

# Artur Nogueira abre inscrições para estágio remunerado em Pedagogia

A Prefeitura de Artur Nogueira, por meio da Secretaria de Educação, está com novas vagas abertas para estágio remunerado. A pasta oferece oportunidades para estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação em pedagogia, que deverão atuar na Rede Municipal de Ensino.

Os interessados devem comparecer ao setor de Protocolo da Prefeitura com os seguintes documentos: RG, CPF, comprovante de endereço, currículo, e atestado de matrícula no curso de pedagogia. O setor está localizado na Avenida XV de Novembro, Nº 1.400, no Jardim Planalto (Paço Municipal).

A seleção acontecerá por meio de entrevista e avaliação do currículo apresentado pelo candidato – com data informada posteriormente pela secretaria aos candidatos. A contratação, por sua vez, ocorre por meio do Centro de Integração Empresa-Escola (CIEE).

Página 3.

## Expo Artur 2026 confirma Mariana Fagundes e Ludmila para a noite de sábado (17)



A expectativa para a Expo Artur 2026 aumentou após a organização anunciar que o sábado, 17 de outubro, contará com dois grandes shows. A cantora Mariana Fagundes é a primeira atração oficialmente confirmada para a programação. Além da cantora, outra atração deverá subir ao palco na mesma noite. O nome da cantora Ludmila foi anunciado

como segundo show da noite. A artista se apresentará em Artur Nogueira pela primeira vez, aumentando a expectativa do público sobre a programação do dia 17.

Página 9.

## Prefeitura de Artur Nogueira oferece palestra gratuita para fortalecer pequenos negócios no ambiente digital



A Prefeitura de Artur Nogueira, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Juventude, promove no dia 10 de agosto, às 19h, a palestra gratuita “Marketing Digital Descomplicado para Pequenos Negócios”.

A atividade será realizada na Imobiliária Olandini, localizada na Avenida Doutor Fernando Arens, nº 1001, Centro.

A palestra foi desenvolvida para empreendedores e pessoas interessadas em fortalecer a presença digital de seus negócios. Durante o encontro, os participantes aprenderão, de forma prática e acessível, como utilizar ferramentas como Google, WhatsApp, redes sociais e inteligência artificial para divulgar produtos, atrair clientes e aumentar as vendas.

Página 6.



19 99552- 2050 @RANCHMODACOUNTRY

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**  
SEGUNDA: 09:30 ÀS 18H30  
TERÇA Á SEXTA: 09:00H ÀS 18H30  
SÁBADO: 09:00H ÀS 15H  
DOMINGO: FECHADO

*Estamos em*  
**NOVO ENDEREÇO**  
**AV 15 DE NOVEMBRO- 992 - SÃO VICENTE**

**Cardápio sazonal- Inverno**  
**Venha conhecer nosso cardápio especial!**

|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                        |
| <b>SLAVINKE</b><br>PRATO DE INSPIRAÇÃO HOLANDESA COM FILÉ MIGNON BOVINO MOÍDO, ENVOLVIDO EM BACON, MOLHO DEMI-GLACE E REPOLHO ROXO CREMOSO COM MAÇÃ, UVAS-PASSAS, CRAVO E VINHO TINTO. | <b>FILÉ MIGNON SUÍNO</b><br>OPÇÃO ENCORPADADA PARA O INVERNO, PREPARADA COM MOLHO DE GORGONZOLA, MOLHO ESCURO E TOMILHO FRESCO, VALORIZANDO A MACIEZ DA CARNE E O SABOR DOS INGREDIENTES. | <b>FETTUCINE COM BURRATA</b><br>RECEITA DE INSPIRAÇÃO ITALIANA COM BURRATA, PESTO E MANJERICÃO. UM PRATO LEVE, AROMÁTICO, CREMOSO E CHEIO DE SABOR. | <b>MARRECO ESPECIAL</b><br>MARRECO SERVIDO COM FAVAS, PURÊ DE BATATA, MOLHO ESCURO E MAÇÃ. UM COMBINAÇÃO MARCANTE EQUILIBRADA E IDEAL PARA DIAS FRIOS. |

**Horário de funcionamento Segunda a quinta feira das 11:30 às 15:30**  
**Sexta feira a domingo e feriados das 11:30 às 16:00 hrs**

Informações e Reservas  
 (19) 99188.8927 Rua Camélias, 317 - Centro Holambra-SP @tratterieholandesa

**Disk Entrega-3877-1410**  
**R:Ademar de barro,923 - Praça do Coreto - Centro**  
**Artur Nogueira**

ARTIGOS

Por que ainda normalizamos viver com dor?

Por: Mariana Schamas\*

Vivemos em uma cultura que valoriza o “agente firme”. Resistir ao sofrimento é frequentemente visto como sinal de força, enquanto pedir ajuda pode ser interpretado como fragilidade.

Esse modo de pensar atrasa a prevenção e o tratamento da dor crônica. Muitas pessoas convivem com a dor por anos até buscar ajuda, e, quando ignorada, ela pode deixar de ser apenas um sintoma para se tornar uma doença. Segundo pesquisa da Vital Strategies e Umane, em parceria com a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), 62%

da população deixa de procurar atendimento médico quando precisa. A reflexão aqui é procurar entender por que isso acontece?

O ser humano, frequentemente busca soluções rápidas sem necessariamente refletir sobre por que chegou a adoecer e se por algum motivo, sabe a resposta, normaliza o contexto. Diz a si mesmo: “Estou assim, porque trabalho muito, estou assado, porque fiquei muito em pé ou minha cadeira no trabalho é ruim”. O desconforto vem e as pessoas querem eliminar a dor o mais rápido possível para voltar a fazer exatamente o que as adoeceu.

A dor é um alerta do organismo de que algo precisa de atenção. No entanto, aprendemos desde cedo a atribuir significados diferentes a ela. Em alguns contextos, a dor representa coragem, superação ou mérito; em outros, é motivo de vergonha ou fraqueza. Nossa forma de sentir e reagir à dor é influenciada pelas experiências de vida, pelas crenças familiares, pela cultura e pela sociedade.

Hoje sabemos que a dor é um fenômeno biopsicossocial. Ela resulta da interação entre fatores biológicos, psicológicos e sociais. Não é apenas uma resposta do corpo, mas também da maneira

como interpretamos nossas experiências e do ambiente em que vivemos.

Quantas vezes você já sentiu dor nas costas e pensou: “É normal, fiquei muito tempo sentado” ou “Carreguei peso demais”? Em vez de refletirmos sobre o que precisa mudar, costumamos aceitar a dor como parte inevitável da rotina. Repetimos os mesmos hábitos e, com eles, o sofrimento.

O contexto também modifica nossa resposta à dor. Muitas pessoas escondem o desconforto no trabalho para não parecerem frágeis, mas em casa expressam livremente o que sentem. Outras fazem exatamente o

contrário. Isso mostra que a dor não depende apenas do corpo, mas também dos significados que atribuímos a ela e das relações que construímos ao longo da vida.

Isso não significa que toda dor deva ser evitada. Existem dores associadas ao crescimento, ao aprendizado e à superação. O problema é transformar o sofrimento persistente em algo “normal” e deixar de escutar os sinais do corpo.

Mudar essa relação exige consciência. Nosso cérebro tende a repetir comportamentos familiares, mesmo quando eles nos fazem mal. Mas ele também é capaz de aprender no-

vos caminhos. Ao questionarmos crenças, modificarmos hábitos e buscarmos ajuda quando necessário, criamos novas conexões neurais e ampliamos nossa capacidade de cuidar de nós mesmos. Talvez a verdadeira força não esteja em suportar a dor em silêncio, mas em reconhecer quando ela deixou de ser um desafio passageiro e passou a ser um convite para a mudança.

Mariana Schamas\* é cinesiologista, especialista em dor crônica, Coordenadora do curso Dor e Movimento HCX USP, Professora e autora do Livro “A Dor é um Convite para a Mudança” Editora Latitude.

Servidores da saúde e da educação precisam de apoio psicoemocional

Artur Marques\*

Pesquisa recém-divulgada pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE) escancara uma realidade preocupante sobre a situação psicoemocional dos servidores públicos das áreas da saúde e da educação no Estado de São Paulo. Segundo o levantamento, 97,6% dos profissionais do ensino e 81,1% dos que atuam na assistência médico-hospitalar associam algum tipo de sofrimento emocional às condições de trabalho.

