



Harry Styles publica vídeo enigmático e movimentada fãs nas redes sociais

PÁGINA 02

Gazeta

Segunda-feira
Goiânia, 29 de dezembro de 2025
Ano 20 - Edição 6305

f gazetadoestado.com.br

X gazetadoestado

62 3249-8883

FIM DE ANO

Senador Canedo promove programação especial de réveillon na Praça Criativa Central

Evento gratuito no dia 31 de dezembro reúne artistas locais e queima de fogos para marcar a chegada de 2026

PÁGINA 03

Divulgação



Divulgação



GERAL

Fogos de artifícios com estampido são risco para animais e pessoas

PÁGINA 03

ENTRETENIMENTO

Harry Styles publica vídeo enigmático e movimentta fãs nas redes sociais

Reprodução/YouTube

Conteúdo de oito minutos mostra o cantor ao piano no último show da turnê Love On Tour, realizado em 2023, na Itália

A REDAÇÃO - O cantor britânico Harry Styles, de 31 anos, movimentou as redes sociais ao publicar, no último sábado (27), um vídeo sem explicações em seu canal oficial no YouTube. Com cerca de oito minutos de duração, o registro mostra o artista tocando piano durante o último show da turnê Love On Tour, realizado em 22 de julho de 2023, na região da Emília-Romagna, na Itália.

Intitulado “Forever, Forever” (“Para sempre, para sempre”, em tradução livre), o vídeo termina com imagens do público e a frase “We belong together” (“Nós pertencemos um ao outro”) exibida na tela. A ausência de informações na descrição ou no conteúdo levou fãs a especularem sobre um possível novo álbum ou até uma aposentadoria. Nos comentários, internautas reagiram com



surpresa e expectativa, destacando o impacto da publicação após um período de afastamento do

cantor dos compromissos profissionais. Desde o encerramento da Love On Tour, Harry

Styles tem mantido distância dos holofotes ligados à carreira musical. Recentemente, o artista

foi visto em situações pessoais, como a participação em uma corrida de rua em Berlim, na Alema-

nha, e aparições ao lado da atriz Zoë Kravitz, com quem é apontado em rumores de relacionamento.

ESPORTE

Atlético-MG anuncia contratação de Renan Lodi, primeiro reforço para 2026

Divulgação



O Atlético-MG anunciou no último sábado (27) a contratação do lateral-esquerdo Renan Lodi, de 27 anos. Primeiro reforço do clube para a temporada 2026, o jogador assinou contrato em definitivo, com validade de cinco temporadas. Clube e atleta já tinham acordo desde a última quarta-feira (24), e a oficialização ocorreu após a realização e aprovação

nos exames médicos. Renan Lodi estava sem clube desde setembro, quando rescindiu de forma unilateral seu contrato com o Al-Hilal, da Arábia Saudita. A última partida do jogador pelo clube saudita foi em 4 de julho, pelo Mundial de Clubes da Fifa. A rescisão ocorreu após Lodi não ser inscrito no Campeonato Saudita 2025/26, que possui limite de atle-

tas estrangeiros. O Al-Hilal informou que adotará medidas legais, enquanto o jogador declarou que o caso está sendo conduzido por seus advogados. Natural de Serrana (SP) e revelado pelo Athletico-PR em 2016, Renan Lodi conquistou pelo clube paranaense o Campeonato Paranaense (2018), a Copa Sul-Americana (2019) e a Copa do Brasil (2019). Na sequência da carreira,

atuou pelo Atlético de Madrid, da Espanha, Olympique de Marseille, da França, e Al-Hilal. O lateral também passou por empréstimo pelo Nottingham Forest, da Inglaterra, e acumula convocações para a

Seleção Brasileira. No Atlético-MG, Renan Lodi disputará o Campeonato Mineiro, a Série A do Campeonato Brasileiro, a Copa do Brasil e a Copa Sul-Americana em 2026. Inicialmente, ele terá a

concorrência de Guilherme Arana e Caio Paulista. Arana desperta interesse do Fluminense, enquanto Caio Paulista deve retornar ao Palmeiras, clube detentor de seus direitos federativos.

