

Realidade virtual do Moinho Povos Unidos é reconhecida entre ações de destaque em turismo inclusivo



Experiência 360º desenvolvida em Holambra ficou entre 15 iniciativas destacadas pelo Estado de São Paulo, em universo de mais de 300 projetos mapeados

A experiência de realidade virtual 360º do Moinho Povos Unidos, um dos principais pontos turísticos de Holambra, foi reconhecida pelo Estado de São Paulo entre 15 ações de destaque na área de Turismo Inclusivo. A informação foi divulgada pelo prefeito Fernando Capato na quarta-feira (16).

O anúncio ocorreu após encontro do prefeito com o presidente da Associação Povos Unidos, Gilberto Wigman.



Pesquisa de estudante da UniFAJ em parceria com a Embrapa aponta estratégias para controle de plantas daninhas no cultivo de amendoim

Pág 8.

Pág 8.

37ª edição do Jaguariúna Rodeo Festival tem início nesta Sexta-feira, dia 18 de Setembro



A 37ª edição do Jaguariúna Rodeo Festival acontece em dois finais de semana, sendo dias 18, 19 e 25, 26 de setembro de 2016. A programação do evento inclui shows com grandes nomes da música po-

pular e rodeios com as principais provas de arena do país, além de fazer parte do Circuito Sertanejo.

A programação do Jaguariúna Rodeo Festival será aberta no dia 18 de setem-

bro, com apresentações de Zezé Di Camargo & Luciano, Wesley Safadão, Natanzinho Lima e Hugo & Guilherme. No sábado, dia 19, sobem ao palco: Daniel, Gustavo Lima, Panda e Country Beat.

Pág 7.

Rota + Sustentável do Tomate premia produtores paulistas por boas práticas no cultivo

Três produtores paulistas foram reconhecidos pela Rota + Sustentável do Tomate, iniciativa da

Promip, empresa de inovação em biológicos, para promover o aprimoramento de boas práticas

agrícolas e o Manejo Integrado de Pragas (MIP) na produção de tomate.

Pág 7.

Crisântemos sem perfume apresentados no Veiling Market conquistam novos mercados na decoração

Pág 5.



Oficina gratuita ensina costura criativa e abre novas possibilidades de renda em Holambra

Atividade “Costurando Afetos e Festas” foi realizada nos dias 15 e 16 de setembro pelo Fundo Social de Solidariedade e Departamento Municipal de Pro-

moção Social

Moradores de Holambra participaram, nos dias 15 e 16 de setembro, da oficina gratuita “Costurando Afetos e Festas”, iniciativa

promovida pelo Fundo Social de Solidariedade em parceria com o Departamento Municipal de Promoção Social.

Pág 8.

POR KYARA – QUE ELA SEJA A ÚLTIMA

Alguns anos caminham sobre quatro patas.

MAIS AMOR POR TODOS OS ANIMAIS

No dia 20 de agosto de 2026, perdemos nossa amada Kyara, uma Border Collie de 8 anos, após um grave quadro de possível envenenamento.

Durante uma caminhada em uma área residencial de Holambra, Kyara encontrou algo no trajeto, mastigou e ingeriu. Horas depois, começaram os primeiros sintomas. O episódio acendeu um alerta sobre os riscos que substâncias ou materiais desconhecidos podem representar para animais durante passeios em espaços de convivência.

Foram dois dias de sofrimento e uma luta desesperada para salvá-la. O relatório veterinário registra suspeita de intoxicação por raticidas, estricnina ou carbamatos. Apesar de todos os esforços, Kyara sofreu duas paradas cardiorrespiratórias e morreu.

Kyara não era apenas uma cachorra. Era parte da nossa família.

Foram 8 anos de amor, companhia, rotina e uma presença que preenchia nossos dias. Sua partida tão repentina deixou uma casa vazia, uma família devastada e um silêncio que ainda não conseguimos preencher.

E existe uma preocupação que não podemos ignorar: já houve relatos de outros episódios envolvendo animais no condomínio, incluindo gatos encontrados mortos e um saruê encontrado agonizando.

Hoje, quase um mês depois da morte da Kyara, o silêncio também incomoda. Não queremos apontar culpados. Queremos que a história dela sirva de alerta, conscientização e proteção para os outros animais.

O caso foi comunicado aos órgãos competentes, mas nossa maior motivação ao tornar essa história pública é muito simples: não queremos que outra família passe pela mesma dor. Kyara não pode mais voltar para casa. Mas ficaram suas lembranças, seu amor e tudo o que ela representou durante esses oito anos.

Que sua história não seja esquecida. Que ela ajude a proteger outras vidas. E que Kyara seja a última.

MAIS RESPEITO. MAIS VIDA. SEM VENENO.

Artigos

Como a literatura pode contribuir para a educação ambiental de crianças

Artigo escrito por Cilene Queiroz*

A ideia de que a humanidade está acima da natureza é uma invenção cultural alimentada pela ilusão de que o planeta é apenas um armazém inesgotável de recursos. No entanto, o colapso climático, a perda de biodiversidade e o estresse hídrico deixam claro que essa lógica atingiu o seu limite. Repensar nosso vínculo com a Terra deixou de ser um debate para se tornar uma urgência de sobrevivência.

A crise ambiental contemporânea exige mais do que soluções tecnológicas, porque demanda uma profunda transformação cultural e comportamental. É nesse cenário que a

educação ambiental setorial na fundamental, e iniciá-la na primeira infância é o caminho mais seguro para formar cidadãos ecologicamente conscientes.

É aqui que entra uma das ferramentas pedagógicas mais poderosas à nossa disposição: a literatura. Através do lúdico, da imaginação e da narrativa, os livros traduzem a complexidade do mundo natural para o universo infantil, plantando as sementes do cuidado, do respeito e da cidadania.

A literatura infantil oferece às crianças a oportunidade de ampliar sua imaginação e de se perceberem como seres criativos, incentivando-as a descobrir seus próprios caminhos. Diante do cenário atual, o futuro

que se desenha para as próximas gerações não é nada favorável. Por isso, é fundamental buscar ideias e práticas que possibilitem a construção de um mundo sustentável. Nesse contexto, a literatura surge como uma poderosa ferramenta, atuando como uma grande parceira.

A principal contribuição da literatura infantil para a educação ambiental é a sua capacidade de gerar empatia. Crianças compreendem o mundo fundamentalmente através das emoções e das relações. A personificação de elementos naturais permite que a criança se coloque no lugar do outro. Ao sofrer com a perda do habitat de um personagem querido ou celebrar o florescer de uma semente,

a criança desenvolve um vínculo afetivo com o meio ambiente. E a premissa é simples: nós só protegemos aquilo que amamos e compreendemos.

Para que o livro atinja seu potencial na educação ambiental, a mediação de leitura feita por pais e professores é crucial. A história não deve terminar quando o livro é fechado; ela deve ser o gatilho para a ação e reflexão.

Pensar nos livros como uma experiência indireta com a natureza é uma forma de refletir sobre a nossa sociedade e as questões contemporâneas, nos aproximando de diferentes e diversas infâncias nos modos de viver, saber, narrar e brincar.

A literatura infantil é um laboratório de vida.

Ao integrar livros com temáticas ambientais na rotina das crianças, escolas e famílias oferecem uma visão de mundo que extrapola o conhecimento técnico.

Educar para o meio ambiente através da leitura é cultivar a esperança. É garantir que a próxima geração cresça não apenas sabendo o que é sustentabilidade, mas sentindo a necessidade imperativa de ser guardião do planeta em que vive.

Temas como aquecimento global, desmatamento, poluição dos oceanos e escassez de água são densos e, muitas vezes, assustadores. A literatura infantil funciona como uma ponte, utilizando metáforas, ilustrações e linguagem acessível para

explicar esses fenômenos sem causar ansiedade.

É importante considerar que estamos sempre interpretando o meio ambiente de algum modo, sempre nos utilizando de alguma linguagem que faça tornar acessível o entendimento do mundo natural, já que o registro da natureza envolve uma dada percepção, pois o olhar para o ambiente natural está atrelado ao contexto histórico que se situa a paisagem representada.

