

## Meninas brilham no paulista sub 15 de judô e assumem a liderança do ranking estadual

Foi realizado na cidade de Indaiatuba, organizado pela Federação Paulista de Judô o Campeonato Paulista Sub 15 Fase Final, onde participaram os melhores judocas de todo estado de São Paulo em busca do título estadual.

Pág. 03



### ECONOMIA POLITICA

**Simplex Nacional: Motta cria comissão especial para debater aumento do limite de faturamento do MEI**

Presidente da Câmara, Hugo Motta, destaca o papel do colegiado para avançar a medida; as tabelas de enquadramento estão defasadas desde 2018

Pág. 04



### COMIDA DE BUTECO

**Tema "verduras" atíça a curiosidade e traz pratos vegetarianos para Comida di Buteco em Ribeirão Preto**

Maior concurso de botecos do Brasil incentiva criações de pratos "plant-based", com ingredientes sem origem animal

Pág. 11



### AGRO

**Conab estima produção de cana-de-açúcar em 673,2 milhões de toneladas na safra 2025/26**

Mesmo com menor colheita de cana em relação ao ciclo passado, país registra maior fabricação de etanol e 2ª maior produção de açúcar na série histórica da Conab

Pág. 13



### EMBRAPA

**Embrapa oferece tour guiado por Vitrines Vivas de Tecnologias durante a Feira Brasil na Mesa**

Você sabia que a pitaya é um cacto? E que a baunilha é uma orquídea — a única orquídea que produz frutos aromáticos?

Pág. 16



### Fundo Social: Solidariedade Garante Nutrição para Gestantes de Guairá



A ação visa garantir a segurança alimentar em uma fase em que a nutrição é fundamental para a saúde da mãe e o desenvolvimento do bebê.

Pág.05

### Pesquisa mostra que ultrassom pode eliminar vírus da influenza A e da Covid-19 sem danificar células humanas

Uso de ondas de alta frequência abre caminho para novo tratamento contra outras infecções virais, como dengue, zika e chikungunya



Pág. 09

## Invista no seu sonho.

Entre em contato conosco

(17)3330-1600

(17)99977-1600

E comece a construir seu futuro hoje mesmo!

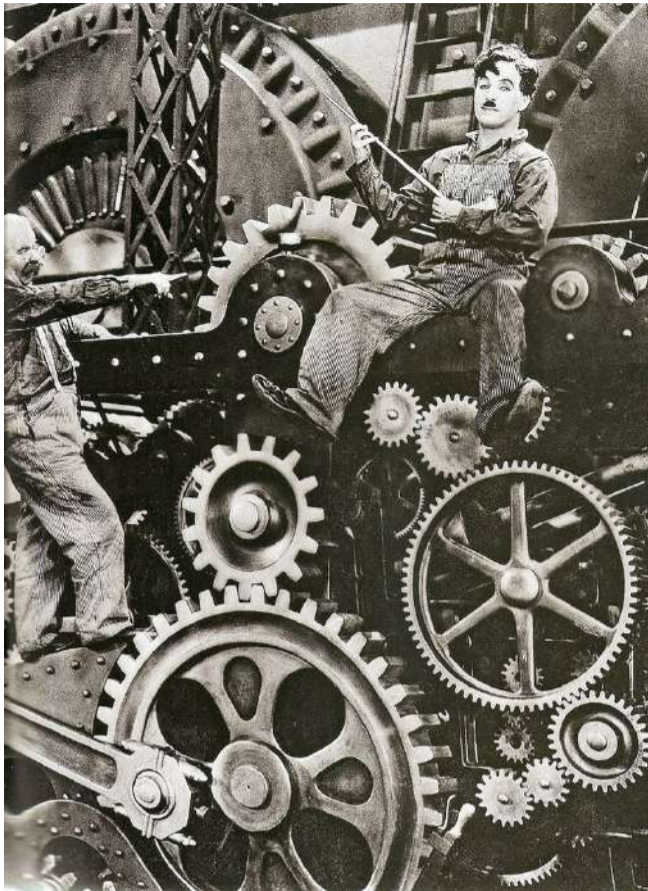
**GEI GUAÍRA**  
Empreendimentos Imobiliários S/C Ltda.

Rua 12 nº 238- Centro-Guaíra/Sp

Financiamento facilitado e taxas que cabem no seu bolso.



# A polemica jornada 6x1



pare um instante e encare a pergunta que a maioria evita. Você está medindo trabalho ou está medindo presença? O debate sobre o fim da jornada 6x1 e a redução das 44 horas semanais não pede opinião automática. Ele exige revisão de mentalidade. O mercado mudou. Continue usando a régua antiga e você só vai confirmar um erro com aparência de disciplina.

Comece pelo básico. Nem todo trabalho é igual. E quanto antes você

aceitar isso, mais rápido sai do discurso raso. Olhe para o varejo, para a indústria, para as operações. Ali, a presença sustenta o resultado. Se a pessoa não está, o processo não acontece. O parafuso não é apertado. A engrenagem não gira. A imagem é quase inevitável, a cena de Tempos Modernos com Charlie Chaplin preso ao ritmo da máquina. Nesse cenário, reduzir jornada não é slogan. É decisão estrutural. Você precisa investir, reorganizar, recalculer. Não existe atalho. Agora mude o foco. Observe o outro lado da sua própria empresa. Quantas funções dependem de raciocínio, decisão e criação? Quantas entregas realmente nascem da

capacidade intelectual? Se a resposta for relevante, então você já sabe que algo não fecha. Manter essas pessoas presas a um relógio não aumenta resultado. Só prolonga o cansaço. O cérebro não responde a controle de ponto. Ele responde a desafio, clareza e tempo de qualidade. Quando você exige presença contínua, muitas vezes está apenas incentivando permanência vazia.

Faça um teste honesto. Pegue uma semana típica e pergunte quanto do

tempo pago virou entrega real. O número tende a incomodar. Reuniões que não avançam, tarefas que existem para preencher espaço, uma rotina que confunde atividade com produtividade. Você não precisa de uma crise para perceber isso. Precisa de coragem.

E então vem a parte mais incômoda. Você controla horário ou lidera resultado? Conferir entrada e saída é simples. Definir metas claras, acompanhar execução e cobrar impacto exige trabalho de verdade. O relógio de ponto, nesse contexto, funciona como muleta. Ele te dá a sensação de controle sem te entregar desempenho.

Enquanto você decide se enfrenta ou adia essa mudança, o mundo já está avançando. Automação e inteligência artificial assumem cada vez mais o trabalho repetitivo. O velho aperto de parafuso migra para as máquinas. E isso abre espaço para o que realmente diferencia uma empresa da outra. Pensamento, estratégia, criatividade. Mas isso não prospera em ambientes onde o tempo vale mais do que a entrega.

Então faça um movimento claro. Separe presença de impacto. Preserve a presença onde ela é indispensável. Valorize a entrega onde ela é o que realmente importa. Troque vigilância por direção. Troque controle por responsabilidade.

No fim, a questão não é trabalhar me-

nos. É parar de fingir que trabalhar mais tempo significa produzir mais valor. Você não precisa esperar uma mudança na lei para começar. Precisa decidir que tipo de resultado quer construir.

