRINQUEDOS INFLÁVEIS, RAPEL DO CORPO DE BOMBEIROS E VIATURA DE EXPOSIÇÃO.

• 19H00 - APRESENTAÇÃO OCTETO FEC - TANTA GENTE CANTA

• 19H30 - SHOW PARA PÚBLICO INFANTO JUVENIL

QUINTA - FEIRA 11/12/2025

LOCAL: BAIRROS SÃO FRANCISCO, VICE KING E JARDIM OLIVEIRA

- 18H ÀS 22H BAIRROS SÃO FRANCISCO, VICE KING E JARDIM OLIVEIRA COM ARTESANATO, GASTRONOMIA E MUITA DIVERSÃO PARA AS FAMÍLIAS
- 18H30 ÀS 21H30 - SHOW MARCELO FARRANCHO

SEXTA - FEIRA 12/12/2025

LOCAL: BAIRRO SÃO PEDRO

• 18H PRAÇA POSTO SAÚDE SHOWS, COMIDA, ARTESANATO E MUITA DIVERSÃO PARA AS FAMÍLIAS

18H30 - SHOW JOSÉ JR SOLO

LOCAL: DISTRITO SANTA CRUZ DO TIMBÓ

• 18H - EVENTO DE NATAL SANTA CRUZ DO TIMBÓ

• 19H - SHOW ANDREI MACHADO

SÁBADO 13/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 17H - CAOMINHADA

SEGUNDA - FEIRA 15/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 18H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

• 18H - APRESENTAÇÕES NATALINAS ESCOLARES

• 18H - PROJETO CORAL “FAMÍLIA MARINHO E AMIGOS”

• 19H - GRANDE SHOW MUSICAL

TERÇA - FEIRA 16/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 18H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

APOIO: SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

• 18H - SOM MECÂNICO AMBIENTE

LOCAL: CINE TEATRO ÓPERA

• 19H PALESTRA PROFESSOR LUIZ FELIPE PONDE

• ENTRADA FRANCA COM A DOAÇÃO VOLUNTÁRIA DE 1KG DE ALIMENTO NÃO PERECÍVEL

QUARTA - FEIRA 17/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 18H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

APOIO: SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

• 19H - CORAL CANTARE

• 19H30 - GRANDE SHOW MUSICAL

- LOCAL: CONJUNTOS SÃO JOÃO MARIA, VILA VERDE E SÃO BERNARDO DO CAMPO

18H - CONJUNTOS SÃO JOÃO MARIA, VILA VERDE E SÃO BERNARDO DO CAMPO RECEBERÁ A CARAVANA DA ALEGRIA: SHOW, COMIDA, ARTESANATO E MUITA DIVERSÃO PARA AS FAMÍLIAS:

• 18H - APRESENTAÇÕES NATALINAS ESCOLARES

• 20H - SHOW MUSICAL

QUINTA - FEIRA 18/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 18H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

• 20H - SHOW MUSICAL ESPECIAL



NATAL EM PORTO UNIÃO

PROGRAMAÇÃO DE NATAL DE PORTO UNIÃO

SEXTA - FEIRA 19/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 18H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

APOIO: SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

• 18H - APRESENTAÇÕES VIVA FITNESS

• 19:00 - CORAL NOSSA SENHORA DAS VITÓRIAS

• 20H - GRUPO MAROMBOLE

SEXTA - FEIRA 19/12/2025

LOCAL: SÃO MIGUEL DA SERRA

• 18H - SÃO MIGUEL DA SERRA RECEBERÁ A CARAVANA DA ALEGRIA, ONDE TEREMOS SHOW, COMIDA, ARTESANATO E MUITA DIVERSÃO PARA AS FAMÍLIAS

• 19H - ANDREI MACHADO

LOCAL: DISTRITO SANTA CRUZ DO TIMBÓ

18H - SANTA CRUZ DO TIMBÓ

SÃO MIGUEL DA SERRA IRÁ RECEBER A CARAVANA DA ALEGRIA, ONDE TEREMOS SHOW, COMIDA, ARTESANATO E MUITA DIVERSÃO PARA AS

FAMÍLIAS:

• 19H - TRÊS FILHOS DE FRANCISCO - CHEGADA PAI NOEL

SÁBADO 20/12/2025

LOCAL: PRAÇA HERCÍLIO LUZ

• 8H - TRADICIONAL FEIRA DO CHAFARIZ ESPECIAL DE NATAL

• 8H - SOM MECÂNICO AMBIENTE

• 11H - SHOW HOPE BAND

• 12H45 - SOM MECÂNICO AMBIENTE

• 13H - SOM MECÂNICO AMBIENTE

• 15H45 - SHOW MUSICAL

• 18H45 - SOM MECÂNICO AMBIENTE

• 19H - GRANDE SHOW MUSICAL

DOMINGO 21/12/2025 - SANTA ROSA

LOCAL: PRAÇA SALUSTIANO COSTA: SHOW, COMIDA, ARTESANATO E MUITA DIVERSÃO PARA AS FAMÍLIAS. (FEIRA)

• 10H SHOW MUSICAL

• 13H SOM MECÂNICO

• 14H - SHOW ANDREI MACHADO

AMSULPAR

REGIÃO DA AMSULPAR RECEBE 94 KITS PARA A PRIMEIRA INFÂNCIA POR MEIO DO PROGRAMA NASCER BEM PARANÁ

Na manhã desta quarta-feira (03), aconteceu no auditório da 6ª Regional de Saúde em União da Vitória a entrega de 94 kits bebê do programa Nascer Bem Paraná, programa desenvolvido pelo Governo do Estado.



