



PONTA DA PRAIA

Munícipes reclamam de odor cítrico

SAMUEL RODRIGUES

DA REDAÇÃO

Peculiar pela natureza das operações que ali ocorrem, o cheiro sentido nas proximidades dos terminais portuários de Santos vem incomodando moradores da Ponta da Praia. É neste bairro que o conflito entre o Porto e a Cidade se torna mais evidente, notadamente por conta do barulho gerado pela operação com contêineres e caminhões em uma área onde as residências e prédios se aproximaram demais do espaço

destinado à atividade portuária.

Entre o início do mês passado e o feriado prolongado de Ano-Novo, devido ao odor exalado pela polpa cítrica movimentada em pelo menos dois grandes terminais, a Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (Cetesb) recebeu seis reclamações formais sobre o assunto.

“É uma constante para quem passa por aqui. Quem mora nas proximidades sofre bastante com o cheiro. Muita gente chega a passar mal”, conta a presiden-

teda Sociedade de Melhoramentos da Ponta da Praia, Claudia Marangoni, para quem este é um problema que a Companhia Docas do Estado de São Paulo (Codesp) “deveria resolver”. “É preciso obrigar essas empresas a se adequarem e filtrarem esse cheiro. Com a tecnologia de hoje, isso poderia ser evitado”.

Apesar do incômodo que causa a algumas pessoas, o odor não é prejudicial à saúde, segundo a Cetesb. “Pode ter alguém que se sinta mal, como há quem enjoje com cheiro de ovo, por exemplo. Mas a polpa cítrica não é tóxica”, explica o gerente da Cetesb em Santos, Paulo Sérgio Fonseca.

A polpa cítrica tem grande poder energético e é utilizada como ração animal, especialmente para gado. O Brasil, maior exportador de suco de laranja do planeta, provê o mundo também com este sub-

produto da fruta. A maior parte é movimentada nos terminais da Louis Dreyfus e da Citrosuco, localizados, respectivamente, nos armazéns 30 e 39 da Margem Direita, e no da Cutrale, em Guarujá. Neste último, a distância das moradias torna a relação menos conflituosa.

Fonseca explica que, nos últimos seis anos, duas medidas foram tomadas em relação à movimentação de polpas cítricas. “Desde 2004, quando houve um problema de combustão espontânea desse material em um terminal de Santos, determinamos estocagem de no máximo 15 dias”.

Antes dessa decisão, que se tornou uma exigência técnica para que os terminais continuassem operando, o produto chegava a ficar até dois meses armazenado no Porto, o que aumentava a possibili-

Continua...



Denúncias

A Cetesb conta com um número de telefone específico para receber denúncias sobre problemas ambientais. É o 0800-113560.

dade de combustão.

Novamente movida por reclamações de munícipes, a Cetesb determinou, há alguns anos, que as empresas que movimentam polpa cítrica em Santos eliminassem a substância delimoneno da polpa. “É isso que gera o cheiro. Mas fomos informados de que é justamente este cheiro que torna a razão atrativa para o animal”.

A saída para que a polpa cítrica não se tornasse comercialmente inviável com a retirada da substância foi a determinação de que as empresas ao menos reduzissem a concentração de delimoneno na polpa de 60% para 20% do total.

INSATISFAÇÃO

Se o número de insatisfeitos com o problema hoje é grande, nos próximos meses, vai aumentar. “Quando saírem os novos prédios na Ponta da Praia, o cheiro vai incomodar bastante”, diz o gerente da Cetesb. Segundo ele, o odor se espalha mais facilmente à noite, quando o vento sopra do Norte para o Sul, ou da terra para o mar.

Procurada, a Codesp informou que exige dos operadores portuários, em todos os contratos de arrendamento de áreas, certificações de qualidade ambiental. Porém, qualquer intervenção nesse sentido cabe às próprias empresas que operam este tipo de carga, pois a Autoridade Portuária atua apenas como gestora dos contratos.

A Louis Dreyfus e a Citrosuco foram procuradas, mas não enviaram resposta até o fechamento desta edição.



GUARUJÁ. Moradores temem deslizamento de parte do morro

Estrada para Sorocotuba tem sinais de erosão

ALESSIO VENTURELLI

DA REDAÇÃO

Moradores do Morro do Sorocotuba, em Guarujá, estão preocupados com o aparecimento de erosões e fissuras na estrada de acesso aos condomínios instalados nessa região da Cidade. Desde o ano passado, dois trechos da via estão parcialmente interditados, em função de deslizamentos de terra ocorridos nesses locais.