* Formada em Biologia e mestre em Agronomia, Cilene Queiroz também é autora de “A Águia Solidária e o Planeta Azul”, um livro infantil que promove a consciência ambiental e maior contato

Como a história de um homem comum transformou a moda do Brasil

*Cristina Seixas

Progredir em uma profissão exige foco, empenho e conhecimento, no. No entanto, não é preciso ser famoso para conquistar reconhecimento. Quando exercido com propósito e dedicação, o trabalho vai além da geração de renda e torna-se uma ferramenta essencial para transformar realidades.

A trajetória do alfaiate Vittorio Ficara ilustra essa determinação. Italiano nascido no Egito, ele at-

ravessou o Atlântico e chegou ao Brasil, estabelecendo-se no Rio de Janeiro. É a história de um homem comum que revela como essa profissão pode contribuir para a construção de uma vida digna e para a definição de um lugar na sociedade. É uma história de vida, marcada por guerra, imigração, reconstrução e amor.

Sua caminhada teve como força principal a persistência, aliada à capacidade de enfrentar e superar situações das mais adversas, com uma habil-

idade laboral e inventiva extraordinária, movida por seu espírito otimista e resiliente, que o levou a enfrentar situações adversas e transformou dificuldades em possibilidade de recomeço.

Alfaiate exclusivamente masculino, Vittorio chegou ao Brasil sem referências, construiu sua trajetória até ingressar na então renomada Casa Canadá de Luxe, um estabelecimento de moda feminina, que ele ainda não conhecia.

Seu preparo técnico, aprendido e praticado no Egito, foi decisivo para esta conquista e lhe permitiu não só ingressar no estabelecimento, onde atuou na modelagem feminina, como também compartilhou seu conhecimento com a equipe, formando novos profissionais. Com certeza, seu perfeccionismo e sua dedicação contribuíram para o desenvolvimento técnico e profissional da costura.

A trajetória de Vittorio não é apenas uma narrativa. Vai além de

uma história pessoal. Ela preserva um legado, marcado por passagens históricas, sociais e emocionais do século XX, que transformam a sua caminhada em testemunho e memória a serem transmitidos.

Mas, principalmente, a sua experiência mostra a importância da profissão no Brasil e deixa uma mensagem para quem enfrenta períodos de incertezas: é preciso continuar em frente, mesmo diante das dificuldades.

Como ele dizia: “Um dos segredos para sobreviver é ter a habilidade de continuar e não de se sentir um naufrago. Sempre há uma saída”.

*Nascida em Roma e radicada no Rio de Janeiro, Cristina Seixas é jornalista, tradutora, produtora de eventos de moda, estilista e mestre em Design pela PUC-Rio. Autora da biografia “Rabena Karib: jornada entre e o deserto e o mar”, revela a jornada de um casal de imigrantes no Brasil

Inflação, alimentação fora do lar e produtividade

Leonardo Garcia*

No mês de agosto deste ano, o Brasil teve deflação. O IPCA recuou 0,32% no período — queda mais intensa do que o mercado esperava — e a inflação em doze meses cedeu para 4,22%. No supermercado, o alívio foi nítido: a alimentação no domicílio caiu 0,61%, com batata (-19,9%), cenoura (-11,2%), cebola (-11,1%) e tomate (-10,9%) puxando os preços para baixo. Contudo, uma linha do índice andou na direção contrária. A alimentação fora do domicílio subiu 0,36%. É sobre esse índice que devemos aprofundar entendimento.

Não se trata de ruído de um mês. Em doze meses, a alimentação fora do domicílio acumula alta de 5,99% — contra 3,62% do grupo Alimentação e bebidas como um todo e 4,24% do índice cheio. Comer fora de casa é hoje a linha que mais sobe na cesta alimentar do brasileiro, e sobe quase o dobro do restante dela. Essa divergência tem um endereço preciso na economia real: o intervalo de almoço do trabalhador formal. E ajuda a explicar a razão pela qual a alimentação corporativa saiu da pauta administrativa da folha e entrou na mesa de diretoria.

A erosão do benefício acompanha a curva. Levantamento da Pluxee com base em transações reais aponta valor facial médio de R\$ 583,75 no vale-refeição no primeiro semestre de 2026, valor suficiente para cobrir nove dias úteis do mês. Em 2019, o mesmo benefício cobria dezoito. Em 2022 eram treze; em 2023, onze; em 2024, dez. É redução ano após ano.

A aritmética por trás da queda é direta: o benefício cresceu 1,5% no período, enquanto o valor médio da refeição paga com ele subiu 4,3%, para R\$ 44,69. A diferença sai do bolso do trabalhador. Segundo o mesmo estudo, ele desembolsa por conta própria cerca de 101% a mais do que recebe de crédito para fechar o mês.

O benefício, assim, deixou de financiar o almoço e passou a subsidiá-lo parcialmente. E quando o subsídio encolhe, a variável de ajuste raramente é o número de refeições: é a qualidade delas. Troca-se o prato balanceado pelo mais barato, o mais barato pelo ultraprocessado e, em alguns dias, pula-se a refeição.

É nesse ponto que o tema sai do departamento de benefícios e entra na operação.

O Vigitel mais recente registra 62,6% dos adultos brasileiros com excesso de peso e 25,7% com obesidade — o dobro de 2006. Apenas 31,4% consomem frutas e hortaliças regularmente. Diabetes atinge 12,9% da população; hipertensão, 29,7%. Nenhum desses indicadores se explica apenas pelo almoço do expediente, mas todos passam por ele: para quem cumpre jornada integral, é a refeição principal do dia.

A relação com produtividade está documentada há duas décadas. O estudo Food at Work, da Organização Internacional do Trabalho (OIT), estima que nutrição adequada pode elevar níveis de produtividade em até 20% e registra que trabalhadores obesos têm cerca do dobro de probabilidade de faltar ao trabalho. Não é um argumento moral sobre hábitos alimentares. É contabilidade de absenteísmo, sinistralidade de plano de saúde e rotatividade.

Empresas que fazem essa conta chegam a uma conclusão contraintuitiva: cortar o custo por refeição costuma ser a forma mais cara de economizar. E é nesse contexto que devemos destacar o setor de refeições coletivas — restaurantes corporativos, cozinhas

industriais, catering e seu potencial.

O segmento serviu 40,5 milhões de refeições por dia no Brasil em 2025, incluindo alimentação escolar, movimentou R\$ 41,1 bilhões e empregou 290 mil pessoas de forma direta, segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC). É uma infraestrutura de escala, com nutricionista, controle de segurança alimentar e cardápio desenhado, e que agora compete com um mercado de vouchers em plena reconfiguração regulatória.

O Decreto 12.712, de novembro de 2025, mexeu nas engrenagens do Programa de Alimentação do Trabalhador, que alcança mais de 22 milhões de trabalhadores. Teto de 3,6% para a taxa cobrada dos estabelecimentos, repasse em até 15 dias e, a partir de novembro de 2026, interoperabilidade obrigatória entre bandeiras. O efeito prático é deslocar a disputa: de quem emite o cartão para o que o cartão compra.

Estamos diante de um movimento que pode se consolidar de vez. Durante três décadas, a alimentação corporativa foi tratada como custo por colaborador. A pergun-

ta era quanto. Com o benefício cobrindo nove dias e comer fora subindo 5,99% ao ano enquanto o resto da economia desinflaciona, a pergunta virou outra: o que exatamente esse dinheiro alimenta.

Um vale que compra nove almoços decentes e vinte e um improvisos não é o mesmo benefício que

uma refeição completa, quente e nutricionalmente equilibrada oferece, cinco dias por semana. Os dois ocupam a mesma linha do balanço. Não produzem o mesmo resultado — nem na saúde de quem come, nem no indicador de quem paga.

*Leonardo Garcia é presidente da Consuma Gastronomia

PAZ, PRODUTO BARATO

O planeta Terra é abençoado! Deus o criou com muito amor e colocou aqui os seus filhos para viverem isentos de dor.

O homem evolui sempre, muitas vezes para melhor, mas sempre tem alguém do contra a espargir contendas ao redor.

A civilização está avançada, repleta de ciência e tecnologia. Constroem-se bombas e artefatos para matar quem nem se conhecia.

