

Edição nº
4.527

Diretor Responsável:
Wilmar Souza e Silva

(33) 9 8880-2410

CNPJ: 17.709.734/0001-47

DIÁRIO

TRIBUNA

Teófilo Otoni,
terça-feira, 25 de junho de 2024

Desde
1969
Anos
Diário Tribuna

PM Rodoviária prende foragido da justiça durante operação na Lajinha, em Teófilo Otoni

A PM Rodoviária realizou uma operação na sexta-feira (21/6), às margens da BR 116, em Teófilo Otoni, com apoio da equipe Tático Móvel do 19º BPM, resultando na prisão de um foragido da justiça. A ação ocorreu após a PM RV receber informações de que, dois veículos, ocupados por pessoas suspeitas, estariam transitando naquela região. **Página 5**



Equipe Sindcomércio acompanha visita do Governo de Minas ao Hospital Regional de Teófilo Otoni



O vice-presidente do Sindcomércio, Renato Martins, e o diretor Leonardo Araújo, participaram na manhã de sexta-feira, 21 de junho, juntamente com membros do Governo do Estado de Minas Gerais, de uma visita técnica ao Hospital Regional de Teófilo Otoni. A equipe do Sindcomércio ficou feliz ao ver o andamento da obra de grande relevância para a cidade e região, que irá proporcionar significativas melhorias para o sistema de saúde, além de gerar diversos empregos diretos e indiretos. **Página 2**

XAVANTINHO



Página 7

Por Humberto Barbosa

Conselho de Tecnologia debate iniciativas de inovação da FIEMG



O Conselho de Tecnologia e Inovação da Indústria se reuniu na quarta-feira (19/6) para debater as iniciativas de inovação da FIEMG. O encontro foi o último deste semestre e, na oportunidade, o presidente do colegiado, Matheus Pedrosa, abriu a reunião apresentando o status das ações do conselho e os próximos passos. Em seguida, os conselheiros debateram uma das diretrizes prioritárias para o Conselho que é a Capacitação em Inovação Aberta. A gerente de Tecnologia e Inovação SENAI, Zenilde Viola, fez uma apresentação acerca das soluções de tecnologia e inovação para a indústria. **Página 2**

Homem mata seu irmão com golpes de machado, em Novo Cruzeiro

Página 6

Nova rede de abastecimento garante água tratada para mais de 1 mil pessoas em Itaobim

A Copasa concluiu no 1º semestre deste ano, a construção de uma nova rede adutora de água para os bairros Beira Rio, Estação da Luz e Amândio Ventura, em Itaobim. As intervenções receberam o aporte de aproximadamente R\$ 235 mil e colocaram fim nas intermitências no abastecimento de água. **Página 2**



INDIANA DROGARIA PERFUMARIA

temos vagas para pcd's!

Nossa empresa acolhe as diversidades, venha fazer parte do time indiana!

Envie o seu currículo com o assunto (PcD) para:
curriculos@farmaciaindiana.com.br

Conselho de Tecnologia debate iniciativas de inovação da FIEMG

Reunião realizada na quarta-feira, 19 de junho, foi a última do semestre; colegiado retoma debates no mês de agosto



O Conselho de Tecnologia e Inovação da Indústria se reuniu na quarta-feira (19/6) para debater as iniciativas de inovação da Federação das Indústrias de Minas Gerais (FIEMG). O encontro foi o último deste semestre e, na oportunidade, o presidente do colegiado, Matheus Pedrosa, abriu a reunião apresentando o status das ações do conselho e os próximos passos.

Em seguida, os conselheiros debateram uma das diretrizes prioritárias para o Conselho que é a Capacitação em Inovação Aberta. Nesse sentido, a gerente de Tecnologia e Inovação SENAI, Zenilde Viola, fez uma apresentação acerca das soluções de tecnologia e inovação para a indústria oferecidas pelo CIT Senai nas áreas de metal-mecânica, química, automotiva, alimentos e bebidas, metalurgia, entre outras.

Zenilde apresentou ainda o projeto Sinergia, voltado à área de Alimentos e Bebidas, e todas as análises e consultorias, diagnósticos e treinamentos disponi-

bilizados pelo CIT para o setor. “Então, a gente apresenta uma solução que será personalizada de acordo com a demanda do cliente, e que pode incorporar todas essas áreas”, disse.

Na sequência, a gerente de inovação do Instituto Euvaldo Lodi (IEL), Mariana Yazbeck, e a coordenadora FIEMG Lab, Bruna Silva, apresentaram o FIEMG Lab e sua proposta de impulsionar a inovação aberta no Estado. “Uma vez que temos o CIT que entrega soluções em pesquisa e desenvolvimento, precisamos ter um programa que ajuda a desenvolver e adensar o ecossistema de startups com soluções para a indústria e, da mesma maneira, apoiar a relação da indústria com essa startup”, explicou Mariana. Elas apresentaram também as iniciativas do FIEMG Lab no sentido da inovação aberta, que são o FIEMG Lab 4.0 e o Challenge FIEMG Lab.

Já a coordenadora de Educação Executiva do IEL, Gislaine Cunha, apresentou três programas empresariais de formação de líderes

da instituição – o IEL Mindset Lab, programas customizados para os clientes e o Programa de Desenvolvimento de Conselheiros – e que trazem a inovação como trilha de desenvolvimento.

Por fim, a coordenadora do SENAI, Natalia Trindade de Souza, apresentou o que a instituição de ensino tem feito para trazer a inovação tecnológica para o aprendizado dos alunos. “Nós somos o único Estado onde o SENAI instituiu conteúdo de inovação como currículo dentro dos cursos técnicos. Então, nós temos 4 disciplinas onde a gente trabalha o conceito da inovação. Então, desde o início do curso, o aluno passa por essa jornada”, destacou.

