

Ips 2026: Confira o índice que avalia a qualidade de vida em Tremembé, SP



Levantamento foi divulgado nesta quarta-feira (20) e avalia qualidade de vida da população no Brasil de forma multidimensional. A cidade de Tremembé, no interior de SP, apresentou um Índice de Progresso Social (IPS) de 64,88 em 2026, segundo levantamento que avalia a qualidade de vida da população com base em indicadores sociais e ambientais.

Na região, Tremembé ocupa a 15ª colocação no ranking de melhor qualidade de vida entre os 46 municípios do Vale do Paraíba e região bragantina. Em relação ao estado de São Paulo, o município ocupa a 424ª posição entre 645 cidades. No ranking nacional, a cidade está na 916ª colocação entre 5.570 municípios. O estudo utiliza dados públicos atualizados até dezembro de 2025 e considera critérios como acesso à saúde, educação, segurança, moradia e oportunidades. A classificação para tra-

çar um diagnóstico da qualidade de vida nas cidades brasileiras avalia um conjunto de indicadores em três eixos: Necessidades Humanas Básicas, Fundamentos do Bem-estar e Oportunidades. As notas variam de 0 a 100, e quanto maior a média, melhores são as condições. Notas da cidade de nos Eixos Principais: Necessidades Humanas Básicas: 80,21 Fundamentos do Bem-estar: 76,28 Oportunidades: 38,15 Sobre o IPS

O Índice de Progresso Social (IPS) é uma metodologia que avalia a qualidade de vida da população no Brasil de forma multidimensional. Além de avaliar se as pessoas têm o necessário para prosperar, indo além das métricas tradicionais e paradigmas econômicos, ela permite comparar municípios, estados e regiões. O IPS é composto por dados socioambientais e de resultado, ou seja, o IPS não mede a

quantidade de infraestrutura ou recurso investido em um município, mas avalia se essa infraestrutura ou esse recurso estão trazendo resultados para as pessoas.

Além disso, o IPS usa dados públicos, recentes, e que sejam disponíveis para todos os municípios Brasil. Entre eles estão dados de fontes oficiais e de institutos de pesquisa, como DataSus, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep).

O indicador avalia os municípios por três eixos:

Necessidades Humanas Básicas: Inclui nutrição, saúde, moradia e segurança.

Fundamentos do Bem-Estar: Como acesso ao conhecimento, comunicação e saúde ambiental. Oportunidades: Foca em direitos individuais, inclusão social e educação superior.

Trilha do Pico do Corcovado, em Ubatuba, é reaberta após 2 anos com novas regras e monitoria indígena



A trilha do Pico do Corcovado por Picinguaba, em Ubatuba, será reaberta nesta sexta-feira (22) no Litoral Norte após dois anos fechada. O acesso ao atrativo do Parque Estadual Serra do Mar estava fechado por conta de acordos com a Comunidade Indígena Renascer, segundo a Fundação Florestal de São Paulo.

O Pico do Corcovado tem 1.168 metros de altitude e é um dos principais atrativos do Núcleo Picinguaba. A trilha tem cerca de 6,5 quilômetros e a subida dura entre cinco e seis horas.

Com a reabertura, haverá a possibilidade de os visitantes escolherem o acompanhamento durante o percurso. Agora, o trajeto poderá ser feito

com monitores ambientais credenciados ou com integrantes da Aldeia Renascer. De acordo com a Fundação Florestal, cada grupo de monitores atuará em períodos alternados de 15 dias por mês. O acompanhamento é obrigatório durante toda a trilha. Durante o período fechada, desde maio de 2024, a trilha teve recuperação de corrimões, escadas de madeira e bancos de descanso.

Visitas
As visitas acontecem aos sábados, domingos e feriados. Quem fizer o bate-volta deve iniciar a caminhada até às 8h. Já os visitantes que forem pernoitar no local precisam começar o percurso até às 10h.

A Fundação Florestal informou ainda que o cume

terá limite máximo de 34 pessoas ao mesmo tempo. Em caso de lotação, haverá sistema de revezamento com permanência de até uma hora por visitante. Será obrigatório o uso de calça comprida, calçado fechado apropriado para trilha e kit básico de primeiros socorros. Fogueiras, descarte de lixo, coleta de vegetação e entrada de animais domésticos estão proibidos. Por questões de segurança, a área conhecida como “Igrejinha” seguirá interditada devido ao risco de desprendimento de rochas. O acampamento no chamado Ponto 4 também permanece proibido. Os agendamentos devem ser feitos pelo e-mail npicinguaba.agendamento@fflorestal.sp.gov.br.