É a revolta com guerrilhas, o mundo está perdendo a paz. Destrói-se tudo, pois tem herói que o refaz.

Deus está no comando e a fé é essencial. Um dia estaremos em paz com a compreensão mundial.

Poesia de Valter Máz Borges, do livro O remédio do silêncio, volume 15 da coleção Mensagens de fé (editoraoartifice.com.br), em homenagem ao Dia da Compreensão Mundial, que é lembrado em 17 de setembro. Todos os livros do autor são filantrópicos.

INOVAÇÃO:

Holambra apresenta potencial econômico e turístico no Campinas Innovation Week 2026

Município participa do evento entre 14 e 18 de setembro, em Campinas, com foco na atração de investimentos, geração de empregos e divulgação de suas principais vocações econômicas



Holambra estará entre os municípios da Região Metropolitana de Campinas que participam do Campinas Innovation Week 2026, evento que será realizado de 14 a 18 de setembro, em Campinas. A cidade terá espaço no estande destinado à RMC para apresentar seu potencial econômico, projetos, voca-

ções e oportunidades para empresas e investidores. A participação ocorre em um momento de crescimento da economia local. No primeiro semestre de 2026, Holambra manteve saldo positivo na geração de empregos e registrou aproximadamente 19 novas empresas. Até julho, o número chegou a 25

novos negócios. O município também ocupa a 93ª posição entre as cidades brasileiras com melhor ambiente para empreender, segundo informações apresentadas pela assessoria responsável pela participação de Holambra no evento. Com Produto Interno Bruto anual estimado em cerca de R\$ 1,8 bilhão, Holambra apresenta PIB per capita de R\$ 119.692,14. A agropecuária representa 38,6% da economia municipal, impulsionada principalmente pelo setor de flores e plantas ornamentais, enquanto os serviços correspondem a 37,8%. Um dos principais

destaques econômicos do município é a floricultura. Holambra é reconhecida como o maior polo produtor de flores e plantas ornamentais da América Latina, concentrando cerca de 60% do mercado nacional e respondendo por aproximadamente 80% das flores e mudas exportadas pelo Brasil. A movimentação gerada por grandes eventos também reforça a importância da cidade no cenário regional. A Hortitec 2026, realizada no encerramento do primeiro semestre, movimentou mais de R\$ 750 milhões no setor hortifrutícola. Já a Expoflora 2026, promovida no segundo semestre, tem projeção de injetar

aproximadamente R\$ 200 milhões na economia regional. Durante o Campinas Innovation Week, Holambra pretende apresentar sua vocação econômica baseada em três vertentes integradas: a floricultura de alta tecnologia, o turismo de negócios e o turismo cultural ligado às tradições holandesas. Outro aspecto que será destacado é a forte presença do cooperativismo na economia municipal, além dos indicadores de qualidade de vida. Holambra possui Índice de Desenvolvimento Humano de 0,793. A participação no evento também será

utilizada para aproximar o município de empresas, empreendedores e investidores, além de ampliar contatos institucionais e buscar novas parcerias que possam resultar em investimentos, oportunidades de negócios e geração de empregos. SERVIÇO Campinas Innovation Week 2026 Data: 14 a 18 de setembro de 2026 Horário: das 8h30 às 17h Local: Pátio Ferroviário, no Prédio do Relógio, em Campinas Entrada: gratuita, mediante inscrição prévia Inscrições: campinasinnovationweek.com.br

Expoflora deve movimentar R\$ 200 milhões e impulsionar economia em raio superior a 100 km de Holambra

A 43ª Expoflora, maior exposição de flores e plantas ornamentais da América Latina, deve receber cerca de 280 mil visitantes ao longo de seus 16 dias de programação, em Holambra (SP), e movimentar aproximadamente R\$ 200 milhões na economia regional, segundo estimativa dos organizadores. A movimentação vai além do consumo realizado dentro da festa. O fluxo de visitantes, profissionais, fornecedores e empresas envolvidos no evento distribui seus efeitos por uma ampla cadeia econômica, em Holambra e em outros municípios da região. Segundo Laura Santi, da Agência de Desenvolvimento do Circuito das Águas Paulista (ADECAP), turismo e eventos influenciam, direta ou indiretamente, cerca de 47% das atividades econômico-empresariais. Além dos segmentos mais evidentes, como hotéis, restaurantes e transporte, entram nessa cadeia comércio, indústria, vestuário, artesanato, serviços e fornecedores. “O dinheiro do turista alimenta os parceiros da Expoflora, a cidade de Holambra e inúmeras outras cidades de seu entorno”, afirma.

Demanda por hospedagem ultrapassa Holambra Em dias de maior movimento, a Expoflora chega a receber cerca de 20 mil visitantes, público superior à população inteira de Holambra, que tinha 15.094 habitantes no Censo 2022 do IBGE. A dimensão desse fluxo ajuda a explicar por que os efeitos da festa sobre a hospedagem ultrapassam os limites do município. Embora parte do público faça viagens de bate e volta, a estrutura hoteleira de Holambra não absorve sozinha a demanda dos visitantes que permanecem na região, que se distribui por cidades da Região Metropolitana de Campinas e do Circuito das Águas Paulista. A Expoflora também interfere na sazonalidade turística da região. Setembro seria tradicionalmente um período de menor movimento, mas a realização da festa amplia a procura por hospedagem ao atrair visitantes de diferentes regiões do país. Um recorte desse efeito aparece nos números do Campinas e Região Convention & Visitors Bureau. Segundo o diretor executivo da entidade, Fernando Vernier, o

aumento da demanda em setembro representa uma projeção de aproximadamente R\$ 6,2 milhões adicionais no fluxo de hospedagem apenas entre os hotéis associados ao Convention, que, juntos, somam cerca de 13,5 mil leitos. A conta não inclui a hotelaria de outras cidades fortemente impactadas pela Expoflora, especialmente no Circuito das Águas. Em Serra Negra, esse impacto também é percebido diretamente na hotelaria. Segundo Cibele Dib, presidente da Associação dos Hotéis e Restaurantes de Serra Negra (Ashores), durante o período da Expoflora a ocupação dos hotéis da cidade registra aumento de aproximadamente 15% em relação à média anual. Parte importante dessa procura vem de grupos turísticos e agências de viagens que organizam roteiros de três a quatro dias, incluindo a Expoflora e outros destinos da região. Esses roteiros costumam combinar Holambra com cidades como Serra Negra, Águas de Lindóia, Monte Sião e Pedreira, ampliando o tempo de permanência dos visitantes e distribuindo o consumo por hotéis, comércio, bares,

restaurantes e outros estabelecimentos. R\$ 150 por visitante pordiaalimentação A alimentação é outro componente importante dessa movimentação. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes da Região Metropolitana de Campinas (Abrasel RMC) estima em R\$ 150 por visitante, por dia, o gasto médio com refeições e bebidas em bares e restaurantes. Esse consumo acontece tanto em Holambra quanto nas cidades onde o público circula ou se hospeda. Cerca de 7 mil postos de trabalho dentro da Expoflora Segundo os organizadores, somente as operações realizadas dentro do recinto da Expoflora mobilizam cerca de 7 mil postos de trabalho diretos e indiretos, distribuídos entre equipes do evento, expositores, restaurantes, fornecedores e demais empresas envolvidas em sua realização. Um exemplo da dimensão desse movimento é o Grupo Casa Bela. Segundo Pablo Schoemaker, CEO do grupo e presidente do Conselho Municipal de Turismo (Comtur) de Holambra, a operação da empresa



mais que dobra durante a Expoflora. São contratadas cerca de 150 pessoas adicionais para as operações dentro da festa, número quase equivalente ao total de profissionais mantidos normalmente pelas empresas do grupo fora do evento, na cidade de Holambra. O impacto também aparece no faturamento: para o Grupo Casa Bela, a Expoflora representa aproximadamente 10% de todo o faturamento anual. Um impacto que não cabe apenas nos números Parte do resultado da Expoflora, porém, não aparece diretamente nas contas de faturamento. Ao atrair visitantes de diferentes estados e ampla exposição na imprensa e nas redes sociais, o evento também projeta o nome de Holambra nacionalmente e estimula novas visitas ao município ao longo do ano.