Ao final das apresentações, Matheus Pedrosa encerrou o encontro pontuando o desafio de conectar todas as iniciativas da FIEMG em inovação e tecnologia. Também propôs que as próximas reuniões sejam realizadas no CIT, no Centro 4.0 e no FIEMG Lab. (Thaís Mota/Imprensa FIEMG/ Foto: Reprodução).

Equipe Sindcomércio acompanha visita do Governo de Minas ao Hospital Regional de Teófilo Otoni

O vice-presidente do Sindcomércio, Renato Martins, e o diretor Leonardo Araújo, participaram na manhã de sexta-feira, 21 de junho, juntamente com membros do Governo de Minas, de uma visita técnica ao Hospital Regional de Teófilo Otoni. A equipe do Sindcomércio ficou feliz ao ver o andamento da obra de grande relevância para a cidade e região, que irá proporcionar significativas melhorias para o sistema de saúde, além de gerar diversos empregos diretos e indiretos.

Representando o Governo do Estado, estiveram presentes, o secretário de Saúde Fábio Bacchetti, secretário de Infraestrutura Pedro Bruno, diretor estadual do DER Rodrigo Tavares. A previsão de término das obras é de pouco mais de 1 ano, e os processos de licitação de equipamentos para infraestrutura do hospital já estão sendo lançados. “Este hospital será uma grande conquista para nossa região, e ficamos mui-



to felizes de poder ver algo desse nível construído para nós”, disseram Renato e Leonardo. (Assessoria de comunicação/ Sindcomércio de Teófilo Otoni).

Nova rede de abastecimento garante água tratada para mais de 1 mil pessoas em Itaobim

Investimento colocou fim na intermitência no abastecimento em três bairros no município

A Copasa concluiu no primeiro semestre deste ano, a construção de uma nova rede adutora de água para os bairros Beira Rio, Estação da Luz e Amândio Ventura, no município de Itaobim, no Vale do Jequitinhonha. As intervenções receberam o aporte de aproximadamente R\$ 235 mil e colocaram fim nas intermitências no abastecimento de água que ocorriam em 470 residências na região.

Durante os trabalhos que começaram em novembro passado, foram construídos mais de 1.500 metros de rede adutora de água tratada com o diâmetro de 100 milímetros que interligou o re-

servatório central, localizado na Estação de Tratamento de Água da empresa no município, a rede alimentadora dos bairros Beira Rio, Estação da Luz e Amândio Ventura.

“O abastecimento nesses três bairros era um problema que tínhamos no município de Itaobim. A antiga rede adutora de água estava deteriorada e com diversos pontos de vazamentos, o que comprometia o abastecimento de centenas de residências e prejudicava mais de mil moradores. Então, elaboramos um estudo e construímos uma nova rede adutora que ampliou a oferta de água e possibili-

tou a regularidade no abastecimento nesta parte da cidade”, explicou o encarregado de sistema de Itaobim, Rosivaldo Elias dos Santos.

Raíssa Gonçalves Souza é uma moradora do bairro Beira Rio que foi beneficiada com a construção da nova rede adutora de água. “Morro nesse bairro há mais de 10 anos e quando mudei para este local, cheguei a ficar mais de uma semana sem ter o abastecimento de água na minha casa. Já passei por muitas dificuldades devido a este problema, inclusive, tive que ir algumas vezes para casa de parente. Mas há alguns meses as coisas mudaram e

graças a Deus, devido a obra que a Copasa fez, hoje tenho o abastecimento de água regular em minha residência. Só tenho que agradecer a todos pelo trabalho”, disse.

O advogado, Emanuel da Piedade Aguiar, é mais um morador do bairro Beira Rio que foi beneficiado com a nova rede de abastecimento feita pela Copasa. “Antes tínhamos muita dificuldade de ter o abastecimento regular de água em nossas casas. Mas, recentemente, a Copasa fez uma importante obra na rede de abastecimento nesses três bairros da cidade e agora não sofremos mais com



a falta de água. Temos água 24 horas por dia em nossas torneiras. Por esse importante investimento parablenizo a Copasa”, finalizou.

Além dos benefícios diretos à população, as obras de ampliação no sistema de abastecimento de água em

Itaobim também movimentaram a economia do município com a geração de 12 empregos diretos e a movimentação da economia com a aquisição de materiais no comércio local. (Copasa – assessoria de imprensa/ Crédito da foto: Divulgação Copasa).

Proprietário rural do Vale do Mucuri, em Minas, compromete-se a melhorar as condições de saúde e segurança no trabalho

Os compromissos foram firmados por meio de TAC com o MPT

Teófilo Otoni - O proprietário de uma fazenda localizada no Vale do Mucuri, em Minas Gerais, firmou um termo de ajustamento de conduta (TAC) com o Ministério Público do Trabalho (MPT), após ser denunciado por um acidente de trabalho ocorrido na referida propriedade. Foram vários os compromissos assumidos pelo empregador, relativos à saúde e segurança dos trabalhadores. Dentre tais compromissos, tem-se o de elaborar, implementar e custear o Programa de Gerenciamento de Riscos no Trabalho Rural (PGRTR), a fim de garantir a saúde e a segurança dos trabalhadores rurais; além revisá-lo e comunicar aos empregados os riscos e as medidas de prevenção previstas no plano de ação.

Como forma de prevenção de riscos, o empregador deverá também fornecer instruções sobre segurança e saúde dos trabalhadores, capacitá-los quanto à operação de máquinas ou implementos, supervisioná-los, além de fornecer e exigir que utilizem equipamentos de proteção individual (EPI's). Houve ainda o ajuste em relação à concessão de moradia familiar, observadas as características estabelecidas nas normas pertinentes.

Ainda no que se refere ao TAC em questão, restou pactuada uma multa de R\$ 2 mil por cada eventual descumprimento de obrigações. Tais valores poderão ser reversíveis, a critério do MPT, ao Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT) ou a programas e projetos de fins não lucrativos, de natureza filantrópica, cultura, educacional ou de melhoria das condições de trabalho, por exemplo.

