Edição nº **4.575** 

Diretor Responsável: **Wilmar Souza e Silva** 

(33) 9 8880-2410 🔊

CNPJ: 17.709.734/0001-47

# DIARIO Teófilo Otoni, terça-feira, 10 de setembro de 2.024



In-Cena e Livraria Papo Café divulgam a programação da Festa Literária Vale do Mucuri - FLIM



O Instituto In-Cena e a Livraria Papo Café comunicam a realização da 1ª edição da FLIM – Festa Literária Vale do Mucuri, que acontecerá em Teófilo Otoni/MG, de 19 a 22/9/2024. O diretor do In-Cena, André Luiz Dias convida a todos para celebrarem a leitura e a cultura em Teófilo Otoni, com uma programação repleta de atrações. **Página 2** 

### Polícia Militar registra acidente entre carro e ciclista em Itambacuri



A Polícia Militar foi acionada no hospital Nossa Senhora dos Anjos, em Itambacuri, na sexta-feira (6/9), para atender um acidente de trânsito envolvendo um veículo Fiat Linea e uma bicicleta. Segundo o tenente Reinaldo Martins, na instituição de saúde a mulher queixava-se de dores no pé. **Página 6** 

# 19° Batalhão recebe a visita de alunos do Instituto Cantinho da Solidariedade



O 19º Batalhão da Polícia Militar de Minas Gerais, localizado em Teófilo Otoni, foi visitado pelos estudantes do Instituto Cantinho da Solidariedade do bairro Pindorama, na terça-feira (3/9), tendo as crianças sendo muito bem recepcionadas. Na oportunidade, elas conheceram as instalações do Quartel, viram as viaturas policiais, os rádios de comunicação e interagiram com a Banda de Música da 15ª RPM. As crianças ficaram encantadas com a experiência, que foi não só educativa, mas também inspiradora. **Página 7** 

#### SES-MG visita Serviço de Atenção Especializada Ampliado de Teófilo Otoni



Técnicos da SES-MG visitaram o Serviço de Atenção Especializada Ampliado (SAE-Ampliado) de Teófilo Otoni, na quarta-feira (4), com o objetivo de discutir os fluxos de atendimento dentro da rede pública de saúde, uma vez que o serviço passará a atender toda macrorregião de Saúde Nordeste. O SAE Ampliado é uma estratégia da SES-MG para melhoria de acesso aos pacientes acometidos por doenças crônicas transmissíveis, especialmente tuberculose, hanseníase e leishmaniose, HIV AIDS, e outras Infecções Sexualmente Transmissíveis. **Página 2** 

#### Secretaria de Saúde de Minas Gerais (SES) alerta população sobre perigos dos produtos de limpeza



Detergente, desinfetante, álcool, cloro e cera são alguns dos saneantes aos quais temos acesso para fazer a limpeza e higienização dos ambientes. Eles são utilizados, na maioria das vezes, sem seguir um padrão de quantidades ou misturas e sempre tem alguém com uma receita caseira para acabar com a sujeira de vez. **Página 3** 

Rebanho bovino demanda maior cuidado no período seco

No período seco, a oferta e a qualidade das pastagens caem bastante, fazendo com que o produtor de leite e carne bovina precise estar mais atento à alimentação do rebanho. A prevenção é a melhor conduta para o pecuarista no momento. **Página 4** 





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

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

# Grupo In-Cena e Livraria Papo Café divulgam a programação da Festa Literária Vale do Mucuri - FLIM

O Instituto In-Cena e a Livraria Papo Café comunicam a realização da 1ª edição da FLIM-Festa Literária Vale do Mucuri, que acontecerá em Teófilo Otoni/MG, de 19 a 22 de setembro de 2024. O diretor do In-Cena, André Luiz Dias convida a todos para celebrarem a leitura e a cultura em Teófilo Otoni, com uma programação repleta de atrações, como feira de livros, espetáculos, palestras e oficinas, shows e muito mais. E tudo de forma gratuita.

Uma estrutura será montada na Praça Tiradentes durante os dias do evento para receber convidados e atrações artísticas do cenário nacional, regional e local. A abertura oficial será na quinta-feira (19/9), às 20h, no Expominas, em Teófilo Otoni, com a presença da atriz Zezé Motta e da cantora Socorro Lira, falando sobre cinema, música e literatura. Na sexta-feira (20), serão realizadas ações com artistas locais e visitas de alunos de escolas vizinhas. O encerramento será com Eda e Madu Costa, diretamente de Belo Horizonte, com show e palestra sobre a pauta e a escrita negra.