“A exposição de Holambra durante esse período aumenta bastante, de forma que nosso município se tornou conhecido no Brasil inteiro. Essa projeção nacional ajuda a criar desejo e trazer visitantes também em outras épocas do ano”, afirma Schoemaker. Para ele, a festa também reforça pelo turismo outro importante motor econômico do município: a produção de flores e plantas. “A Expoflora vai além do seu período aberto ao público. A atividade econômica se aquece em Holambra e em toda a região, injetando recursos de fora de nossa região dentro de nossa microeconomia”, resume. “A projeção da Expoflora leva o nome de Holambra para todo o País e assim se alimenta o desejo daqueles que buscam conhecer a nossa cidade.” Fotos: Ivonne de Wit

NOVIDADE:

Crisântemos sem perfume conquistam novos mercados na decoração

Antigamente associada a cerimônias fúnebres, os crisântemos estão se firmando como uma escolha moderna, funcional e altamente decorativa

Gras aos avanços em melhoramento genético, flores e plantas vêm ganhando novas variedades capazes de atender cada vez mais às demandas do público e às exigências de diferentes aplicações. Um exemplo marcante dessa evolução são os crisântemos, flores tradicionalmente reconhecidas por sua beleza, delicadeza e diversidade de cores, mas que, por muito tempo, tiveram seu uso limitado devido ao perfume intenso. Em ambientes como casamentos e eventos gastronômicos, o aroma forte dos crisântemos era considerado um obstáculo, já que podia conflitar com o cheiro dos alimentos ou se destacar excessivamente em composições com outras flores. Esse fator restringiu sua presença em decorações e contribuiu para que, durante anos, fossem associados principalmente a cerimônias fúnebres.

Esse cenário, no entanto, já mudou. Com o desenvolvimento de variedades sem perfume, os crisântemos passam a ocupar um novo espaço no mercado de decoração. Além de manterem suas características visuais marcantes — como variedades de formas, texturas e cores —, essas novas versões oferecem alta durabilidade, tanto em corte quanto em vaso, ampliando significativamente suas possibilidades de uso. As variedades sem perfume foram conhecidas no 32º Veiling Market - maior feira da flori-

cultura nacional - nos dias 10 e 11 de setembro, na Cooperativa Veiling Holambra. Pelo menos cinco dos produtores consultados esperavam vender pelo menos 70% de seus plantios durante a mais completa feira de negócios da floricultura nacional, na qual são apresentadas as novidades, tendências e destaques de flores e plantas ornamentais para o segundo semestre, com foco na Primavera, Finados, Natal e Réveillon.

Decoração de casamentos

O setor de decoração já acompanha essa tendência. A arquiteta e florista Karina Saab, com mais de 25 anos de atuação, afirma que os crisântemos vêm ganhando cada vez mais espaço em projetos de eventos, especialmente casamentos. “As novas variedades de crisântemos trazem também formas, texturas e cores, e estão sendo cada vez mais utilizadas tanto para criar volume e preenchimento em arranjos quanto em buquês, caminhos da noiva e diferentes estilos de decoração. Segundo a florista, do laranja, vermelho e pink a tons mais delicados, como lilás, a diversidade de variedades permite composições que vão de propostas vibrantes a produções românticas e temáticas, tornando o crisântemo uma opção versátil e criativa para a decoração de eventos.

Sobre a produção De 2024 para cá,

as variedades sem perfume cultivadas pelo Rancho Raizes, em Holambra, tiveram a produção dobrada. Hoje, 100% da produção no pote 11 é de variedades que não apresentam cheiro. Considerando a produção de todas as variedades também nos potes 13 e 15, os crisântemos sem perfume representam mais da metade da produção. “No pote plástico 11, são plantados os crisântemos tipo margarida de uma família de variedades batizada de Swifty, do melhorista holandês Dümme, trazidas para o Brasil há sete anos. Já as outras variedades coloridas e sem perfume, do melhorista Floritec, começaram a ser produzidas no ano passado.

A produtora Elisa Pennings, da Maggy Flores e Plantas explica que o critério do perfume para selecionar as novas variedades a serem disponibilizadas para o mercado não é, hoje, o critério mais importante, embora elas estejam abrindo novos mercados, como a possibilidade de decoração, inclusive de dentro de casa. As 10 variedades sem perfume (chamadas de Swifty, do melhorista holandês Dümme Orange), que ela produz, são do tipo mini margaridas, coloridas e bicolores, cultivadas no pote 13. “Estamos cultivando esse produto desde 2022 e, hoje, produzimos cerca de 600 mil vasos por ano dessa variedade, o que representa mais ou menos a metade da



nossa produção”, diz.

Sobre o Veiling Holambra

O Veiling Holambra é o mais comple-

to centro comercial e logístico de flores e plantas do Brasil, com mais de 180 mil m² de área, sendo referência no mercado nacional. Com 37

anos de história, a cooperativa reúne mais de 470 produtores cooperados e atende mais de mil clientes ativos em todo o território nacional.

O CANDIDATO DO DERRITE EM HOLAMBRA



psd

SENADOR DEKRITE 111
1º SUPLENTE: VICENTE SANTINI 2º SUPLENTE: JULIO SERSON

DEPUTADO FEDERAL VINICIUS MARCHESE 5588

JUNTOS PARA SÃO PAULO AVANÇAR.

TARCISIO FELICIO RAMUTH 10
Republicanos 10

VINICIUS MARCHESE - DEPUTADO FEDERAL - 5588 - PCD (CNPJ DO CONTRIBUANTE: 06.945.670/0001-03) CNPJ DO FOMECREDO: 06.945.670/0001-03 VALOR DO ANÚNCIO R\$ 500,00 TRAVESSIA 1 LINHA DE

Tudo em conexão,
EM UM SÓ LUGAR!

 Internet Fibra  Canais de TV
 Telefonia Fixa  Telefonia Móvel

netaki telecom

@net.aki 
m.me/netakioficial 
19 3877 2700 
netaki.com.br 

LEGISLATIVO:

Câmara de Holambra realizará sessão itinerante no Bairro Palmeiras em outubro

Encontro será realizado no dia 19 de outubro, às 19h, no Salão de Festas da Comunidade Santa Cruz e levará os trabalhos do Legislativo para mais perto da população

A Câmara Municipal da Estância Turística de Holambra realizará, no dia 19 de outubro de 2026, às 19h, uma sessão ordinária na modalidade Câmara Itinerante, no Bairro Palmeiras.

Nesta edição, os trabalhos legislativos acontecerão no Salão de Festas da Comunidade Santa Cruz, levando a estrutura da Câmara para uma região do município fora da sede do Legislativo.

A proposta da Câmara Itinerante é ampliar a aproximação entre o Poder Legislativo e a comunidade, permitindo que moradores acompanhem presencialmente o funcionamento de uma sessão ordinária, as discussões em plenário e as deliberações dos vereadores.

Para a realização da atividade, será feito o deslocamento de equipamentos, materiais e demais recursos necessários ao desenvolvimento dos trabalhos legislativos

no local. A iniciativa também busca facilitar o acesso da população às atividades da Câmara, especialmente para moradores do Bairro Palmeiras e de regiões próximas. A sessão itinerante será realizada na segunda-feira, 19 de outubro, às 19h.

SERVIÇO
Evento: Sessão Itinerante da Câmara Municipal de Holambra
Data: 19 de outubro de 2026
Horário: 19h



Local: Salão de Festas da Comunidade Santa Cruz
Bairro: Palmeiras, Holambra
Fonte: Câmara Municipal da Estância Turística de Holambra

Ceaflor investe R\$ 62 milhões em nova expansão que duplicará o tamanho original do empreendimento inaugurado em 2019



Com os 116 mil m² de área que serão incorporados ao complexo, mercado de flores, plantas, insumos e acessórios completa sete anos neste mês de setembro avançando para uma nova fase e reforçando sua posição de referência nacional do setor. Terceira expansão prevê novos espaços para negócios, estacionamento e eventos

Localizado no Circuito das Flores, na região de Holambra (SP), o Ceaflor vive uma nova etapa de crescimento e consolida uma tra-

jetória de sucesso que começou em 2019, quando abriu as portas com a proposta de reunir, em um único local, produtores, comerciantes, distribuidores e compradores de toda a cadeia de flores, plantas, acessórios e insumos para floricultura, decoração, jardinagem e paisagismo.