Caçapava ganha destaque no maior programa de valorização da gastronomia paulista



Caçapava integra a programação do Sabor de São Paulo, maior programa de valorização da gastronomia paulista, promovido pela Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur-SP), em parceria com o Mundo Mesa e o Senac-SP. A iniciativa reúne jornalistas, influenciadores digitais e agentes de turismo em uma press trip pelas regiões turísticas Mantiqueira Paulista e Rios do Vale, apresentando produtores artesanais, restaurantes e atrativos locais. O programa acontece até o dia 23 de maio.

Representando Caçapava, a Estância Silvânia será um dos destaques da rota gastronômica. A propriedade, comandada

pela queijeira Camila Almeida, é reconhecida nacional e internacionalmente pela produção artesanal de queijos e já acumula 42 medalhas em concursos especializados.

Entre os produtos de destaque estão o queijo Serrinha Cerveja e o Taiada Silvânia, elaborado com formiga içá, reforçando a originalidade e a riqueza da produção local.

“A realização da press trip do programa Sabor de São Paulo assume um papel estratégico fundamental: ao levar jornalistas, influenciadores e agentes de turismo diretamente à origem da produção, a iniciativa dá visibilidade global ao

trabalho desses produtores locais, fortalecendo o turismo gastronômico e conectando o campo à mesa de forma autêntica e valorizada”, disse a secretária adjunta de Cultura e Turismo de Caçapava, Maria de Fátima Gonzaga.

O encerramento do programa acontece no dia 23 de maio, no Senac Taubaté, com um festival gastronômico aberto ao público, reunindo o melhor da culinária regional. O Sabor de São Paulo percorre diversas regiões do Estado promovendo o turismo gastronômico e valorizando produtores que fortalecem a identidade cultural e econômica dos municípios participantes, como Caçapava.

Nova fase de Vanessa Fontana ganha destaque nas redes e na música



cristã nas redes sociais. Além das lives e da carreira musical, Vanessa também vem realizando ministrações e apresentações em igrejas, levando louvores e mensagens de fé para diferentes públicos.

A artista ainda prepara apresentações em rodeios e eventos pelo país, unindo música, palavra e testemunho em seus encontros com o público. Paralelamente, Vanessa segue atuando fortemente no audiovisual. A artista está envolvida na produção do longa-metragem “Cassino do Azar”, projeto cinematográfico de parceria internacional atualmente em desenvolvimento, reforçando sua presença no cinema nacional e em produções de alcance internacional. Nas redes sociais, Vanessa mantém contato constante com o público através do TikTok, Instagram (@vanessafontanaoficial) e YouTube (Vanessa Fontana), onde compartilha músicas, cortes das lives, bastidores e mensagens voltadas à fé, esperança e superação. Com uma trajetória marcada pela arte, comunicação e espiritualidade, Vanessa Fontana segue ampliando sua atuação no cenário nacional e internacional, utilizando a música, o cinema e as redes sociais como ferramentas de inspiração e evangelização. Contato para shows, ministrações, igrejas, rodeios, eventos e projetos: Paulo Salvati – Produção Executiva +55 11 97898-4414

A atriz, cantora gospel e produtora cultural Vanessa Fontana vive uma nova fase em sua trajetória artística, unindo música, fé e comunicação digital. Conhecida nacionalmente por sua atuação no cinema, na televisão e no audiovisual brasileiro, Vanessa agora também vem conquistando grande destaque nas redes sociais através de lives diárias de oração, louvor e ministrações da Palavra de Deus. Seu mais recente lançamento musical, “Fechou Aqui, Deus Abriu Ali”, já está disponível em 43 plataformas digitais, incluindo Spotify, YouTu-

be Music, Deezer, Amazon Music, Claro Music e outros serviços de streaming.

A música marca mais um passo da artista no segmento gospel, onde vem crescendo rapidamente e alcançando milhares de pessoas através da internet. As transmissões ao vivo realizadas diariamente no TikTok, geralmente a partir das 22h ou 22h30, têm reunido um público cada vez maior. Durante as lives, Vanessa mistura louvores, reflexões bíblicas, testemunhos e palavras de fé, fortalecendo também sua atuação como pregadora

EXPEDIENTE

JORNAL DIÁRIO E REGIONAL
A GAZETA DOS MUNICÍPIOS

Editada por Editora Flor do Vale Jornalismo
Comunicação e Promoção Ltda.