Dentre os funcionários da educação, 41% relatam sofrer de ansiedade ou síndrome do pânico, 33,5% convivem com distúrbios do sono e 29,8% apontam quadros de depressão. Quase um quarto dos entrevistados (24,8%) precisou afastar-se do trabalho por questões relaciona-

das à saúde mental. Na área das unidades de atendimento e hospitais, os índices também são expressivos: 31,9% relatam insônia, 29,4% convivem com ansiedade ou pânico, 25,2% enfrentam depressão e 16% já necessitaram de afastamento por adoecimento psicológico.

Quando um número tão elevado de profissionais de setores prioritários, estratégicos e decisivos para os cuidados com a população, formação escolar das sucessivas gerações e serviços de saúde afirma sofrer emocionalmente em decorrência do trabalho, não estamos diante de casos isolados. Trata-se de um problema estrutural, que precisa ser abordado de maneira urgente e eficaz pelas autoridades competentes.

Os reflexos dos dados revelados pela pesquisa não se limitam à esfera emocional, pois 80,2% dos

trabalhadores da educação e 72,3% dos profissionais da saúde também associam problemas físicos às suas atividades laborais. Mais grave ainda: 60,3% dos servidores da educação e 54,5% dos trabalhadores do sistema médico-hospitalar afirmam ter se afastado do trabalho por motivos de saúde nos últimos anos.

Há uma conexão evidente entre sofrimento psíquico e adoecimento físico. O estresse crônico, a pressão constante, a eventual sobrecarga de trabalho e a ausência de condições adequadas para o exercício profissional acabam se manifestando também em dores musculares, problemas cardiovasculares, distúrbios gastrointestinais e inúmeras outras enfermidades. O corpo passa a expressar aquilo que a mente já não consegue suportar.

Na educação, o cenário parece ainda

mais crítico. A pesquisa aponta que 86,3% dos servidores relacionam o uso intensificado de ferramentas digitais ao aumento da vigilância sobre o trabalho, enquanto 78,3% associam essas tecnologias à ampliação das cobranças individuais e das metas. Na visão dos servidores, em vez de servirem exclusivamente para facilitar processos, muitos recursos tecnológicos passaram a representar instrumentos adicionais de controle e pressão.

O resultado é um ambiente profissional cada vez mais exaustivo, segundo apontou a pesquisa. Professores levam atividades para casa, permanecem conectados fora do expediente, convivem com salas lotadas e enfrentam desafios crescentes de gestão de conflitos. Na saúde, o déficit de pessoal, a alta demanda e o contato permanente com situações de sofrimen-

to humano ampliam o desgaste emocional, conforme os achados do levantamento do DIEESE.

Diante desse quadro, é fundamental o apoio a esses servidores por suas entidades representativas. A AFPESP, por exemplo, mantém iniciativas voltadas ao acolhimento e ao apoio psicológico de seus associados. Entretanto, por mais relevantes que sejam essas ações, elas não podem suprir totalmente ou substituir a responsabilidade do poder público. O enfrentamento do adoecimento mental exige políticas permanentes, estruturadas e abrangentes. Penso ser urgente ampliar programas de assistência psicológica, fortalecer equipes multiprofissionais, melhorar as condições de trabalho, reduzir déficits de pessoal e criar ambiente institucional que valorize a importância dos

funcionários para a sociedade.

Cuidar das condições mentais dos profissionais da educação e da saúde, além de fazer justiça a quem atua em áreas decisivas, é uma medida crucial para garantir a qualidade dos serviços prestados à sociedade. A pesquisa do DIEESE cumpriu papel relevante ao dimensionar o sentimento de milhares de servidores.

Entretanto, os dados não podem ficar restritos aos debates acadêmicos, sindicais ou institucionais, devendo subsidiar políticas públicas imediatas para mitigar um problema que, dada a importância da saúde e do ensino, afeta de modo direto a população.

\*Artur Marques é o presidente da Associação dos Funcionários Públicos do Estado de São Paulo (AFPESP).

Yogue urbano: como assim?

Thadeu Martins\*

Um yogue urbano pode ser aquele cara tranquilo fazendo seu trabalho com atenção apesar das dificuldades e dos imprevistos que sempre surgem para desviar o seu foco. O telefonema de golpe ao fim da manhã e da tarde, a chegada de encomenda do Mercado Livre, a notificação sonora de outra mensagem no celular, o gatinho da casa miando por comida, o alarme pra pegar as crianças na escola... isso não dá trêguas!

Faz tempo que essas situações acontecem até mesmo na mitologia. Dizem, por exemplo, que o rei Midas, de tanto lutar com o excesso de preocu-

pações para governar e resolver os problemas do seu reino, resolveu retirar-se por uns dias na floresta dos sátiros. Lá, quis conversar com o mais sábio deles, Silêncio, para um aconselhamento que lhe trouxesse paz e tranquilidade para superar a vida agitada de governante e lhe permitisse ser apenas alguém autenticamente ele mesmo em meio a tantos papéis para dar conta. Não é fácil pra ninguém!

Ele bem que tentou atrair a atenção do Silêncio para uma entrevista pessoal. Falou com vários sátiros e apelou aos inúmeros outros seres míticos que encontrou na floresta, mas o máximo que conseguiu foi

uma lacônica mensagem daquele sábio inescrutável por intermédio de uma ninfa que dele apiedou-se. A mensagem dizia: “Quem não encontra o silêncio dentro de si, não o encontrará na floresta, nem em lugar nenhum.”

Vem de volta o pobre Midas a caminhar pela floresta (todos conhecem essa parte da história), quando por uma irônica sorte acha uma pequena flauta pertencente a uma protegida de Dionísio. Logo em seguida, encontra-se com aquele próprio deus do vinho, da alegria e dos prazeres contagiantes, que lhe oferece em troca da flautinha atender a qualquer pedido que Midas fizesse. Pois en-

tão parece que as coisas podem dar certo.

Que silêncio, que nada, para resolver todos os seus problemas no reino, Midas decidiu pelo poder de pagar quaisquer serviços e custos materiais necessários e, assim, não ter mais preocupações que distraíssem a realização de seus desejos e suas responsabilidades. Pediu, então (como todo mundo sabe), que tudo o que ele tocasse fosse transformado em ouro. Mas não deu muito certo, não é? Afinal, “para todo problema complexo há sempre uma solução fácil, rápida e errada”, como diz a sabedoria popular.

Ah! Se ele tivesse escutado o que aquela mensagem dizia, a

história poderia ser bem melhor. Em vez de tragédia grega, poderia ter sido uma aventura ambientada na Índia dos yogues que respiraram para acalmar a mente. Talvez ele tranquilizasse o coração propiciador do silêncio tão necessário para tomar as decisões adequadas a cada situação desafiadora, tanto na vida pessoal, quanto na social.

Os yogues ur-

banos desenvolveram um método de obter o silêncio tão valioso para realizar seus propósitos conforme as circunstâncias da vida social. Não é muito fácil, nem rápido, mas é eficaz e disponível para quem for inteligente.

\*Thadeu Martins é mestre em Psicologia, professor de Yoga há mais de 50 anos e autor do livro “Conversas com um yogue urbano”

Expediente

Jornal Mais

Editora: RC Vicenzotti & Cia Ltda CNPJ 10.530.067/000191

Fundação: 07/02/2009

Comercial (19) 99685-4255

Redação (19) 99773-8364

Edição digital

www.jornalmais.net

EDUCAÇÃO: São oferecidas vagas para estudantes regularmente matriculados; veja como se candidatar

# Artur Nogueira abre inscrições para estágio remunerado em Pedagogia



A Prefeitura de Artur Nogueira, por meio da Secretaria de Educação, está com

novas vagas abertas para estágio remunerado. A pasta oferece oportunidades para estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação em pedagogia, que deverão atuar na Rede Municipal de Ensino. Os interessados devem comparecer ao setor de Protocolo da Prefeitura com os seguintes documentos: RG, CPF, compro-

vante de endereço, currículo, e atestado de matrícula no curso de pedagogia. O setor está localizado na Avenida XV de Novembro, Nº 1.400, no Jardim Planalto (Paço Municipal). A seleção acontecerá por meio de entrevista e avaliação do currículo apresentado pelo candidato – com data informada posteriormente pela secretaria aos candi-

dados. A contratação, por sua vez, ocorre por meio do Centro de Integração Empresa-Escola (CIEE). **ATUAÇÃO** Os estudantes selecionados deverão atuar conforme as necessidades da Rede Municipal de Ensino, em classes de Educação Infantil e do Ensino Fundamental, em apoio à inclusão e outras atividades ou

projetos desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Educação. O estágio tem como objetivo proporcionar ao estudante regularmente matriculado em instituição pública ou privada de ensino o exercício de atividades correlatas à sua formação profissional, em complementação aos conhecimentos teóricos recebidos.