Agora a pergunta deixa de ser retórica e passa a ser prática. Dentro do seu negócio, você sabe exatamente quando precisa premiar quem fica e quando precisa valorizar quem entrega? Porque maturidade de gestão não está em escolher um lado. Está em entender o contexto, separar operação de criação e não tratar tudo como se fosse a mesma coisa. Quem acerta essa leitura para de desperdiçar tempo e começa, de fato, a construir valor.

**GRUPO VICENTE LACATIVA**  
**JORNAL O GUAÍRA**  
*Um jornal a serviço da comunidade*

**Expediente**

Publicado desde 1929 por Vicente Lacativa  
\*1912 + 1999

Diretora Responsável: Maria Izildinha Lacativa  
Jornalistas responsáveis:

Projeto Gráfico: Wilson M. Bagatini  
Conselho Editorial: Kátia Lacativa, Maria Izildinha Lacativa  
Publicidade - Osmar Junior

Tiragem: 3.200 exemplares - JORNAL TRISEMANAL  
Propriedade da Empresa:  
Jornal e Editora "O Guaira" Ltda - ME.  
Redação e Parque Gráfico:  
Avenida 3 nº 752 - Centro - Guaira-SP - CEP 14.790-000  
FONE: (0XX17) 3331-1432  
Acesse o site [www.oguaira.com.br](http://www.oguaira.com.br)  
[jornalista.oguaira@gmail.com](mailto:jornalista.oguaira@gmail.com) | [publicidade.oguaira@gmail.com](mailto:publicidade.oguaira@gmail.com)

Nota da redação: O jornal não se responsabiliza por conceitos emitidos em artigos assinados e/ou informações contidas em material publicitário.

## ARTIGO

## Mentiras históricas que condenaram nações



A trajetória das nações é frequentemente moldada pelo conflito entre a realidade objetiva dos fatos e as narrativas construídas pelo poder. No Brasil, uma dessas dinâmicas reside na "Política de Segredo".

A estratégia robusta de Portugal em controlar a informação garantia sua exclusividade nas navegações. Esse controle foi reforçado após a descoberta do Brasil e da tal engenhoca de Gutenberg,

que possibilitaria a "rápida" disseminação do conhecimento. Logo, a metrópole tratou de proibir oficinas tipográficas e vetou a alfabetização de sua preciosa colônia.

Enquanto a Espanha permitia gráficas no Peru e, posteriormente, universidades em suas colônias, Portugal ergueu uma barreira intelectual como ferramenta de controle, impedindo que a população tomasse consciência de sua própria força social e econômica. A barreira arrastou o atraso educacional por séculos. Em 1800, a alfabetização por aqui mal atingia 2%, enquanto nos EUA a taxa masculina já era de 70%.

A verdade é que a cultura forma uma base tão sólida que seus ecos ressoam ao longo dos séculos. A ignorância estrutural, instituída no início da nossa história, exerce influência até hoje e, tal como uma maldição, torna o povo presa fácil do populismo, dada a baixa capacidade de avaliar o custo real de medidas sedutoras dos governantes. Historicamente, essas decisões levaram ao empobrecimento do país.

Mas não é só a ignorância que fragiliza nações. A falta de planejamento de longo prazo abre espaço para escolhas baseadas apenas no presente — cheias de boas intenções, mas economicamente danosas. O Brasil é endemicamente

imediatista, comportamento que resulta em má alocação de recursos públicos. Por exemplo, o descontrole das contas e a baixa produtividade são "irmãos siameses da inflação".

O crescimento do Brasil mostrou-se medíocre pela ausência de visão estratégica. Os ciclos do açúcar, ouro e café foram apenas réplicas do extrativismo imposto por Portugal. Com um plano e visão de futuro, estes teriam sido muito mais expressivos.

Estas novas informações sobre o passado ajudam a recalculer a rota. Se a ignorância programada e o imediatismo são os grandes entraves, a solução viria da correção de pelo menos um desses pilares: a educação. O Brasil ainda não viveu seu ciclo educacional de crescimento, o que permitiria crescer 5% ao ano por duas décadas.

Dizer que o Brasil foi programado para a ignorância é mais que atrevimento, é uma tentativa desesperada de livrar uma nação da inércia com a força de um chute do canhoto do Roberto Carlos em 3 de junho de 1997.

**\*Thais Vieira de Souza é autora de "A maldição da mandioca", uma ficção econômica que reflete sobre o futuro do país e analisa as dificuldades culturais que impedem o desenvolvimento do Brasil.**

**GRUPO AGUETONI**  
Qualidade: Nosso compromisso

**AGUETONI** TRANSPORTES    **AGUETONI** AGRICOLA  
**RODOTAC** TRANSPORTES    **AGUETONI** AGRONEGÓCIOS

**PONTO A** COMERCIAL

<p><b>LOTÉRICAS AVENIDA</b> Av. 11 nº520 - Centro (17) 3330-1714</p> <p><b>LOTÉRICAS GUAÍRA</b> Rua 10 nº720 - Centro (17) 3330-1727</p> <p><b>LOTÉRICAS GUAÍRA</b> Av. 21 nº859 - Centro (17) 3330-1720</p>	<p><b>POSTO AVENIDA</b> 17 3332-4888</p> <p><b>POSTO GUAÍRA</b> 17 3332-3888</p> <p><b>POSTO CALIFÓRNIA</b> 17 3332-4500</p>
--	--

**[www.agnetoni.com.br](http://www.agnetoni.com.br)**  
Fone: (17) 3330-2455

**RDW**

**TECNOLOGIA E ASSESSORIAS EM SOFTWARES**

GUAÍRA - SP  
17 | 3332 11 19

# Meninas brilham no paulista sub 15 de judô e assumem a liderança do ranking estadual

Foi realizado na cidade de Indaiatuba, organizado pela Federação Paulista de Judô o Campeonato Paulista Sub 15 Fase Final, onde participaram os melhores judocas de todo estado de São Paulo em busca do título estadual.

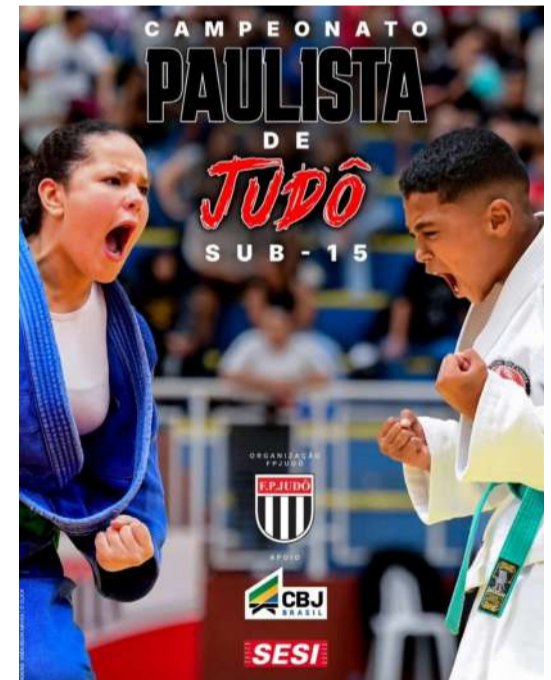
Duas judocas guairenses brilharam nesse evento, conquistando o título, e de sobra, assumiram a liderança do Ranking Estadual em busca da tão sonhada vaga para o Campeonato Brasileiro de Judô, que será realizado na cidade de Aracajú, no Sergipe.