FIM DE ANO

Senador Canedo promove programação especial de réveillon na Praça Criativa Central

Divulgação

Evento gratuito no dia 31 de dezembro reúne artistas locais e queima de fogos para marcar a chegada de 2026

A REDAÇÃO - Senador Canedo encerra o ano com uma programação especial de fim de ano voltada ao lazer e à convivência em espaços públicos. Na noite de 31 de dezembro, a Praça Criativa Central recebe o evento de réveillon, com apresentações musicais e queima de fogos para marcar a chegada de 2026.

A programação tem início às 20h e prioriza artistas da cidade. Estão previstas apresentações do DJ Gregory Dutra, Luiz Henrique, Warley & Michel e Gui Santana. A proposta é oferecer opções culturais gratuitas para públicos de diferentes faixas etárias.

A virada do ano será marcada pela tradicional queima de fogos, organizada com foco na segu-



rança e no ordenamento do espaço.

A iniciativa integra o

cronograma especial de final de ano da Prefeitura de Senador Canedo,

que ao longo de dezembro promoveu atividades culturais e de lazer

em diferentes regiões do município. A Praça Criativa Central encerra 2025

como um dos principais pontos de encontro da programação.

GERAL

Fogos de artifícios com estampido são risco para animais e pessoas

Divulgação

As festas de final de ano como Natal e Réveillon - marcadas por grandes celebrações - são momentos de alegria, empolgação e confraternização, mas trazem novamente para o debate o uso de fogos de artifícios com estampido. O tema é sensível e preocupa famílias, profissionais da saúde e defensores da causa animal, uma vez que o uso desse tipo de artefato envolve riscos graves, especialmente para animais, idosos, crianças neurodivergentes e pacientes hospitalizados.

Entre outros pontos, a poluição sonora provocada pelos fogos de artifício causa irritabilidade, distúrbios do sono, doenças metabólicas, cardiovasculares e digestivas. Além disso, pessoas com autismo, idosos e pacientes internados também podem sofrer crises, ansiedade severa e desregulação sensorial.

No caso de pessoas com muita sensibilidade auditiva, a dica é de preparação e previsibilidade. Uma possibilidade é o uso de fones de ouvido com cancelamento de ruído ou de tampões intra-auriculares que podem ser úteis para reduzir o impacto dos estalidos sonoros dos fogos.

Em cães e gatos, devido a audição mais aguçada, o barulho pode gerar estresse extremo e comportamento de fuga. Cães, gatos e aves interpretam o barulho como ameaça e, em desespero, podem se jogar de janelas, correr para as ruas e serem atropelados.

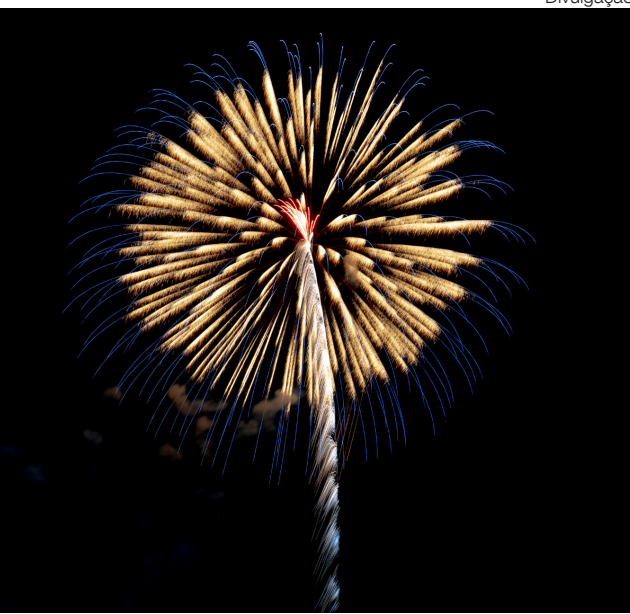
O Conselho Federal de Medicina Veterinária recomenda que, para amenizar o estresse, os tutores permaneçam próximos aos animais durante as comemorações, proporcionando conforto e segurança.

Além disso, é recomen-

dado manter os animais em um ambiente fechado e silencioso que abafe o ruído dos fogos. O uso de brinquedos e atividades relaxantes também podem ajudar a distrair os pets.

Outra medida é a contenção, o uso de faixas de compressão ou "roupas calmantes", que dão uma sensação de segurança ao animal.