## Limeira sedia evento sobre internacionalização de empresas e anuncia novo curso de Relações Internacionais da Unicamp

Da Redação

A Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA) da Unicamp, em parceria com a Prefeitura de Limeira, promove na próxima terça-feira (4) o evento “Internacionalização via Plataformas Digitais”, voltado a empresários, estudantes, pesquisadores e demais interessados em ampliar conhecimentos sobre comércio exterior e oportunidades de negócios.

A programação terá início às 9h e contará com a presença do prefeito de Limeira, Murilo Félix, representantes da Secretaria

Municipal de Desenvolvimento Econômico, da Unicamp e da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil).

Entre os destaques do evento estão o anúncio oficial do novo curso de graduação em Relações Internacionais da Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp. Também serão apresentados dados preliminares de uma pesquisa inédita sobre as exportações realizadas por empresas de Limeira por meio de plataformas digitais.

A programação inclui ainda palestra da ApexBrasil sobre

o Programa E-Xport, iniciativa que incentiva empresas brasileiras a ampliarem sua presença no mercado internacional por meio de canais digitais, além de uma dinâmica com o público para discutir oportunidades e desafios da internacionalização dos negócios.

O evento é gratuito e aberto ao público.

**Programação**  
9h00 – Welcome Coffee  
9h45 às 10h10 – Abertura institucional  
Prefeito de Limeira, Murilo Félix  
Secretário de Desenvolvimento

Econômico, Daniel Leão Bonatti  
Diretora da Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA/Unicamp), professora Milena Pavan Serafim  
Diretor Associado da FCA/Unicamp, professor Cristiano Torrezan  
Diretor Executivo de Relações Internacionais da Unicamp, professor Rafael Dias  
10h10 às 10h30 – Apresentação do novo curso de graduação em Relações Internacionais da FCA/Unicamp  
Professor Rafael Dias  
10h30 às 11h15 – Palestra da ApexBrasil  
Programa E-Xport



e a parceria com plataformas digitais  
11h15 às 11h30 – Perguntas e respostas sobre o Programa E-Xport  
Mediação: professor Cristiano Morini  
11h30 às 11h45 – Desmistificando as exportações das empresas de Limeira  
Apresentação dos dados preliminares de pesquisa sobre ex-

portações via plataformas digitais no município.  
Professor Cristiano Morini e pós-doutor Eduardo Avancei Dionísio  
11h45 às 12h30 – Dinâmica com o público  
Grupo focal sobre exportação por meio de plataformas digitais  
13h00 – Encerramento

## Agência do INSS em Cosmópolis (SP) disponibiliza serviço de Perícia Conectada

De Cosmópolis

Apartir desta semana, a Agência da Previdência Social de Cosmópolis (SP) passa a oferecer o serviço de Perícia Conectada. Serão 24 vagas por semana, às sextas-feiras. Na modalidade de atendimento, o ci-

dadão é atendido por videoconferência na agência, por peritos médicos de qualquer local do país. Com a oferta na cidade, a população não precisará mais se deslocar a outros municípios para realizar a perícia. O segurado comparece

na agência, na data e hora agendadas, e é atendido, em uma sala equipada com computador, câmera, fone de ouvido e microfone. A Perícia Conectada atende aos pedidos iniciais de auxílio por incapacidade temporária e de Benefício

de Prestação Continuidade (BPC) à pessoa com deficiência. O atendimento nas agências do INSS é prestado mediante agendamento prévio. Isso vale também para a Perícia Conectada. O agendamento pode ser feito pelos

canais remotos (aplicativo Meu INSS, site meu.inss.gov.br e telefone 135) ou pessoalmente nas agências do INSS. **Serviço** Funcionamento do INSS em Cosmópolis: segunda a sexta-feira, das 7h às 13h.

Atendimento da perícia conectada: às sextas-feiras, das 7h às 13h. **Endereço:** Rua Baronesa Geraldo de Rezende, 375, Centro, Cosmópolis/SP. **Texto e foto:** Priscila Bernardes (ACS/SP)

## Cosmópolis, Artur Nogueira e Engenheiro Coelho recebem R\$ 2,4 milhões em repasses de ISS

Da Redação

Cosmópolis, Artur Nogueira e Engenheiro Coelho receberam, juntos, R\$ 2.430.127,92 em repasses de Imposto Sobre Serviços no primeiro semestre de 2026. Os recursos foram destinados pela concessionária Rota das Bandeiras aos municípios que

integram o Corredor Dom Pedro.

Entre as três cidades, Cosmópolis recebeu o maior valor no período, com R\$ 982.855,88. Artur Nogueira teve um repasse de R\$ 784.144,60, enquanto Engenheiro Coelho recebeu R\$ 663.127,44. O repasse do im-

posto é realizado mensalmente e inclui valores relacionados à arrecadação das tarifas de pedágio, além da contratação de obras e serviços executados no sistema rodoviário.

A distribuição dos recursos provenientes dos pedágios considera a extensão das rodovias admin-

istradas pela concessionária dentro do território de cada município, conforme estabelecido no contrato de concessão. Os valores passam a integrar a receita das administrações municipais e podem ser utilizados conforme a definição de cada prefeitura. Entre as possíveis áreas de aplicação estão

saúde, educação, infraestrutura e manutenção de serviços públicos. No total, os 17 municípios que compõem o Corredor Dom Pedro receberam R\$ 35,7 milhões em repasses de ISS durante os seis primeiros meses de 2026. O montante representa crescimento de 5,30% em comparação com

o mesmo período do ano anterior. O Corredor Dom Pedro possui 297 quilômetros de extensão e conecta a Região Metropolitana de Campinas ao Vale do Paraíba. A malha inclui trechos de importantes rodovias que passam pela região, entre elas a Professor Zeferino Vaz.

*OPORTUNIDADE: Encontro acontece no dia 10 de agosto e abordará o uso de Google, WhatsApp, redes sociais e inteligência artificial para impulsionar vendas*

# Prefeitura de Artur Nogueira oferece palestra gratuita para fortalecer pequenos negócios no ambiente digital



A Prefeitura de Artur Nogueira, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Juventude, promove no dia 10 de agosto, às 19h, a palestra gratuita “Marketing Digital Descomplicado para Pequenos Negócios”. A atividade será realizada na Imobiliária

Olandini, localizada na Avenida Doutor Fernando Arens, nº 1001, Centro.

A palestra foi desenvolvida para empreendedores e pessoas interessadas em fortalecer a presença digital de seus negócios. Durante o encontro, os participantes aprend

derão, de forma prática e acessível, como utilizar ferramentas como Google, WhatsApp, redes sociais e inteligência artificial para divulgar produtos, atrair clientes e aumentar as vendas.

A iniciativa busca apresentar estratégias simples e gratuitas que podem ser

aplicadas no dia a dia, tornando o marketing digital mais acessível para pequenos empreendedores.

As inscrições são gratuitas e podem ser realizadas por meio do formulário disponível em <https://forms.office.com/r/ZR9BXpi2cR> ou pelo WhatsApp do Sebrae Aqui 19 3827-9719.

# Workshop “Eu Sou o Palco”, chega à ACE Holambra no dia 12

De Holambra

A comunicação está presente em todas as relações profissionais. Uma negociação, uma venda, uma reunião, um atendimento ou uma conversa com a equipe podem definir o rumo de um negócio. Pensando nisso, a Associação Comercial e Empresarial de Holambra (ACE Holambra) promove, no próximo dia 12 de agosto, das 8h30 ao meio-dia, o workshop “Eu Sou o Palco”, ministrado pela jornalista Flávia Fontes.

Com uma proposta dinâmica e prática, o

encontro convida empresários, gestores, profissionais liberais e demais interessados a desenvolver uma comunicação mais segura, estratégica e influente. Afinal, todo negócio nasce de uma boa conversa.

Conteúdo voltado para fechar negócios Entre os temas do conteúdo, estão: comunicação como diferencial estratégico para empreendedores; comunicação verbal e não verbal na construção de credibilidade e confiança; a importância da linguagem corporal; como desenvolv

er uma comunicação mais clara, segura e influente; entre outros tópicos voltados para o empresariado.