Por fim, o presente TAC resultou da pertinente e necessária intervenção do MPT, a fim de apurar as circunstâncias que deram causa ao denunciado acidente de trabalho, o qual culminou com a morte de um trabalhador. Registra-se ainda que além da legislação que trata sobre saúde e segurança laboral, a Organização Mundial do Trabalho (OIT) defende a implementação de uma



política nacional para prevenção de acidentes e danos à saúde dos trabalhadores. IC 000136.2023.03.008/8

Você tem ideia de quantos profissionais perdem a vida em virtude de acidentes de trabalho e/ou doenças ocupacionais no Brasil e no mundo? De acordo com o Observatório de Segurança e Saúde no Trabalho, entre 2021 e 2020, no Brasil, mais de 21 mil profissionais faleceram por acidentes de trabalho e/ou doenças ocupacionais. Já no que se refere à realidade mundial, segundo a Organização Internacional do Trabalho, a cada 15 segundos um trabalhador vem a óbito por tais motivos. Assim, resta clara a importância e a necessidade de prevenir, monitorar e controlar os riscos ocupacionais e a fundamental relevância dos programas de gerenciamento de riscos.

Afinal, o que é o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) e o Programa de Gerenciamento de Riscos no Trabalho Rural (PGRTR)? - O PGR é um conjunto de procedimentos e medidas que objetivam identificar, avaliar e controlar os riscos ocupacionais e ambientais existentes nos ambientes de trabalho das empresas. O PGR deve ser composto por, no mínimo, dois documentos, o inventário de riscos ocupacionais (que compreende as etapas de identificação de perigos e avaliação de riscos) e o plano de ação (a partir do qual se estabelecem as medidas de proteção que visem à eliminação, redução ou controle dos riscos ocupacionais). O PGR se tornou exigível em 3 de janeiro de 2022, por meio da vigência da Norma Regulamentadora n.º 01 (NR-01).

Já o PGRTR, que substituiu o Programa de Gestão de Segurança e Saúde no Meio Ambiente do Trabalho Rural (PGSSMATR), é basicamente um PGR com foco na área rural, regulado pela Norma Regulamentadora n.º 31 (NR-31). Uma das determinações contidas em tal norma é a que "o empregador rural ou equiparado deve elaborar, implementar e custear o PGRTR, por meio de ações de segurança e saúde que visem à prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho nas atividades rurais". Ele deverá ter ainda, como requisitos mínimos, o inventário de riscos e o plano de ação.

Qual o prazo de validade do PGR / PGRTR? - O PGR deve acompanhar continuamente as atividades da empresa por meio da execução das medidas previstas no plano de ação. Deve ainda considerar eventuais mudanças no ambiente de trabalho que impactem nas características dos riscos ocupacionais.

Em regra, a avaliação de riscos do PGR - que é uma das etapas desse programa - deve ser revista, pelo menos, a cada dois anos, podendo chegar a até três anos, em alguns casos, como em relação ao PGRTR, o qual ainda deverá ser revisto quando ocorrerem inovações e modificações nas tecnologias, ambientes, processos, condições, procedimentos e organização do trabalho, ou quando identificadas inadequações ou insuficiência na avaliação dos perigos e na adoção das medidas de prevenção. (Fonte: Assessoria de Comunicação Social/ Ministério Público do Trabalho em Minas Gerais/ Tel. (31) 3279-3000 - prt03.ascom@mpt.mp.br).

Pré-candidatos a cargos políticos do município de Medina são proibidos de fazer campanha eleitoral antecipada

De acordo com o MPMG, três pré-candidatos realizaram sucessivos lançamentos de pré-candidatura em diversos meios de comunicação social e em eventos públicos do município

O Ministério Público de Minas Gerais (MPMG) conseguiu na Justiça Eleitoral proibir três pré-candidatos a cargos políticos do município de Medina, no Vale do Jequitinhonha, de realizarem propaganda eleitoral antecipada, sob pena de multa de até R\$ 100 mil por irregularidade. A representação foi ajuizada pelo promotor de Justiça Uilian Carlos Barbosa de Carvalho contra um empresário do ramo de terraplanagem (pré-candidato a prefeito), um advogado (pré-candidato a vice-prefeito na mesma chapa) e um vereador de Medina.

Segundo o promotor eleitoral, os pré-candidatos se aproveitam do poder econômico que possuem para fazer sucessivos lançamentos de pré-candidatura em diversos meios de comunicação social e em eventos públicos do município. "Os pré-candidatos vêm promovendo verdadeiros showmícios e comícios, além de usarem outros artifícios, como painéis de efeito outdoor, bares e tendas para se aglomerarem com seus apoiadores e se apropriarem simbólica e politicamente dos eventos festivos tradicionais do município", afirmou.

Na decisão, o juiz eleitoral afirma que os pré-candidatos são obrigados



a cumprir a Lei das Eleições, devendo o lançamento de pré-candidatura ocorrer em ambiente fechado e com público restrito. "De modo algum existe permissão para se fazer carreatas, passeatas e lançamentos de pré-candidaturas em local público e aberto, em especial, quando estiver ocorrendo eventos festivos", pois "trata-se de município pequeno onde um evento deste possui grandes proporções e tem o poder de desequilibrar seriamente a disputa eleitoral".

Outro trecho da decisão afirma que a ocorrência de propaganda antecipada ou o descumprimento das normas eleitorais pode resultar na apuração de "ilícito eleitoral por abuso de poder econômico e político", culminando com a "cassação de eventual diploma". Na sentença, o juiz eleitoral afirma que as provas apresentadas pelo MPMG confirmam a realização de "verdadeiros atos de campanha, agrupando eleitores, utilizando-se de rede social e se aproveitando de eventos festivos para fa-

rem propaganda antecipada".