Participaram do evento a Coordenadora Regional da Casa Civil, Gabi Bakri, ao lado do secretário do Desenvolvimento Social e Família, Rogério Carboni, do presidente do Detran-PR, Santin Roveda, e do secretário Estadual de Desenvolvimento Sustentável, Rafael Greca. Também estiveram presentes os prefeitos de Antônio Olinto, Fabio Machiavelli; de Cruz Machado, Carlos Novak; e de União da Vitória, Ary Carneiro Junior. Demais municípios foram representados pelas primeiras damas e secretárias municipais.

Na oportunidade, foram entregues 94 enxovais para recém-nascidos que contemplam os municípios de Antônio Olinto, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin e Porto Vitória. Os kits são compostos com carrinho de bebê, roupas, produtos de higiene, acessórios de maternidade e materiais para o bem-estar, destinados exclusivamente às famílias de baixa renda.

Com investimento de cerca de R\$ 10 milhões, o programa Nascer Bem Paraná tem como objetivo garantir cuidado integral a gestantes, puérperas, recém-nascidos e bebês de famílias em situação de vulnerabilidade social.

Além da distribuição dos kits, o programa também prevê o acompanhamento contínuo das gestantes desde o pré-natal e das crianças até os 1 mil primeiros dias de vida, etapa fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional. A execução ocorre em parceria com as secretarias municipais de Assistência Social e Saúde, mediante adesão formal dos municípios.

GOLPE

OAB/SC OFICIA MPSC PARA REFORÇAR OFENSIVA CONTRA O GOLPE DO FALSO ADVOGADO

A OAB/SC oficiou o MPSC para que somem forças no combate ao “Golpe do Falso Advogado”, que tem causado danos expressivos à sociedade catarinense e ao Sistema de Justiça. No documento o presidente da Seccional, Juliano Mandelli, enfatiza que O “Golpe do Falso Advogado” consolidou-se como uma das mais sofisticadas e devastadoras modalidades de estelionato virtual, explorando dados reais de processos judiciais, nomes, fotografias e registros de advogados, bem como criando documentos falsificados para induzir vítimas a pagamentos via PIX, transferência bancária ou boletos.

“Há mineração massiva de dados e uso de documentos falsificados de alto grau de verossimilhança, sendo que a população, especialmente os mais vulneráveis, continua exposta a risco extremamente elevado”, destacou Mandelli.

O dirigente propõe a adoção de providências investigativas, institucionais, preventivas e estruturais bem como a instauração de procedimento administrativo ou ação civil pública própria, para enfrentamento integrado e repressão do fenômeno criminoso.

A OAB/SC tem atuado de forma coordenada e contínua para enfrentar a fraude. No início de 2025, lançou a campanha Contragolpe da Ordem, com ampla divulgação e orientações preventivas à sociedade e à advocacia catarinense. Além disso, a OAB Nacional criou a ferramenta ConfirmADV, que



permite checagem imediata da identidade de advogados.

Conforme a Seccional, essas iniciativas têm alcançado os cidadãos catarinenses, mas, ainda assim, revela-se insuficiente diante do crescimento exponencial das fraudes. Em outubro de 2025, a OAB/SC ajuizou Ação Civil Pública contra a Meta/WhatsApp, com pedido de tutela de urgência, visando à implementação de mecanismos preventivos de verificação de identidade, detecção automática de perfis fraudulentos e outras medidas de segurança digital.

Além disso, através da cooperação com a Polícia Civil foram desencadeadas diversas operações policiais conduzidas pela Polícia Civil e pelo próprio MPSC demonstrando a gravidade da atuação criminoso e a necessidade de continuidade, integração e ampliação das iniciativas.



Pastel do jeito que você gosta!!!

Fin FINANÇAS

Por Mateus
H. Passero



redacao@iguassu.com.br

FGC: A proteção silenciosa que garante estabilidade ao pequeno poupador

Um dos sistemas de proteção mais eficientes do mundo

Em momentos em que qualquer notícia sobre bancos desperta apreensão, vale reforçar um ponto muitas vezes esquecido: o sistema financeiro brasileiro é um dos mais protegidos do mundo para o investidor pessoa física. E o principal responsável por isso é o Fundo Garantidor de Créditos (FGC) — um mecanismo privado, robusto e altamente técnico, criado justamente para preservar a confiança e a segurança dos depositantes.