Experiência Flávia Fontes é jornalista, treinadora e especialista em Comunicação, Educação e Neuropsicologia, com mais de 15 anos de experiência nas áreas de Comunicação, Desenvolvimento Humano e oratória.

Ao longo de sua carreira, já treinou líderes, empreendedores, porta-vozes e profissionais de diversos segmentos, auxiliando no desen

volvimento da presença, da autoconfiança e da capacidade de influenciar por meio da comunicação.

Segundo a ACE Holambra, o workshop integra a programação de capacitação da entidade e reforça o compromisso de oferecer aos empresários conteúdos que contribuem diretamente para o fortalecimento dos negócios locais.

Inscrições abertas As vagas são limitadas e as inscrições já estão abertas. Consulte o investimento.



Serviço Workshop Eu Sou o Palco Palestrante: Flávia Fontes Data: 12 de agosto Horário: 8h30 ao meio-dia

Local: ACE Holambra – Rota dos Imigrantes, 485, Galeria Hulshof, sala 6 – Holambra/SP Informações e inscrições: WhatsApp (11) 9 8873-5259

# Alunos de Curso Técnico em Agricultura iniciam atividades em Holambra



A primeira turma da classe descentralizada da Etec Pedro Ferreira Alves em Holambra já está em sala de aula. As atividades do Curso Técnico em Agricultura começaram nesta segunda-feira, dia 27 de julho, e marcam a parceria entre a Prefeitura e a instituição de ensino, ampliando o acesso à qualificação profissional e fortalecendo a formação de mão de obra para um dos setores mais importantes da economia do município.

A turma reúne 30 alunos e terá duração de três semestres.

As aulas são realizadas de segunda a sexta-feira, das 19h às 22h30, nas dependências da escola do bairro Imigrantes. Durante o intervalo é servido jantar aos estudantes e professores. A formação contempla ainda atividades práticas no último sábado de cada mês e visitas técnicas a propriedades rurais parceiras da Prefeitura, proporcionando aos alunos contato direto com diferentes sistemas de produção e com a realidade do campo.

Entre os alunos da primeira turma está Leonardo Fonseca

Fontana, de 33 anos. Ele contou que sempre teve o desejo de cursar Agronomia. No terceiro ano do Ensino Médio, chegou a prestar vestibular para a área, mas acabou seguindo outro caminho profissional. O antigo interesse voltou a ganhar força após sua mudança de São Carlos para a região de Holambra, ao lado da esposa, que pertence a uma família de produtores. Com o apoio dela e dos sogros, Leonardo passou a considerar uma aproximação profissional com o setor agrícola. “O curso surgiu em um excelente momento para que eu possa adquirir conhecimentos técnicos, ganhar experiência prática e desenvolver projetos de forma mais estruturada e profissional”, afirmou.

Após os primeiros dias de aula, ele destacou a importância da iniciativa. “Ter o curso em Holambra

facilita muito o acesso e aproxima a formação da realidade agrícola da região. A proposta é muito interessante, e acredito que a união entre teoria, prática e o contato com produtores locais poderá tornar o aprendizado ainda mais completo.”

A profissional de Educação Física Savanah Maria Gertrudes Rosa Peters Chiste também integra a turma. Ela decidiu ingressar no curso após se aproximar da realidade do campo por meio da convivência com o marido e enxergar na formação uma oportunidade de ampliar seus conhecimentos. Para Savanah, a implantação da classe descentralizada representa uma conquista para o município. “A iniciativa é extremamente interessante e, claro, importante para a nossa cidade. Fazer um polo descentralizado facilita o acesso de pessoas que, assim como eu, querem se

aprofundar e buscam novas oportunidades, sendo uma ponte para novos projetos e até mesmo parcerias locais.”

Para o diretor municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Leandro Anselmo, o início das atividades representa um passo importante para ampliar as oportunidades de qualificação voltadas ao agronegócio e fortalecer um setor que faz parte da identidade de Holambra. “Ver a primeira turma em sala de aula é a confirmação de que estamos oferecendo aos moradores uma formação conectada à realidade do município. “Além do conhecimento técnico, os alunos terão vivência prática e contato direto com o dia a dia da produção agrícola, o que fará, certamente, diferença na formação desses profissionais, explicou Muricy Eduardo da Silva Pereira de Moraes, engenheiro agrônomo da

Prefeitura.

O prefeito Fernando Capato destaca que a implantação da classe descentralizada reforça o compromisso da administração municipal com a educação e o desenvolvimento econômico. “A chegada desse curso representa mais uma oportunidade para que a população tenha acesso à formação técnica de qualidade sem precisar sair de Holambra. Estamos investindo na qualificação das pessoas e, ao mesmo tempo, contribuindo para o fortalecimento de um setor essencial para a nossa economia.”

Uma aula magna está prevista para esta quinta-feira, dia 30 de julho, e contará com a presença de autoridades municipais, para marcar oficialmente o início das atividades da classe descentralizada da Etec Pedro Ferreira Alves no município.

SERVIÇOS PÚBLICOS: Ação desta sexta-feira (31) reforça os serviços de limpeza e conservação urbana em mais duas regiões do município

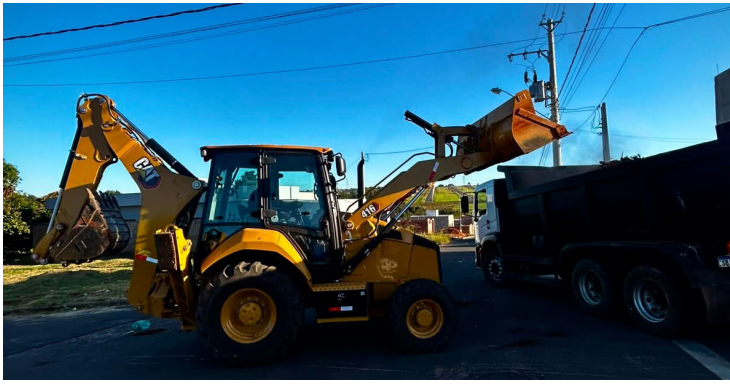
# Artur Nogueira encerra cronograma semanal da Operação Cidade Limpa nos bairros Jardim Carolina e Jardim Laranjeiras

A Prefeitura de Artur Nogueira realiza nesta sexta-feira (31) a última etapa da programação semanal da Operação Cidade Limpa. Desta vez, os serviços de limpeza e conservação serão executados nos bairros Jardim Carolina e Jardim Laranjeiras,

concluindo mais uma semana de ações voltadas à zeladoria urbana. A iniciativa busca manter os espaços públicos limpos, organizados e bem cuidados, contribuindo para a qualidade de vida da população e para a preservação dos bairros.

A Prefeitura também reforça a importância da colaboração dos moradores, evitando o descarte irregular de resíduos e ajudando a conservar a cidade. Ao longo da semana, a Operação Cidade Limpa também passou pelos bairros Jar-

dim Orquídeas, Jardim Conquista, Rezek 1, 2, 3 e 4, Centro, Jardim Arrivabene 1, 2 e 3, Jardim Europa, Itamaraty, Conservani, Nosso Sonho e Egydio Tagliari, contemplando diferentes regiões do município com serviços de limpeza e conservação.



# Holambra ganha nova tecnologia para reforçar qualidade da água



A Estação de Tratamento de Água Tulipas, em Holambra, recebeu um novo equipamento automatizado para a produção própria de cloro e flúor.