Os pré-candidatos, segundo a decisão, estão proibidos de realizarem reunião eleitoral em bares à véspera ou no dia de qualquer evento festivo tradicional, de subirem no palco de eventos da cidade, de realizar live eleitoral antes de 16 de agosto deste ano, de utilizar painel com nítido efeito de outdoor, de usar tenda em rua pública ou realizar reuniões eleitorais em local aberto, de soltar fogos de artifícios e artefatos congêneres com ruídos sem prévia licença da prefeitura municipal e de autoridade policial.

Os pré-candidatos devem, ainda, de acordo com a decisão judicial, divulgarem por 10 dias, em suas redes sociais, o inteiro teor da sentença, sob pena de multa de R\$ 10 mil por hora de descumprimento, de responsabilização pelos crimes de desobediência eleitoral e de abuso de poder econômico e político. (Ministério Público de Minas Gerais - Assessoria de Comunicação Integrada - Centro de Jornalismo - jornalismo@mpmg.mp.br).



Atualização - Situação de abastecimento - Teófilo Otoni

A Copasa informa que, em razão de manutenção operacional, o abastecimento de água nos bairros Indaiá, Joaquim Pedrosa e São Cristóvão, da cidade de Teófilo Otoni, poderá apresentar intermitência hoje (24/06). A previsão é que o abastecimento seja normalizado, de forma gradativa, no decorrer da tarde de segunda-feira (24). A Companhia destaca que, nesses casos, os imóveis que possuem caixas d'água podem não sofrer impactos.

Copasa - Assessoria de Imprensa

Queijo mineiro com fungo e leite cru: como manter a tradição sem abrir mão da segurança alimentar

Entenda a importância das normas estabelecidas pela legislação para a produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida

Característicos do estado de Minas Gerais e classificados de acordo com a região em que foram produzidos, os queijos artesanais são produtos que se utilizam de técnicas específicas em seu processo de produção: o Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural é um deles. Com consistência macia, cor e sabor próprios e massa uniforme, com ou sem casca rugosa, a presença do fungo *Geotrichum candidum* é o que diferencia o produto dos demais, fazendo com que o sabor desta variedade seja ligeiramente ácido, podendo apresentar-se levemente picante. Fungos podem ser prejudiciais para a saúde humana, uma vez que alguns deles produzem toxinas, por isso ter a regulamentação de órgãos oficiais é tão importante, pois é o que garante que esse tipo de alimento é seguro para o consumo.

São necessários estudos científicos para garantir que esses queijos, produzidos com fungos, não são nocivos à saúde e só depois de análises e testes laboratoriais é possível liberá-los para o mercado. "Em Minas Gerais, o fungo *Geotrichum candidum* foi definido como ingrediente do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural por sua utilização já ter benefício comprovado no setor alimentício e não produzir toxinas, conferindo características sensoriais específicas aos queijos", explica André Almeida, gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), autarquia vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa).

Outro ponto favorável à escolha desse fungo é sua presença em todo o território mineiro, o que possibilita parametrizar a produção desse tipo de queijo em todo o estado. "Além dos cuidados com o cultivo do fungo utilizado na produção deste produto, assim como todos os queijos artesanais, o período de maturação, ou seja, de cura após o preparo, deve ser rigorosamente respeitado, pois é o tempo mínimo de maturação que permite a eliminação dos agentes pa-

togênicos que podem estar presentes no leite cru. Ao mesmo tempo, o período de maturação não pode ser superior a sessenta dias, pois, o *Geotrichum candidum* morre, e outros micro-organismos, possivelmente nocivos à saúde, acham um ambiente favorável para se desenvolverem", reforça André. O tempo de maturação vai de 14 a 60 dias, dependendo da região do estado em que o queijo artesanal é produzido.

Até o dia 12/6, o Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural não tinha regulamentação própria, o que impedia a comercialização deste produto de forma legalizada. A partir da publicação da Portaria Nº 2307 pelo IMA, os produtores poderão se regularizar e oferecer aos consumidores um produto com segurança alimentar garantida. Requerido pelos próprios produtores rurais, o documento levou cerca de dois anos para ser desenvolvido e contou com estudos de universidades e instituições de pesquisa de Minas Gerais e de outros estados do Brasil. A nova portaria pode ser considerada um marco para o segmento de laticínios pois, segundo os produtores, as características únicas do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural agregam de 30% a 40% a mais no valor do produto.

Regulamentação dos queijos artesanais - A produção de queijo artesanal em Minas Gerais tem raízes históricas, remontando ao período colonial. As tradições e técnicas de produção foram passadas de geração em geração, mantendo as características regionais. A principal especificidade do queijo artesanal é ser produzido com leite integral fresco e cru, além de preservar características únicas de identidade e qualidade, o que exige cuidados especiais durante todo o processo de produção para assegurar que são próprios para consumo.

Em Minas Gerais, a produção desse tipo de produto foi reconhecida pela Lei Estadual nº 23.157/2018 e regulamentada pelo Decreto nº 48.024/2020. Este decreto estabelece normas específicas para o registro de



André Almeida - Gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)

queijarias e inspeção sanitária desses estabelecimentos. Além disso, o documento torna o registro do rótulo do queijo obrigatório, devendo atender às determinações do órgão de inspeção oficial, em Minas, o IMA.

Por isso, o selo de inspeção, seja ele municipal, estadual ou federal, presente no rótulo do produto é essencial. "Achar que o queijo sem rótulo é um queijo 'da roça' e, por isso, mais natural, é um mito. O rótulo com o selo de inspeção é fundamental, pois atesta que o produto segue a legislação e passa por inspeções constantes", completa o gerente.