No país, não há uma única legislação disciplinando ou proibindo a prática. Um decreto de 1942 diz que a venda de fogos de artifício com estampido é proibida para menores de 18 anos de idade, nos casos em que com 0,25 centigramas de pólvora. A legislação diz ainda que a queima não pode acontecer nas proximidades dos hospitais, estabelecimentos de ensino, nas portas, janelas, terraços, etc., dando para a via pública e na própria via pública.



Alguns estados como o Maranhão, Rio Grande do Sul, São Paulo, Goiás e Amapá, além do Distrito Federal, têm leis que tratam do uso de fogos de artifício com estampido. Em geral, as legislações proíbem o uso desses fogos a partir de uma quantidade de decibéis que varia de

70 a 100.

Em 2023, o Supremo Tribunal Federal (STF) decidiu que os municípios têm legitimidade para aprovar leis que proíbam a soltura de fogos de artifício e artefatos pirotécnicos que produzam estampido.

A decisão validou uma lei municipal de Itapetinin-

ga, em São Paulo. Outras cidades do estado como Caragatatuba e Cubatão, também têm legislação sobre o uso de fogos de artifício com estampido. Nas cidades de Joinville, no Paraná, Sapiiranga, no Rio Grande do Sul, e capitais como Belo Horizonte, Campo Grande, São Luís, São Paulo, Porto Alegre e Rio de Janeiro, a legislação permite o uso de fogos sem estampidos ou com ruído de até 120 decibéis em eventos da prefeitura ou autorizados pelo Executivo municipal.

No Congresso Nacional, tramita o Projeto de Lei 5/2022 que proíbe a fabricação, o armazenamento, a comercialização e o uso de fogos de artifício que produzam barulho acima de 70 decibéis. O texto, já aprovado no Senado, aguarda deliberação da Câmara dos Deputados.

COM INFORMAÇÕES DA AGÊNCIA BRASIL

CORTE



MARIA REIS
mariareisjornalista6@gmail.com

DOIS TEMPOS

1. Tombamento provisório - O Governo de Goiás, por meio da Secretaria de Estado da Cultura (Secult Goiás), formalizou o tombamento provisório da Igreja de Nossa Senhora do Rosário, localizada no distrito de Buenolândia, na Cidade de Goiás. Considerado o primeiro templo religioso construído no Estado, o edifício passa a contar com proteção integral enquanto tramita o processo de tombamento definitivo. A medida integra o Projeto Rota da Fé – Peregrinando pelas Igrejas de Goiás, lançado em julho de 2025. O templo religioso pertence à Catedral de Sant’Ana, na cidade de Goiás,

2. O restauro do templo religioso está previsto para 2026, sob a coordenação da Secult Goiás e a execução a cargo de empresas especializadas em preservação de bens tombados, respeitando fielmente a história e a arquitetura original do templo. O Projeto Rota da Fé – Peregrinando pelas Igrejas de Goiás tem a finalidade de preservar templos históricos e fortalecer o turismo religioso, por meio de ações de restauro, valorização patrimonial e reforço da identidade cultural. o tombamento provisório representa um avanço na política de preservação do patrimônio histórico de Goiás.

Divulgação



FESTA ALL WHITE

O dermatologista Alessandro Alarcão reuniu autoridades, celebridades e amigos, para a comemoração de seus 51 anos, em uma noite festiva com caráter solidário. Os presentes recebidos foram destinados ao Núcleo de Apoio e Assistência aos Portadores de Câncer de Anápolis – Projeto Colmeia, reforçando o viés solidário da comemoração. Na foto, o governador de Goiás, Ronaldo Caiado e Gracinha Caiado e o casal anfitrião, Alessandro e Georgina Alarcão

Mariana Faria



Divulgação



FESTA ALL WHITE 1

Renata Di Giacomo, Rapha Eduardo e Poliana Rocha (esposa do cantor Leonardo) figuraram entre os convidados de Alessandro Alarcão, na noite all White, que teve como pano de fundo, boa música, inclusão e apoio a causa beneficente

FESTA ALL WHITE 2

No registro, o prefeito de Goiânia, Sandro Mabel e a primeira-dama Karolina Freitas, o dermatologista Alessandro Alarcão e a atriz Monique Alfradique, na sua festa que reuniu diversas personalidades e artistas, como, Thiago Brava, George Henrique & Rodrigo e Guilherme, além de, Suely Suíta e Alexandre Suíta

VITRINE

VOCÊ SABIA?