O temor é com as fortes chuvas. “A gente tem ligado direto para a Prefeitura, dando conta disso, mas eles alegam que a questão é de responsabilidade dos condomínios”, conta a empresária Marli Pessoa de Barros, que reside no Sorocotuba há mais de dez anos.

Ela disse estar “revoltada” com a “postura omissa” da Administração Municipal no tra-

Crítica

“A gente tem ligado direto para a Prefeitura, dando conta disso, mas eles alegam que a questão é de responsabilidade dos condomínios”

Marli Pessoa de Barros, empresária

to desse problema. “Eu pago mais de R\$ 6 mil por ano de IPTU, e há anos não vejo qualquer tipo de ação, benfeitoria”, reclama a munícipe, convenci-

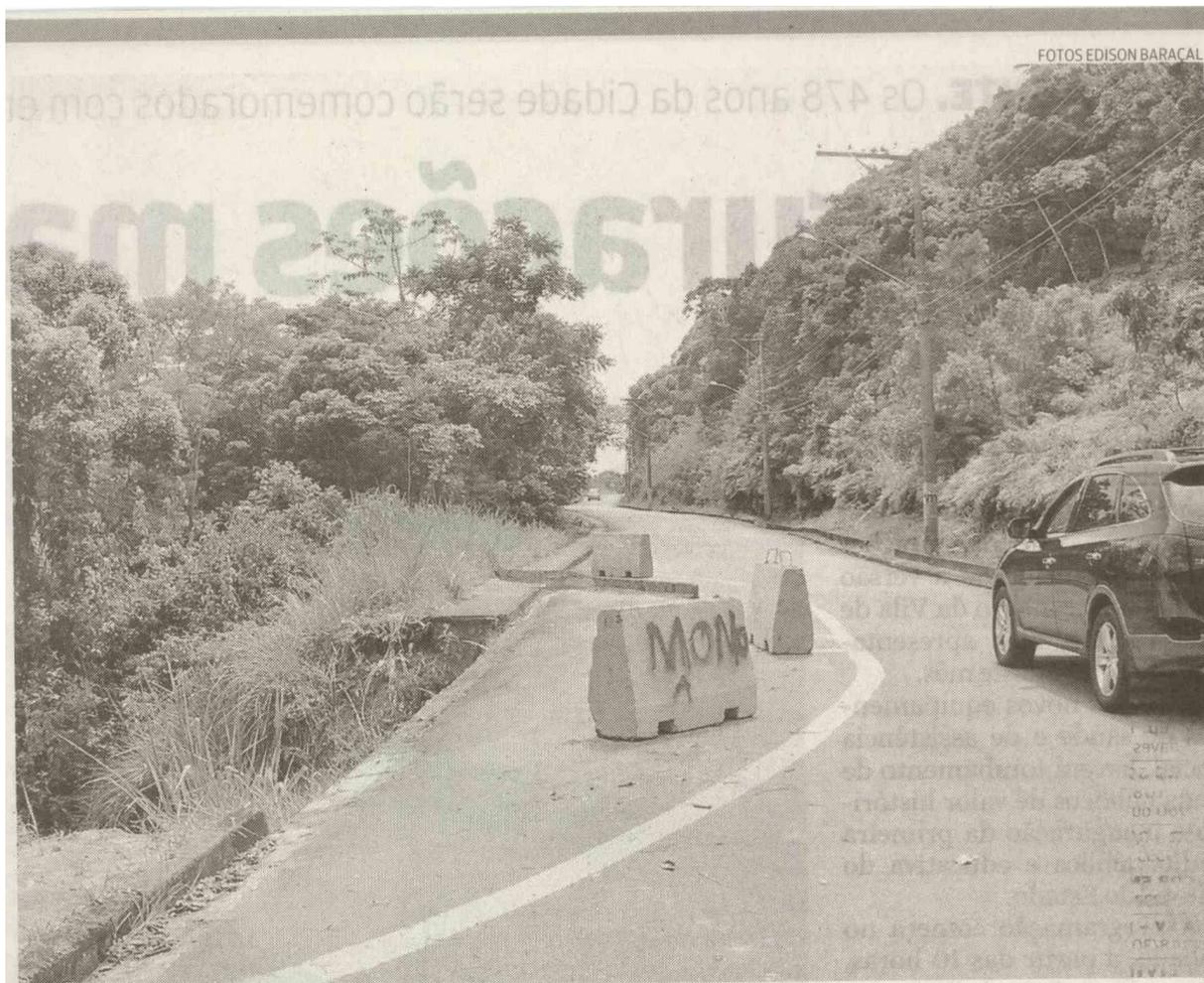
da de que cabe, à Prefeitura, fazer os reparos na estrada.