CNPJ: 61.661.328/0001-43

Rua dos Lírios, 171 - Flor do Vale - Tremembé - SP

Tel. (0xx12) 3672-2257

Fax (0xx12) 3672-4831

CEP 12120-000

E-mail: publicacoesgazeta@hotmail.com

Registro no INPI 81717790

Impresso em 22/05/2026

Diretor responsável pela publicação:

Daniel Domingues Ribeiro PRT 004860

Diretora Comercial: Dolores Russo

Editoração Eletrônica e Impressão: Pré Impressão Gráfica - SP - Capital.

Representante em São Paulo.

REVESP Representações Ltda.

Alameda dos Jurupes, 455

Conj. 46 - São Paulo - CEP 04088-001

Filiado a ADJORJ Associação dos

Jornais do Interior.

Sistema de distribuição dirigida.

Matérias pagas ou autografadas, não representam necessariamente a opinião deste jornal.

Atenção: Este jornal é distribuído à todas as Prefeituras e Câmaras Municipais do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Região Serrana, além de vários órgãos Federais, Estaduais e Municipais.

Aviso: Não existe falta de jornais para demanda diariamente. Edições atuais e de arquivos estão sempre a disposição no endereço: Rua dos Lírios nº 171, Bairro: Flor do Vale, Tremembé-SP, onde poderão ser retiradas.

Taubaté recebe Festival Gastronômico Sabor de São Paulo neste sábado (23)



Taubaté recebe neste sábado (23), das 11h às 17h, o Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, evento gratuito que reúne restaurantes, produtores artesanais e atrações musicais no Senac Taubaté. Taubaté recebe neste sábado (23), das 11h às 17h, o Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, evento gratuito que reúne restaurantes, produtores artesanais e atrações musicais no Senac Taubaté. Aberto ao público, o festival tem como proposta valorizar a gastronomia paulista, os produtos regionais e o turismo gastronômico, promovendo experiências ligadas à culinária, cultura e economia criativa do Vale do Paraíba e Serra da Mantiqueira. O evento contará com pratos especiais preparados por restaurantes convidados, além da participação de produtores de azeites, cervejas artesanais, queijos, chocolates, vinhos, doces e outros produtos regionais. A iniciativa integra a Semana Sabor de São Paulo e é realizada pela Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo, por meio do programa “Sabor de São Paulo”, em parceria com o Senac e a Secretaria

de Desenvolvimento Econômico, Inovação, Agricultura e Turismo da Prefeitura de Taubaté. Confira os restaurantes participantes: Dona Chica (Campos do Jordão/SP) Ceviche de truta com PANCs, arroz de costela e queijadinha Donna Pinha (Santo Antônio do Pinhal/SP) Quibe e tabule de pinhão com molho de tomate de árvore Nova Palmier (Santo Antônio do Pinhal/SP) Pão de queijo, empanadas, folhados, canelé, financier e entremet de framboesa Colméia Restaurante (Pindamonhangaba/SP) Pratos típicos de roça Massaropi (Pindamonhangaba/SP) Sanduíches na focaccia Confira os produtores confirmados: Oliq (São Bento do Sapucaí/SP) Azeites, biscoitos, café, geleias, doce de leite, sorvetes e cosméticos naturais Vinícola Raízes do Baú (São Bento do Sapucaí/SP) Vinhos Araukarien (Santo Antônio do Pinhal/SP) Chopes e cervejas artesanais

Azeite Rossini (Santo Antônio do Pinhal/SP) Azeites Eisland Gelatos da Fazenda (Santo Antônio do Pinhal/SP) Sorvetes artesanais Uma Doce Revolução (Santo Antônio do Pinhal/SP) Chocolates bean to bar veganos Estância Silvânia (Caçapava/SP) Queijos produzidos com leite A2A2 Agroindústria Asmussen (Natividade da Serra/SP) Geleias, picolé da Mata Atlântica e xarope de cambuci Christophe & Zeide (Natividade da Serra/SP) Queijos artesanais Gard Cervejaria (Campos do Jordão/SP) Chopes artesanais A programação musical contará com apresentações das bandas Old Is Cool e Ritmosway, trazendo clássicos do rock e da MPB ao público durante o festival. Serviço – Festival Gastronômico Sabor de São Paulo Data: sábado, 23 de maio Horário: das 11h às 17h Local: Senac Taubaté Endereço: Rua Professor Nelson Campello, 202 – Jardim Eulália Entrada gratuita