O Ranking é composto por 5 competições, já se passaram 4 delas e a decisão será no próximo final de semana na cidade de Mauá.

Atualmente Julya Barbara lidera o ranking na categoria até 63 kg com 610 pontos, 190 a mais que a segunda colocada e já está com a liderança garantida, já que a última etapa dá 120 pontos a campeã. Já Sophia Ferreira assumiu a liderança nesse final de semana e possui 480 pontos, apenas 15 pontos a mais que a segunda

colocada e vai decidir a vaga na ultima etapa do Ranking.

“Gostaria de agradecer a Administração Municipal, prefeito Júnio e vice Renan Lopes, que através da Secretaria de Cultura, Esportes, Lazer e Turismo, mantem o projeto de judô em Guairá, oferecendo condições para que nossas crianças participem e coloquem nossa cidade em destaque no meio esportivo”, disse professor Stefano Stafuzza.



**FUNERÁRIA GUAÍRA**  
 UNIÃO DA FAMÍLIA

Faça sua adesão  
 Plano Assistencial familiar

**Plantão**  
**24 horas**

**FUNERÁRIA GUAÍRA**  
 RUA 8, Nº 1009 3331-2201

**BARRETOS PROGRAMAÇÃO**

16/04 A 22/04

**PRÉ-ESTREIA**  
*Michael*

**SESSÃO ESPECIAL**  
 Crepúsculo: lua nova

**MALDIÇÃO DA MÚMIA**

**RIO DE SANGUE**

**A18**

**centerplex** cinemas

VERIFIQUE OS HORÁRIOS DAS SESSÕES EM [WWW.CENTERPLEX.COM.BR](http://WWW.CENTERPLEX.COM.BR)

**#SeTemSessão TemDiversão**

# Simple Nacional: Motta cria comissão especial para debater aumento do limite de faturamento do MEI

Presidente da Câmara, Hugo Motta, destaca o papel do colegiado para avançar a medida; as tabelas de enquadramento estão defasadas desde 2018

A Câmara dos Deputados criou uma comissão especial destinada a discutir o PLP 108/2021, que prevê o aumento do limite de faturamento anual do Microempreendedor Individual (MEI) para até R\$ 130 mil. O novo colegiado vai reunir especialistas sobre o tema, além de representantes do governo e do setor produtivo para debater a proposta.

O anúncio foi feito pelo presidente da Câmara, Hugo Motta, que reforçou o papel da medida para os pequenos negócios brasileiros.

“Em diálogo com os parlamentares, estamos alinhados para a condução desse debate com equilíbrio e muita responsabilidade. Sabemos que é uma medida que gera um forte impacto fiscal, mas também gera aquilo que o Brasil precisa: emprego, renda e arrecadação”, destacou Hugo Motta, em declaração em uma rede social.

A atualização da tabela do Simple Nacional é uma pauta prioritária para entidades empresariais e o reajuste é liderado pela Confederação das Associações Comerciais e Empresariais do Brasil (CACB), que defende a elevação do teto anual do MEI para R\$ 144,9 mil. O presidente da CACB, da Federação das Associações Comerciais do Estado de São Paulo (FACESP) e da Associação Comercial de SP (ACSP), Alfredo

Cotait Neto, salienta que a atualização é relevante para evitar que empresas abandonem o regime simplificado ou migrem para a informalidade.

“O que nós precisamos é conscientizar os nossos políticos da importância da aprovação do aumento do limite do Simple Nacional, pelo menos para o MEI, o microempreendedor individual, e para o micro e a microempresa. Sem isso, as empresas ou vão mudar o seu regime ou vão para informalidade”, afirmou Cotait.

A Confederação também defende a correção das demais faixas de enquadramento do regime tributário: microempresas, de R\$ 360 mil para R\$ 869,4 mil; e empresas de pequeno porte, de R\$ 4,8 milhões para R\$ 8,69 milhões.

As regras atuais estão desatualizadas desde 2018 e preveem faturamento máximo para o MEI de R\$ 81 mil e a possibilidade de contratação de apenas um empregado. No entanto, o PLP 108/2021 atualiza os limites para enquadramento no MEI e autoriza que os empreendedores contratem até dois empregados.

Atualização é urgente e necessária, dizem parlamentares

O presidente da Câmara, Hugo Motta designou a deputada Any Ortiz (Cidadania-RS) para presidir a comissão

especial, já a relatoria ficará com o deputado Jorge Goetten (Republicanos-SC).

Any Ortiz (Cidadania-RS) vai presidir a comissão especial e menciona que o colegiado vai reunir microempreendedores individuais, empresários e o governo para discutir a medida. Na

avaliação dela, a atualização é necessária e urgente para proteger o pequeno empreendedor brasileiro.

“Hoje, milhares de empresários, milhares de trabalhadores que geram emprego e renda, acabam sendo penalizados por crescer e ultrapassar o teto, que já não reflete mais a realidade econômica do nosso país. A ampliação do limite com certeza vai reduzir a informalidade, vai reduzir a defasagem causada por uma inflação acumulada, por um aumento no custo dos produtos, dos insumos, e com certeza vai fortalecer a economia local, que é onde está a maior parte dessas empresas”, apontou a deputada Any Ortiz.

Para Jorge Goetten (Republicanos-SC), a atualização do Simple Nacional é uma pauta urgente para os empreendedores brasileiros. Ele elucida que, no



cenário atual, a evolução dos pequenos empreendedores é freada pelos altos impostos.

Ele destaca a importância da comissão especial voltada à atualizar os limites de enquadramento no MEI. Goetten pontua que o debate é relevante para ouvir tanto setor produtivo

“A Comissão Especial criada pelo presidente Hugo Motta é fundamental porque vai permitir analisarmos o projeto com mais profundidade, ouvir quem empreende e construir uma solução justa. A relatoria tem esse papel: trabalhar junto, ouvir todo mundo, fazer escuta e não descansar até entregar um texto que ajude o pequeno a crescer. Vamos ouvir o setor produtivo, as entidades e o governo, porque isso também tem impacto fiscal”, salientou Goetten.

# DENGUE MATA!

- Elimine qualquer água parada em casa e no quintal.
- Mantenha caixas d'água e reservatórios sempre tampados.
- Jogue fora recipientes que acumulam água, como latas e garrafas.
- Limpe calhas e ralos regularmente.
- Use repelente e telas de proteção.

## DENUNCIE LOCAIS COM FOCOS DO MOSQUITO.

DISQUE DENGUE:  
0800 940 0250

### PREVENIR AINDA É A MELHOR ARMA!

É responsabilidade de todos combater o mosquito.  
Faça sua parte e fique atento aos sintomas!



Dor de cabeça e febre alta



Dores nas articulações



Náusea e vômito



Manchas avermelhadas



Fraqueza e cansaço



Dor atrás dos olhos

Se persistirem os sintomas procure a Unidade de Saúde da Família (USF) mais próxima.

Diretoria Municipal de Saúde

Juntos, por sempre  
Guairá  
ADM 2020 - 2023



# Fundo Social: Solidariedade Garante Nutrição para Gestantes de Guaíra



**O** cuidado com as futuras mães de Guaíra ganhou um capítulo especial nesta semana. Durante o encontro do curso de gestantes, realizado na última quinta-feira (16), a Prefeitura, por meio do Fundo Social de Solidariedade, realizou a entrega de três litros de leite para cada participante. A ação visa garantir a segurança alimentar em uma fase em que a nutrição é fundamental para a saúde da mãe e o desenvolvimento do bebê.