No sábado (21/9), terá a presença de Daniel Munduruku, do povo Indígena Munduruku de Belém/PA, escritor, formado em filosofia, com licenciatura em História e Psicologia, que encerrará as ações na Praça Tiradentes. No domingo (22), com roda de samba e feijoada, será encerrada a grande Festa Literária do Mucuri na

Praça Tiradentes. A FLIM é um espaço de valorização da literatura, dedicado a reunir escritores, livrarias e artistas em uma grande festa cultural. "Vamos promover a diversidade e o intercâmbio, com foco especial em autores negros, mulheres e talentos locais do Vale do Mucuri. A acessibilidade estrutural e comunicacional também estará presente em nossa festa, tendo em nossa programação espaços acessíveis e tradução em libras", disse André.

Lei Rouanet-Patrocínio Master: Banco do Nordeste. Patrocínio: Certo Atacadista e Farmácia Indiana. Apoio: Restaurante Rua das Flores, Livraria e Cafeteria Papo-Café, Prefeitura Municipal de Teófilo Otoni e UFVJM. Realização: Instituto In-Cena, Ministério da Cultura e Governo Federal.

Programação FLIM -

Festa Literária Vale do Mu**curi:** 19/9, às 8h30, Praça Tiradentes/ Tenda Literária. Abertura oficial: participação e presença de convidados e realizadores do projeto. Às 9h, no Anfiteatro da Praça Tiradentes. Espetáculo: A Menina e o Cuca, com Lívia Ferreira e 1bertokeven, Teófilo Otoni/MG. Das 10h às 11h, Papo Café: Roda de Conversa: Com a Palavra: Nós mulheres de memórias, com Ariane Silva Carvalho, Vitória/ES e Lívia Ferreira, Teófilo Otoni. Das 11h às 15h, Praça Tiradentes, 3° Festival Gastronômico Cozinha Afetiva. 11h às 13h, Praça Tiradentes, show local: Lindemberg Sá, Teófilo Otoni. Das 13h às 15h30, Casarão da Cultura, Oficina de escrita literária com Lívia Ferreira, Teófilo Otoni.

Às 15h30, anfiteatro da Praça Tiradentes, Roda de Leitura com os atores Bruny Murucci e Wan Douglas Gonçalves. Livros: A Garota da Vila, de Salvador Araujo e Folclore em Cordel, de Olegário Alfredo (Mestre Gaio), membros da Academia de Letras de Teófilo Otoni, ALTO. Às 17h, no anfiteatro Leonardo Chalub, Belo Horizonte, apresentação da obra: Palmares de Zumbi. As 20h, no Expominas, palestra show: Uma conversa sobre literatura, música e cinema, com Zezé Motta, Rio de Janeiro/ RJ e Socorro Lira, Brejo do Cruz/PB. Mediação: Jandira Cangussu, Pavão e André Luiz Dias, Teófilo Otoni. Participação Especial: Ariane Silva Carvalho, Vitória/ES

Dia 20/9, das 8h às 9h30, na Praça Tiradentes, jogos e brincadeiras da cultura africana e afro-brasileira, com Heloisa Carvalho (NegraHelô), doutoranda UFES Vitória/ ES. Participação: Comunidade Quilombola Água Preta de Cima, Ouro Verde de Minas. As 9h30, no anfiteatro, Franco Vandereste, Teófilo Otoni, lançamento da obra: 21 Almas e Francceska Jovito – Teófilo Otoni. Lançamento da Obra: Amariah: Poder entre os percalços sintoniza a alma. Ås 10h30, na Livraria Papo Café, contação de história infantil. A Festa no Céu, com



1Bertokeven, Teófilo Otoni.

Das 11h às 15h, na Praça Tiradentes, 3° Festival Gastronômico Cozinha Afetiva. Das 11h às 13h, Praça Tiradentes, show local: Marcela Veiga, Teófilo Otoni. Das 13h às 15h30, Casarão da Cultura, oficina de escrita literária com Lívia Ferreira, Teófilo Otoni. As 15h30, roda de Leitura com os atores Lívia Ferreira e André Luiz Dias, Teófilo Otoni. Livros: Antes de tudo mulher, de Elisa Augusta de Andrade Farina e Kischem Katak/ Nossa Aldeia, de Wallace Gomes Moraes, membros da Academia de Letras de Teófilo Otoni (ALTO).