BURACO NA PISTA

Logo na subida do morro, em um ponto de inclinação acentuada, parte da pista foi “tragada” pelo desmoronamento de uma encosta. Quem trafega de carro por ali, tem que ter a atenção redobrada, pois um simples vacilo pode render uma queda de 30 metros.

No local não há qualquer tipo de sinalização indicando o estreitamento da pista. Apenas três blocos de concreto, dispostos em torno do rombo que se formou no asfalto, é o que chama atenção dos motoristas.

Situação semelhante se repete cerca de 800 metros a frente, na altura da Praia do



Não existem sinalização de trânsito e segurança na estrada de acesso aos condomínios e à Praia do Éden

Éden. Assim como ocorreu na subida do morro, parte da camada asfáltica cedeu meses atrás, abrindo um buraco com cerca de um metro de diâmetro, à beira da encosta de Mata Atlântica que margeia a praia. O local também foi guarnecido somente por blocos de concreto, sem receber qualquer outro tipo de sinalização.

Frequentadores da Praia do Éden afirmam que a ilumina-

ção precária durante a noite agrava os riscos de acidentes, principalmente para quem se desloca a pé ou de bicicleta. “Não dá para ver nem os blocos, quanto mais o buraco”, afirmou o professor de Educação Física, Wagner Augusto Lima.

Além dos dois trechos que desmoronaram, A Tribuna também observou uma série de fissuras no asfalto da estrada do Sorocotuba, assim como

pontos de erosão. O solo encharcado em função das últimas chuvas colabora para aumentar os riscos de novas movimentações de terra.

“Se continuar do jeito que está, não vai demorar para acontecer uma tragédia”, alerta o advogado aposentado, Lair Junqueira Sales, outro morador que cobra providências da Prefeitura, sem ter nenhum sucesso até o momento.

Continua...



Câmara Municipal de Guarujá

ASSESSORIA DE IMPRENSA

A Tribuna
Quarta-feira, 13 de Janeiro de 2010

Clipping Diário



Administração reconhece a necessidade de obras na estrada do morro

Continua...



Prefeitura vai abrir licitação para obra

■ A Prefeitura de Guarujá emitiu nota oficial onde esclarece que há um processo tramitando na Administração Municipal para licitar empresa especializada em geotecnia. Afirma que este tipo de empresa é necessária, já que a obra é de grande porte e requer técnicas específicas para sua realização.

Acrescentou existirem vários processos para a contenção da encosta, como a constru-

Ajuda

Em dezembro a Prefeitura pediu verba ao Ministério das Cidades e ao Ministério do Turismo

ção de barreiras, atirantados e gabiões (estruturas armadas flexíveis, drenantes e de gran-

de durabilidade e resistência, produzidos com malha de fios de aço, em dupla torção, amarradas nas extremidades e vértices por fios de diâmetro maior, preenchidos com seixos ou pedras britadas e utilizados em estabilização de taludes e obras hidráulicas).

A Prefeitura admitiu que o local sofre infiltração de águas pluviais na encosta do morro e a Secretaria Municipa-

pal de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano emitiu todos os laudos necessários para o processo de licitação. Nos períodos de fortes chuvas, a Defesa Civil monitora o local.

No início de dezembro, a Prefeitura solicitou na Oficina de Gestão Pública recursos do Ministério das Cidades e do Ministério do Turismo para a realização dessas obras.



Câmara Municipal de Guarujá

ASSESSORIA DE IMPRENSA

O Estado de São Paulo
Quarta-feira, 13 de Janeiro de 2010

LITORAL

Guarujá vira alvo de turistas gastronômicos

Visitantes buscam frutos do mar e usam as 27 praias da cidade apenas como pano de fundo; restaurantes já são segundo atrativo turístico

Clipping Diário



DO MORUMBI À ENSEADA - Luciana Proença é cliente do restaurante Dalmo Bárbaro desde os 3 anos; hoje vai com o engenheiro Breno Rios

Continua...