Um detalhe importante é a origem do benefício: os leites são frutos da arrecadação durante a escolha da Rainha do Rodeio, transformando a festa em um gesto concreto de amor ao próximo. Além disso, as gestantes também foram presenteadas com ovos de Páscoa no último dia 8. Para completar o encontro, a nutricionista Elen, da rede pública, ministrou uma palestra essencial sobre alimentação e suplementação na gravidez. Com dicas práticas, ela orientou as mulheres sobre como manter uma gestação mais segura. A iniciativa conta com o apoio direto do prefeito Junão e da primeira-da-

ma Marta, reforçando o compromisso da gestão em cuidar de perto de quem mais precisa. É o governo municipal investindo na saúde e no bem-estar das famílias guairenses desde o início da vida!

“Cuidar das gestantes é cuidar do futuro. Graças à solidariedade da nossa Festa do Peão, entregamos leite e nutrição para garantir o desenvolvimento dos bebês guairenses. A administração investe no bem-estar das nossas famílias desde o início da vida”, realça a presidente do Fundo Social, Marta Barbar.



**Centro Educacional Santa Luz**  
*A Força é a nossa Qualidade!*  
**Sistema COC DE ENSINO**

O nosso Colégio já possui 23 anos, formando não apenas alunos, mas cidadãos críticos e ativos na nossa sociedade. Oferecemos Maternal, Jardim, Ensinos Fundamental e Médio, e utilizamos o material didático COC

<b>UNIDADE I</b>	<b>UNIDADE II</b>
Rua 6 n. 285	Avenida 3 n. 93
Fone: 3331-5200	Fone: 3332-0975



## Cada compra, uma chance 2026

### Confira as empresas participantes:

Comprando nelas você já concorre a vários prêmios.  
Escaneou o QR Code Concorreu:

<p><b>Alecrim Dourado</b> Alfa Anita Enxovais Ao Barulho Calçados Ao Barulho Confeccões Bruna Sleman Cantinho da Criança Casa de Ração Agro Dr Casa do Encanador Casa Guaira Closet D2 Roupas e Acessórios D&amp;D Supermercado Loja 1 D&amp;D Supermercado Loja 2 Drogaria Farma Center Drogaria Pop Aqui DuAvesso Sapatos</p>	<p><b>Dukk's Frios</b> Eletro M Eletrozema Farmácia N.S Aparecida Flor de Maria Fortaleza Supermercado Fox Auto Peças Frios &amp; Cia Japa Açaí Jumbo Calçados Jumbo Confeccões Kaipirão Restaurante Leão Tintas Magazine Dia a Dia Mais Você Confeccões MeM Confeccões Mercado São José</p>	<p><b>Meu Pacotinho</b> NSA Atacadão da Ração Okubo Fitness Olizan Móveis Pasquol Bebidas Perfumaria Cheirinho Preta Marmitaria Preta Restaurante Relf Magazine Sapato e Cia Shopping Calçados Supermercado Muraishi Supermercado Mutirão Loja 1 Supermercado Mutirão Loja 2 Tad Mais WB Temperos WP Roupas e Acessórios</p>
---	--	--

ACIG lança campanha "Cada Compra, Uma Chance 2026" e movimentou o comércio de Guaíra. A Associação Comercial e Industrial de Guaíra (ACIG) lançou oficialmente a campanha "Cada Compra, Uma Chance 2026", iniciativa que tem como objetivo fortalecer o comércio local e incentivar os consumidores a realizarem suas compras nas empresas participantes. A dinâmica é simples e moderna: a cada compra realizada em uma das lojas participantes, o cliente escaneia o QR Code disponibilizado no estabelecimento e já concorre, na hora, a vales instantâneos que variam de R\$ 10 a R\$ 100, além do grande sorteio ao final de cada campanha, com prêmios tradicionais como celulares, ar-condicionado, entre outros. O processo é totalmente digital, rápido e transparente. A campanha reúne dezenas de empresas de diferentes segmentos, fortalecendo a economia da cidade e criando uma rede de oportunidades tanto para consumidores quanto para empresários. Segundo a diretoria da ACIG, representada pelo presidente Danilo Daniel e pelo vice-presidente Denir Ferreira, a ação reforça o compromisso da entidade com a valorização do comércio local e com a inovação nas campanhas promocionais, utilizando a tecnologia para facilitar a participação e ampliar o alcance. "Cada compra realizada nas empresas participantes fortalece a economia da nossa cidade. Essa campanha é uma forma de valorizar quem compra aqui e quem empreende aqui", destacam.

É HORA DE  
SONHAR ALTO.

Promoção

# Poupança premiada

 Sicredi

R\$ 5

MAIS DE 600  
CHANCES DE GANHAR!

TODA SEMANA:  
15 PRÊMIOS DE R\$ 5 MIL

milhões  
em prêmios

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

 Sicredi

NÚMEROS DA SORTE E REGULAMENTO EM [poupancapremiadasicredi.com.br](http://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](http://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](http://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).

# Social em Foco

## Mércia Costa

Mércia carrega uma presença que marca. Ao longo do tempo, foi deixando por onde passou algo que não se perde, respeito, confiança e uma forma muito própria de acolher as pessoas. Sua força nunca veio sozinha, sempre caminhou ao lado de um olhar atento, de quem sabe ouvir, entender e fazer diferença na vida dos outros.

22 de abril não passa despercebido quando encontra a história de Mércia Costa. É daqueles dias que convidam a olhar com mais atenção para uma trajetória construída com firmeza e verdade. Hoje, o dia ganha ainda mais sentido ao lado de quem faz parte da sua base. Tigoga, companheiro de vida, Caique, motivo de orgulho, e tantos amigos e familiares que reconhecem, no convívio, o valor de tudo aquilo que ela representa. A vida segue abrindo caminhos, e que eles venham acompanhados de tranquilidade, saúde e momentos que trazem paz de verdade.

Mércia, feliz aniversário. Que o tempo continue sendo generoso com a sua história.



## Maísa Coscrato

Maísa tem um jeito sereno de viver, daqueles que valorizam o que realmente importa. Sua história é cercada por laços que fazem diferença no dia a dia. Roberto e Fátima são presença constante, Gisele e Roberson dividem as fases e os caminhos, enquanto Sofia e Henrique trazem leveza e alegria com aquele carinho que só os pequenos sabem oferecer.

Não é só mais um ano, é mais um trecho dessa caminhada que ela constrói com equilíbrio e sensibilidade.

Neste dia 22, ela segue no seu ritmo, cultivando planos, enfrentando desafios e acumulando conquistas que vão além do que se vê. Existe firmeza nas suas escolhas e tranquilidade na forma como encara a vida.

Que esse novo tempo venha com saúde, dias mais leves e caminhos que façam sentido. Que nunca falte paz no coração e motivos sinceros para seguir em frente. Feliz aniversário, Maísa.



