

SERVIÇOS

Novo serviço de transporte seletivo inicia a partir de 1º de setembro em Caxias do Sul

A prefeitura de Caxias do Sul entrega à comunidade na segunda-feira (31) os sete veículos que irão operar o novo serviço de transporte seletivo da cidade. O ato, na Praça Dante Alighieri (em frente à Catedral), às 9h, apresenta o modelo que substituirá os táxis-lotação, conhecidos como Azulinhos. O serviço entra em operação na terça-feira, dia 1º de setembro.

Nesta terça-feira (25), a Marcopolo entregou os veículos novos à concessionária, responsável por assumir a operação das linhas. Com identidade visual predominantemente cinza, o agora chamado Agilzinho iniciará a operação nas linhas S150 (Shopping Villaggio/Ana Rech) e S151 (Shopping Villaggio/Rio Branco/UCS). A programação de horários e o tempo de deslocamento atualmente adotados pelo Azulzinho serão mantidos.

Entre as novidades do novo serviço estará a possibilidade de realizar paradas em diferentes pontos ao longo do itinerário.

O modelo também permitirá o transporte de animais de estimação.

Cada ônibus tem capacidade para até 26 passageiros sentados. Os veículos são equipados com ar-condicionado, wi-fi, entradas USB e poltronas estofadas, oferecendo uma estrutura diferenciada aos usuários do transporte seletivo.

Outra novidade será a ampliação das opções para o pagamento da passagem. Além do cartão Caxias Urbano e do dinheiro, os passageiros poderão utilizar cartões de débito e crédito. A tarifa de R\$ 9 foi definida em reunião do Conselho Municipal de Mobilidade, em 30 de julho.

A implantação do Agilzinho busca modernizar o transporte seletivo e tornar o serviço mais atrativo. Com os novos veículos, maior conforto e facilidades aos passageiros, a expectativa da administração municipal é ampliar a procura pela modalidade e dobrar o número de usuários já no primeiro mês de funcionamento.



Novos veículos foram entregues nesta terça-feira; tarifa do Agilzinho será de R\$ 9

📍 **CHARQUEADAS** - A Gerdaui está com inscrições abertas para 25 vagas no programa Jovem Aprendiz na unidade localizada em Charqueadas. As oportunidades são destinadas a jovens interessados na área de Processos Siderúrgicos. Os candidatos devem ter entre 17 e 24 anos, estar cursando ou já ter concluído o Ensino Médio, residir nos municípios de Charqueadas, São Jerônimo, Arroio dos Ratos ou Butiá, e possuir disponibilidade para jornada presencial das 8h às 12h. As inscrições devem ser realizadas até o dia 7 de setembro pelo site. Os aprovados iniciarão as atividades em 19 de outubro de 2026, com um contrato de dois anos. No primeiro ano, os aprendizes terão aulas teóricas, conduzidas pelo Senai. Na segunda etapa, passarão para a vivência prática presencial na unidade da Gerdaui.

AGRO

Associação será criada para fomentar o queijo colonial gaúcho

SEBRAE RS/DIVULGAÇÃO/CIDADES



Entidade será criada com o interesse de evoluir a busca pela Indicação Geográfica do Produto, através de projeto junto ao INPI

Um dos produtos mais presentes na memória e na cultura alimentar do Rio Grande do Sul começa a avançar em uma estratégia para transformar tradição em reconhecimento de origem. Durante a Expointer 2026, será assinada a ata de fundação da associação que reunirá produtores interessados em buscar a Indicação Geográfica (IG) para o Queijo Colonial produzido no Estado. Com apoio do Sebrae RS, a iniciativa representa uma etapa importante na organização coletiva necessária para que o produto possa, futuramente, pleitear o reconhecimento junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

A escolha da Expointer para a formalização da entidade reforça a visibilidade da iniciativa em um dos principais eventos do agronegócio brasileiro. A 49ª edição da feira será realizada de 29 de agosto a 6 de setembro, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio.

O Queijo Colonial reúne elementos que ajudam a construir uma identidade própria. A relação com o território, a produção de leite, os conhecimentos trans-

mitidos entre gerações e a cultura das famílias rurais estão entre os fatores que diferenciam o produto. No Rio Grande do Sul, o queijo também carrega uma dimensão afetiva: é associado à memória, à identidade cultural, à tradição e ao modo de vida das comunidades produtoras.

A criação da associação marca a passagem de uma série de iniciativas individuais para uma representação coletiva do produto e do território. Para avançar em um processo de Indicação Geográfica, é necessária uma entidade que represente os produtores envolvidos e possa conduzir o pedido e as demais etapas junto às instituições responsáveis.

A busca pela IG também está relacionada à necessidade de proteger e valorizar uma identidade construída ao longo do tempo. A certificação pode estabelecer critérios e regras de produção vinculados ao território, fortalecendo a reputação do produto e criando condições para que os produtores trabalhem de forma coordenada em torno de uma marca territorial.

No caso do Queijo Colonial

gaúcho, a expectativa é que a construção desse processo também abra novas possibilidades de mercado. Com a identidade territorial formalizada e regras de produção definidas, o produto poderá fortalecer sua presença em lojas especializadas, empórios, restaurantes e iniciativas de turismo gastronômico, além de ampliar seu potencial de inserção em mercados mais exigentes.

“A conquista da Indicação Geográfica pode representar um salto importante para o Queijo Colonial gaúcho, porque transforma uma tradição regional em um ativo reconhecido e protegido, com potencial de gerar valor econômico e reputação para todo o território”, ressalta Aline Balbinoto, especialista em leite e derivados do Sebrae RS.

A iniciativa também acompanha um movimento mais amplo de fortalecimento das Indicações Geográficas no Brasil. O Sebrae destaca que esses processos dependem não apenas da proteção do produto, mas também da governança e da cooperação entre os diferentes atores de um território.

PESCA

Central de Beneficiamento de Pescado será construída em Imbé

O prefeito de Imbé, Ique Vedovato recebeu a posse de um terreno no bairro Courhasa, ao lado da Escola Professora Pedrinha dos Santos Cardoso. Na área será construída a Central Integrada de Beneficiamento de Pescado, além da ampliação do prédio da escola.

O projeto da central tem por

objetivo valorizar a pesca artesanal e a população ribeirinha que sobrevive da pesca. O pescador chegará pelo rio, entregará os peixes, que serão processados com o controle do município.

Ique destaca que a iniciativa tem como foco auxiliar o pescador local a, não apenas

processar seus pescados, como também poder vendê-los de forma mais lucrativa. “O valor para remunerar esse processo será pago através dos peixes, que serão utilizados na alimentação dos alunos da rede municipal de ensino”, acrescenta o prefeito.

Editora Jornalística Jarros Ltda.

Editor: João Dienstmann

Telefone: (51) 3213-1376

e-mail: redacao@jornalcidades.com.br

Informações e Anúncios

Telefone: (51) 3213-1395 | jornalcidades@jornalcidades.com.br

Av. Ipiranga, 6.681 - Tecnopuc - Prédio 99 | 4º andar

CEP 90619-900 - Porto Alegre - RS

As opiniões das colunas e artigos publicados pelo Jornal Cidades não correspondem, necessariamente, à linha do jornal, sendo responsabilidade dos autores.

IMPRESSÃO E DISTRIBUIÇÃO: Empresa Jornalística J. C. Jarros