Passados sete anos, o empreendimento acaba de iniciar seu terceiro projeto de expansão, com investimento estimado em R\$ 62 milhões e a aquisição de uma área de 116.092 m², localizada ao lado do

complexo atual. O novo espaço receberá estruturas comerciais, estacionamento e uma área especialmente destinada à realização de eventos, ampliando também a vocação do Ceaflor como ponto de encontro, negócios e relacionamento para o setor.

Ao final da expansão, o complexo terá praticamente o dobro da área de quando foi inaugurado, passando dos 44 mil m² originais para 86 mil m² de área construída. A estrutura de comercialização passará dos atuais 946 para 1.100 boxes, com

apoio de 400 vagas para caminhões em docas e outras 300 vagas sem docas, e mais de 3.500 vagas de estacionamento para utilitários e veículos leves. Isso significa aumento relevante na capacidade de atendimento aos produtores, comerciantes e compradores que chegam de diferentes regiões do país. Todos os 154 novos boxes já foram negociados internamente, demonstrando que a expansão responde a uma demanda concreta das empresas que já atuam no Ceaflor e desejam ampliar seus negócios dentro do mercado.

A dimensão do empreendimento pode ser percebida também pela movimentação que ocorre diariamente em suas instalações. Nas segundas e quartas-feiras, dias dedicados ao comércio atacadista, cerca de 750 caminhões circulam pelo complexo. Entre 2024 e 2025, o fluxo total de veículos, incluindo caminhões, utilitários e automóveis,

cresceu 12%.

Atualmente, o Ceaflor reúne 441 empresas, sendo 234 produtores e 207 comerciantes. Seu público comprador é formado principalmente por atacadistas que distribuem flores e plantas para diversos Estados brasileiros, além de floriculturas, garden centers, supermercados, paisagistas e decoradores.

A força do Ceaflor está justamente na diversidade de sua estrutura. Em um mesmo complexo estão reunidos cinco grandes segmentos: flores de corte; flores e plantas envasadas; plantas ornamentais para paisagismo; insumos para paisagismo e jardinagem; e acessórios para floricultura e decoração. Esse modelo aproxima oferta e demanda e permite que diferentes elos da cadeia sejam encontrados em um mesmo endereço.

“O Ceaflor já nasceu grande, mas de 2019 para cá o crescimento do mercado tem nos

mostrado que precisamos pensar ainda maior. Hoje, estamos construindo uma estrutura que não apenas acompanha a evolução do setor, mas antecipa o que produtores, comerciantes e compradores vão precisar nos próximos anos. Queremos que quem visite o Ceaflor perceba, em cada detalhe, que está diante de uma estrutura que não encontra similar no Brasil”, destaca o presidente do Ceaflor, Antônio Carlos Rodrigues.

As obras já estão em andamento e a ocupação dos novos espaços está prevista para 2028. Com a conclusão do projeto, o Ceaflor terá ampliado de forma expressiva sua capacidade comercial e operacional, fortalecendo uma estrutura que, pela dimensão, diversidade de segmentos e concentração de negócios, tornou-se uma das principais vitrines da cadeia brasileira de flores e plantas.

MEDICINA UNIFAJ

SEU FUTURO NA PRÁTICA.



unifaj.com.br





Prova Online **17/10**

TURISMO:

Magic Garden mantém campo de girassóis florido durante a Expoflora com plantio de 45 mil sementes

Atração exclusiva da Expoflora, parque preparado ao longo de quase um ano tem novo rosedal com rosas perfumadas, jardim inspirado em borboletas e espaços interativos

Para que todas as pessoas que visitam a Expoflora, desde o primeiro fim de semana até os últimos dias da festa, encontrem um campo de girassóis floridos, o Magic Garden Holambra plantou cerca de 45 mil sementes em etapas. A atração, que funciona exclusivamente durante a Expoflora, recebe o público nos 16 dias de funcionamento do evento, distribuídos ao longo de cinco semanas.

O primeiro canteiro de girassóis foi semeado em 25 de junho, na parte mais distante da entrada. Nas quatro semanas seguintes, novos plantios avançaram em direção ao início do percurso. Dessa forma, os canteiros chegam à floração em momentos diferentes e ajudam a renovar o cenário ao longo da festa.

Segundo Paulo Fernandes, responsável pelo Magic Garden, as variedades de maior porte utilizadas no parque levam entre 70 e 90 dias para florescer e, depois de abertas, mantêm as pétalas em boas condições por cerca de 10 a 15 dias. Por isso, plantar todo o campo de uma única vez faria com que os girassóis atingissem seu melhor momento praticamente ao mesmo tempo.

Em 2026, foram plan-

tadas aproximadamente 45 mil sementes, 50% a mais do que as cerca de 30 mil utilizadas no ano anterior.

Flores cultivadas para receber visitantes

Localizado a aproximadamente seis quilômetros do recinto da Expoflora, o Magic Garden foi criado para a visitação e recebe entre 25 mil e 30 mil pessoas por edição.

Em outros lugares, nos cultivos destinados à produção de flores de corte, o acesso aos canteiros normalmente é restrito e a colheita segue as exigências de comercialização. No Magic Garden, nenhuma das flores plantadas é destinada à venda. Isso permite que as plantas permaneçam no solo, desabrochem completamente e sejam cultivadas em canteiros pensados para a circulação do público. Corredores abertos entre as flores possibilitam caminhar pelo campo, observar as plantas de perto e fotografar em meio aos jardins.

O passeio acrescenta à programação da Expoflora uma experiência diferente da encontrada dentro do recinto. Enquanto a festa reúne a Exposição de Arranjos Florais, a Mostra de Paisagismo e Decoração,

atrações culturais, gastronomia e o Shopping das Flores, no Magic Garden o visitante encontra as flores ainda plantadas no campo.

Novo rosedal tem 950 roseiras

Uma das principais novidades desta edição é o novo rosedal, instalado no início do percurso. O espaço reúne aproximadamente 800 roseiras de variedades spray, que formam conjuntos de flores menores, e outras 150 roseiras de variedades maiores e perfumadas. Além do efeito visual, essas últimas acrescentam ao jardim o aroma das flores como parte da experiência do visitante.

Outro novo ambiente é inspirado em borboletas, lagartas e joaninhas. Os destaques são uma grande escultura em forma de borboleta ornamentada com flores e um painel de borboletas-monarca criado para integrar as fotografias dos visitantes. Outras referências aos insetos aparecem ao longo dos canteiros.

Esculturas permitem entrar nas composições

Além dos jardins, o percurso reúne esculturas e cenários criados para a interação com o público. Entre eles estão uma torneira em

grandes proporções e uma figura feminina que, vista de determinado ângulo, produz a impressão de estar levitando.

Outro cenário traz uma silhueta desenhada no solo, onde o visitante pode se posicionar para ser fotografado de cima. O circuito inclui ainda outras composições que combinam flores, esculturas e recursos de perspectiva, além de lavandário, mini-orquidário, jardins ao ar livre e canteiros com diferentes espécies.

A proposta é que o público possa circular entre as instalações e fazer parte das composições, em vez de observá-las apenas à distância.

Preparação começa após o encerramento da festa

Embora fique aberto ao público apenas durante a Expoflora, o Magic Garden leva praticamente um ano para ser preparado.

Depois do encerramento de cada edição, as plantas sazonais são retiradas dos canteiros e encaminhadas para compostagem. O material se transforma em matéria orgânica e é utilizado posteriormente na preparação do solo para novos cultivos.

Ao mesmo tempo, começa o planejamento

da edição seguinte, com a definição dos temas, a escolha das espécies e a produção das esculturas. Algumas áreas exigem preparação com ainda mais antecedência. As roseiras que formam o novo rosedal de 2026, por exemplo, foram plantadas ainda no ano passado.

Nos meses anteriores à abertura da Expoflora, o trabalho entra em uma nova etapa, com o preparo dos canteiros e o plantio das espécies sazonais. Neste ano, a semeadura do campo de girassóis começou em 25 de junho e prosseguiu durante cinco semanas.