A tecnologia implantada pela Águas de Holambra amplia a autonomia operacional da unidade e reforça o controle sobre o tratamento dos mais de

3 bilhões de litros de água distribuídos anualmente no município. O novo sistema utiliza cloreto de sódio de alta pureza como matéria-prima para gerar o cloro diretamente na estação de tratamento. Segundo o gerente de Operações e Serviços da Águas de Holambra, Rafael Jorge, a tecnologia permite uma dosagem mais precisa dos produtos utilizados no processo. “O grande diferencial dessa tecnologia é a autonomia na produção desse insumo essencial ao tratamento da água,

aliada a uma dosagem muito mais precisa. Isso proporciona maior controle operacional, mais segurança e eficiência em todo o processo”, explicou. O equipamento funciona de forma automatizada e ajusta a produção de acordo com a demanda da estação. A implantação faz parte do plano de modernização da concessionária. De acordo com Rafael Jorge, o fornecimento de cloro e flúor por empresas especializadas continuará sendo utilizado. O novo sistema complementa o modelo atual e oferece mais

autonomia para a operação. A capacidade do equipamento foi dimensionada para atender ao volume diário de água tratado pela concessionária. O controle da qualidade continua sendo realizado por meio de análises laboratoriais. As coletas são feitas diariamente, a cada duas horas, diretamente na saída do reservatório. Ao longo do ano, são realizadas mais de 22 mil análises laboratoriais para acompanhar a qualidade da água distribuída à população. Para o diretor-presidente da Águas de Hol-

ambra, Daniel Mantovani, o investimento fortalece a segurança e a eficiência do sistema de abastecimento. “Seguimos investindo em inovação para tornar o sistema de abastecimento cada vez mais eficiente e seguro. A modernização da ETA Tulipas fortalece a qualidade da água distribuída e amplia a confiabilidade da operação, contribuindo diretamente para a saúde da população, a sustentabilidade e o desenvolvimento de Holambra”, afirmou. Fonte: Águas de Holambra

# Jaguariúna recebe Brazil Equipo Show 2026 e reforça vocação para grandes eventos

De Jaguariúna Jaguariúna recebe, entre os dias 4 e 7 de agosto, mais uma edição da Brazil Equipo Show, considerada uma das principais feiras de negócios do País voltadas aos setores de construção, mineração, infraestrutura, equipamentos e agronegócio. O evento será realizado na Red Eventos e reunirá empresas, autoridades, especialistas, investidores, gestores públicos e profissionais

de diferentes regiões do Brasil. Com uma programação voltada à inovação, geração de negócios e desenvolvimento econômico, a feira amplia a visibilidade de Jaguariúna no cenário nacional e reforça a capacidade do município para receber eventos de grande porte. A realização também destaca a vocação turística e empresarial da cidade, reconhecida oficialmente neste ano como a Capital Country

do Brasil. Entre os principais momentos da programação institucional estão a solenidade oficial de abertura e a cerimônia de entrega do Prêmio BES. A premiação homenageia empresas, profissionais e iniciativas que alcançaram resultados de destaque ou contribuíram para o desenvolvimento dos setores representados pela feira. A Brazil Equipo Show também evidencia a força econômica

da Região Metropolitana de Campinas, considerada um dos principais polos industriais, tecnológicos e logísticos do País. Segundo a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agronegócios, a expectativa é de intensa movimentação na economia local durante os quatro dias de programação. O evento deve gerar impactos positivos na rede hoteleira, restaurantes, comércio, transporte e prestação de



serviços, além de ampliar as oportunidades de relacionamento entre empresas, investidores e representantes do poder público.

SERVIÇO Brazil Equipo Show 2026 Data: de 4 a 7 de agosto Local: Red Eventos, em Jaguariúna

# Prefeitura realiza nova etapa da Operação Cata-Bagulho entre 3 e 7 de agosto



A Prefeitura de Holambra promove entre os dias 3 e 7 de agosto

mais uma etapa da Operação Cata-Bagulho. A iniciativa tem como

finalidade o descarte correto de materiais inservíveis e restos de poda, contribuindo para a limpeza urbana e a conservação dos espaços públicos. De acordo com o diretor municipal de Serviços Públicos, Theodoro Vermeulen, a ação é uma importante aliada na manutenção da cidade. “A Operação Cata-Bagulho é uma oportunidade para que os moradores façam

o descarte correto de materiais que não têm mais utilidade. Pedimos que a população siga o cronograma e as orientações, pois assim conseguiremos atender todas as regiões e manter a cidade limpa e bem cuidada”, destacou. Ele explica que os materiais devem ser colocados na calçada até as 7h30, exclusivamente no dia previsto para o atendimento de cada bairro. Não

serão recolhidos lixo doméstico, entulho de construção civil e equipamentos eletroeletrônicos. Em caso de chuva, o cronograma poderá ser alterado ou suspenso. Serviço: Segunda-feira (3 de agosto): Jardim Flamboyant, Parque dos Ipês, Groot e Jardim das Tulipas. Terça-feira (4 de agosto): Jardim das

Tulipas, Jardim Holanda, Morada das Flores e Centro. Quarta-feira (5 de agosto): Imigrantes, Vila Nova e Residencial Moinho. Quinta-feira (6 de agosto): Residencial Moinho, Residencial Van den Broek, Pinhalzinho e Colônia dos Pedrosos. Sexta-feira (7 de agosto): Camanducaia, Residencial Vila das Tulipas e Residencial Flor D’Aldeia.



Descubra o paraíso gastronômico na Roça!

Faça sua Reserva!

+55 19 99835-1384

Sábado e Domingo | 11H às 17H  
Endereço: MMR 235km - Mogi Mirim





**Restaurante**  
Restaurante á la carte no centro de Holambra, com jardins, terraço, amplo estacionamento, ambiente aconchegante e familiar

**Pratos Executivos**  
Pratos executivos no almoço de segunda a sexta-feira

**Cozinha Internacional**  
Cardápio cuidadosamente elaborado com o melhor da cozinha internacional

**Horário de funcionamento** Segunda a quinta feira das 11:30 as 15:30  
Sexta feira a domingo e feriados das 11:30 as 16:00 hrs

**INFORMAÇÕES E RESERVAS** (19) 99188.8927

**Rua Camélias, 317 - Centro - Holambra - @TRATTERIEHOLANDESA**



**O MELHOR RESTAURANTE DE MOGI MIRIM**



Venha viver momentos inesquecíveis, saboreando o melhor da gastronomia local e regional. O Bar do Tina está pronto para receber você, sua família e amigos ,no almoço e no jantar.

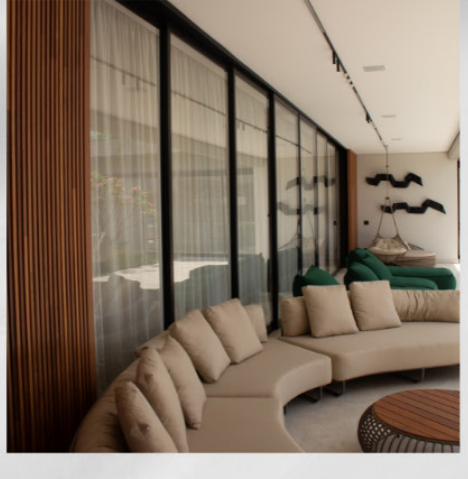
**Delivery até as 03:00 - (19) 3862-5972**

**Endereço: R. Padre Roque, 1581 - Jardim Aurea, Mogi Mirim - SP**



**Soluções para seu projeto**

A Decorflex Esquadrias é fabricante especializada em soluções para esquadrias de alumínio. Além de possuir diversas possibilidades de acabamentos e de ser um material bastante durável, o alumínio não enferruja e trará sofisticação e mais beleza ao seu projeto.



**Informações de contato**

(19) 98120-4116  
(19) 3827-2189

 contato@decorflexesquadrias.com.br

**Endereço**  
LOJA 1 - Artur Nogueira - SP  
R. Alcídia Teixeira W. Matteis, 31, Jardim Rezek

**Endereço**  
LOJA 2 - Holambra/SP  
R. Campo de Pouso N°1.287 / Sala 03 - Centro

**OPORTUNIDADE:** Capacitação acontece entre os dias 4 e 7 de agosto, com aulas teóricas e práticas; inscrições seguem até 31 de julho na Secretaria de Agricultura

# Artur Nogueira recebe cursos gratuitos de panificação do Programa Cozinhamento

A Prefeitura de Artur Nogueira, por meio da Secretaria de Agricultura, abriu inscrições para os cursos gratuitos de panificação do Programa Cozinhamento. A capacitação será realizada entre os dias 4 e 7 de agosto, das 8h às 17h, em uma estrutura itinerante instalada na Rua 24 de Outubro, atrás do Ginásio de Esportes (fundos).

As inscrições foram feitas presencialmente na Secretaria de Agricultura até sexta-feira (31 de julho). Podem participar jovens e adultos a partir de 16 anos.

Com carga horária de 8 horas diárias, o curso é dividido entre os períodos da manhã e da tarde, com aulas teóricas e práticas. Haverá intervalo para almoço das 12h às 13h. A organização informa que não serão oferecidas refeições durante o dia, apenas uma pequena degustação das receitas preparadas em aula.