A legislação também exige que o queijo artesanal passe por análise laboratorial do serviço de inspeção oficial para garantir que está livre de agentes patológicos, o produtor também deve realizar análises laboratoriais para controle de qualidade, enviando por conta própria seu produto para análise em laboratório particular, em caso de alterações, o IMA pode intervir, solicitando uma análise extra em seu Laboratório de Microbiologia, localizado na C asaMinas, em Contagem. Hoje, 151 queijarias artesanais são registradas em Minas Gerais, sendo que 92, ou seja, mais de 60%, estão na região do Serro.

Evento internacional

do Queijo Artesanal de Minas Gerais - Ainda no mês de junho, o município de Araxá recebe queijos de todo o mundo em um evento que já está em sua quarta edição, a ExpoQueijo Brasil 2024 - Araxá International Cheese Awards. Os queijos que serão expostos e que participarão do concurso devem ser registrados e conter selo de inspeção, seja do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), do Serviço de Inspeção Estadual (IMA) ou do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Técnicos do IMA também serão jurados no concurso de queijos, uma vez que detêm conhecimentos de assuntos que envolvem produtos de origem animal, especificamente, os queijos artesanais. Além disso, o órgão terá um estande durante os quatro dias de evento com profissionais, efetuando a atualização de rebanhos dos produtores que solicitarem o serviço no decorrer do festival. A campanha está em reta final e vai até o dia 30/6, sendo uma ação obrigatória para todo produtor rural.

A ExpoQueijo Brasil 2024 acontece no Grande Hotel de Araxá, entre os dias 27 e 30/6. O evento valoriza a produção de queijo artesanal de todo o mundo e oferece ao produtor uma oportunidade de apresentar o seu produto abrindo portas para novos mercados. (Crédito das fotos: IMA/ Divulgação).

Publicados novos resultados relativos ao concurso da ALMG

Diário do Legislativo de sábado (22) trouxe análises de recursos e resultados definitivos de 3ª etapa de algumas especialidades



A edição de sábado (22/6/24) do Diário do Legislativo trouxe novas publicações relativas ao concurso público da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG). Foram divulgados os resultados das análises dos recursos relativos às questões e à correção das provas discursivas de 3ª etapa e, ainda, o resultado definitivo da etapa, após análise de recursos, das seguintes especialidades:

Consultor Legislativo - Área I - Desenvolvimento Econômico e Regional, >Consultor Legislativo - Área II - Meio Ambiente e Desenvolvimento Agrário, >Consultor Legislativo - Área III - Educação, Cultura, Esporte, Ciência

e Tecnologia e Inovação, >Consultor Legislativo - Área IV - Saúde, Assistência Social e Trabalho, >Consultor Legislativo - Área V - Direitos Humanos e Segurança Pública, >Consultor Legislativo - Área VI - Finanças Públicas, Consultor Legislativo - Área VII - Administração Pública, >Consultor do Processo Legislativo, >Redator-Revisor.

A fundamentação da decisão sobre os recursos estará disponível para consulta individual do candidato no site da Fumarc, organizadora do concurso: www.fumarc.com.br (Assessoria de Imprensa da ALMG - Gerência-Geral de Imprensa e Divulgação/ (31) 2108-7715/ Foto: Luiz Santana).

DIÁRIO TRIBUNA

(33) 9 8880-2410 (ZAP)

NOVIDADE PRA VOCÊ!
TACOM

CHEGOU A HORA DA RENOVAÇÃO DO SEU Mucury Card

✓ **Segurança & Comodidade**

Aguardamos você no posto de atendimento ao cliente (Rodoviária) para renovação e resgate de seus créditos.

A nova versão do seu Mucury Card traz mais segurança e agilidade no dia a dia!

VALE DO MUCURY Desde 1962

PM Rodoviária prende foragido da justiça durante operação na Lajinha, em Teófilo Otoni

A Polícia Militar Rodoviária realizou uma operação na sexta-feira, 21 de junho, às margens da BR 116, em Teófilo Otoni, com apoio da equipe Tático Móvel do 19º Batalhão, resultando na prisão de um foragido da justiça. A ação foi desencadeada, após a PM Rodoviária receber informações de que, dois veículos com placas de Teófilo Otoni, ocupados por pessoas suspeitas, estariam transitando naquela região.

Os militares interceptaram os dois veículos, fizeram buscas no interior, conferiram documentação dos abordados, que constataram que um era foragido. O comandante da PM Rodoviária tenente Arnapablo disse que as informações recebidas apontavam que um faccionado do Comando Vermelho (CV) seria escoltado de Belo Horizonte até Governador Valadares, e posteriormente equipes de Teófilo Otoni iriam buscá-lo.

“Inicialmente, nós montamos uma operação para receber esse pessoal na MGC 418, mas tendo em vista a possibilidade de confronto ou algo desse ti-



po, resolvemos sair da área urbana. Essa operação foi feita no entroncamento da cidade de Itambacuri, mas não foi possível abordar o cidadão ali, porque na hora que ele passou na MG 2805, os carros passavam em alta velocidade, nós então resolvemos adiar a abordagem”, disse o tenente, acrescentando que na região da Lajinha, ficou mais conveniente fazer a abordagem.

Segundo o tenente, os próprios abordados disseram que o faccionado vinha do Rio de Janeiro, que foi

ser escoltado. “Essa equipe que está sendo presa, saiu daqui de Teófilo Otoni, por volta de 1h da manhã. Essa a gente tinha controle sobre ela. Saiu até a cidade de Governador Valadares para fazer a escolta desse cidadão que é um dos líderes do crime aqui na região”, disse o militar. Dos quatro que estavam nos dois veículos, um foi preso devido mandado de prisão contra ele, mas todos foram conduzidos à delegacia de Polícia Civil. (Colaborou: repórter Elvis Passos).