Assim, quando os visitantes chegam ao Magic Garden, encontram o resultado de um ciclo que começou praticamente no encerramento da Expoflora anterior. Depois dos 16 dias de visitação, o processo recomenda para preparar os jardins da edição seguinte.

Serviço — passeio ao Magic Garden Holambra

O Magic Garden Holambra está localizado a aproximadamente seis quilômetros do recinto da Expoflora. O acesso é realizado exclusivamente pelos ônibus oficiais do passeio, com transporte de ida e volta incluído no ingresso específico da atração.

A frota funciona em

sistema rotativo ao longo do dia. O visitante pode escolher o horário de retorno nos ônibus disponíveis, e o tempo médio de visita é de aproximadamente uma hora.

Os ingressos podem ser adquiridos antecipadamente pelo site ou no estande do passeio localizado dentro do recinto. Os valores, as condições de compra e a disponibilidade devem ser consultados no momento da aquisição.

O caminho principal é pavimentado e permite acesso às principais áreas do parque. Alguns trechos são de terra e podem exigir auxílio para pessoas com mobilidade reduzida.

O espaço dispõe de sanitários, fraldário, posto de primeiros socorros e venda de água. A recomendação é utilizar roupas leves, calçados confortáveis e proteção contra o sol. Em caso de chuva, há áreas cobertas e guarda-chuvas disponíveis para empréstimo.

Serviço:
43ª Expoflora
Local: Holambra, Al. Maurício de Nassau, 675, Centro

Data: 28 de agosto a 27 de setembro. Sempre às sextas-feiras, sábados e domingos

Ingressos: Site Oficial



MORADOR DE HOLAMBRA
ENTRA DE GRAÇA
NA 43ª EXPOFLORA
A FESTA HOLANDESA DAS FLORES

CARTÃO CIDADÃO HOLAMBRA

Benefício válido em **todos os dias de festa** mediante a apresentação do Cartão Cidadão atualizado **emitido até 21/7/2026**

1 ENTRADA POR DIA

Menores de 16 anos só terão acesso ao local acompanhados dos pais ou responsáveis

PREFEITURA DE HOLAMBRA



Cardápio sazonal - Inverno

Venha conhecer nosso cardápio especial!

 SLAVINK 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.	 FILÉ MIGNON SUÍNO 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.	 FETTUCINE COM BURRATA RECEITA DE INSPIRAÇÃO ITALIANA COM BURRATA, PESTO E MANJERICÃO, UM PRATO LEVE, AROMÁTICO, CREMOSO E CHEIO DE SABOR.	 MARRECO ESPECIAL MARRECO SERVIDO COM FAVAS, PURÉ DE BATATA, MOLHO ESCURO E MAÇÃ. UMA 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 Barros,923 - Praça do Coreto - Centro
Artur Nogueira

RECONHECIMENTO:

Rota + Sustentável do Tomate premia produtores paulistas por boas práticas no cultivo

Produtores de Sumaré, Parisi e Ribeirão Branco receberam o selo MipExperience, reconhecido pelo MAPA, e terão um ano de consultoria para avançar em manejo, rastreabilidade e adequações legais



Três produtores paulistas foram reconhecidos pela Rota + Sustentável do Tomate, iniciativa da Promip, empresa de inovação em biológicos, para promover o aprimoramento de boas práticas agrícolas e o Manejo Integrado de Pragas (MIP) na produção de tomate. A entrega dos prêmios ocorreu durante o 11º Encontro Nacional de Produtores de Tomate de Mesa, realizado nos dias 15 e 16 de setembro, em Holambra (SP). Foram contemplados Leandro Demarque Barão, de Parisi (SP); Lauro Andrade, de Sumaré (SP); e Ricardo Pereira Marques, de Ribeirão Branco (SP), representado na cerimônia por Renilson Nascimento, gerente de trade marketing da Fazenda Santa Bárbara.

Os três foram selecionados entre 130 produtores inscritos no projeto, que reuniu participantes de diversos estados do país. Além do reconhecimento, os produtores receberam o selo MipExperience, programa de capacitação reconhecido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), na plataforma AgroBrasil + Sustentável. A gerente de Sustentabilidade da Promip, Cláudia Quagliierini,

destaca que a proposta da Rota + Sustentável do Tomate vai além de reconhecer produtores que já adotam boas práticas. “A Rota + Sustentável do Tomate é um programa do MipExperience que leva aos produtores conhecimento sobre boas práticas agrícolas, mais sustentáveis e regenerativas, por meio de treinamento, capacitação técnica e do uso de produtos biológicos e a implementação do Manejo Integrado de Pragas (MIP) em campo. A iniciativa foi um sucesso e agradeço a dedicação dos produtores, que estiveram abertos a conhecer melhor suas propriedades, aprimorar seus processos e nos receberam de portas abertas”, explica Cláudia. A entrega dos reconhecimentos durante o 11º Encontro Nacional de Produtores de Tomate de Mesa também aproximou produtores, empresas, especialistas e demais representantes da cadeia produtiva. Para Manoel Oliveira, diretor-executivo do Instituto Brasileiro de Horticultura (IBRAHORT), o encerramento do projeto representa, ao mesmo tempo, o início de uma nova etapa para os participantes. “A ideia desde o in-

ício foi pensar em como valorizar o produtor que já realiza boas práticas agrícolas e ajudá-lo a avançar ainda mais. Foi um trabalho que agregou valor ao produtor e contribui para a valorização da agricultura brasileira. Parabenizo não apenas os contemplados, mas todos os produtores que participaram desse processo”, afirma Oliveira.

Da capacitação à propriedade A Rota + Sustentável do Tomate teve início em fevereiro de 2026 e foi estruturada em seis etapas, envolvendo inscrição, divulgação dos selecionados, capacitação, workshop, visita técnica, auditoria e certificação. O MIP reúne diferentes estratégias para o controle de pragas, combinando monitoramento, conhecimento técnico e métodos de controle biológico, cultural e químico. A proposta é que as decisões de manejo sejam tomadas com base na necessidade da lavoura, contribuindo para o uso racional de defensivos químicos e biológicos e para uma produção cada vez mais alinhada às exigências do mercado e do consumidor.

Experiência de 48 anos ganha novos processos Produtor de tomate há 48 anos na região de Sumaré, Lauro Andrade integra o grupo Irmãos Andrade, formado por três irmãos. Mesmo com quase cinco décadas de experiência na atividade, ele conta que a participação na Rota do Tomate + Sustentável trouxe melhorias importantes na organização da propriedade. “Ficamos muito felizes por participar, estar aptos a receber o selo MipExperience e levar esse

reconhecimento para a Irmãos Andrade. É uma valorização do trabalho que realizamos todos os dias na propriedade”, afirma Andrade. Profissionalização no cultivo protegido Em Parisi, Leandro Demarchi Barão produz tomate sweet grape em cultivo protegido e semi-hidropônico. Ele iniciou a atividade há dez anos, em uma área de aproximadamente mil metros quadrados. Atualmente, a produção ocupa cerca de seis mil metros quadrados. Segundo Barão, uma das principais contribuições da Rota + Sustentável do Tomate foi transformar práticas que já faziam parte da rotina da propriedade em processos registrados e sistematizados. “Foi fantástico participar. Muitos processos nós já realizamos na propriedade, mas não tínhamos o costume de documentar. Uma das coisas mais importantes que a Rota + Sustentável do Tomate trouxe foi justamente esse profissionalismo. Desenvolvemos até um aplicativo que está nos ajudando na organização das informações e isso melhorou muito nossa rotina”, relata. “É uma satisfação imensa saber que, entre cerca de 130 inscritos, estamos entre os três produtores contemplados”, comenta Barão. Produção em cinco propriedades O terceiro contemplado, Ricardo Pereira Marques, de Ribeirão Branco, foi representado durante o evento por Renilson Nascimento, gerente de trade marketing da Fazenda Santa Bárbara, que produz tomate italiano em cinco propriedades, quatro lo-