Durante a programação, os participantes aprenderão

técnicas de produção de diferentes tipos de pães, desde receitas tradicionais até especiais e artesanais.

Inscrições encerradas

A Prefeitura de Artur Nogueira, por meio da Secretaria de Agricultura, encerrou nesta sexta-feira (31) as inscrições para o curso gratuito de panificação do Programa Cozinhamento.

A capacitação será realizada entre os dias 4 e 7 de agosto, das 8h às 17h, em uma estrutura itinerante instalada na Rua 24 de Outubro, atrás do Ginásio de Esportes (fundos). Podem participar jovens e adultos a partir de 16 anos.

Com aulas teóricas e práticas, o curso ensinará técnicas de panificação, incluindo o preparo de pães tradicionais, artesanais, integrais, recheados e doces, oferecendo uma oportunidade gratuita de qualificação profissional e geração de renda.

Programação

**MÓDULO I - QUERIDINHOS DA PADARIA**  
04/08 – Manhã – 8h às 12h  
Pão de forma + Pão australiano  
Pão Recheado de Peito de Peru e Queijo Branco  
Pão trançado de azeitona, limão siciliano e alecrim  
Pão de Maçã  
Rosca Estrela

**MÓDULO II – PÃES RÚSTICOS COM PATÊS**  
04/08 – Tarde – 13h às 17h  
Pão Integral  
Focaccia  
Pão rústico + Pão sem glúten  
Pão de tijolinho  
Pão mesclado  
Curso de Patês  
Patê de tomate seco  
Patê de manjerição  
Patê de azeitona

preta  
Patê de alho-poró  
Patê de frango

**MÓDULO III – MINIPÃES DE FESTA**  
05/08 – Manhã – 8h às 12h  
Minipão de espinafre com ricota  
Minipão de ham-

búrguer  
Mini croissant de presunto e queijo  
Minissinho de doce de leite  
Mini Cinamon roll

**MÓDULO IV – SABORES DE SUCESSO**  
05/08 – Tarde – 13h às 17h  
Pão de 3 queijos  
Pão de Mandioca com azeitona  
Pão de alho  
Pão romeu e julieta  
Pão de cenoura com chocolate

**MÓDULO I - QUERIDINHOS DA PADARIA**  
06/08 – Manhã – 8h às 12h  
Pão de forma + Pão australiano  
Pão Recheado de Peito de Peru e Queijo Branco  
Pão trançado de azeitona, limão siciliano e alecrim  
Pão de Maçã  
Rosca Estrela

**MÓDULO II – PÃES RÚSTICOS COM PATÊS**  
06/08 – Tarde – 13h às 17h  
Pão Integral  
Focaccia  
Pão rústico + Pão



sem glúten  
Pão de tijolinho  
Pão mesclado  
Curso de Patês  
Patê de tomate seco  
Patê de manjerição  
Patê de azeitona

preta  
Patê de alho-poró  
Patê de frango

**MÓDULO III – MINIPÃES DE FESTA**  
07/08 – Manhã – 8h às 12h  
Minipão de espinafre com ricota  
Minipão de hambúrguer  
Mini croissant de presunto e queijo  
Minissinho de doce de leite  
Mini Cinamon roll

**MÓDULO IV – SABORES DE SUCESSO**  
07/08 – Tarde – 13h às 17h

Pão de 3 queijos  
Pão de Mandioca com azeitona  
Pão de alho  
Pão romeu e julieta  
Pão de cenoura com chocolate

**Serviço**  
Cursos gratuitos de panificação – Programa Cozinhamento  
Data: 4 a 7 de agosto  
Horário: das 8h às 17h (intervalo para almoço das 12h às 13h)  
Local: Rua 24 de Outubro, atrás do Ginásio de Esportes (fundos)  
Público: Jovens e adultos a partir de 16 anos

Inscrições: até 31 de julho, na Secretaria Municipal de Agricultura.

# Holambra integra roteiro gastronômico da iniciativa Sabor de São Paulo com dois estabelecimentos



Holambra será um dos destinos da nova edição do Sabor de São Paulo, iniciativa do Governo do Estado que promove e valoriza a gastrono-

mia paulista por meio de rotas turísticas que unem cultura, tradição e produção artesanal. Entre os dias 2 e 8 de agosto, jornalistas, influen-

ciadores digitais e agentes de turismo participarão de um roteiro de visitas por cidades das regiões turísticas Circuito das Águas Paulista, Circuito das Frutas, Circuito Encantos do Campo, Bem Viver e Roteiro dos Bandeirantes para conhecer atrativos gastronômicos, produtores e empreendimentos que representam a identidade de cada destino.

Em Holambra, que faz parte do Circuito das Águas Paulista, o roteiro inclui visitas à Trattorie Holandesa e

à Martin Holandesa. No primeiro estabelecimento, a organização do evento destaca o Zuurkoolshotel; preparado com Joelho de Porco adquirido de produtores da região, que acompanha salchichões branco e defumado, chucrute e purê de batata. Já na Martin Holandesa, ressalta a tradição do empreendimento, fundado em 1955, e chama a atenção para pratos como o Klaas, preparado com filé-mignon, molho de gorgonzola e cogumelos, além da produção de doces típicos, entre eles a Appeltaart, torta com massa amanteigada e recheio de maçã, canela e uva-passa.

Integram ainda o percurso os municípios de São Roque, Cabreúva, Itupeva, Amparo, Monte Alegre do Sul, Americana, Elias Fausto, Valinhos e Campinas. A programação será encerrada no dia 8 de agosto com um festival gastronômico aberto ao público no Instituto Agrônomo de Campinas.

Para o prefeito de Holambra, Fernando Capato, a participação na iniciativa reforça o reconhecimento do município como des-

tino turístico e amplia as oportunidades de divulgação da cidade. “Holambra já é reconhecida por sua beleza, pela cultura e pela forte influência holandesa. Integrar uma iniciativa como o Sabor de São Paulo fortalece ainda mais nossa presença no cenário turístico estadual, valorizando os empreendedores locais e mostrando a milhares de pessoas que nossa gastronomia também é um importante diferencial”, destacou.

A diretora municipal de Turismo e Cultura, Alessandra Carati, ressalta que a participação na ação amplia a visibilidade dos atrativos locais. “Esse tipo de iniciativa contribui para apresentar Holambra a novos públicos e fortalecer o turismo de experiência, mostrando que a cidade oferece muito mais do que um passeio: oferece cultura, história, hospitalidade e uma gastronomia que faz parte da nossa identidade”, afirmou.

taria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo (Setur-SP), em parceria com o Mundo Mesa e o Senac-SP, que apresenta, em 15 diferentes rotas gastronômicas distribuídas por regiões do interior e do litoral, os caminhos percorridos por diversos produtos artesanais, da terra ou dos rios e mares à mesa do consumidor.

A iniciativa contempla produtores regionais, estabelecimentos comerciais e diferentes etapas da cadeia produtiva da gastronomia e do turismo paulista. Entre julho de 2023 e agosto de 2026 foram percorridas 39 regiões turísticas que integram 15 rotas gastronômicas pelo Sabor de São Paulo. Ao todo, 14.500 pessoas participaram dos festivais regionais e 2.355 estiveram presentes em capacitações de produtores e profissionais da gastronomia e do turismo de 340 municípios mapeados.

O Sabor de São Paulo também tem apoio de instituições como Senac, Sebrae, Faesp, Senar, Aprecesp, Amiteps, prefeituras locais e da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

UBATUBA CÉLIO LOCAÇÕES

CASAS E APARTAMENTOS NO CENTRO E NA PRAIA

RECEBEMOS EXCURSÕES

(12) 99719-7509

(12) 98108-4618

(12) 98106-5293

Rua Geni Salles N. Braga - Praia Grande - Ubatuba-SP

celiolocacoes@hotmail.com

www.ubatubaceliolocacoes.com



A portrait of a middle-aged man with grey hair, a beard, and a mustache. He is wearing a dark, high-collared shirt and has his arms crossed. The background is a solid orange color.

CAMPINAS - SP



EVENTOS: Cantora se apresentará em 17 de outubro, data que também contará com uma atração inédita em Artur Nogueira

# Expo Artur 2026 confirma Mariana Fagundes e Ludmila para a noite de sábado (17)

A expectativa para a Expo Artur 2026 aumentou após a organização anunciar que o sábado, 17 de outubro, contará com dois grandes shows. A cantora Mariana Fagundes é a primeira atração oficialmente confirmada para a programação.