## Thais Andrezza Mendonça Malta

Seu caminho foi sendo construído com propósito. À frente do FlorEser Terapias Integrativas, ela transformou o cuidado em missão. Cada atendimento carrega atenção, escuta e uma dedicação que vai além da técnica. Pós-graduada em Acupuntura, segue em constante evolução, sempre buscando novas formas de levar equilíbrio e bem-estar para quem cruza seu caminho. E, entre um atendimento e outro, ainda abre espaço para momentos de meditação e reconexão, conduzidos com sensibilidade e entrega.

22 de abril ganha um tom mais leve quando passa pela vida de Thais Andrezza Mendonça Malta. Há pessoas que carregam consigo uma energia diferente, e Thais é exatamente assim, daquelas que chegam e fazem o ambiente respirar melhor.

Mas é na forma de ser que tudo realmente se revela. O sorriso fácil, o jeito acolhedor e a empatia fazem com que Thais construa laços verdadeiros ao seu redor.

Hoje, o carinho chega de muitos lados, especialmente do noivo Rafael Peres Campos e dos pais, Dr. Cecílio e Marli Malta, que acompanham sua caminhada e se orgulham de tudo o que ela vem construindo.

Que os próximos dias tragam ainda mais serenidade, saúde e caminhos cheios de sentido. Que nunca falem motivos para seguir espalhando tudo aquilo que você tem de melhor.

Feliz aniversário, Thais.





# PAGONEJO BÃO

▪ ALEXANDRE PIRES ▪

## 09 DE MAIO

DE 2026 - 13 HORAS  
ESTÂNCIA COLORADO - SALES OLIVEIRA

### OPEN BAR

# ÚLTIMAS MESAS

MESA DE 10 LUGARES

R\$ 8.900,00

CONVITE UNITÁRIO

R\$ 890,00

EM ATÉ 5X NOS CARTÕES OU PELO PIX 07.602.959/0001-46

INFORMAÇÕES: 16.3820-3100 OU COM NOSSOS EMBAIXADORES DO BEM

# Pesquisa mostra que ultrassom pode eliminar vírus da influenza A e da Covid-19 sem danificar células humanas

*Uso de ondas de alta frequência abre caminho para novo tratamento contra outras infecções virais, como dengue, zika e chikungunya*



**A energia das ondas sonoras provoca uma mudança morfológica nas partículas virais a ponto de elas explodirem, em um fenômeno comparável ao que acontece com uma pipoca**

Pesquisadores da Universidade de São Paulo (USP) descobriram que ondas de ultrassom de alta frequência, semelhantes às usadas em exames médicos, podem eliminar vírus como o SARS-CoV-2 e o H1N1 sem provocar dano às células humanas. Em artigo publicado na *Scientific Reports*, eles descreveram como o fenômeno, chamado ressonância acústica, provoca alterações estruturais nas partículas virais até sua ruptura e inativação.

“É mais ou menos como combater o vírus no grito. Provamos nesse estudo que a energia das ondas sonoras provoca uma mudança morfológica nas partículas virais a ponto de elas explodirem, em um fenômeno comparável ao que acontece com uma pipoca. Ao degradar a estrutura do patógeno, a membrana protetora do vírus [chamada de envelope] estoura e se deforma, inviabilizando que o vírus invada células humanas”, explica Odemir Martinez Bruno, professor do Instituto de Física de São Carlos (IFSC) da USP que coordenou o estudo.

A inativação por ultrassom de vírus envelopados abre uma nova possibilidade de tratamento para doenças virais. Tanto que a equipe já está realizando testes *in vitro* contra outras infecções, como dengue, chikungunya e zika. A possibilidade de um tratamento alternativo é particularmente interessante visto que, geralmente, medicamentos antivirais são difíceis de desenvolver.

“Embora ainda esteja distante do uso clínico, trata-se de uma estratégia promissora contra vírus envelopados em geral, já que o desenvolvimento

de antivirais químicos é complexo e de difícil resultado. Além disso, é uma solução ‘verde’, pois não gera resíduos, não causa impacto ambiental e não favorece a resistência viral”, afirma Flávio Protásio Veras, professor da Universidade Federal de Alfenas (Unifal) e bolsista de pós-doutorado da FAPESP, que também financiou o trabalho por meio dos projetos 20/05601-6, 23/07241-5, 13/08216-2, 19/26119-0, 18/22214-6 e 21/08325-2.

A investigação reuniu cientistas de diferentes áreas do conhecimento. Além de físicos teóricos e acústicos do IFSC, participaram do estudo especialistas do Centro de Pesquisa em Virologia e do Centro de Pesquisa em Doenças Inflamatórias (CRID), vinculados à Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (FMRP-USP), da Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCFRP-USP) e da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Estadual Paulista (Unesp), que contribuíram com análises estruturais e toxicológicas usando técnicas como microscopia e espalhamento de luz.

A iniciativa também contou com a colaboração de Charles Rice, professor da Universidade Rockefeller (Estados Unidos) e prêmio Nobel de Medicina de 2020, que forneceu vírus fluorescentes para visualização em tempo real.

É a geometria

A descoberta surpreendeu os pesquisadores por ir contra teorias clássicas da física, já que o comprimento de onda do ultrassom é muito maior que o tamanho do vírus, o que, em tese, impediria a interação.

“O fenômeno é totalmente geométrico. Partículas esféricas, como muitos

vírus envelopados, absorvem melhor a energia das ondas de ultrassom. É esse acúmulo de energia no interior da partícula que causa as alterações na estrutura do envelope do vírus até a sua ruptura. Portanto, se os vírus fossem triangulares ou quadrados não sofreriam o mesmo efeito pipoca da ressonância acústica”, explica Bruno.

O pesquisador destaca ainda que, como o processo depende estritamente do formato da partícula viral e não de mutações genéticas, variantes como as observadas durante a pandemia de COVID-19 (ômicron e delta, por exemplo) não afetam a eficácia da técnica.

Ajuste na frequência

“A técnica não tem o objetivo de ser aplicada para descontaminação. Isso já existe. O ultrassom já é utilizado para a profilaxia de equipamentos odontológicos e cirúrgicos, mas ela funciona por

meio de outro fenômeno físico, a cavitação, que destrói qualquer material biológico”, diz Bruno.

Ele explica que a ressonância acústica e a cavitação diferem principalmente na frequência usada e nos efeitos sobre vírus e células. “Enquanto a cavitação ocorre em baixas frequências e destrói tanto o vírus quanto os tecidos por meio do colapso de bolhas de gás, a ressonância acústica atua em altas frequências [3-20 MHz]”, comenta.

No caso da ressonância acústica, o pesquisador explica que a energia sonora se acopla à estrutura viral, excitando vibrações internas que levam à ruptura mecânica do envelope viral sem alterar temperatura ou pH do meio. “O resultado é um mecanismo seletivo e seguro, já que apenas o vírus absorve a energia e é desestabilizado, sem representar risco às células humanas”, completa.

ANS - nº 347108

## 33 anos de histórias!

Cuidado que transforma vidas

Essa caminhada só é possível porque temos ao nosso lado cooperados, colaboradores e beneficiários que acreditam no nosso jeito de cuidar.

Aqui tem gente.

Aqui tem vida.

Aqui tem Unimed.

Há 33 anos, cuidamos de vidas, construímos histórias e fortalecemos laços.