calizadas no Estado de São Paulo e uma no Rio de Janeiro. “Foi uma experiência nova para a Santa Bárbara Agronegócios e de grande importância. É um reconhecimento importante para uma operação que produz tomate em diferentes propriedades e abastece mercados de vários estados do País”, afirma Nascimento. Reconhecimento é início de uma nova etapa A continuidade do trabalho será um dos diferenciais da iniciativa. Durante os próximos 12 meses, os três produtores contemplados receberão acompanhamento técnico para aprimorar o controle da mosca branca. Para Marcelo Poletti, CEO da Promip, o projeto mostra que sustentabilidade e eficiência produtiva precisam caminhar juntas no campo. “Quando falamos em sustentabilidade na agricultura, precisamos falar também de conhecimento, tecnologia, gestão e rentabilidade. O produtor precisa ter ferramentas para tomar decisões mais precisas e utilizar os diferentes métodos de controle de forma integrada. A Rota + Sustentável do Tomate foi criada para estimular esse processo e reconhecer quem está disposto a evoluir continuamente”, afirma Poletti. Sobre a Promip A Promip é uma empresa de base tecnológica que reúne, em seu portfólio, produtos biológicos voltados à implementação de Programas de Manejo Integrado de Pragas. Fundada em 2006, iniciou suas atividades ligada à ESALQ/Tec (ESALQ/USP), em Piracicaba (SP). A companhia é pioneira na produção e

comercialização de macrobiológicos no Brasil. Alicerçada em sua trajetória e comprometida com o futuro, a Promip busca na natureza soluções para o desenvolvimento de bioprodutos voltados a uma agricultura mais segura, sustentável e de alta produtividade, contribuindo para a saúde das pessoas e do planeta. Saiba mais em: www.promip.agr.br Sobre o MipExperience® O MipExperience® é um Programa voltado à inovação do Manejo Integrado de Pragas (MIP), que considera questões importantes que vão além do manejo fitossanitário e que impactam toda a cadeia do agronegócio: da pesquisa ao varejo e a vida do consumidor. O Programa, idealizado pela Promip e que conta com apoiadores e parceiros, visa oferecer soluções de excelência para resultados economicamente vantajosos ao produtor e ao meio ambiente, através da associação de ferramentas dos controles biológico e químico empregadas nas mais diversas culturas. As premissas do MipExperience® consideram que a revitalização do Manejo Integrado de Pragas (MIP) deve ser construída de modo compartilhado, demonstrando-se na prática as contribuições de cada elo da cadeia produtiva. O selo será a garantia de que frutas, verduras e legumes disponíveis no varejo chegam às prateleiras através de processos seguros, sustentáveis, em relação ao manejo do solo, à irrigação, ao uso de fertilizantes, agrotóxicos e defensivos de matriz biológica. Saiba mais em: www.mipexperience.agr.br

37ª edição do Jaguariúna Rodeo Festival tem início nesta Sexta-feira, dia 18 de Setembro

De Jaguariúna A 37ª edição do Jaguariúna Rodeo Festival acontece em dois finais de semana, sendo dias 18, 19 e 25, 26 de setembro de 2016. A programação do evento inclui shows com grandes nomes da música popular e rodeios com as principais provas de arena do país, além de fazer parte do Circuito Sertanejo. A programação do Jaguariúna Rodeo Festival será aberta no dia 18 de setembro, com apresentações de Zezé Di Camargo & Luciano, Wesley Safadão, Natanzinho Lima e Hugo & Guilherme. No sábado,

dia 19, sobem ao palco: Daniel, Gustavo Lima, Panda e Country Beat. O segundo fim de semana começa no dia 25 de setembro, com Bruno & Marrone, Zé Neto & Cristiano, Ana Castela e Mariana Fagundes. Encerrando a edição de 2026, no dia 26, se apresentam Luan Santana, Matheus & Kauan, Gustavo Miotto e Syon Trio. Além dos shows, o Jaguariúna Rodeo Festival reúne algumas das principais provas de arena do país. A edição deste ano celebra os 37 anos do evento, que integra o Circuito Sertanejo.

Os ingressos estão disponíveis pela plataforma Total Acesso. O público pode escolher entre os setores Arena, Pista Premium, Camarote Super Bull Ballantine's, Camarote Open Super Bull Ballantine's e Camarote Brahma. O Jaguariúna Rodeo Festival é organizado pelo Grupo DVT e integra o Circuito Sertanejo, calendário que reúne grandes eventos do gênero realizados em diferentes cidades do país. Serviço Jaguariúna Rodeo Festival 2026 Datas: 18, 19, 25 e 26 de setembro Local: Red Even-



tos, em Jaguariúna Ingressos: Total Acesso Programação completa 18 de setembro (sexta-feira): Zezé Di Camargo & Lucia-

no, Wesley Safadão, Natanzinho Lima e Hugo & Guilherme. 19 de setembro (sábado): Daniel, Gustavo Lima, Panda e Country Beat. 25 de setembro (sexta-feira): Bruno

& Marrone, Zé Neto & Cristiano, Ana Castela e Mariana Fagundes. 26 de setembro (sábado): Luan Santana, Matheus & Kauan, Gustavo Miotto e Syon Trio.

Realidade virtual do Moinho Povos Unidos é reconhecida entre ações de destaque em turismo inclusivo

Experiência 360° desenvolvida em Holambra ficou entre 15 iniciativas destacadas pelo Estado de São Paulo, em universo de mais de 300 projetos mapeados

A experiência de realidade virtual 360° do Moinho Povos Unidos, um dos principais pontos turísticos de Holambra, foi reconhecida pelo Estado de São Paulo entre 15 ações de destaque na área de Turismo Inclusivo. A informação foi divulgada pelo prefeito Fernando Capato na quarta-feira (16).

O anúncio ocorreu após encontro do prefeito com o presidente da Associação Povos Unidos, Gilberto Wig-

man. Segundo as informações divulgadas, a iniciativa holambrense ganhou destaque em um universo de mais de 300 projetos públicos e privados mapeados.

A proposta utiliza recursos tecnológicos para ampliar o acesso à experiência turística oferecida pelo Moinho Povos Unidos. Por meio da realidade virtual, pessoas que encontram dificuldades ou impedimentos para realizar a visita convencional podem conhecer o interior e diferentes detalhes do atrativo.

A experiência foi lançada em outubro de 2025 e faz parte do projeto “Ventos de História e Inovação: Moinho Po-

vos Unidos – Um Legado Acessível”, desenvolvido pela Associação Povos Unidos em parceria com a Embaixada do Reino dos Países Baixos.

Além da experiência em realidade virtual 360°, a iniciativa conta com recursos de audiodescrição e Libras, buscando tornar o conteúdo relacionado ao patrimônio histórico e turístico mais acessível a diferentes públicos.

Para o prefeito Fernando Capato, o reconhecimento reforça a importância de iniciativas que promovam acessibilidade e inclusão no turismo. Ao divulgar a conquista, ele destacou que o uso da tecnologia permite ampliar o aces-



so às experiências oferecidas pelo município.

O Moinho Povos Unidos é um dos símbolos da influência da cultura neerlandesa em Holambra e integra o conjunto de atrativos visitados por turistas ao longo do ano. Com a iniciativa, o espaço passa a ganhar destaque também pelo emprego da tecnologia como ferramenta de inclusão e democratização da experiência turística.

Oficina gratuita ensina costura criativa e abre novas possibilidades de renda em Holambra



Atividade “Costurando Afetos e Festas” foi realizada nos dias 15 e 16 de setembro pelo Fundo Social de Solidariedade e

Departamento Municipal de Promoção Social

Moradores de Holambra participaram, nos dias 15 e 16 de setembro, da oficina gratuita “Costurando Afetos e Festas”, iniciativa promovida pelo Fundo Social de Solidariedade em parceria com o Departamento Municipal de Promoção Social.

De acordo com a Prefeitura de Holambra, durante os encontros as participantes tiveram contato com técnicas de costura criativa e artesanato voltadas à produção de lembrancinhas para festas de aniversário.

A atividade teve como objetivo estimular a criatividade e proporcionar o desenvolvimento de novas habilidades, além de oferecer um espaço de aprendizagem e convivência entre as participantes.

As técnicas apresentadas durante a capacitação podem ser utilizadas na produção de peças para uso próprio e também como alternativa para quem deseja comercializar os produtos e obter uma fonte complementar de renda.