Use lápis grafite ou universal para conseguir sobrancelhas naturais

SISTEMA INTEGRADO

A Unimed Goiânia implantou um sistema integrado no Centro de Diagnósticos Unimed,

com atendimento centralizado pelo telefone (62) 3216-9515 para agendamentos, informações e resultados. Funciona inclusive aos domingos e feriados.

RÉVEILLON NA CASA GG CONCEITO

Recém-inaugurada em Goiânia, a Casa GG Conceito prepara um Réveillon 2025 com open

food premium, parrilla de carnes especiais e estrutura ampliada, incluindo Espaço Kids completo. O cardápio reúne opções tradicionais de fim de ano, menu vegetariano e pratos exclusivos para o público infantil. A noite terá welcome drink, atrações musicais com Sax & Jazz, DJ Ítalo Armani na virada e ambientes especiais para celebrar até a madrugada. Ingressos e informações: (62) 99970-1425

ATENÇÃO GESTOR

LEI Nº 14.230/2021

PUBLICAÇÕES OBRIGATÓRIAS

A negativa de publicidade dos atos oficiais constitui ato de **IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA.**



É obrigatório a publicação das matérias legais e atos oficiais que envolvem processos licitatórios em Diários Oficiais e em JORNAIS DIÁRIOS DE GRANDE CIRCULAÇÃO.

Gazeta do Estado





MARIA REIS
mariareisjornalista6@gmail.com

Bora Viajar

DESTINO: MORRO DE SÃO PAULO

Para quem deseja aproveitar o que a Bahia proporciona, Morro de São Paulo é uma boa opção

A ilha de Morro de São Paulo fica localizada no município de Cairu, a 270 quilômetros de Salvador. Este “paraíso tropical” possui diversas paisagens e é uma antiga vila de pescadores que convivem em meio à natureza e locais também sofisticados como bares, restaurantes e hotéis. Com tanta beleza a ilha atrai diversos turistas durante o ano, não só do Brasil, mas também dos países de fora, principalmente aqueles que buscam tranquilidade de águas e piscinas naturais. Para se ter uma ideia, em 2011, o lugarejo foi citado entre os 20 melhores destinos turísticos da América Latina, divulgado no Travelers’ Choice, do site britânico Tripadvisor.



Primeira Praia e Segunda Praia

O Morro de São Paulo oferece várias opções de passeios, como a Primeira Praia para os adeptos de esportes aquáticos como surfe e natação, dentre outros, ideal para quem procura aventura, é possível deslizar por tirolesa e cair em águas calmas. Já na Segunda Praia, a agitação ocorre de dia e à noite, pois durante o dia o visitante pode aproveitar para tomar um banho no mar ou jogar vôlei e frescobol e à noite curtir os diversos bares e danceterias do local.

Terceira Praia e Quarta Praia

É preciso que os viajantes não deixem de visitar a Terceira e Quarta Praias, além da Praia do Encanto e Gamboa, dentre outras. A Terceira Praia é um verdadeiro paraíso, com águas calmas e cristalinas, Durante a maré baixa, o local se transforma em lindas piscinas naturais, proporcionando um cenário único, e uma infraestrutura completa: bares, restaurantes, pousadas, distribuidoras de bebidas, academia e ainda é o ponto de partida para os passeios marítimos. A Quarta Praia é a maior praia de Morro de São Paulo, com cerca de 8 quilômetros de extensão, com longos coqueirais, famosa por suas piscinas naturais cheias de peixinhos coloridos, que se formam no período da maré baixa. Uma ótima opção para quem está com crianças



Feira de Artesanato

A melhor forma de começar a noite na vila é conhecendo a Feira de Artesanato de Morro de São Paulo, que fica localizada na Praça Aureliano Lima. No local tem barraquinhas que vendem produtos típicos da região como objetos de decoração, vestuário, bijuterias, ímãs de geladeira e muitos outros. E a melhor parte é os preços serem atrativos. A feira se destaca por sua importância cultural. E ao passar pela feirinha, lembre-se, levar um artesanato de Morro de São Paulo irá contribuir com a economia local e fomentar o turismo da região.