O FGC atua como um “seguro” automático para quem investe em produtos como CDBs, LCIs, LCAs e poupança em instituições financeiras autorizadas pelo Banco Central. Na prática, se um banco enfrenta dificuldades extremas, o FGC cobre até R\$ 250 mil por CPF, por instituição, com limite global de R\$ 1 milhão a cada quatro anos.

Por que esse mecanismo é tão importante?

O FGC funciona como um colchão de proteção para a economia real. Ele ampara principalmente o pequeno e médio investidor, garantindo que o patrimônio depositado em renda fixa não seja comprometido por oscilações próprias do mercado bancário.

Nos últimos 20 anos, todos os processos cobertos pelo FGC foram concluídos de maneira organizada, transparente e com agilidade. Em alguns casos, o investidor recebeu o valor garantido em questão de dias.

Histórico de pagamentos do FGC: casos e prazos

A melhor forma de tranquilizar o investidor é olhar para o histórico. Em todas as liquidações anteriores, o FGC atuou com agilidade. Alguns exemplos:

- Banco Neon (2018): pagamentos começaram em menos de 14 dias após a liquidação.
- Banco Azteca (2014): ressarcimento iniciou cerca de 10 dias após a intervenção.
- Banco Cruzeiro do Sul (2012): pagamentos efetuados em prazo semelhante.
- Banco Morada (2016): processo concluído rapidamente dentro dos limites de garantia.

Em todos os casos, o investidor que estava dentro do limite do FGC recebeu 100% do valor garantido, sem perdas. Esse histórico reforça a solidez e a capacidade operacional do fundo, que possui patrimônio próprio bilionário construído pelas contribuições de todas as instituições financeiras participantes.

Liquidação do Banco Master: o que acontece agora

Quando um banco é liquidado, como ocorreu com o Master, o processo é o seguinte:

1. O Banco Central assume o controle e suspende operações para evitar perdas maiores.
 2. O FGC é imediatamente acionado.
 3. A instituição liquidadora organiza o levantamento dos clientes e valores elegíveis.
 4. O FGC inicia o pagamento aos investidores dentro do limite garantido.
 5. O investidor baixa o app do FGC e faz o cadastro.
 6. Após o recebimento da lista de credores, o FGC libera a solicitação a todos, feita a solicitação o investidor recebe o reembolso do capital investido corrigido pelo juro acordado no momento do investimento, diretamente em uma conta corrente cadastrada. Agora ele pode usar o capital para o que quiser.
- É um procedimento técnico, padronizado e, historicamente, rápido.

Por que o processo é seguro mesmo em liquidações?

Porque o sistema bancário brasileiro foi desenhado para evitar contágio entre instituições. A liquidação, na prática:

- preserva o restante do sistema,
- não representa risco para bancos saudáveis,
- e aciona automaticamente a rede de proteção ao investidor.

O Banco Master, apesar de relevante no crédito consignado e estruturado, não representa risco sistêmico, e os mecanismos de resolução garantem uma transição organizada.

Diversificação e FGC: a receita da tranquilidade

A situação reforça uma lição valiosa: diversificar emissores e respeitar os limites do FGC cria camadas sólidas de proteção, permitindo aproveitar boas taxas de bancos médios com segurança. Bancos menores continuam oferecendo oportunidades competitivas, e o FGC existe exatamente para permitir esse equilíbrio entre retorno e proteção.

A liquidação do Banco Master é um episódio que, embora gere manchetes, não deve provocar pânico entre investidores preservados pelo FGC. O Brasil possui uma das estruturas de garantia de depósitos mais eficazes do mundo comprovada repetidas vezes.

Com racionalidade e informação correta, o investidor percebe que momentos como este são administrados com técnica, previsibilidade e segurança.

O patrimônio dentro dos limites garantidos está protegido e será devolvido.

Em um país marcado por oscilações econômicas e políticas, é importante reconhecer e valorizar o que funciona. E o FGC é um dos pilares que sustentam a solidez do sistema financeiro brasileiro.

Cabe ao investidor informado usar essa estrutura a seu favor.

Mateus H. Passero
Assessor de investimentos
4traderinvest.com.br
41 9 9890 9119

ESPORTE

1º DESAFIO PORTO VITÓRIA 5K



A cidade de Porto Vitória se prepara para sediar o 1º Desafio Porto Vitória 5K, uma corrida de rua que promete unir esporte, natureza e superação. O evento acontece no dia 6 de dezembro, a partir das 15h, e contará com um percurso que atravessa belas paisagens da Cidade das Cachoeiras.

Os interessados em participar já podem garantir sua vaga por meio do site www.agendaoffroad.com.br

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (42) 99828-4387.

Com foco em promover a prática esportiva e o bem-estar, o Desafio Porto Vitória 5K será uma oportunidade para corredores de diferentes níveis testarem seus limites e desfrutarem de um cenário natural inspirador.

A organização convida atletas e amantes da corrida a participarem dessa primeira edição e fazerem parte de um evento que promete entrar para o calendário esportivo da região.