Além da cantora, outra atração deverá subir ao palco na mesma noite. O nome da cantora Ludmila foi anunciado como segundo show da noite. A artista se apresentará em Artur Nogueira pela primeira vez, aumentando a expectativa do público

sobre a programação do dia 17. A Expo Artur 2026 será realizada durante seis noites, nos dias 9, 10, 11, 16, 17 e 18 de outubro. A programação acontecerá no Balneário Municipal Guilherme Carlini, em Artur Nogueira.

Considerada uma das festas mais aguardadas do calendário municipal, a Expo Artur reúne entretenimento, cultura e tradição. O evento também contribui para a movimentação do comércio e do setor de serviços, atraindo moradores de Artur Nogueira e

visitantes de outras cidades da região. Novas informações sobre os shows e a programação completa deverão ser divulgadas nas próximas semanas pelos canais oficiais do evento.

Confira a grade completa de shows  
Sexta-feira, 9 de outubro- Pixote/ Belo  
Sábado, 10 de outubro- Panda  
Domingo, 11 de outubro- Pedro Sampaio  
Sexta-feira, 16 de outubro- Léo Foguete  
Sábado, 17 de outubro- Mariana Fagundes/ Ludmila  
Domingo, 18 de outubro- Zé di Camargo



## Realeza da Festa da Laranja de Limeira 2026 é eleita

Da Redação

O público da Festa da Laranja conheceu a realeza que irá representar a simpatia, elegância e a beleza da mulher limeirense na edição deste ano. A corte de 2026 foi eleita no último sábado, 25 de julho, durante o evento Coração da Realeza, realizado no Pátio Limeira Shopping, com apoio do Coco Bambu. A nova rainha é Bianca Camargo. Emocionada, a rainha fez o discurso de agradecimento citando

a responsabilidade que recebeu juntamente com a faixa e a coroa. “Quero levar o nome de Limeira pra onde eu for com muita humildade e o amor que tenho no coração pela minha cidade. Vou dar o meu melhor pelo evento e por Limeira”, garantiu Bianca Camargo, que é cantora, influencer e atua em uma emissora de rádio. Também foram eleitas para compor a realeza: Vitoria Gadelha (1ª princesa), Giovanna Ciola (2ª princesa), Taciane

Santos (3ª princesa) e Pollyana Mafra (miss simpatia). Todas elas agora passam a comparecer em eventos de divulgação da festa e estarão no recinto durante os três dias de evento interagindo com o público, expositores e artistas. Com a definição da realeza, os preparativos para a Festa da Laranja entram na reta final. O evento será realizado de 25 a 27 de setembro com shows dos irmãos Márcio & Vavá (25/09), do roqueiro Supla (26/09)

e da dupla sertaneja raiz Craveiro e Cravinho (27/08). Pela sétima vez, a produção do evento é de Fabio D’Andrea. “Pra mim é uma honra produzir esse evento que fala da história e da cultura da nossa cidade. É o evento mais antigo de Limeira e, por isso, merece carinho em cada detalhe”, destaca D’Andrea. Como já é tradição, a 14ª edição da Festa da Laranja reunirá cultura, história, gastronomia, entretenimento e oportunidades de negócios.

Em 2026, a festa ganha um significado ainda mais especial ao integrar as comemorações dos 200 anos de Limeira. Para marcar a ocasião, os expositores da praça de alimentação foram desafiados a criar pelo menos um prato que tenha laranja, fruta símbolo do município, como ingrediente principal. Outro destaque será o Parque de Expositores, que reunirá dezenas de empresas dos mais diversos segmentos para apre-

sentar produtos, serviços e novidades ao público, fortalecendo o ambiente de negócios e incentivando o empreendedorismo local.  
  
Realeza da Festa da Laranja 2026  
Rainha: Bianca Camargo  
1ª princesa: Vitoria Gadelha  
2ª princesa: Giovanna Ciola  
Madrinha: Taciane Santos  
Miss Simpatia: Pollyana Mafra

## Nova data: Sérgio Reis se apresenta em Piracicaba na Costelada Especial dia 19 de setembro

O cantor Sérgio Reis será a grande atração da Costelada Especial, que acontece no dia 19 de setembro, a partir das 19h, em Piracicaba. Inicialmente marcado para 09 de agosto, o evento teve a data alterada para atender aos pedidos do público, permitindo que um número maior de pessoas possa participar da festa. A abertura da festa ficará por conta do cantor Rogério Carreira. O encontro será realizado no CCRCC Cristóvão Colombo, localizado na Avenida Professor Alberto Vollet Sachs, 2.300, no bairro Morumbi. A proposta é reunir amigos e famílias em uma noite

de confraternização, boa gastronomia e grandes sucessos da música sertaneja. A expectativa da organização é receber visitantes de Piracicaba e de diversas cidades da região. Em meio à rotina cada vez mais corrida, a Costelada Especial foi idealizada para proporcionar momentos de convivência e celebração. Enquanto apreciam uma experiência gastronômica diferenciada, os participantes poderão reviver clássicos da música brasileira na voz de um dos maiores nomes da música sertaneja. Além do aguardado show de Sérgio Reis, a

programação inclui Open Food Premium, com um cardápio variado preparado especialmente para o evento. Nos intervalos das apresentações, o DJ Palila comandará a animação, mantendo o clima festivo durante toda a noite. O menu contará com costela fogo de chão, linguiça artesanal, arroz, salada completa, vinagrete, mandioca frita, batata frita, torresmo crocante e maionese especial, oferecendo uma experiência gastronômica completa aos participantes. INGRESSOS Os ingressos já estão disponíveis e podem ser adquiridos antecipada-

mente pelo site da plataforma Best Ticket <https://www.bestticket.com.br/>, além dos pontos físicos de venda e diretamente com o produtor Felipe Bragion. SÉRGIO REIS Com mais de seis décadas de carreira, Sérgio Reis é um dos artistas mais respeitados da música brasileira. Natural de São Paulo, iniciou sua trajetória artística na década de 1960, alcançando sucesso inicialmente com a Jovem Guarda por meio da canção “Coração de papel”. Poucos anos depois encontrou sua verdadeira identidade artística ao migrar para a música

sertaneja, tornando-se referência nacional ao interpretar canções que exaltam o campo, a família e as tradições brasileiras. Ao longo da carreira, gravou dezenas de discos e eternizou clássicos como “Menino da porteira”, “Panela velha”, “Chico mineiro”, “Mágoa de boiadeiro”, “Pinga ni mim” e “O menino da gaita”, músicas que atravessam gerações e permanecem vivas na memória afetiva do público. Entre elas, “Panela velha” tornou-se uma das canções mais associadas às homenagens do Dia dos Pais, emocionando famílias em todo o país por sua mensagem de

amor, respeito e gratidão. Além da carreira musical, Sérgio Reis também conquistou espaço como ator e apresentador de televisão, consolidando-se como um dos grandes representantes da cultura sertaneja brasileira. SERVIÇO Evento: Show Sérgio Reis Data: 19 de setembro Horário de abertura: 19h Local: Clube Cristóvão Colombo – Avenida Professor Alberto Vollet Sachs, 2.300 – Morumbi – Piracicaba/SP. Mais informações: (19) 9 9738 9260

★★★★★  
NOTA MÁXIMA NO MEC

enamed

ACIMA DA MÉDIA REGIONAL

VESTIBULAR

MEDICINA

UniFAJ

Prática que transforma.

Leticia Martinez Alves  
Estudante de Medicina

Prova dia 17/10

UniFAJ

Centro Universitário de Jaguariúna

unifaj.grupounieduk.com.br

LEGISLATIVO: Vereador afirma que monitora a execução de solicitações encaminhadas pelos municípios e reforça a importância da colaboração da população

## Guilherme Carlini acompanha demandas da população e alerta sobre descarte irregular de lixo



O vereador Guilherme Carlini divul-

gou um vídeo no qual apresenta o trabalho de acompanhamento das solicitações encaminhadas por moradores de Artur Nogueira à administração municipal.

Segundo o parlamentar, a fiscalização busca verificar se os pedidos apresentados pela população estão sendo atendi-

dos e se os serviços públicos estão sendo executados de forma adequada.

Durante o vídeo, Carlini chamou a atenção para o descarte irregular de lixo em no município. O vereador alertou que a prática prejudica a limpeza urbana, pode causar impactos ao meio ambiente e compromete o anda-

mento dos serviços realizados pelo poder público.