DESTINO CERTO

COMO CHEGAR AO MORRO DE SÃO PAULO:

Carro ou ônibus - É preciso ir pela rodovia BR-324 sentido Feira de Santana, e antes subir no viaduto que dá acesso à BR-101, e depois seguir até o entroncamento com BA-542, que leva a Valença. Em Valença, siga de barco ou lancha para Morro de São Paulo.

Avião

As companhias de táxi aéreo Adey (71 3204-1393) e Aerostar (71 3204-1335) oferecem voos para Morro de São Paulo, a partir do Aeroporto Internacional de Salvador;

Via marítima

Saia de Salvador a partir do Terminal Turístico Marítimo, no bairro do Comércio (em frente ao Mercado Modelo). Lá estarão disponíveis lanchas e catamarãs que fazem a travessia em vários horários;

INFORMAÇÕES: Para quem deseja saber mais informações sobre hospedagem e gastronomia acesse: <http://www.morrodesaopaulo.org.br/> E <http://www.morrodesaopaulobahiaabril.com/>

RÁSTREO DA VERSÃO DIGITAL

PUBLICIDADE LEGAL

(62) 3249-8883 - EDITAIS@GAZETADOESTADO.COM.BR

ASSINADO ELETRONICAMENTE
POR CERTIFICAÇÃO DIGITAL
CONFORME LEI 13.818/2019

VERIFICAÇÃO
ACESSO: VERIFICADOR.ITLG.OV.BR

DECRETO N.º 1.042, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2025

"Retifica o Decreto n.º 1.001/2025, na forma que especifica." O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO GAMA, Estado de Goiás, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, **D E C R E T A**: Art. 1º. O Decreto n.º 1.001, de 03 de dezembro de 2025, fica retificado da seguinte forma:
Onde se lê: CARGO: PROFESSOR DE CIÊNCIAS FÍSICA E BIOLÓGICAS

ITEM	INSCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	NOME	CPF	SITUAÇÃO
	PRO 388472	6º	VINICIUS LIMA DE MIRANDA	037.150.363-97	NAO COMPARECEU

Leia-se: CARGO: PROFESSOR DE CIÊNCIAS FÍSICA E BIOLÓGICAS

ITEM	INSCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	NOME	CPF	SITUAÇÃO
2.	PRO 388472	6º	VINICIUS LIMA DE MIRANDA	037.150.363-97	FINAL DE FILA

Art. 2º. Fica incluída à relação do cargo de Professor de Educação Básica (Pedagogo) a candidata abaixo descrita: CARGO: PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA (PEDAGOGO)

ITEM	INSCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	NOME	CPF	SITUAÇÃO
36.	PED 412579	291º	VANESSA PEREIRA DOS SANTOS ABREU	033.780.261-03	FINAL DE FILA

Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 03/12/2025. Art. 4º. Revogam-se as disposições em contrário. **GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE NOVO GAMA**, aos 18 dias do mês de dezembro de 2025. **CARLOS ALVES DOS SANTOS** - Prefeito Municipal

148964

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO GAMA - GO - EXTRATO DO EDITAL DE CONVOCAÇÃO N.º 12/2025 CONVOCA CANDIDATOS PARA APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS E EXAME DE APTIDÃO FÍSICA E MENTAL REFERENTE AO CONCURSO N.º 01/2023. - O Prefeito Municipal de Novo Gama, Estado de Goiás, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica Municipal, em especial o art. 56, IV, determina: 1.Ficam **CONVOCADOS** os candidatos relacionados no ANEXO 01 do Edital para a apresentação de documentos e exame de aptidão física. O Edital de Convocação n.º 12/2025 completo com seus respectivos anexos está disponível no Placar da Prefeitura e no site www.novogama.go.gov.br. Novo Gama/GO, 19 de dezembro de 2025.
Carlos Alves dos Santos - Prefeito Municipal.

148965

INDEPENDÊNCIA É TUDO!

Gazeta do Estado

Somos Impresso
Somos Digital
Somos Conteúdo

prefeitura de Goiânia promove o Café Sinfônico

A ÚNICA TV ABERTA
DE NOTÍCIAS DO PAÍS

COM COBERTURA EM

GOIÁS, MINAS GERAIS E ENTORNO DO DF

ALCANCE DE

+30

MILHÕES

DE PESSOAS

TV ATUAL

NEWS



CORA FERNANDES
corafrnd@gmail.com

“
A NOVA RAÇA
HUMANA
RETORNARÁ
À TERRA.”