Novo Estilo

Cortinas, Acessórios,
Cama, Mesa, Banho,
Tapetes, Tecidos,
Enxoval e Vestuário
Infantil de 0 a 16 anos.

Rua Carlos Cavalcanti - Nº4
Centro - União da Vitória
fb.com/novoestilocasa



Var

CULINÁRIA DO IGUASSÚ

redacao@oiguassu.com.br

Transforme o panetone e a lata de pêssego da cesta de Natal nesta sobremesa deliciosa. Se você não tiver taça, ou se preferir, monte em um refratário. Não vai faltar assunto para o tio do pavê!

PARA O CREME

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 6 gemas (reserve 4 claras para o merengue)
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1¼ de xícara (chá) de açúcar
- raspas de 1 laranja-baía
- 4 bagas de cardamomo
- 2 colheres (sopa) de manteiga gelada

Modo de preparo

No pilão, bata levemente o cardamomo para abrir a baga; retire as sementes e bata bem para triturar.

Numa panela média, coloque o leite, metade do açúcar e o cardamomo e leve ao fogo médio. Quando começar a ferver, desligue — cuidado para não deixar o leite derramar!

Numa tigela média, misture bem as gemas com o restante do açúcar e o amido de milho, usando um batedor de arame, para formar um creminho.

Aos poucos, de concha em concha, vá adicionando metade do leite quente às gemas, mexendo bem a cada adição — esse processo, chamado de temperagem, evita que as gemas cozinhem no leite quente e o creme talhe.

Transfira a mistura de gemas para a panela com o leite e leve ao fogo baixo. Mexa bem com o batedor de arame até o creme engrossar. Desligue o fogo e misture a manteiga e as raspas de laranja.

Transfira o creme ainda quente para uma tigela e cubra com um filme, de modo que ele fique em contato com o creme, para que não se forme uma película grossa. Leve à geladeira para esfriar por cerca de 2 horas.

PARA O MERENGUE E A MONTAGEM

Ingredientes

- 1 panetone (400 g)
- 1 lata de pêssego em calda (8 metades de pêssego)
- 4 claras de ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo

Leve uma panela pequena com água ao fogo

PAVETONE COM PÊSSEGO



médio — ela vai servir de base para o banho-maria. Numa tigela de vidro refratário (ou de inox), coloque as claras e o açúcar. Encaixe a tigela na panela com água e mexa com um batedor de arame por cerca de 4 minutos. Para ter certeza de que está no ponto, retire com uma colher uma porção da mistura e, com a ponta dos dedos, verifique se as claras estão aquecidas e sem grãos de açúcar.

Transfira para a batedeira e bata em velocidade alta por cerca de 10 minutos, até formar um merengue brilhante. Passe o merengue para uma tigela, raspando bem com uma espátula de silicone. Reserve.

Coloque o creme de confeiteiro gelado na tigela da batedeira (nem precisa lavar) e bata com a pá para que fique mais liso — assim é mais fácil de montar o pavê.

Sobre uma tigela, passe os pêssegos por uma peneira e deixe escorrer bem a calda — não descarte a calda, ela vai ser usada para umedecer o panetone. Corte cada metade de pêssego ao meio no sentido do comprimento. Corte o panetone em 4 fatias no sentido da largura.

Numa taça de vidro grande (com pé) de 19 cm de diâmetro e 13 cm de altura (ou com capacidade para 3 litros), coloque uma das fatias de panetone. Com as mãos, corte outra fatia em pedaços para preencher os espaços vazios do fundo da taça, formando a primeira camada do pavê.

Com uma colher, regue o panetone com cerca de ¼ de xícara (chá) da calda de pêssego. Cubra a camada de panetone com metade do creme de confeiteiro, deixando cerca de 1 cm de borda de panetone livre.

Distribua metade do pêssego cortado ao redor do creme e, com uma colher, termine de espalhar o creme, junto ao pêssego — assim as camadas do pavê ficam bem visíveis na taça.

Faça mais uma camada de panetone, calda, creme e pêssego. Cubra com o merengue, formando picos — quanto mais rústico, mas bonito fica. Se quiser dar uma caprichada na apresentação, queime o merengue com o maçarico.

Leve o pavê para a geladeira e deixe esfriar por pelo menos 2 horas antes de servir — quanto mais tempo na geladeira, mais gostoso o pavê fica. Se preferir, monte o pavê no dia anterior.

Opi

Coluna JAIME FOLLE



jaimefolle@jaimefolle.com.br

A VINGANÇA PELA VINGANÇA

Por: Jaime Follé

Parece que estamos vivendo um momento de nossas vidas e da nossa história em que o perdão, tão proferido por Cristo e antes tão essencial para manter vínculos e construir futuros mais leves, está sendo esquecido. Em seu lugar, cresce um ciclo silencioso de ódio e ao mesmo tempo ruidoso, de vingança pela vingança. Isso se espalha por todas as esferas: nas famílias, entre casais que deixam a mágoa falar mais alto do que o diálogo e acabam se separando; entre sócios de empresas que trocam a confiança pela disputa; entre igrejas que se fragmentam por pequenas diferenças; e entre governos que já não buscam consenso, mas apenas derrotar o outro a qualquer custo pela vingança.

