

# Família de bugios é reintroduzida no Parque Estadual da Cantareira após surto de Febre Amarela

Uma parceria entre a Fundação Florestal e a Prefeitura de São Paulo promoveu a reintrodução de uma família de macacos-bugios no Núcleo Pedra Grande do Parque Estadual da Cantareira, na Zona Norte. A ação marca o primeiro reforço populacional da espécie na natureza em 2026 e representa um avanço significativo nos esforços de recuperação dos bugios, duramente afetados pelo surto de Febre Amarela silvestre entre 2017 e 2018.

O grupo, formado por um casal e um filhote, passou por três anos de observação, cuidados veterinários e acompanhamento comportamental no Centro de Manejo e Conservação de Animais Silvestres (CeMaCAS). Após criteriosa avaliação sanitária e protocolos de biossegurança, os animais foram considerados aptos a retornar ao ambiente natural.

Segundo a Fundação Florestal, o processo de soltura é delicado e ocorre de forma gradual, respeitando o tempo de adaptação dos animais ao novo ambiente. A presença do filhote exige ainda mais cautela, já que a prioridade do casal é garantir a



Foto: Divulgação

A Fundação Florestal promoveu a reintrodução de uma família de macacos-bugios no Núcleo Pedra Grande do Parque Estadual da Cantareira

segurança da cria durante o reconhecimento da área.

Desde o início do programa de reintrodução, há dois anos, 23 bugios já foram devolvidos à natureza na região. Após a soltura, os animais são monitorados por pelo menos três anos, com o uso de colares de radiofrequência e, quando necessário, drones térmicos, para acompanhar seus deslocamentos e garantir o sucesso da reintegração.

Além de contribuir para a regeneração da Mata Atlântica como importantes dispersores de sementes, os bugios também atuam como bioindicadores da qualidade ambiental e auxiliam no monitoramento do vírus da Febre Amarela.

A iniciativa integra um conjunto de ações voltadas à conservação da fauna, ao manejo ambiental e à proteção da saúde pública na capital paulista.



## LIVROS NOVOS



**NOTAS DE RISHIKESH – MANUAL SOBRE MOVIMENTO, MOSQUITOS E MEDITAÇÃO DA ÍNDIA** – da advogada e agente humanitária Leticia Zenevich, reúne relatos sobre trauma, esgotamento e reconstrução pessoal. A obra acompanha a trajetória da autora em missões humanitárias na África e na América Latina e o momento em que decide buscar equilíbrio em Rishikesh, no norte da Índia, cidade às margens do Rio Ganges conhecida por centros de Yoga e Meditação. Escrito a partir de diários de viagem, o livro cruza memórias de zonas de conflito, violência e contato constante com a morte, com a experiência intensa de um curso de formação em Yoga. Ao longo dos relatos, Leticia aborda temas como autoconhecimento, limites do corpo, meditação e o desafio de se reconectar consigo mesma após vivências extremas. Com formação em Direitos Humanos pela Sciences Po Paris, a

autora atuou em organizações na França, Holanda, América Central, América Latina e em países como: República Democrática do Congo e Honduras, pelo Alto Comissariado da ONU. Missões de reunificação de famílias, libertação de reféns e buscas por desaparecidos marcaram sua rotina e contribuíram para um quadro de adoecimento físico e emocional. É nesse cenário que a Yoga surge no livro como caminho possível de reconstrução, sem idealizações, mostrando um processo cheio de dúvidas, limites e avanços graduais. Atualmente, Leticia trabalha em Cabo Delgado, em Moçambique, em casos de detenções arbitrárias, recrutamento de crianças e violência sexual. Notas de Rishikesh convida o leitor a acompanhar essa travessia entre o caos dos conflitos armados e o silêncio da prática contemplativa, em uma narrativa sobre descanso, consciência e recomeço.



## Guloseimas para Você



Sobremesa simples e saudável, a salada de frutas é excelente para os dias quentes de verão. Dá até para incrementar com alguma cobertura.

### Salada de frutas tropical refrescante

**Ingredientes:** 1 fatia de melancia em cubos, 1 manga picada, 1 fatia de abacaxi picado, 1 banana em rodela, suco de 1 laranja, folhas de hortelã (opcional).

**Modo de preparo:** Coloque todas as frutas em uma tigela grande. Peça para as crianças misturarem delicadamente com uma colher grande. Regue com o suco de laranja e finalize com hortelã. Leve



Foto: Divulgação

à geladeira por 20 minutos antes de servir. Sirva em copinhos transparentes para destacar as cores. Se quiser coloque uma cobertura.

**Rendimento:** 8 pessoas.

\*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para [pauta@gazetazn.com.br](mailto:pauta@gazetazn.com.br).

## Questões do consumidor consciente

### 1 POR QUE COMPRAR?

Este produto é realmente necessário, ou estou comprando sem saber por quê?

### 2 O QUE COMPRAR?

Qual produto atende melhor às minhas necessidades?

### 3 COMO COMPRAR?

Vale mais a pena comprar a crédito, com prestações que não pesam no orçamento, ou à vista, com desconto?

### 4 DE QUEM COMPRAR?

Esta empresa respeita as leis trabalhistas, é ambientalmente responsável e paga seus impostos corretamente?

### 5 COMO USAR?

Sei como operar com eficiência este equipamento? Vou utilizar integralmente estes alimentos?

### 6 COMO DESCARTAR?

Quando acabar a vida útil deste produto, saberei dar o destino correto a cada um de seus componentes?



FONTE: INSTITUTO AKATU

**HOJE, GIOVANNA FOI À ESCOLA POR CAUSA DO SEU SIM!**

VAMOS JUNTOS CONSTRUIR UM FUTURO BRILHANTE!

APOIE essa CAUSA!  
[pix@lbv.org.br](mailto:pix@lbv.org.br)