Segundo a administração municipal, a oficina mostrou como conhecimentos adquiridos em atividades de capacitação podem ser incorporados ao cotidiano e contribuir para a criação de novas possibilidades profissionais e de geração de renda.

A iniciativa integra as ações desenvolvidas pelo Fundo Social e pelo Departamento de Promoção Social voltadas à capacitação, convivência e fortalecimento da autonomia dos moradores.

Foto: Prefeitura de Holambra

Pesquisa de estudante da UniFAJ em parceria com a Embrapa aponta estratégias para controle de plantas daninhas no cultivo de amendoim

De Jaguariúna

Uma pesquisa desenvolvida por uma estudante do Centro Universitário de Jaguariúna (UniFAJ), em parceria com pesquisadores da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), identificou estratégias que podem contribuir para tornar mais eficiente o controle de mamona e mucuna-preta em lavouras de amendoim. Plantas invasoras de difícil manejo, as duas espécies competem com a cultura, podem provocar perdas de produtividade e ainda interferir na colheita e no produto final.

O estudo foi desenvolvido por Luana de Oliveira, estudante do 8º semestre de Engenharia Agrônoma da UniFAJ, e pelos pesquisadores Augusto Guerreiro Fontoura Costa e Valdinei Sofiatti. Intitulado “Controle de mamona e mucuna-preta com aplicações de herbicidas em pré e pós-emergência na cultura do amendoim”, o trabalho avaliou diferentes combinações e momentos

de aplicação de herbicidas para o manejo dessas plantas daninhas.

A pesquisa ganha relevância especialmente em São Paulo, principal estado produtor de amendoim do país. Na safra 2025/26, o estado respondeu por 80% da produção nacional, segundo dados do Instituto de Economia Agrícola (IEA), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Realizado em área experimental da Embrapa Meio Ambiente, em Jaguariúna (SP), o estudo analisou a associação de herbicidas aplicados em pré-emergência com diferentes opções de aplicação em pós-emergência. As avaliações ocorreram aos 11, 25 e 39 dias após a aplicação dos tratamentos e consideraram o percentual de controle das plantas daninhas.

Entre os resultados, a aplicação dos herbicidas em pré-emergência associada ao uso de imazapic ou da combinação de bentazon + imazamox em pós-emergência

apresentou os maiores níveis de controle da mamona. Em algumas das estratégias avaliadas, o índice de controle da planta daninha foi superior a 82%.

Para a mucuna-preta, os melhores resultados foram obtidos com a combinação dos herbicidas aplicados em pré-emergência e imazapic em pós-emergência. Na prática, os achados ajudam a ampliar o conhecimento disso para o manejo dessas espécies na cultura do amendoim, uma vez que a carência de informações sobre formas de controle pode dificultar a intervenção no campo.

“A mamona e a mucuna-preta são plantas invasoras de difícil controle na cultura do amendoim. Além de competirem com a cultura e poderem provocar perdas de produtividade, sua presença pode interferir na colheita e no produto. A disponibilidade ainda limitada de informações sobre o manejo dessas espécies também dificulta a tomada de decisão no campo”, explica Luana.

Segundo a estudante, os resultados obtidos podem contribuir para orientar estratégias de manejo mais eficientes. “Os resultados podem tornar o manejo mais eficiente ao indicar quais herbicidas e estratégias apresentam melhor controle das plantas daninhas. Isso pode auxiliar o produtor a fazer escolhas mais eficientes, reduzir a competição com a cultura e, consequentemente, diminuir possíveis perdas de produtividade”, afirma.

Pesquisa desde o início da graduação

Além dos resultados para o setor agrícola, o trabalho reflete a aproximação entre a formação universitária e a pesquisa científica. Luana iniciou sua trajetória na iniciação científica ainda no primeiro ano da graduação, como bolsista do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Desde então, participa de atividades de pesquisa sob orientação

de Augusto Guerreiro Fontoura Costa, experiência que contribuiu para ampliar sua formação para além da sala de aula.

“Iniciei a bolsa no CNPq no meu primeiro ano de faculdade e, desde então, sigo aprendendo muito, principalmente com meu orientador, Augusto Guerreiro Fontoura Costa, que trouxe essa e outras oportunidades para minha carreira”, afirma.

Os resultados do estudo foram apresentados por Luana em formato de pôster no XXXIV Congresso Brasileiro da Ciência das Plantas Daninhas. A participação permitiu à estudante compartilhar o trabalho com pesquisadores e profissionais da área e conhecer outras pesquisas desenvolvidas no país.

“Ter o privilégio de apresentar um trabalho desenvolvido conjuntamente com os pesquisadores foi uma experiência única e enriquecedora”, diz Luana.

A experiência reforçou ainda o interesse da estudante em continuar se desenvol-

vendo na pesquisa e buscar oportunidades profissionais relacionadas ao manejo de plantas daninhas.

Sobre a UniFAJ

Com 27 anos de atuação e mais de 10 mil alunos formados, o Centro Universitário de Jaguariúna (UniFAJ) é uma instituição de ensino superior reconhecida com nota máxima (5) no MEC. São mais de 50 cursos, entre graduação e pós-graduação, nas áreas de Saúde, Humanas, Exatas, Tecnologia e Agronegócios, distribuídos em 4 campi em Jaguariúna, no interior de São Paulo.

A estrutura inclui hospital veterinário com atendimento 24h, Centro Clínico de Especialidades Médicas (CCEM), Interclínicas e laboratórios modernos. O modelo de ensino é baseado em metodologias ativas de aprendizado e os cursos contam com pelo menos 50% de aulas práticas desde o início, além de certificações intermediárias e índice de empregabilidade de 97,3% de seus alunos.

HOC

É HORA DE
SONHAR ALTO.



Promoção

Poupança premiada



R\$ **5**

milhões
em prêmios

MAIS DE **600**
CHANCES DE GANHAR!

TODA SEMANA:
15 PRÊMIOS DE R\$ 5 MIL

2 PRÊMIOS ESPECIAIS
DE **R\$ 1 MILHÃO**
(Em julho e em dezembro)



Cada R\$ 100 poupados
= **1 número da sorte**



Poupança Programada
= **números em dobro**



NÚMEROS DA SORTE E REGULAMENTO EM poupancapremiadasicredi.com.br

Promoção válida para as Cooperativas Sicredi da Central Sicredi PR/SP/RJ. Promoção comercial vinculada a Títulos de Capitalização da modalidade Incentivo emitidos pela ICATU CAPITALIZAÇÃO, CNPJ nº 74.267.170/0001-73 e Processos SUSEP nº 15414.675659/2025-96 / 15414.600363/2026-01 / 15414.600360/2026-69 / 15414.675665/2025-43. Período: 23/02/2026 a 12/12/2026. Durante toda a promoção, serão sorteados até R\$ 5.000.000,00 em prêmios, líquidos de Imposto de Renda. Consulte previamente as condições gerais e as características essenciais em www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-produtos-susep. Para mais informações sobre os prêmios e a promoção, acesse o regulamento em www.poupancapremiadasicredi.com.br. SAC Sicredi: 0800 724 7220. SAC ICATU: 0800 2860109 (atendimento exclusivo de informações relativas ao sorteio de capitalização). Ouvidoria ICATU: 0800 286 0047 (tenha em mãos o número de protocolo do atendimento anterior).



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.

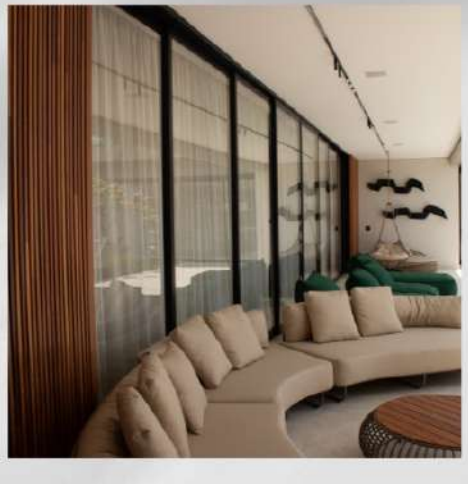
Delivery até as 03:00 - (19) 3862-5972

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



04
DEZ



11
DEZ



Shows em Campinas

17
OUT



01
NOV



07
NOV