Essa cultura da retaliação transforma qualquer desacordo em batalha. A dor vira justificativa, a dureza vira norma, e a empatia vai sendo empurrada para a margem. Perdemos a capacidade de enxergar que ninguém ganha quando todos estão ocupados em ferir e se vingar. Perdoar, no entanto, não é esquecer ou aceitar injustiças; é escolher quebrar o ciclo da dor, abrindo espaço para o diálogo, para reconstruções e para caminhos mais humanos da paz.

Talvez seja isso o que mais falta hoje: a disposição de olhar para o outro sem a lente da vingança ou da crítica, mas com a possibilidade da reconciliação. Quando não perdoamos, carregamos pesos que não nos pertencem mais e nos prendemos ao passado de mágoa e dor. O perdão não transforma apenas relações; transforma pessoas. Devolve serenidade, suaviza a dor do coração e desfaz distâncias invisíveis dos nossos sentimentos.

Como sociedade, talvez estejamos sendo chamados a reaprender essa arte de ouvir o outro e perdoar. Em um mundo acelerado e inflamado de vingança e ódio, perdoar pode parecer cafona ou fraqueza, mas é justamente o contrário: é força, maturidade e coragem. E, se cada um de nós der um passo nessa direção, poderemos transformar não só nossas próprias vidas, mas também a vida do outro e o ambiente em que vivemos, tornando-o mais leve, mais justo e mais pacífico. Aproveita e reflita sobre este tema neste Natal.

Até a próxima.

CASTRAÇÃO DE

cães e gatos

PREFEITURA DE PORTO UNIÃO

♥ POR QUE CASTRAR SEU PET?

- ✓ Evita doenças graves
- ✓ Previne crias indesejadas
- ✓ Melhora o bem-estar

👤 QUEM PODE PARTICIPAR?

- Famílias com renda de até 2 salários mínimos
- Preencher ficha do tutor e do animal

📄 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

- RG e CPF
- Comprovante de residência
- Comprovante de renda



(42) 92001-2106 MEIO AMBIENTE

MULHERES QUE TECEM O MUNDO



08 A 15 DEZ

ABERTURA: 08 DEZ. ÀS 18:30
COM A PARTICIPAÇÃO DA
BANDA DO 7º CPM

1ª Exposição de Arte
7ª - Colégio da Polícia Militar

Local: Estação Ferroviária União
Em frente ao terminal urbano de União da Vitória

VERÃO COM SAÚDE: PEQUENOS CUIDADOS PODEM EVITAR A INCIDÊNCIA DE VIROSES

Com as temperaturas mais altas e a proximidade da temporada de verão, a Secretaria de Estado da Saúde (Sesa-PR) orienta a população sobre a incidência de viroses - os problemas que podem causar e cuidados para se proteger.

A maior preocupação é com as Doenças Diarreicas Agudas (DDAs), cujos casos podem ser leves ou graves. A atenção deve ser redobrada com os idosos, crianças, gestantes e com pessoas que estejam com baixa imunidade. A doença é transmitida, principalmente, pela via fecal-oral, pelo consumo de água e alimentos contaminados, contato com objetos e pessoa a pessoa.

Segundo dados da Sesa, o Paraná registrou, em janeiro de 2025, 27 surtos de DDAs, um número considerado alto em comparação ao mesmo período do ano passado, com 5. Os surtos são identificados quando pelo menos duas pessoas apresentam sintomas de diarreia resultante do consumo do mesmo alimento ou água contaminada, com vínculo entre os doentes em um espaço geográfico determinado.

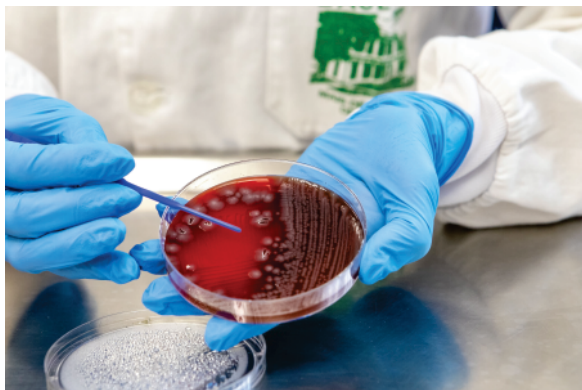
Além dos surtos, as Unidades Sentinelas de DDA Saúde registraram 12.198 casos na primeira semana epidemiológica de 2025. Número também maior do que o mesmo período de 2024, quando foram contabilizados 9.067.

“Os cuidados tomados pela população se somam aos esforços da Secretaria da Saúde para evitar doenças que possam se transformar em surtos. Quando nos deparamos com situações como essas, estamos prontos para o atendimento onde for. Mesmo assim, é essencial tomar os cuidados para evitar a doença”, disse o secretário de Estado da Saúde, Beto Preto.