33 anos

ÁGUA  
QUENTE  
NATURAL  
**36,7°C**

**Ubatã**  
Thermas Parque  
Hotel



  
**MEGA  
DAY USE**  
**ubatã**

**VENHA CURTIR  
NOSSAS PISCINAS TERMAIS  
EM UM DIA INCRÍVEL  
DE LAZER E DIVERSÃO!**

**ubatan.com.br**

 **(34) 3318 6700  
(34) 3315 6699**

O Day Use funciona aos sábados, domingos e feriados nacionais.

# Tema "verduras" atíça a curiosidade e traz pratos vegetarianos para Comida di Buteco em Ribeirão Preto

Maior concurso de botecos do Brasil incentiva criações de pratos "plant-based", com ingredientes sem origem animal



Petiscos dos bares: Esquina do Zé, Covil do Lobo e Barbaridade Bar (Divulgação)

Iniciado no dia 10 de abril, o tradicional concurso gastronômico Comida Di Buteco traz um novo componente para 2026. Edição carrega o tema "verduras", vai até 3 de maio e conta com 32 bares participantes. O melhor buteco da cidade vai disputar a etapa nacional.

Como direcionamento para os petiscos, a edição deste ano desafia os estabelecimentos a reinventarem receitas e explorarem ingredientes como folhas, talos, legumes e outros elementos em criações autorais, demonstrando identidade e originalidade dentro das tradições dos botecos.

Em cidades como Ribeirão Preto, onde o cenário gastronômico tem se transformado cada vez mais, o concurso dialoga com uma tendência crescente: a busca por opções veganas e vegetarianas nos bares.

O consumo "plant-based", estilo

de alimentação que prioriza alimentos de origem vegetal, tem evoluído. Atualmente, os clientes não procuram apenas opções de comidas sem ingredientes de origem animal. Eles buscam sabor, experiência, praticidade e valores como saúde e sustentabilidade.

No Comida Di Buteco, seis pratos se enquadram no estilo de elaboração "sem carne" abrindo espaço para releituras criativas e inclusivas, afim de se conectar com um novo perfil de público.

## Conheça alguns pratos

O bar Covil do Lobo apresenta uma porção de falafel de tremoço e ora-pro-nóbis, acompanhada de maionese de alho assado. Para os interessados, o estabelecimento fica na rua Piracicaba, 1825, no bairro Jardim Paulistano.

Para quem busca uma opção mais popular, o BarBaridade oferece palitos de massa ca-

seira recheados com palmito de açaí, tomate seco, rúcula e queijo muçarela. O bar fica na rua João Bim, 712, no bairro Campos Elíseos.

Para aqueles que querem uma novidade, o Esquina do Zé criou os minipastéis recheados com alho-poró salteado no azeite e cream cheese. O participante fica na rua Lafaiete, 1045, no centro de Ribeirão Preto.

## Sobre o Comida di Buteco

O Comida di Buteco é realizado simultaneamente em cerca de 50 municípios brasileiros, reunindo aproximadamente 1.200 botecos em diferentes regiões do país. O concurso valoriza a cultura dos bares tradicionais e incentiva o pequeno empreendedor, promovendo também impacto econômi-

co e turístico nas cidades participantes.

Criado em 2000, em Belo Horizonte, o Comida di Buteco nasceu com a proposta de valorizar os botecos familiares e a gastronomia popular brasileira. Ao longo de mais de duas décadas, o concurso se consolidou como um movimento cultural que celebra a tradição dos bares de bairro e transforma o boteco em um espaço de encontro, convivência e identidade nacional.

## Serviço:

Comida di Buteco 2026 – Ribeirão Preto

Data: 10 de abril a 3 de maio

Participantes: 32 bares

Valor petisco: R\$ 40

Site oficial, confira todos os participantes: [www.comidadibuteco.com.br](http://www.comidadibuteco.com.br)

**PlenaMed**  
Medicina e Segurança do Trabalho

**A MELHOR E MAIOR DA REGIÃO**

Enquanto alguns prometem, a PlenaMed entrega em **24h**.

- Exames ocupacionais completos
- Estratégias de prevenção sob medida
- Redução de riscos no ambiente de trabalho

**Unidade móvel • Raio-X próprio**

(17) 3330-1753 (17) 3330-1753 Rua 10, 770 – Guaíra SP @clinicaplenamed

**NUTRIÇÃO ANIMAL É COM A MINA MERCANTIL**



**MINA BOV 18**



(17) 3330-2677

[www.minamercantil.com.br](http://www.minamercantil.com.br)

Anel Viário Júlio Robim, km 2, Zona VI B - Guaíra/SP



**AUTO ELÉTRICA**  
**JN**

**Especializada em linha**  
**leve, pesada** e máquinas agrícolas 🚜

☎️ **(17) 3331-9466**

☎️ **(17) 99201-5951**

\* Manutenção em ar condicionado

\* Serviço de elétrica em geral

\* Alternador

\* Motor de partida

# Conab estima produção de cana-de-açúcar em 673,2 milhões de toneladas na safra 2025/26

Mesmo com menor colheita de cana em relação ao ciclo passado, país registra maior fabricação de etanol e 2ª maior produção de açúcar na série histórica da Conab



A produção de cana-de-açúcar no país está estimada em 673,2 milhões de toneladas na safra 2025/2026, o que representa uma redução de 0,5% em relação à temporada anterior, como mostra o 4º Levantamento da Safra de Cana-de-açúcar no ciclo 2025/2026. Divulgado nesta sexta-feira (17) pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o documento mostra que, mesmo com a queda, o país registra a maior fabricação de etanol e a 2ª maior produção de açúcar na série da Conab, ainda que a colheita de cana seja menor em relação ao ciclo passado. Os dados do levantamento também revelam que esta é a terceira maior safra de cana registrada na série histórica, atrás das temporadas de 2022/2023 e de 2024/2025.

De acordo com o levantamento da Conab, somando as origens cana-de-açúcar e milho, a fabricação do etanol deve atingir 37,5 bilhões de litros, aumento de 0,8% em relação à safra passada. A alta é influenciada pela maior produção do etanol de milho. O combustível com origem no cereal, avaliado em 10,17 bilhões de litros, registra aumento de 29,8% em relação à safra passada e representa pouco mais de 27% da produção total do combustível. Já o etanol produzido a partir da cana-de-açúcar está estimado em 27,33 bilhões de litros, redução de 6,9% em comparação ao ciclo 2024/2025.

A fabricação de açúcar, por sua vez, é estimada em 44,2 milhões de toneladas, aumento de 0,1% em relação à safra anterior. A menor disponibilidade de matéria-prima limitou o aumento na produção do adoçante inicialmente previsto pela Companhia. Ainda assim, esta é a segunda maior fabricação do produto já registrada na série histórica da Companhia, perdendo apenas para a safra 2023/2024.

## Cenário agrícola

A queda na safra da cana é influenciada pela diminuição em 2,6% da produtividade média nacional, resultando em 75.184 quilos por hectares, diante das condições climáticas desfavoráveis registradas durante as fases de desenvolvimento das lavouras após a colheita em 2024, principalmente na Região Centro-Sul. A perda registrada foi compensada pelo aumento da área destinada à colheita nesta safra, estimada em 8,95 milhões de hectares, 2,1% superior à área colhida no ciclo anterior.