O parlamentar também destacou que a conservação dos espaços públicos depende da atuação da administração municipal e da colaboração dos moradores. A orientação é para que resíduos e materiais sejam descartados corretamente,

respeitando os locais e os procedimentos disponibilizados pelo município.

Carlini afirmou que continuará acompanhando as demandas da população e fiscalizando a execução dos serviços solicitados, mantendo o diálogo com os moradores e com os setores responsáveis da administração municipal.

## Formação sobre desenvolvimento socioemocional reúne profissionais da Educação Infantil em Artur Nogueira

A Prefeitura de Artur Nogueira, por meio da Secretaria de Educação, promoveu nos dias 6, 16 e 17 de julho mais uma etapa da Formação Continuada do Projeto Movimento Abraçar. Aproximadamente 190 profissionais da Educação Infantil, entre gestores, professores, educadoras e agentes de desenvolvimento infantil (ADIs) das EMEIs, CEMEIs e creches do município, participaram da capacitação.

O Projeto Movimento Abraçar é uma metodologia pedagógica complementar à Educação Infantil, instituída pela Lei Municipal nº 3.639, de 18 de janeiro de 2023, e tem como objetivo fortalecer o desenvolvimento das crianças por meio da vivência de valores humanos, como amor, paz, verdade, ação correta e não violência.

A formação foi conduzida pelas psicólogas Crislaine Matheus

e Andrea Cristiane Prequero, contando também com a participação especial de Maria Aparecida Ara-nha no encontro realizado em 6 de julho.

Durante a programação, os profissionais participaram de atividades voltadas à regulação emocional, escuta ativa, coordenação motora, imaginação, linguagem e criatividade, além de oficinas de contação de histórias e momentos de reflexão sobre as experiên-

cias desenvolvidas nas unidades escolares.

A iniciativa reforçou a importância da primeira infância no desenvolvimento cognitivo, social e emocional das crianças, contribuindo para o fortalecimento das práticas pedagógicas desenvolvidas nas escolas da rede municipal.

Além das formações realizadas durante o período letivo, uma nova capacitação também foi promovida duran-



te o recesso escolar, ampliando a participação dos profissionais e fortalecendo o

compromisso com a formação continuada da equipe da Educação Infantil.

## Workshop internacional debate futuro da piscicultura com espécies nativas da Amazônia

Da Redação

De 10 a 14 de agosto, especialistas de países da Bacia Amazônica participaram do workshop internacional “Estado e perspectivas futuras das principais espécies de peixes comerciais cultivadas na bacia amazônica”, promovido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), com apoio da Embrapa e da INFOPESCA. O encontro reunirá pesquisadores, técnicos e representantes de instituições públicas para discutir os avanços científicos, os desafios e as oportunidades para o fortalecimento da aquicultura de espécies nativas amazônicas.

Fernanda Sampaio, pesquisadora da Embrapa Meio Ambiente, e Luiz Eduardo Lima de Freitas, pesquisador da Embrapa Cerrados, fazem parte do comitê gestor do projeto, além de serem revisores técnicos dos documentos de situação do potencial das espécies nativas para a aquicultura que serão apresentados pelos especialistas dos países convidados a participar.

O objetivo é ampliar a cooperação entre os países da região e construir estratégias conjuntas para impulsionar uma piscicultura mais sustentável, resiliente e competitiva. A iniciativa ocorre em um momento em que cresce a necessidade de diversificar a produção de alimentos, fortalecer a segurança alimentar e reduzir a pressão sobre a pesca extrativa, agravada pelos efeitos das mudanças climáticas e pelas dificuldades enfrentadas pelos pequenos produtores.

Durante cinco dias, especialistas da Argentina, Bolívia, Brasil, Colômbia, Equador, Paraguai, Peru e Venezuela, compartilharão experiências sobre produção, pesquisa, governança, inovação tecnológica e políticas públicas voltadas ao cultivo de peixes amazônicos. Entre as espécies que estarão em destaque estão o tambaqui, o pirarucu, o pacu, a matrinxã, os bagres amazônicos e diferentes híbridos que apresentam importância econômica para a aquicultura regional.

Cooperação para for-

talescer

A Bacia Amazônica abriga a maior diversidade de peixes de água doce do Planeta e reúne espécies com elevado potencial para cultivo comercial. Apesar desse patrimônio biológico, a produção aquícola ainda enfrenta desafios relacionados ao acesso à tecnologia, assistência técnica, insumos, mercados e regulamentação.

Atualmente, a piscicultura da região é baseada, principalmente, em sistemas semi-intensivos conduzidos por pequenos produtores. Além de representar uma importante fonte de renda para milhares de famílias, a atividade contribui para a geração de empregos, a segurança alimentar e o desenvolvimento econômico das comunidades amazônicas.

Segundo os organizadores, o fortalecimento da aquicultura de espécies nativas depende do desenvolvimento de tecnologias adaptadas às condições locais, da capacitação de produtores e técnicos, da melhoria da governança e do fortalecimento da cooperação entre os países amazônicos.

Para Fernanda Sampaio, a Bacia Amazônica possui um enorme potencial para espécies aquáticas que constituem a base do desenvolvimento econômico local. A organização de uma oficina com especialistas regionais oferece uma oportunidade para aprender mais sobre como explorar conjuntamente esse potencial em grande parte inexplorado e valorizar o conhecimento local.

Intercâmbio de conhecimento

A programação prevê apresentações técnicas, relatos nacionais e discussões estratégicas sobre os principais avanços científicos e tecnológicos relacionados ao cultivo de peixes nativos.

Entre os objetivos específicos do workshop estão apresentar as inovações recentes no cultivo de espécies amazônicas; identificar desafios e oportunidades enfrentados pelos diferentes países; avaliar demandas por assistência técnica e capacitação, além de definir prioridades para pesquisa, desenvolvimento tecnológico e cooperação regional.

Segundo Freitas, o even-

to é uma oportunidade ímpar para compartilhar conhecimentos, conhecer os gargalos e as possibilidades de expansão de criação dos peixes amazônicos nos países da América do sul. Com base nas apresentações e discussões, abrirão várias possibilidades de cooperação, especialmente na área de P,D & I, entre os diferentes países participantes do evento.

As discussões deverão subsidiar a formulação de políticas públicas voltadas à expansão sustentável da piscicultura e ao fortalecimento das cadeias produtivas da aquicultura na Amazônia.

Resultados esperados  
Ao final do encontro, os participantes deverão elaborar um diagnóstico regional sobre a situação da aquicultura de espécies nativas amazônicas, identificando avanços tecnológicos, limitações produtivas e tendências para o setor.

Também estão previstos documentos com recomendações para orientar políticas públicas e investimentos em pesquisa, inovação e capacitação, além da consolidação de

prioridades comuns entre os países amazônicos.

Os debates servirão de base para a elaboração de uma Ata de Pesca e Aquicultura da FAO e de uma Nota de Política, documentos que apoiarão a tomada de decisões dos governos e contribuirão para fortalecer a cooperação regional no âmbito da iniciativa Transformação Azul, da FAO.

Além dos produtos técnicos, o workshop deverá ampliar a integração entre instituições de pesquisa, universidades, órgãos governamentais e especialistas da Amazônia, consolidando uma rede regional voltada ao desenvolvimento sustentável da aquicultura de espécies nativas.

Para Fernanda Sampaio, compreender as limitações e oportunidades da produção de alimentos aquáticos na Bacia Amazônica é fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional das comunidades florestais, reduzindo, ao mesmo tempo, a pressão sobre os recursos naturais de uma das regiões com maior biodiversidade do mundo.



INTERNET EM TODOS OS LUGARES,  
para todos os momentos!  
www.netaki.com.br  
(19) 3877 2700

31.JULHO

SEXTA - 18H



ARRAIA DO CAPELA

IMPERDÍVEL



LUIZ MIGUEL & DANIEL

A DUPLA SENSÇÃO DO MOMENTO

DJ LUCIANO COTAN DJ CRISTIAN PIVA



CAPELA CAMPINAS

VIA: DR. MORAES SALLES, 250 - NOVA CAMPINAS

INFOS WHATS

19 9 9770-1140

OPEN DE DELÍCIAS JULINAS!

PAÇOCA PÉ DE MOLEQUE

DOCE DE ABOBORA | MARIA MOLE

E MUITO MAIS...