De acordo com dados do Laboratório Central do Estado (Lacen), os exames apontaram que, em janeiro e fevereiro deste ano, o norovírus (vírus de alto contágio que causa condições gastrointestinais) foi responsável por 37% dos casos no Paraná.

CUIDADOS - As DDAs são caracterizadas por três episódios ou mais de diarreia em 24 horas e podem estar ou não associadas a outros sintomas, como náusea, vômito ou dor abdominal.

Os sintomas podem durar entre 3 e 14 dias. Em caso de adoecimento, é preciso



fazer a ingestão de bastante água para evitar desidratação, além de uma alimentação leve e balanceada para regular a flora intestinal. Os médicos lembram que fazer automedicação pode piorar os sintomas. O correto é buscar ajuda na unidade de saúde para avaliação médica caso os sintomas persistam.

Confira algumas ações que evitam as DDAs:

- Lavar sempre as mãos antes e depois de utilizar o banheiro, trocar fraldas, manipular/preparar os alimentos, amamentar, tocar em animais

- Lavar e desinfetar as superfícies, utensílios e equipamentos usados na preparação de alimentos

- Proteger os alimentos e as áreas da cozinha contra insetos, animais de estimação e outros animais (guardar os alimentos em recipientes fechados)

- Guardar a água tratada em vasilhas limpas e de boca estreita para evitar a recontaminação

- Não utilizar água de riachos, rios, cacimbas ou poços contaminados

- Ensacar e manter a tampa do lixo sempre fechada. Quando não houver coleta de lixo, este deve ser enterrado

- Usar sempre o vaso sanitário, mas se isso não for possível, enterrar as fezes sempre longe dos cursos de água

- Manter o aleitamento materno, que aumenta a resistência das crianças contra as diarreias, evitando o desmame precoce

Sábado 06 DE DEZEMBRO
Bazar de Natal! - Moda Circular e Arranjos de Natal



CÁRITAS
DIOCESANA
UNIÃO DA VITÓRIA

Das
10h às 16h



Casa D. Agenor
Rua Estefano Makiak, 2500
São Joaquim

VAGAS DE EMPREGO



Vagas disponíveis no SiNE de Porto União SC

- 2 Vagas para Cozinheiro (Experiência, Ensino fundamental completo)(8753954).
- 1 Vaga para Auxiliar de cozinha (Experiência, Ensino fundamental completo)(8754062).
- 2 Vagas para Auxiliar de limpeza (Experiência, Ensino fundamental completo)(8754071).
- 4 Vagas para Conferente de carga e descarga (Experiência, Ensino médio completo)(8741275).
- 2 Vagas para Frentista (8720860).
- 2 Vagas para Balconista (Ensino médio completo)(8456530).
- 3 Vagas para Motorista Carreteiro (Experiência Ensino médio incompleto, CNH E)(8703849).
- 1 Vaga para Pintor industrial (Ensino fundamental completo)(8695738).
- 1 Vaga para Auxiliar de mecânico (Experiência)(8738295)
- 1 Vaga para Zelador (Limpeza de oficina/Capinar)(8516012).

Interessados comparecer ao SINE com carteira de trabalho física/digital ou CPF. Horário de atendimento: 08:00 às 12:00, 13:00 às 17:00. R. Padre Anchieta, 71 - Centro, Porto União - SC, 89400-000.

O IGUASSÚ
Multimeios

Diretor Administrativo
Claudio José Gugelmin

Jornal Diário de propriedade
e impresso em gráfica própria por

O Iguassu GGE LTDA.
CNPJ 07.009.680/0001-53
Rua Cel. Belarmino, 74
Centro - Porto União/SC

Comercial
Porto União/União da Vitória
jornaloiguassu@gmail.com

(42) 3524.2363

Redação
Pelo e-mail
redacao@oiguassu.com.br
jiguassu@gmail.com

Editor Chefe e
Jornalista Responsável
Claudio José Gugelmin
Jornalista nº 0009453/PR

Colaboradores
Jaime Folle
Mateus Hoffmann Passero
Carlos Air
Carlos Senkiv e Belga
Léia Alberti

Cobertura jornalística realizada pelo departamento
de notícias do Jornal O Iguassú e assessorias.

As matérias publicadas neste jornal
são de responsabilidade dos autores
e não representam necessariamente
a opinião deste periódico.

Circulação

Porto União, União da Vitória, São Mateus do Sul, Canoinhas, Irineópolis, Paula Freitas, Bituruna, Paulo Frontin, Palmas, Porto Vitória, Cruz Machado, General Carneiro, Mallet, Matos Costa e Calmon.

Precisando de mais
visualizações?