Ubatuba terá encontros para discutir regras de observação de cetáceos

A Secretaria de Turismo de Ubatuba, em parceria com o Instituto Argonauta, o Aquário de Ubatuba e o Instituto Baleia Jubarte, realizam uma reunião de alinhamento sobre navegação responsável e avistagem de mamíferos marinhos, no Museu da Vida Marinha, no Perequê-Açu, na próxima segunda, 25, às 16h. O encontro reunirá representantes do setor náutico, instituições ambientais e operadores de turismo para discutir normas e boas práticas relacionadas à observação de cetáceos no litoral norte paulista. Como continuidade das ações, será realizada uma oficina voltada à capacitação desses operadores e ao alinhamento de procedimentos, normas e boas práticas durante a avistagem de cetáceos no litoral norte paulista, denominada “Navegação Responsável e a Avistagem de Mamíferos Marinhos”, no dia 9 de junho, às 16h, no Voga Marine, no Saco da Ribeira. A programação de ambos contará com estrutura básica, como abertura institucional da APA Marinha do Litoral Norte, apresentação das ações desenvolvidas pelo Instituto Argonauta na região, orientações sobre regras para avistagem de baleias e outros mamíferos marinhos, conduzidas pelo Instituto Baleia Jubarte, além de uma roda de diálogo com operadores do setor náutico. A iniciativa dá continuidade às ações realizadas em 2025, com realização

de oficinas reunindo operadores e representantes do setor náutico para discutir protocolos de navegação responsável, preservação ambiental e o crescimento da atividade de observação de cetáceos no município. O treinamento acontece em meio ao aumento da procura pelo turismo de observação de baleias no litoral norte paulista. Em 2025, a temporada registrou crescimento nos avistamentos e ampliou a visibilidade da atividade turística associada aos cetáceos na região. Dados do Projeto Baleia à Vista apontam aumento contínuo da presença de baleias-jubarte no litoral paulista nos últimos anos, consolidando municípios como Ubatuba entre os destinos procurados para observação marinha durante o período de migração, entre os meses de maio e novembro. Segundo o secretário de Turismo de Ubatuba, Anderson Paiva, a observação de cetáceos é um setor estratégico para atrair visitantes e movimentar o comércio na baixa temporada. “O encontro com espécies como baleias-jubarte, raias-móbulas e tubarões-baleia gera uma experiência marcante, o que justifica o foco do município em campanhas de educação ambiental e turismo sustentável”, pontuou Paiva. Além da movimentação turística, instituições ambientais e municípios do litoral norte têm ampliado ações de conscientização e qualificação de operadores náuticos para

garantir que o avistamento ocorra de forma segura tanto para os animais quanto para as embarcações. Recomendações para observação A Setur também relembra as orientações divulgadas pela Área de Proteção Ambiental Marinha do Litoral Norte (APAMLN) para o avistamento responsável de cetáceos, como baleias e golfinhos, no litoral do município. As normas seguem a Portaria IBAMA nº 117/1996, alterada pela Portaria nº 24/2002, e têm como objetivo garantir a preservação dos animais durante a prática do turismo náutico. Entre as principais determinações estão a proibição de aproximação de embarcações motorizadas a menos de 100 metros das baleias, perseguição dos animais, interferência em seus deslocamentos e uso de drones a menos de 100 metros de altitude. Também não é permitido mergulho ou nado a menos de 50 metros das baleias, além da produção de ruídos excessivos próximos aos grupos de cetáceos. A APA Marinha do Litoral Norte destaca que as orientações são fundamentais para que a observação de cetáceos continue sendo realizada de forma sustentável em Ubatuba. O descumprimento das regras pode resultar em sanções previstas na Lei nº 9.605/1998, no Decreto nº 6.514/2008 e na Resolução SIMA nº 05/2021.

Ubatuba: Programa gratuito do Sebrae-SP incentiva estúdios de games



O Sebrae-SP está com inscrições abertas para o programa Crie Games – Modo Aceleração Starter, iniciativa gratuita voltada a estúdios independentes de games e desenvolvedores do Estado de São Paulo, incluindo empreendedores de Ubatuba e do Litoral Norte.