O Estado de São Paulo
Quarta-feira, 13 de Janeiro de 2010



Filipe Vilicic
Ana Macchi

Há turistas que vão para o Guarujá, no litoral paulista, pouco interessados em mergulhar no mar ou se estender na areia de uma das 27 praias da cidade. O que os atrai é comer um bom peixe nos restaurantes locais. "A oferta gastronômica já é a segunda atração mais importante da cidade, só perde para as praias", conta o diretor de Turismo do município, Artur Nicanor Castro. "De cinco anos para cá, cresceu o número de interessados exclusivamente em nossos restaurantes. Eles, muitas vezes, nem chegam a armar o guarda-sol."

Caso da dermatologista Monica Fiszbaum, moradora do centro da capital paulista, que viaja para a cidade litorânea impulsionada pela vontade de comer os frutos do mar servidos no Dalmo Bárbaro (www.dalmobarbaro.com.br), na Praia da Enseada. O restaurante serve pratos que variam de R\$ 46 a R\$ 134. "Sempre jantamos e retornamos na manhã do domingo para evitar o trânsito", afirma Monica, que no último sábado comeu no Dalmo com seu filho, o estudante Tomaz.



TRADIÇÃO - Toriyama é freguês de Avelino: pratos personalizados

"Muitos dos meus clientes falam que pegam a estrada e vêm para cá apenas para comer e que nem gostam de ir à praia", relata Rafael Bárbaro, dono do Dalmo. A administradora Luciana Proença, moradora do Morumbi, zona sul de São Paulo, é cliente do restaurante desde os 3 anos. "Cresci comendo aqui e hoje meu prato predileto é a moqueca mista."

E não é somente nos fins de semana que os restaurantes recebem os turistas. "Há clientes que vêm para cá para relaxar e comer com uma vista para o mar após um dia de trabalho", diz Antonio Saggese, gerente do Rufino's (www.rufinos.com.br), que tem pratos de R\$ 49 a R\$ 138. "Alguns ligam da capital para perguntar se podemos

esperá-los antes de fecharmos para dar tempo de virem para cá", conta.

O engenheiro Marcos Toriyama, morador da zona sul de São Paulo, é adepto do bate e volta. "Prefiro pegar a estrada e evitar o trânsito de São Paulo", conta. "É uma experiência que vale a pena, mesmo tendo de trabalhar no dia seguinte." Toriyama frequenta o restaurante Avelino's (www.avelinosenseada.com.br). Tornou-se habitué da casa há 15 anos e até virou amigo do proprietário, Valdir Avelino. "Chegamos a personalizar pratos para o Marcos", afirma o empresário.

Para a psicóloga Maria de Lurdes Mecenero e seu marido, o corretor de imóveis Laerte Mecenero, o circuito gastronô-

mico merece o título de melhor programa turístico da cidade. "Não sei se são os frutos do mar frescos ou o ambiente em frente à praia, mas comer no Guarujá é há tempos o maior prazer da nossa visita", conta Maria de Lurdes. Ela ainda acrescenta que durante décadas as praias eram a preferência do casal de São Caetano do Sul, no ABC paulista, mas que hoje um bom prato vale mais do que procurar por um espaço na areia.

INCENTIVO

De acordo com a prefeitura, Guarujá tem mais de 160 restaurantes. "Moradores da capital e de cidades próximas são atraídos pela possibilidade de comer à beira-mar a apenas 90 quilômetros de distância de São Paulo. Uma viagem de cerca de 40 minutos, o que muitas vezes é mais rápido do que se deslocar dentro da metrópole", afirma o diretor de Turismo local, Artur Nicanor Castro.

Para promover a gastronomia, a prefeitura, em parceria com iniciativas privadas, realiza anualmente o Festival Gastronômico de Guarujá. Em 2009, a terceira edição do evento, que contou com a participação de cerca de 50 estabelecimentos, recebeu 10 mil pessoas. Informações dos restaurantes que participam estão no site www.festgastronomicodigoaruja.com.br. ●



Expresso Popular
Quarta-feira, 13 de Janeiro de 2010

Prorrogado

A Prefeitura de Guarujá prorrogou os prazos para o pagamento do IPTU. Ficou definido: Centro e Sul, vencimento amanhã; Leste, no dia 22, e Oeste e Zonas Norte e Sul, em 29. Os contribuintes que não receberem seus avisos devem comparecer à Av. Santos Dumont, 640. Já moradores de Vicente de Carvalho devem ir até a Rua Cunhambebe, 500, de 2ª a 6ª, das 9 às 16h. Boletos podem ser emitidos pelo www.guaruja.sp.gov.br.