Governo de Minas Gerais lança 1º Concurso da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineira

Inscrições podem ser feitas gratuitamente nos escritórios da Emater-MG

Após o sucesso dos concursos estaduais de qualidade do café e do queijo de Minas Gerais, o Governo de Minas, por meio da Emater-MG, está lançando o 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras – Cachaças Mineiras – Cachaças Mineiras/2024. As inscrições já estão abertas e podem ser feitas, gratuitamente, nos escritórios da Emater-MG,

O assessor técnico do Departamento Técnico (Detec) da Emater-MG, Lucas Rocha Carneiro, da comissão organizadora do concurso, explica que a inscrição deve ser feita em duas fases. “O produtor interessado deve procurar o escritório da Emater-MG de seu município até o dia 19 de julho e preencher o anexo 1 do regulamento. Após a confirmação da pré-inscrição, o produtor deve enviar a documentação e as amostras até o dia 2 de agosto”, explica Lucas.

O concurso abrange toda Minas Gerais e o público-alvo são os produtores/engarrafadores e padronizadores/engarrafadores, que tenham estabelecimentos de bebidas em território mineiro, devidamente registrados junto ao Ministério de Agricultura, com as denominações Cachaça de Alambique e Aguardente de Cana. “O concurso contempla duas bebidas, que são a cachaça e a aguardente. Entre as várias diferenças dos dois produtos, a cachaça tem que ter uma graduação alcoólica de 38 a 48 graus, numa temperatura de 20 graus centígrados. Já a aguardente tem uma graduação alcoólica de 38 a 54 graus. Mas se o nome da bebida é cachaça ou aguardente da bebida depende do registro, que exige um laudo físico-químico do produto. Se o produtor registrar como aguardente, ela é uma aguardente e o mesmo vale para o nome cachaça”, explica Lucas.

Categorias - No 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cacha-



ças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras – Cachaças Mineiras/2024, as categorias de cachaça de alambiques disponíveis são: Cachaça de Alambique, Cachaça de Alambique Armazenada, Cachaça de Alambique Envelhecida, Cachaça de Alambique Envelhecida – Premium e Cachaça de Alambique Envelhecida – Extra Premium.

Já as categorias de aguardente de cana são: Aguardente de Cana, Aguardente de Cana Armazenada, Aguardente de Cana Envelhecida, Aguardente de Cana Envelhecida – Premium e Aguardente de Cana Envelhecida – Extra Premium. Cada participante poderá realizar até duas inscrições, sendo permitida apenas uma inscrição por categoria. “Nós esperamos que o concurso seja uma oportunidade para revelar bebidas de grande qualidade, que muitas vezes só são conhecidas localmente e que agora podem ganhar uma projeção estadual”, comenta o assessor da Emater-MG.

Boas práticas de produção - Segundo Lucas, assim como já vem acontecendo com os concursos estaduais do café e do queijo, “a Emater-MG também espera contribuir para uma melhoria das boas práticas de fabricação, além de incentivar o produtor, que está na in-

formalidade, a se registrar”. O período de realização do 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras será de junho a novembro, sendo subdividido nas etapas de recebimento de inscrições, julgamento das amostras e premiação. O custo operacional da preparação e envio dos documentos e das amostras é do produtor interessado.

O 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras – Cachaças Mineiras/2024 é uma iniciativa do Governo de Minas, e será realizado e coordenado pela Emater-MG (empresa pública vinculada à Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), com apoio do IMA e da Epamig, e de várias instituições (ABRTB, Anpaq, Apacs, CTS Cachaça, Confala, Convida, Fetaemg, IFNMG, INPI, SindBebidas/Fiemg, Sistema Faemg, Sistema Ocemg, Ufla, UFMG e UFV). O regulamento do concurso está disponível para consultas neste link: (<https://www.emater.mg.gov.br/download.do?id=88443>). (Assessoria de Comunicação – Emater-MG – Jomalista responsável: Flávia Freitas - Tel.: (31) 3349-8024 - E-mail: flavia.souza@emater.mg.gov.br - www.emater.mg.gov.br - facebook.com/ematerminas - Fotos: Divulgação Emater-MG).

Teófilo Otoni agora tem bee.

Um cartão de benefícios completo e flexível, feito para simplificar a gestão e multiplicar as vantagens dos seus colaboradores.

Saiba mais com um de nossos consultores.

(33) 3522-6677

ACE e bee

Vitaly Almeida

Contabilidade & Imobiliária Rural

CRCMG: 8135-0 - CRECIMG: 7407

(33) 3511-1456

Homem mata seu irmão com golpes de machado, em Novo Cruzeiro

A Polícia Militar prendeu o autor do crime em flagrante; ele disse que o desentendimento foi por causa de uma leitoa

A Polícia Militar foi acionada para atendimento de ocorrência de homicídio, na zona rural de Novo Cruzeiro, uma equipe foi ao local, onde **Hélio Pereira da Silva, 48 anos**, estava caído, e próximo ao corpo dele estava um machado de cabo de madeira, com vestígio de sangue. Ao redor da residência tem densa mata e os militares fizeram buscas para tentar localizar o autor do crime, que é irmão da vítima. Segundo a PM, o rastreamento iniciou ainda no período noturno e perdurou até a manhã de sábado, quando o autor foi encontrado, escondido no matagal.

O autor disse que estava na sua casa, quando a vítima chegou, eles começaram a discutir, porque a vítima estava lhe cobrando o valor de R\$ 300 referente a uma leitoa. Segundo o autor, a cobrança era indevida, pois quem teria matado a leitoa da vítima seria o seu outro irmão. Os policiais constataram que havia uma leitoa pequena na geladeira da casa do autor. Ele disse que, durante a discussão, se apossou de um machado e golpeou a vítima na cabeça. Quando a vítima caiu na sala, ainda golpeou mais uma vez para consumir o crime, depois



saiu e se escondeu no mato.