O programa irá selecionar 40 estúdios paulistas para participar de uma jornada de aceleração com duração de quatro meses, entre os dias 11 de junho e 16 de outubro. As inscrições podem ser realizadas até o dia 31 de maio, por meio do site oficial do Sebrae-SP.

A proposta é apoiar estúdios em estágio inicial ou intermediário que já estejam produzindo jogos digitais ou estruturando seus primeiros projetos comerciais. O foco do programa é auxiliar equipes que possuem conhecimento técnico e criativo, mas ainda enfrentam desafios relacionados à gestão, organização do negócio, posicionamento de mercado e expansão profissional.

Segundo Fabiana Supino, analista de negócios do Sebrae-SP, o programa

foi estruturado para ajudar os empreendedores a enxergarem o estúdio como uma empresa com potencial de crescimento sustentável.

“Mais do que desenvolver um bom jogo, é fundamental que os estúdios compreendam aspectos de gestão, planejamento, posicionamento de mercado e modelo de negócio.

O Crie Games Modo Aceleração Starter foi pensado justamente para apoiar esses empreendedores na transição entre a paixão criativa e a consolidação de uma empresa preparada para crescer de forma estruturada e competitiva dentro da indústria de games”, destacou a analista de negócios do Sebrae-SP, Fabiana Supino. Durante a aceleração, os participantes terão acesso a diagnóstico de maturidade do estúdio, mentorias individuais com especialistas e workshops sobre temas estratégicos, como gestão financeira, processos internos, formação de equipes, posicionamento comercial e acesso ao mercado. Além das capacitações, os estúdios sele-

cionados também poderão participar de ações de conexão com o ecossistema de games, eventos do setor e oportunidades de visibilidade promovidas pelo Sebrae-SP. Segundo a líder do programa Crie Games, Martha Lopes, a iniciativa busca fortalecer a profissionalização do setor no estado. “O mercado de games está cada vez mais competitivo e profissionalizado. Muitos estúdios possuem grande capacidade criativa e técnica, mas encontram dificuldades na estruturação do negócio e no acesso ao mercado. O objetivo da aceleração é justamente apoiar essa transição, ajudando os estúdios a se organizarem para crescer, sem depender de uma gestão improvisada”, destacou. Podem participar Microempreendedores Individuais (MEIs), microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPPs) com CNPJ ativo no Estado de São Paulo. Entre os critérios de seleção estão a experiência da equipe, o estágio de desenvolvimento do estúdio e o potencial dos projetos apresentados.

Taubaté: Escola Fêgo Camargo recebe apresentação do projeto “Em Preto e Branco”, da USP



A Escola Municipal de Arte Maestro Fêgo Camargo, da Prefeitura de Taubaté, recebe no dia 26 de maio, às 17h, o projeto “Em Preto e Branco” da USP (Universidade de São Paulo).

Na ocasião será apresentado um recital de piano, com duração de cerca de 50 minutos, seguido de uma palestra que incentiva jovens talentos a ingressarem no Ensino Superior, por meio dos cursos e programas oferecidos pela CMU-ECA-USP.

O projeto, além de divulgar o trabalho de música na instituição de ensino, promove o diálogo com a comunidade e orienta estudantes sobre a carreira e o vestibular. Alunos da USP e professores do CMU interagem com o público presente no encontro.

O evento acontece no auditório da Escola Fêgo Camargo que fica à Rua Portugal, 38 no centro e tem entrada franca. Os ingressos devem ser retirados na secretaria da escola, a partir de segun-

da-feira (18) e estarão disponíveis por ordem de chegada e podem ser entregues até uma hora antes do evento, caso não tenham se esgotado.

O projeto “Em Preto e Branco”, do LAP (Laboratório de Piano) da ECA-USP, é uma iniciativa de extensão que leva recitais de alunos da graduação em música a conservatórios e escolas de música no estado de SP sob a coordenação e orientação dos docentes Eduardo Monteiro e Luciana Sayure.

TREMEMBÉ ONLINE

Acesse o QR code e confira a edição digital em www.tremembéonline.com

**Contato: (12) 3672-2257
WhatsApp: (12) 99196-2417
E-mail: publicacoesgazeta@hotmail.com**

