

Alunos da rede municipal recebem orientações sobre O Aedes aegypti e a covid 19

DA REDAÇÃO

Os alunos da Emefi João Vendramini receberam na semana passada a visita da chefe de Informação, Educação e Comunicação da Vigilância Epidemiológica (VE), da Secretaria de Saúde, Paula Fernandes.

Ela deu uma aula para o grupo sobre o mosquito Aedes aegypti, transmissor da dengue, febre amarela, zika e chikungunya e também falou a respeito da Covid 19. Os estudantes acompanharam as explicações atentos e interagiram.

Paula mostrou como o mosquito da dengue se reproduz, suas larvas, explicou sobre os ambientes que ele



Cedida Prefeitura

Os alunos da Emefi João Vendramini durante orientação

vive, apresentou as fases deste inseto que pode levar o ser humano até a morte e a importância da prevenção.

Até quinta-feira passada, a VE contabilizou na cidade 1.388 casos suspeitos de dengue e 1.497 casos positivos.

Com relação à Covid 19, Paula orientou as crianças à respeito da prevenção para evitar contaminações e sobre a importância da vacina que é oferecida gratuitamente na Policlínica Municipal, no bairro São Cristóvão.

Posto de Atendimento ao Trabalhador informa vagas

DA REDAÇÃO

Em Dracena, o Posto de Atendimento ao Trabalhador (PAT) informa vaga de trabalho para serviços gerais (masculino) e caixa e atendente (experiência em farmácia). Confira:

SERVIÇOS GERAIS

- (Masculino):

- Ensino Médio Completo;
- Experiência em auxiliar de produção.

CAIXA E ATENDENTE

Experiência em Farmácia

Enviar currículo via e-mail: patdracena.emplo@gmail.com

SERVIÇO: PAT-Dracena intermediação (18)3821-8000 ramal 8126

CULINÁRIA

ARROZ DE FORNO À PARMEGIANA



INGREDIENTES

- 1- 2 xícaras de arroz
- 2- 2 tabletes de caldo de galinha
- 3- 2 ovos
- 4- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 5- 100 g de presunto picado
- 6- 100 g de mussarela picada
- 7- 1 colher de extrato de tomate
- 8- 3 tomates sem pele

MODO DE PREPARO

- 1- Bata no liquidificador o extrato e os tomates, com um pouco de água e um

tablete de caldo de galinha (dissolvido em um pouquinho de água quente).

2- Cozinhe o arroz com 1 tablete de caldo e 4 xícaras de água por 15 minutos.

Bata os ovos, o queijo ralado, o presunto, a mussarela e misture com o arroz.

3- Coloque num refratário com o molho forrando a forma e cobrindo com ele.

Leve ao forno quente a 180° C por 10 a 15 minutos.