CINEMA

QUE ISSO, UM FILME?

A GRANDE INUNDAÇÃO

Dirigido por Byung-woo Kim, “A Grande Inundação” acompanha An Na (Kim Da-mi) e Hee Jo (Park Hae-soo), dois vizinhos que estão tentando sobreviver a uma das maiores tragédias do mundo. Quando uma catastrófica inundação atinge o planeta Terra, eles precisam lutar para tentarem se salvar. Enquanto Ah Na é uma pesquisadora de desenvolvimento de IA, Hee Jo faz parte de uma equipe de segurança de recursos humanos, e de uma forma inexplicável, ele passa a fazer de tudo para salvar a garota. Correndo contra o tempo, eles terão que entender quem está por trás de tudo isso.

CORA INDICA

“A Grande Inundação”, produção sul-coreana da Netflix dirigida por Kim Byung-woo, começa como um eficiente filme-desastre claustrofóbico, concentrado na luta de sobrevivência de uma mãe e seu filho em meio a uma enchente devastadora, e se sustenta bem nessa proposta inicial, com ritmo ágil, bom uso de CGI e tensão

constante. No entanto, uma grande virada narrativa no meio do caminho transforma o longa em algo completamente diferente, ambicioso, mas excessivamente apressado, repleto de conveniências e referências a outros filmes, o que acaba comprometendo a coerência e o impacto do que vinha sendo construído. Ainda assim, mesmo irregular e mais interessante na primeira metade do que na segunda, o filme funciona como entretenimento descompromissado e deve agradar a quem busca um desastre de fim de mundo que tenta ir além do básico, ainda que tropece no próprio excesso de ideias.

FICHA TÉCNICA

Título: A Grande Inundação
Ano de produção: 2025
Direção: Byung Woo Kim
Estreia no Brasil: 19 de dezembro de 2025
Duração: 108 minutos
Classificação indicativa: 14 anos
Gêneros: ação, aventura, drama e ficção científica
País de origem: Coreia do Sul



GASTRONOMIA

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATA

INGREDIENTES

- Azeite a gosto
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho picado
- 500 gramas de carne moída
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de sopa de azeitonas picadas
- Salsinha e cebolinha picadas a gosto
- 1 sachê de molho de tomate (300 gramas)
- 8 batatas cozidas e picadas
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sal e pimenta a gosto
- 200 a 300 ml de leite
- 150 gramas de mussarela
- Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Regue uma panela com azeite e refogue a cebola e o alho;
Adicione a carne moída e mexa bem para que fique bem soltinha;
Acrescente o sal e a pimenta e deixe refogar;
Coloque a azeitona, a salsinha, a cebolinha e o molho de tomate. Deixe cozinhar até reduzir um pouco e reserve.
Em um recipiente, amasse bem as batatas até formar um purê;
Coloque a manteiga para derreter em uma panela e tempere com sal e pimenta;



Adicione o purê de batatas, coloque um pouco do leite e mexa;
Vá adicionando o restante do leite aos poucos, até a massa ficar bem homogênea e cremosa;
Em uma travessa, coloque uma camada fina de

purê;
Refratário com carne moída por cima do purê de batata.Receiteria
Por cima disso, faça uma camada de carne moída;

Finalize colocando o restante do purê, a mussarela, o orégano e leve ao forno preaquecido a 180°C até o queijo gratinar;
Agora é só servir o seu delicioso escondidinho de carne moída com batata simples. Bom apetite!

Receiteria

PUBLICIDADE LEGAL

Gazeta do Estado

62 3249-8883

CONEXÃO

ATUAL NEWS



➤ **VINÍCIUS PORTUGAL**
APRESENTADOR



➤ **EUBE MESSIAS**
CIENTISTA POLÍTICO



SEGUNDA A SEXTA
DAS 19H00 ÀS 19H45



TV ATUAL



NEWS

SINTONIZE NA TV ABERTA DA SUA CIDADE E NA NOVA PARABÓLICA
PELO CANAL 63 EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL



TVATUAL.COM.BR



TVATUALRECORDNEWS