Gratuito

Os interessados em participar do 1º Curso Gratuito de Qualificação Profissional para Pessoas com Deficiência de Guarujá, que acontece no dia 18, têm até hoje para se inscrever na Rua Washington, 700, Pitangueiras, das 8 às 12h e das 13 às 15h. É necessário ser deficiente (físico, auditivo, visual e intelectual).



leve), ter no mínimo 16 anos, Ensino Fundamental completo, estar desempregado e cadastrado no programa Emprega São Paulo. O auxílio transporte, lanche e material serão grátis.

Vicente de Carvalho

A Praça 14 Bis, em Vicente de Carvalho, será palco de show de verão, a partir das 20h. Neste sábado, o som é do grupo Do Nosso Jeito.

Até 120 reais ▶

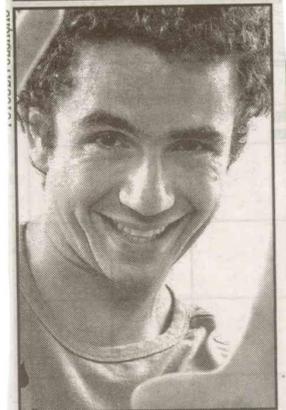
Jequitimar

O espetáculo musical A Bela e Fera fica em cartaz em Guarujá até o dia 17. A programação integra a agenda do Verão Jequitimar, que ocorre no hotel Sofitel Jequitimar, na Praia de Pernambuco. Os ingressos custam R\$ 120,00 e R\$ 60,00 (meia), para a plateia 1. E R\$ 80,00 e R\$ 40,00 (meia), plateia 2. A apresentação começa às 20h. Informações: tel. 4003-1212 ou no site www.ingressorapido.com.br. Na Av. Marjorisa Silva Prado, 1.100.

Até 140 reais ▶

Guarujá

A programação do Verão Show Guarujá 2010, que ocorre em arena montada no Ginásio de Esportes Parque Guaibê (Av. Santos Dumont, 420, Santo Antônio), recebe neste sábado o som de Victor & Léo. Os preços da pista masculina são R\$ 140,00 e R\$ 70,00 (meia). Mulheres pagam R\$ 120,00 e R\$ 60,00 (meia). A meia-entrada pode ser obtida com apresentação da carteira de estudante ou com a doação de um quilo de alimento não-perecível. Veja mais no site www.veraoshowguaruja.com.br. Informações pelos tels. (11) 3051-5465 ou 3355-4192.



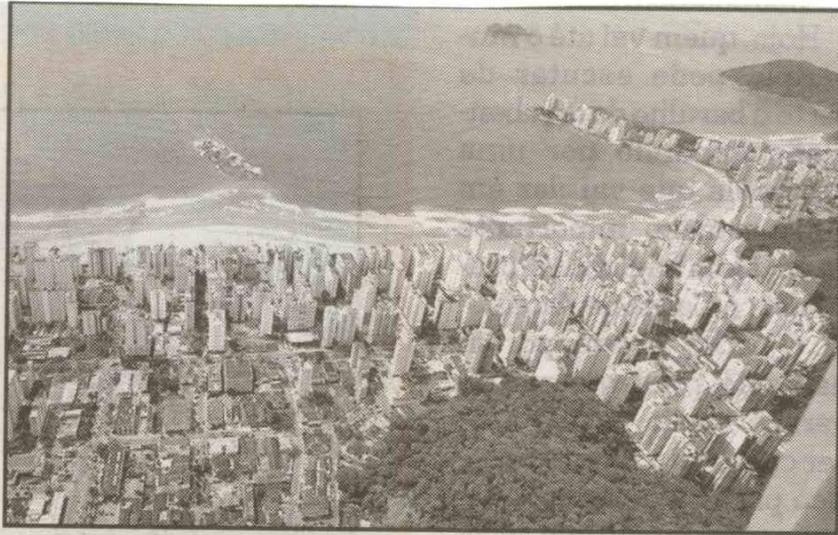
O humorista estará em Guarujá

ANDREOLI FAZ RIR COM SUAS AVENTURAS

Integrante do programa CQC, da Band, Felipe Andreoli vem ao Teatro Procópio Ferreira (Av. Dom Pedro I, 350, Enseada, Guarujá) apresentar o show Que História é Essa?, nesta sexta-feira e sábado, a partir das 21h.