A polícia informou que foi constatado que o autor já tentou matar a vítima no ano de 2020. Ele foi preso em flagrante e conduzido à delegacia de Polícia Civil, para os procedimentos de polícia judiciária. Após os trabalhos periciais, o corpo foi removido ao IML de Teófilo

Otoni, onde foi necropsiado na tarde de sábado (21). O crime ocorreu na noite de sexta-feira (22), a PM foi informada por volta das 3h da manhã de sábado, tendo o IML e perícia acionados. Equipe PMMG: capitão César Vanony, tenente Santana, sargentos George, Carvalho e Elton, soldado Alves.

PM realiza palestra sobre violência contra a pessoa idosa em Frei Gaspar

Em decorrência do Memorando nº 021.3/2024 – a 15ª Região de Polícia Militar, Operação Virtude 2024, na quarta-feira, 19 de junho, foi realizada uma palestra, denominação "roda de conversa" sobre violência contra a pessoa idosa no CRAS do município de Frei Gaspar. Na oportunidade, foi ministrado conceito/definições sobre quem é considerada pessoa idosa, o que é violência contra o idoso, quais os tipos de violência e formas de prevenção.

Durante o evento, também foram passadas as formas de denunciar eventuais abusos cometidos contra pessoas idosas. Além disso, foi desenvolvida junto aos idosos a dinâmica de "três passos", gerando um momento de entretenimento. Os trabalhos transcorreram dentro da normalidade e houve agradecimentos mútuos, pelo relevante evento realizado na cidade. Idosos merecem respeito e seus direitos têm que ser garantidos. (Sargento Thiago/ PMMG/ Frei Gaspar).



Homem é preso em operação da Polícia Militar no bairro Frei Dimas

Teófilo Otoni - A Polícia Militar realizava uma operação no bairro Frei Dimas, em Teófilo Otoni, no domingo (23/6), quando os militares depararam com um indivíduo na rua Montes Claros, e ao perceber a presença da viatura ele fugiu pelo esquadro da Travessa B, mas foi perseguido e alcançado. Com ele foi localizada uma sacola com vários tipos de drogas.

O homem foi preso, informado dos seus direitos constitucionais, conduzido à delegacia de Polícia Civil de Teófilo Otoni, juntamente com os materiais apreendidos, sendo: 12 tabletes + 43 buchas de ma-



conha, 20 pedras de crack, 13 papalotes + 13 pinos de cocaína. Fale com a Polícia Militar: emergência ligue

190. Disque Denúncia Unificado ligue 181. Sigilo absoluto. (Informações/Foto: tenente Thalles, 19º BPM).

www.diariotribuna.com.br

Homem de 25 anos é morto a tiros na área central de Ladainha



A Polícia Militar foi acionada com informações de disparos de arma de fogo na Avenida João Bastos, centro de Ladainha, na madrugada de sexta-feira (21/6), e que havia um homem caído ao chão alvejado pelos tiros. Os militares

foram ao local onde depararam com a vítima identificada por **Micael Santana Soares dos Reis, 25 anos**, já sem sinais vitais. Segundo a PM, ele já era conhecido por uso e tráfico de drogas.

Os policiais foram informados que, antes de ser morto, Micael estava dentro de um bar, tiveram acesso a imagens de videomonitoramento, e viram que no estabelecimento, por volta da 00h50min, Micael estava próximo ao balcão, quando chegaram dois homens usando roupas escuras e toucas. Que os indivíduos fizeram contato com a vítima,

e um deles disse: "Micael, chega aí, tem tempo que não te vejo, está sumido".

Depois disso, a vítima e os dois saíram do bar, aparentemente conversando, como se fossem conhecidos. E numa distância de aproximadamente 50 metros, os dois efetuaram vários disparos de arma de fogo contra Micael. A perícia técnica da Polícia Civil foi acionada e, após os trabalhos, o corpo de Micael foi removido ao IML de Teófilo Otoni para a necropsia. Foram recolhidos no local, 5 cápsulas e um projétil de calibre 380, e um projétil de calibre ainda não identificado.

Joacy Antônio Ribeiro
Advogado - OAB-MG 136.962

Cel.: (33) 8811-9849 / 8411-7600
Tel.: (33) 3521-3400

Escritório: Tv. Waldemar Rausch, 36 - Centro - CEP: 39800-121

XAVANTINHO



Por Humberto Barbosa

América pode ter novo presidente neste ano

Atual presidente do América Futebol Clube, Tarcirlei Mariniello de Brito ocupava uma secretaria do município e se afastou do cargo para concorrer ao cargo de prefeito. Isso posto, circula nas redes sociais que o clube América, que já confirmou participar do campeonato da Segunda Divisão, pode trocar de presidente e o nome que está circulando às bocas pequenas, é do empresário Igor José Martins Braga, conselheiro do clube e ex-presidente do Concórdia.

Igor veio de Governador Valadares e aprendeu a gostar da nossa terrinha. Aproximou do Concórdia para jogar bola, gostou tanto do grupo que rapidamente chegou a ser o seu presidente. Conseguiu realizar uma boa administração e passou o cargo para o policial do Corpo de Bombeiros: Marcos Paulo Cordeiro



Santos (Loinha). Como o atual prefeito Daniel Sucupira não pode se candidatar de novo, Tarcirlei se for o eleito, com certeza, não terá tempo para dirigir o clube.

Não é segredo para ninguém que as últimas participações americanas no certame mineiro só foram possíveis graças ao empenho do prefeito. Nosso futebol pode sofrer perda de força se não tiver apoio do

novo prefeito. O clube participa dessas competições desde 1977, e nunca teve tanto esforço dos prefeitos. Como o futuro a Deus pertence, quem sabe apareçam novos empresários, como Nassri Mattar, Laércio Costa, Renato de Almeida Junior, para bancar o time.