Para o Sudeste, principal região produtora de cana-de-açúcar do país, a Conab estima uma produção de 430,1 milhões de toneladas, redução de 2,2% em relação à safra anterior. Essa diminuição é atribuída às condições climáticas adversas registradas em 2024, com a presença de períodos de estiagem, altas temperaturas e incêndios, que comprometeram a rebrota e o desenvolvimento das lavouras.

As regiões Norte e Nordeste também registram queda na produção na safra 2025/2026. No Norte, mesmo com o aumento de área colhida, as condições climáticas mais restritivas resultaram em redução de 7,1% na colheita, totalizando 3,8 milhões de toneladas. Já a produção do Nordeste é estimada em 53,3 milhões de toneladas, redução de 2% em relação à safra passada, diante de uma queda de 1,2% na produtividade média, projetada em 59.860 quilos por hectare.

A região Centro-Oeste, segunda principal região produtora de cana do país, apresenta crescimento de 3,4% na produção, estimada em 150,2 milhões de toneladas. O aumento é reflexo da maior área colhida, saindo de 1,85 milhão de hectares para 1,96 milhão de hectares, uma vez que a produtividade média apresentou uma redução de 2,2% em razão das condições climáticas menos favoráveis durante



o desenvolvimento das lavouras, resultando em 76.820 kg/ha.

Alta também para a colheita registrada na região Sul. Com crescimento estimado de 1,9% na área destinada ao setor sucroenergético, a produção da região alcançou 36 milhões de toneladas, resultado favorecido pela recuperação da produtividade diante das precipitações superiores às observadas no ciclo anterior.

produção do etanol de milho.

Para o curto prazo, a transição para a nova safra tende a manter o mercado de etanol relativamente sustentado, sobretudo no segmento anidro. No caso do açúcar, o cenário internacional de maior oferta limita movimentos mais consistentes de alta, embora ainda haja suporte pontual decorrente de prêmios de exportação positivos e de eventuais incertezas no mercado externo.

## Mercado

Na safra 2025/2026, a Conab verificou o maior direcionamento da cana para a fabricação de açúcar, que contribuiu para sustentar a produção do adoçante, aumentando ligeiramente a disponibilidade em relação à safra anterior, ao passo que a produção total de etanol registrou retração em relação ao ciclo anterior, porém contrabalançada pelo avanço da

## Sabão de ÁLCOOL

Líquido (Piso/Roupas) ou Barra



Com o melhor preço !!!  
E a qualidade que a dona de casa precisa pra deixar tudo limpinho ...



Faça sua Encomenda

17-99978 5273 (Maria Carolina)



# ETCON

Consultoria Contábil e Despachante



Rua 8 Número 781 - Centro | Guairá - SP



17 | 3331 7989



# FESTIVAL DA ECONOMIA



**SUPERMERCADO**

OFERTAS VÁLIDAS DE 16/04 A 22/04/2026  
OU ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES.

**SUPER OFERTA**

Arroz Alegre  
Tipo 1 - 5kg  
R\$ **15,99**

**SUPER OFERTA**

Feijão Carioca Irano  
Extra Premium 1kg  
R\$ **7,99**

**SUPER OFERTA**

Óleo de Soja  
Brejeiro 900ml  
R\$ **6,99**

**SUPER OFERTA**

Café La Santé Trad.  
ou Extra Forte 500g  
R\$ **22,99**

Leite Integral  
Italc UHT 1L  
R\$ **5,49**

Arroz Brejeiro  
Tipo 1 - 5kg  
R\$ **17,99**

Macarrão Basilar  
Espaguete ou Prafuso 400g  
R\$ **2,79**

Molho de Tomate  
Quero Sachê 300g  
R\$ **1,59**

Azeite de Oliva Gallo  
Reserva Extra Virgem  
500ml  
R\$ **39,99**

Atum Ralado Gomes  
da Costa Óleo ou  
Tomate 170g  
R\$ **8,99**

Maionese Heinz  
Pet 400g  
R\$ **12,99**

Kit Heinz Maionese/  
Ketchup/Mostarda  
R\$ **29,99**

Hinomoto Shoyu  
Trad. Acentuado 1L  
R\$ **9,99**

Leite em Pó Ninho  
Integral ou Inst. Pote 380g  
R\$ **18,89**

Farinha de Trigo  
Tia Ofélia 1kg  
R\$ **2,99**

Tempero Sazon  
60g  
R\$ **5,99**

Leite Condensado  
Piracanjuba Tp. 395g  
R\$ **5,99**

Biscoito Passatempo  
Rech. Chocolate 130g  
R\$ **1,99**

Bombom Nestlé  
Especialidades 220g  
R\$ **13,49**

LOJA 1: RUA 10B, 730 - BANESPINHA (17) 99977-5533 - FONE: (17) 3331-5533

LOJA 2: RUA 02, 1745 - JARDIM ELDORADO (17) 99972-5533



OFERTAS VÁLIDAS DE 16/04 A 22/04/2026  
OU ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES.



Cerveja Império Puro Malte 3.0 Lata 350ml  
R\$ **2,49**



Cerveja Amstel Lata 350ml  
R\$ **3,19**



Chopp Ecobier Lata 473ml  
R\$ **2,99**



Cerveja Skol Lata 350ml Pack c/12 unid.  
R\$ **35,88**



Cerveja Brahma ou Skol Zero Alcool Lata 350ml  
R\$ **3,49**



Cerveja Império Hells 600ml  
R\$ **5,99**



Gatorade Sabores 500ml  
R\$ **4,99**



Refresco em Pó Tang 18g (sabores)  
R\$ **0,99**



Nectar Maguary 1L  
R\$ **5,49**



Smirnoff Ice Original Lata 269ml  
R\$ **4,99**



Suco Tampico Frutas Cítricas ou Uva 2L  
R\$ **6,99**



Sprite Pet Original/Sem Açúcar Pet 2L  
R\$ **7,99**



Coxão Duro Bovino kg  
R\$ **36,90**



Alcatra com Maminha Bovina kg  
R\$ **43,90**



Músculo ou Acém Bovino kg  
R\$ **32,99**



Figado Bovino kg  
R\$ **15,95**



Costela Suína kg  
R\$ **21,97**



Bisteca Suína Cong. kg  
R\$ **14,99**



Panceta Suína kg  
R\$ **22,98**



Frango Int. Cong. Nutribem kg  
R\$ **6,99**



Filé de Frango Cong. Nutribem kg  
R\$ **15,99**



Frango à Passarinho Temp. kg  
R\$ **11,99**



Linguíça Toscana Suína Real kg  
R\$ **15,95**



Lava Roupas em Pó Omo Lavagem Perfeita 1,6kg  
R\$ **19,99**



Amaciante Concentrado Downy 500ml  
R\$ **9,97**



Espanja Condor Multiuso Leve 4 Pague 3  
R\$ **3,49**



Detergente Líquido Trix 500ml  
R\$ **1,69**



Limpador Perfumado Sanol 500ml  
R\$ **4,99**



Limpa Capete e Estofados Sanol 500ml  
R\$ **11,99**



Sabonete Elite Hidratante 85g  
R\$ **2,99**



Tintura de Cabelo Cor & Ton  
R\$ **12,95**



Escova de Dente Sorriso Original  
R\$ **3,99**



Absorvente Sempre Livre Adapt Suave s/Ábas c/8  
R\$ **4,99**



Fralda Babysec Ultrasec Hiper XG-56/M-68  
R\$ **54,90**



Papel Higiênico Plush Folha Dupla 20m c/12  
R\$ **11,99**

LOJA 1: RUA 10B, 730 - BANESPINHA (17) 99977-5533 - FONE: (17) 3331-5533

LOJA 2: RUA 02, 1745 - JARDIM EL Dorado (17) 99972-5533

# Embrapa oferece tour guiado por Vitrines Vivas de Tecnologias durante a Feira Brasil na Mesa



Você sabia que a pitaya é um cacto? E que a baunilha é uma orquídea — a única orquídea que produz frutos aromáticos? Essas e outras curiosidades, aliadas a muito conhecimento técnico e científico, estarão ao alcance do público durante a Feira Brasil na Mesa, que acontece de 23 a 25 de abril, na Embrapa Cerrados, em Planaltina (DF).