Anuncie aqui.
42 3524 - 2363

PUB.LEGAL

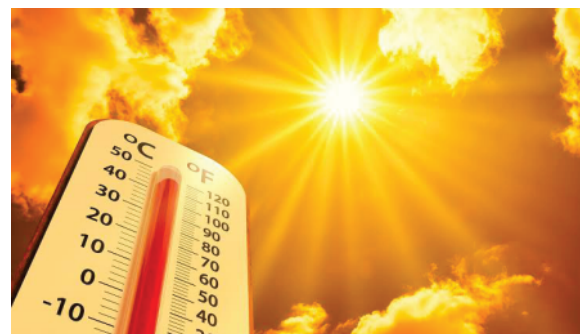
Sábado e Domingo, 06 e 07 de Dezembro de 2025 - Ed 5498

O IGUASSÚ

07

TEMPO

ACIMA DE 30°C: FIM DE SEMANA SERÁ DE CALOR INTENSO EM TODO O PARANÁ



O fim de semana será marcado por muito calor em todo o Paraná. Segundo o Sistema de Tecnologia e Monitoramento Ambiental do Paraná (Simepar), as máximas devem passar dos 25°C em todas as regiões, com aquecimento mais forte no Oeste e no Norte do Estado.

Nesta sexta-feira (5), o sol aparece entre algumas nuvens e as temperaturas sobem bastante durante a tarde, chegando perto dos 30°C. Não há previsão de chuva ou garoa. As maiores temperaturas estão previstas para Londrina, Nova Aliança do Ivaí e Iracema do Oeste, onde os termômetros passam dos 32°C. Já no Litoral, em Guaratuba, a máxima fica em 26°C.

No sábado (6), o calor aumenta e a umidade do ar fica abaixo do ideal. A Defesa Civil alerta para a importância de beber bastante água. Outras recomendações são: manter a casa arejada, evitar o sol nos horários mais quentes, reduzir atividades físicas intensas e usar roupas leves, chapéu, óculos de sol e protetor solar. Em Curitiba, a máxima chega aos 29°C. Em Nova Tebas, no Centro do Estado, passa dos 31°C, e em Figueira, no Norte Pioneiro, chega aos 32°C.

O calor intenso continua até domingo (7). Com o aumento da umidade, podem ocorrer chuvas rápidas e isoladas à tarde, algumas acompanhadas de trovoadas. As maiores temperaturas do domingo estão previstas para Nova Aliança do Ivaí (37°C), Londrina (35°C) e Iracema do Oeste (34°C).

A proximidade do verão garante mais dias com predomínio de sol no Paraná. A estação começa no dia 21 de dezembro, às 12h03. Nesta data ocorre o Solstício de Verão, ou seja, o dia em que o hemisfério Sul recebe maior incidência de luz solar no ano, por conta da inclinação do eixo da Terra. É o dia mais longo e a noite mais curta do ano.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL COMARCA DE UNIÃO DA VITÓRIA - ESTADO DO PARANÁ 1º SERVIÇO DE REGISTRO DE IMÓVEIS EDIFÍCIO EXECUTIVO CENTER UNIÃO Avenida Getúlio Vargas, 186, 6º andar, sala 61 - FONE: (0xx42) 3522-3246.

IBELMAR SELEME
Agente Delegado

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO

IBELMAR SELEME, Agente Delegado do 1º Serviço de Registro de Imóveis da Comarca de União da Vitória, Estado do Paraná, faz saber, a todos quantos virem o presente edital ou dela notícia tiverem que, tendo restado frustrada a intimação pelo correio, com aviso de recebimento, vem, nos termos dos artigos 212 e 213 da Lei nº 6.015/73 (Lei dos Registros Públicos), **NOTIFICAR**, a **OSCAR SANTO FRANCHIN (CPF nº 057.XXX.XXX-87)**, que se encontra em lugar incerto e não sabido, para que nos termos dos parágrafos 2º e 3º, do artigo 213-11 da referida Lei, se manifeste no prazo de (15) quinze dias, acerca da "anuência" ou "impugnação" ao pedido de **INSERÇÃO DE MEDIDAS LINEARES E CONFRONTAÇÕES** interposto extrajudicialmente por Osvaldir Moreira de Sá, no imóvel de sua propriedade, situado em um lote de terreno rural da cidade de Bituruna - PR, matriculado sob nº 15.667, deste 1º Ofício de Registro de Imóveis, o qual confronta com V.Sa., para retificação de área e inserção de limitrofes, conforme levantamento topográfico, do técnico em agrimensura Luiz Cesar Paczko - Registro CFTA nº 04855389978, fazendo necessário para tanto, a concordância dos confrontantes. Segundo o parágrafo 4º do artigo 213, da mesma lei, com silêncio do confrontante, presumir-se a confirmada à anuência deste. Eventual discordância posterior ao transcurso do prazo, somente poderá ser discutida em juízo. E, para que chegue ao seu conhecimento, lavrei o presente edital que será publicado no Jornal de maior circulação local, durante três (3) dias consecutivos. Dado e passado nesta cidade de União da Vitória, aos 04 de dezembro de 2025.-

MUNIZ WILLE DE AGUIAR
Escrevente



MUNICÍPIO DE PORTO UNIÃO ESTADO DE SANTA CATARINA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 204/2025

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº. 033/2025

Caracterização da Situação: O município necessita realizar a contratação de uma empresa para a realização de apresentação musical no evento "Os Encantos de Natal de Porto União - 2025", com base no decreto Nº 2.327, de 24 de novembro de 2025.