O América tem sofrido pancadas de todos os lados: fez algumas parcerias que não foram bem sucedi-

das, nem dentro e nem fora de campo. Em se tratando de gestão empresarial muitos parceiros deixaram muitas dívidas para o clube. Tanto isso é verdade que sua sede social foi leiloada para pagar dívidas trabalhistas. Apesar de ter uma suposta couraça jurídica de proteção (Tombeamento Histórico e Geográfico), o estádio do clube já foi a leilão duas vezes sem ter quem arrematasse.

ABERTO DE SEGUNDA A SÁBADO A PARTIR DAS 7:30

LAVADOR NAAMAN

- Sistema leva e traz
- Lavagem Geral e Parcial
- Ducha
- Polimento
- Cristalização
- Cera líquida em toda lavagem (Grátis)

Contatos:
 ☎ (33) 98839-1338
 📞 (33) 99104-5954

Rua Waldemar Raush - Centro (Beco da Madeireira Loesch)

Com o SIND Certificado Digital você tem:

- Redução no uso de papel
- Reforço da segurança digital
- Modernização dos processos
- Atendimento personalizado e ágil

Acesse e Conheça sindcomercioti.com.br/certificado



Conheça os benefícios exclusivos de se tornar um associado da ACE

Saiba mais: (33) 3522-6677

Plano de saúde coletivo por adesão.

Solução de conflitos entre pessoas físicas e jurídicas.

Qualificação para o mercado de trabalho.

Descontos na conta de luz.

Segurança e confiabilidade em seus documentos eletrônicos.

Cotas com preços especiais para associados.

Mais oportunidades de negócio.

Benefícios especiais para associados Pessoa Jurídica.

Descontos especiais nas mensalidades.

Reynaldo Neves
Advogados Associados

Reynaldo do Carmo Neves OAB/MG 61.093
 Maria Beatriz C. Cicci Neves OAB/MG 49.428
 Paula Barreiros OAB/MG 91.601
 Júlia Cicci Neves OAB/MG 211.320
 Emanuela Ribeiro Santos OAB/MG 216.977

Telefax: (33) 3536-3636
reynaldoneves.adv@soul.com.br

Rua Epaminondas Otoni, 958 - Sl. 207
 Centro - Teófilo Otoni - MG
 CEP: 39.800-013

CONSÓRCIO DE SAÚDE

Rua Santos Dumont, 30 - São Jacinto
 Teófilo Otoni - MG - (33) 3522-2228

Câmera, Alarme, Cerca Elétrica

PONTO BASE
SEGURANÇA ELETRÔNICA

Festeje e viaje com tranquilidade e deixe seu patrimônio em segurança.

PONTO BASE
Aqui tem segurança!!!

Antes de renovar seu contrato, consulte-nos.

Monitoramento e Rondas 24h
 Sistemas On-line
 Segurança Qualificada

RUA MIGUEL PENCHEL, 312 - IPIRANGA
 TEÓFILO OTONI - MG / Tel.: (33) 3522.5045
 CEP: 39.801-001 - pontobasev@hotmail.com

Expediente

Um jornal Diário a serviço do Nordeste de Minas - Fundado em 05 de agosto de 1969
 Filiado ao SINDJORI - Sindicato dos Proprietários de Jornais, Revistas e Similares do Estado de Minas Gerais - sindjori@fieng.com.br - Av. do Contorno, 4.456, Funcionários, Belo Horizonte - Minas Gerais - CEP: 30.110-028

<p>Diretor Responsável: Wilmar Souza e Silva</p> <p>Redação e Composição: Rua Victor Renault, 737 - Fundos - Laerte Laender 39.803-151 • Teófilo Otoni • MG Tribuna do Mucuri Ltda - (Diário Tribuna) CNPJ: 17.709.734/0001-47 • (33) 98880-2410 Zap</p>	<p>Representante em Belo Horizonte: André Francisco Oliveira Silva (98851-0805)</p> <p>Jurídico: Dr. Marcos Ganem Advogados Associados m.ganem@uol.com.br</p>	<p>Contábil: Vitaly Almeida & Contadores Associados Ltda vitalyalmeida@gmail.com</p> <p>Colaboradores: Dra. Juliana Lemes da Cruz; Dr. Jeferson Botelho Pereira; Paulo Sérgio Almeida Santos; José de Paiva</p>
		<p>Neto; Márcio Barbosa dos Reis; Humberto Barbosa; José Carlos Freire.</p> <p>Impressão: Artes Gráficas Modelo Rua Marcelo Guedes, 170 - (33) 3522-3070 Cidade Alta - Teófilo Otoni</p>

Desde 1969 Anos Diário Tribuna

@ segmedcdl

A segurança e Medicina do Trabalho da CDL

Exame Admissional Exame Demissional
Exames Periódicos Exames Complementares

Melhor atendimento, melhores profissionais e o Melhor preço da região!
Faça uma cotação com os nossos especialistas

Seg & Med CDL

Entre em contato
(33) 98811-8665

Av. Dr. Luis Beali Pétre Salman, 1370 -
Mansel Pimenta, Teófilo Otoni - MG

segmed.cdito.com.br

SIND vagas SIND

Quanto\$

você gasta com processos seletivos?

Economize com o Sindvagas.

www.sindvagas.com

Ora, ora... 15.000 FOLHAS POR HORA!



GRÁFICA modelo

QR code

@ graficamodelo.to 33 3522.3070



Aumente suas **oportunidades** de negócio.

Serviços, orientações, indicadores econômicos e informações do mercado.

Entre em contato:
(33) 3522-6677

ACEV BoaVista
ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E EMPRESARIAL DE TEÓFILO OTONI S.C.P.C.

IVAS

INSTITUTO DAS VIAS AÉREAS

Inspirando novos ares!

Gabriel Bezerra Rêgo
Otorrinolaringologia e Medicina do Sono
CRM-MG: 41683

Clínica IVAS
3523-6969
www.ivas.com.br

Transporte Legal

É mais seguro e constante, além de render recursos para o município. Gera mais benefícios sociais para você.

(33) 4042-2772

VALE DO MUCURY