Uma das grandes atrações do evento será o tour guiado pelas Vitrines Vivas de Tecnologias da Embrapa. O formato é inspirado nos ônibus turísticos: o visitante embarca em um circuito, desce na estação de seu interesse para conhecer o experimento e, após a visita, aguarda o próximo transporte para seguir até o ponto seguinte.

## Estações do Conhecimento



O tour percorrerá seis paradas estratégicas, onde pesquisadores estarão à disposição para explicar as tecnologias e os benefícios de cada cultura:

**Pomar da ciência:** A estação apresenta uma diversidade de frutas. Os visitantes conhecerão diversas espécies de baunilhas brasileiras, uma iguaria de alto valor agregado que vem ganhando espaço na gastronomia e na pesquisa brasileira. A Embrapa trabalha caracterização de espécies nativas para estabelecer recomendações de cultivo que permitam ao produtor rural explorar o potencial econômico dessa especiaria, garantindo a conservação genética do material nativo.

No caso da pitaya, o público verá de perto a planta e as variedades desenvolvidas pela Embrapa, com polpas de cores intensas e com alto teor de nutrientes. O destaque é que elas são autocompatíveis, o que evita que o produtor tenha que realizar essa atividade manualmente. Na sequência, serão apresentadas as cultivares de maracujás desenvolvidas pela Embrapa, como o BRS Pérola do Cerrado, conhecido pelo sabor adocicado, e outras para uso ornamental.

**Açaí:** Embora seja um símbolo da região Norte, o açaí tem demonstrado grande potencial produtivo

no Centro-Oeste sob irrigação. Os visitantes poderão ver os plantios experimentais que adaptaram a cultura ao solo brasileiro. A pesquisa foca no manejo hídrico e nutricional ideal para o cultivo do açaizeiro fora de seu habitat para viabilizar uma nova opção de renda para o produtor do Planalto Central.

**Consórcio baru e café:** O tour levará o público para conhecer o plantio conjunto dessas culturas, uma estratégia que otimiza o uso da terra. Nas entrelinhas do café e do baru, podem ser cultivadas espécies de ciclo curto, como mandioca, abacaxi, feijão, abobrinha verde e mamão. Dessa forma o produtor obtém renda enquanto as culturas perenes se desenvolvem.

**Vitrine de Tecnologia:** Espaço com diversas cultivares desenvolvidas pela Embrapa prontas para adoção, como milho, trigo, mandioca, soja e capins, e outras em estudo, como a oliveira. Há ainda cultivares de batatas-doces biofortificadas, próprias para a indústria, e hortaliças em teste de resistência às mudanças climáticas extremas.

**Baru e pequi:** Nesta estação, os visitantes conhecerão as pesquisas com pequi — incluindo variedades sem espinhos — e o baru, considerado um superalimento do bioma. Os estudos focam na seleção de árvores de baru com maior produtividade de amêndoas e polpa, além do desenvolvimento de técnicas de propagação (enxertia) que permitem que o produtor colha frutos em tempo reduzido.

**Integração Lavoura-Pecuária-Floresta (ILPF):** A última parada apresenta um dos modelos de produção mais sustentáveis do mundo. A estratégia integra sistemas agrícolas, pecuários e florestais em uma mesma área, otimizando o uso da terra e contribuindo para a resiliência climática. Os sistemas integrados aumentam o sequestro de carbono em áreas agrícolas e podem ser estratégias economicamente viáveis para a recuperação de pastagens degradadas.

## Além das vitrines: explorando a natureza frondosa do Cerrado

A Feira Brasil na Mesa também oferece uma experiência de imersão na natureza nativa: a Trilha Ambiental do Cerradão. O percurso é um convite para desmistificar a ideia de que o Cerrado é apenas um “mato seco” com árvores pequenas e tortuosas, revelando-o como um patrimônio diversificado e vital para a biodiversidade e a segurança hídrica do país.

A trilha percorre uma área de Cerradão, uma formação florestal rara caracterizada por árvores altas e copas densas que podem ser confundidas com uma floresta, mas que mantêm as características típicas do bioma. Durante o passeio, os visitantes poderão observar:

O que o olho não vê: a adaptação surpreendente de árvores frondosas em solos naturalmente pobres em nutrientes, um equilíbrio construído ao longo de milhões de anos.

**Perfil do solo:** um dos pontos altos é a visualiza-

ção de um perfil aberto na área, permitindo entender as camadas da terra e o sistema de raízes profundas que funcionam como uma “esponja” para os aquíferos.

**Berço das águas:** o visitante entenderá por que o bioma é chamado de “pai das águas” e sua importância para as principais bacias hidrográficas da América do Sul.

Guiada por especialistas, a trilha busca transformar o visitante em um observador consciente e responsável pela preservação desse ecossistema indispensável para a produção de alimentos e para a vida.

**Importante:** Podem participar da trilha maiores de 16 anos ou menores acompanhados pelos responsáveis. Só será permitida a entrada de pessoas com calçados fechados.

## A ciência por trás dos alimentos brasileiros

O chefe-geral da Embrapa Cerrados, Jorge Werneck, destaca que a iniciativa aproxima a ciência da população: “A Feira Brasil na Mesa é uma vitrine estratégica para mostrarmos que a ciência produzida na Embrapa tem impacto direto no cotidiano de todos os brasileiros. Ao abriremos nossas estações experimentais para esse tour guiado, queremos que o público veja, na prática, como a inovação tecnológica garante alimentos de qualidade, com sustentabilidade e preservação do nosso bioma”.

Werneck reforça o convite para que público conheça de onde vêm os alimentos que chegam às nossas mesas. “É o momento de conectar o conhecimento do campo com a sociedade, demonstrando que a pesquisa agropecuária é o alicerce para a segurança alimentar e o desenvolvimento econômico do país”, ressalta.

Além do tour, a Feira Brasil na Mesa contará com a “Cozinha Show”, degustações de alimentos nativos, feira de produtores e seminários técnicos.

## SERVIÇO

Evento: Feira Brasil na Mesa

Datas: 23 a 25 de abril de 2026

Horário: 23/04 13h às 18h

24 e 25/04 – 9h às 18h

Local: Embrapa Cerrados, Planaltina (DF) – BR 020, Km 18.

Entrada gratuita





# Milho

Mais do que um produto, é a nossa paixão e  
o coração do nosso negócio!





Sua casa ou  
empresa merece um  
ambiente perfeito!

# Sinta-se no controle da temperatura