Na apresentação, o artista conta suas aventuras profissionais, fatos marcantes da sua infância e adolescência, tudo com humor e leveza. O público ainda é convidado para uma viagem ao redor do mundo com as fotos registradas por Andreoli durante suas viagens.

Os ingressos antecipados podem ser adquiridos no endereço do Teatro Procópio Ferreira, pelo valor de R\$ 40,00. No dia do espetáculo o ingresso custará R\$ 50,00. Os funcionários públicos da Prefeitura de Guarujá, apresentando o crachá funcional, pagam R\$ 25,00, assim como estudantes e pessoas acima de 60 anos. Informações podem ser obtidas pelo telefone 3386-8987.



CARLOS NOGUEIRA

Desde 15 de dezembro já foram emitidos e postados 115 mil carnês

GUARUJÁ MUDA DATA DE IPTU

A Prefeitura de Guarujá prorrogou os prazos para o pagamento da 1ª parcela e do desconto de cota única do IPTU 2010. A mudança foi feita porque vários contribuintes receberam o imposto após a data estipulada. Os novos vencimentos ocorrem a partir de amanhã.

Desde 15 de dezembro já foram emitidos 115 mil carnês. Os contribuintes que não receberem seus avisos até o vencimento da cota única ou da 1ª parcela devem se dirigir à Divisão do Cadastro Imobiliário da Prefeitura, na

Av. Santos Dumont, 640.

Moradores de Vicente de Carvalho devem procurar seu carnê no Centro de Cidadania II (Rua Cunhambebe, 500) de segunda a sexta-feira, das 9 às 16 horas. Outra opção é emitir a 2ª via pelo site www.guaruja.sp.gov.br.

Os pagamentos após a data de vencimento podem ser realizados somente na Caixa Econômica Federal. Carnês do Centro e de parte da área sul vencem amanhã. Da Zona Leste, dia 22. Das zonas Oeste, Norte e Sul, no dia 29.

(BR)



Adolescente de 17 anos mata padrasto a facada

Uma adolescente de 17 anos é acusada de assassinar o padrasto com uma facada na virada do ano, em Guarujá. A jovem alegou que era assediada por ele. O homicídio aconteceu na madrugada do dia 1º, em uma casa no Jardim Céu e Mar, e a equipe da Delegacia Sede, chefiada pelo encarregado Paulo Carvalhal, o esclareceu nesta semana.

Como foi

De acordo como boletim de ocorrência, a família estava reunida, quando o padrasto, um segurança de 30 anos, apareceu encurvado, com uma faca

cravada nas costas. A família disse à polícia que não sabia quem teria tentado matá-lo.

A vítima foi socorrida, mas não resistiu ao ferimento e faleceu.

Investigação

Após o fato, os policiais Eloy e Manolo passaram a investigar o homicídio. Até que uma testemunha foi ouvida e contou que a enteada do segurança reclamava que a mãe "destruía a família por causa de macho".

Em seguida, a jovem entrou na casa com uma faca de grande porte e, aproveitando que a vítima dança-

va com sua mãe, deu uma facada em suas costas e saiu do local. A mãe da menina foi quem retirou a faca. Em seguida, a equipe seguiu para localizar a adolescente, que logo foi encontrada.

Confessou

A jovem confessou aos policiais que realmente foi ela quem deu a facada nas costas do padrasto, alegando que era vítima de assédio.

O caso foi encaminhado ao juiz da Vara da Infância e da Juventude, que decidirá o que será feito em relação à menor.

(AB)



Fila em hospital do Guarujá dura cerca de 4 horas

No principal posto de saúde do Guarujá, no litoral paulista, os doentes esperam cerca de quatro horas pelo atendimento. A cidade vive um surto de diarreia desde a virada do ano. As autoridades desconhecem as causas. A prefeitura teve que reforçar o atendimento e suspendeu as férias e folgas de médicos.