Descrição do Objeto: O objeto da presente é, justamente, a contratação de uma empresa para a realização de apresentação musical no evento "Os Encantos de Natal de Porto União - 2025".

Razão da Escolha: A escolha recaiu sobre a empresa DANUBIO AZUL BANDA SOCIETY LTDA (nome fantasia Banda Danúbio Azul), inscrita no CNPJ nº 05.628.556/0001-40, a qual apresenta identidade musical própria, trajetória consolidada e expressiva representatividade no cenário cultural do Sul do país, características que evidenciam sua natureza artística singular e tornam inviável a realização de competição entre eventuais interessados. A Banda Danúbio Azul possui trajetória artística amplamente reconhecida, construída ao longo de mais de cinco décadas de atividades ininterruptas desde sua formação na década de 1970. Ao longo de sua história, consolidou presença constante em eventos municipais, estaduais e interestaduais, especialmente em festas tradicionais, bailes típicos, festivais germânicos e celebrações culturais que compõem o patrimônio imaterial da região Sul do Brasil. O grupo desenvolveu estilo musical próprio, repertório característico e identidade performática singular, elementos que o posicionam como referência dentro do segmento da música típica do Sul, sertaneja e festiva. Essa singularidade, associada ao impacto cultural regional e à forte identificação com o público, resultou em notoriedade artística consolidada — condição reconhecida tanto pela opinião pública quanto por gestores culturais, entidades promotoras de eventos e Prefeituras que historicamente contratam a banda como atração principal de suas festividades.

Do Preço: O valor a ser pago será de R\$15.000,00 (quinze mil reais).

Do prazo de vigência: O prazo de vigência do contrato será de 60 (sessenta) dias, sendo que a execução será no dia 15/12/2025.

Justificativa: A presente inexigibilidade encontra respaldo no art. 74, II, da Lei nº 14.133/2021 c/c Decreto Municipal 1.714/2023. Porto União SC, 05 de dezembro de 2025.

EMILENA PARABOCZ
Agente de Contratação
Portaria 015/2025



MUNICÍPIO DE BITURUNA

Av. Dr. Oscar Geyer, 489 - Centro - CEP: 84640-000

CNPJ: 81.648.859/0001-03 - Fone: 42 - 35538600

www.bituruna.pr.gov.br - e-mail: prefeitura@bituruna.pr.gov.br

AVISO DE LICITAÇÃO - PROCESSO N.º 088/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO N.º 61/2025

O Município de Bituruna, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 81.648.859/0001-03, torna público a realização de licitação, no dia 17/12/2025, às 9h, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, para a Aquisição de caminhão zero quilômetro equipado com sistema roll-on/roll-off e distribuidor de calcário e fertilizantes, destinados ao atendimento das demandas operacionais da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, conforme especificações técnicas, quantidades e demais condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos. O Edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados, no site: www.bituruna.pr.gov.br, ou na Av. Dr. Oscar Geyer, 489, Centro, CEP: 84640-000, município de Bituruna PR. Quaisquer informações poderão ser obtidas no endereço acima ou pelo telefone (42) 3553-8602. Rodrigo Rossoni – Prefeito Municipal.



Município de Porto Vitória

Rua Osvaldo Gomes da Silva, 717 – Fone: (42) 2101-9781

CNPJ: 75.688.366/0001-02 - CEP: 84615-000

www.portovitoria.pr.gov.br

EXTRATO DE CONTRATO 258/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 127/2025 Dispensa nº 26/2025/2025

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.
CONTRATADO: CHIPRUN CRONOMETRAGEM LTDA, CNPJ: 21.173.852/0001-50. OBJETO: Contratação de empresas especializadas para a prestação de serviços necessários à realização da Corrida de Rua "Desafio 5k" de Porto Vitória a ser realizado no dia 06 de dezembro de 2025, evento integrante das festividades comemorativas do Município. PRAZO DE VIGÊNCIA: 90 (noventa) dias. VALOR GLOBAL: R\$ 4.539,00 (Quatro mil, quinhentos e trinta e nove reais. RESPALDO LEGAL artigo 74, inciso II da lei nº 14.133/21.

Porto Vitória PR, 05 de dezembro de 2025.
Fabiano José Glaab - Prefeito Municipal.



STABULU'S BEER

AMIGO QUE SE UNE COM
STABULU'S
PERMANECE UNIDO





A **conexão** que sua família merece, com a velocidade que o **futuro exige**

cnet
(42) 3523-1870

BARRIL



STABULU'S BEER

**O CHOPP
DAS GÊMEAS
DO IGUAÇU
AGORA NA SUA
CASA**



STABULU'S BEER

Barris de 20, 30 e 50 litros para apreciar em casa com a família.

(42) 3522-5875