Às 16h30, na Praça Tiradentes, contação de história infantil. A Galinha D'Angola, com Lívia Ferreira, Teófilo Otoni. As 19h30, anfiteatro, palestra: Escrita e Ancestralidade – Escrevendo e contando Histórias, com Madu Costa, Belo Horizonte. Participação Especial: E.E. Prefeito Clemente Esteves Ferraz/Ataléia, Performance: Quarto de Despejo. Ås 20h30, anfiteatro, Memórias de Bitita, um recorte por Eda Costa, Belo Horizonte. Contação de história, espetáculo cênico musical.

DIA 21/9, às 9h, no anfiteatro, lançamentos: Edileila Portes, Governador Valadares. Livro: Herdeiros das Origens e Márcio Achtschin Santos, Teófilo Otoni. Livro: O Poder em Pedaços: Relações Agregas no Vale do Mucuri. Participação Especial: Ponto de Cultura Ceia/ Pavão - Performance: Eu Não Me Calo. As 10h30, no anfiteatro, espetáculo: Drummond pelos Cantos com o Grupo In-Cena de Teatro, Teófilo Otoni. Das 11h às 15h, na Praça Tiradentes, 3° Festival Gastronômico Cozinha Afetiva. Das 11h às 13h, Praça Tiradentes, show local: Bruno Gueto, Teófilo Otoni. Das 13h às 17h, Papo Café, oficina de apreciação literária com Leandro Bertoldo, Padre Paraíso.

Às 15h30, Praça Tiradentes, Roda de Leitura com os atores: Bruny Murucci e Lívia Ferreira, Teófilo Otoni. Livros: Os Segredos de Rivanildo, de Márcio Barbosa e Aventuras do Príncipe Bernardo, no Reino da Água Preciosa, de Elisa Augusta A. Farina e Jair Duarte Pêgo Ju-





nior, membros da Academia de Letras de Teófilo Otoni (ALTO). Às 16h30, Praça Tiradentes, contação de história infantil. A Menina e Matinta Pereira, com Wan Douglas Gonçalves, Teófilo Otoni. Ás 19h, anfiteatro, Coral Cênico e Tambores do Mucuri da UFVJM, Teófilo Otoni. Produção: Jacilene Ribeiro. As 19h30, anfiteatro, contação de história com Araci Cachoeira, Águas Formosas. Às 20h30, anfiteatro, Daniel Munduruku, Belém/PA, palestra: Literatura e o público infanto--juvenil, tradição oral indígena, compreendendo fábulas, contos e mitos de criação.

DIA 22/9, das 08h às 12h, Papo Café, oficina de apreciação literária, com Leandro Bertoldo, Padre Paraíso. Das 11h às 15h, Praça Tiradentes, 3° Festival Gastronômico Cozinha Afetiva. Ås 11h, Praça Tiradentes, Anderson Feliciano, Belo Horizonte, lançamento e apresentação das obras: Tropeço e O Início. Às 12h, Praça Tiradentes, show: Roda de Samba com Alô Comunidade, Teófilo Otoni. (Informações: André Luiz Dias, In-Cela, Teófilo Otoni).

### SES Minas Gerais visita Serviço de Atenção Especializada Ampliado de Teófilo Otoni

O objetivo foi discutir os fluxos de atendimento à população, uma vez que o serviço passará a atender toda macrorregião de Saúde Nordeste

Técnicos da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES-MG) visitaram o Serviço de Atenção Especializada Ampliado (SAE-Ampliado) de Teófilo Otoni, na quarta-feira (4/9), com o objetivo de discutir os fluxos de atendimento dentro da rede pública de saúde, uma vez que o serviço passará a atender toda macrorregião de Saúde Nordeste. O SAE Ampliado é uma estratégia da SES-MG para melhoria de acesso aos pacientes acometidos por doenças crônicas transmissíveis, especialmente tuberculose, hanseníase e leishmaniose, HIV AIDS, e outras Infecções Sexualmente Transmissíveis (IST).

"A unidade de Teófilo Ottoni já evoluiu bastante em termos de estruturação

física e de contratação de pessoal. O esforço maior agora é a construção desses fluxos e treinamento dos municípios", ressaltou a assessora da Superintendência de Vigilância Epidemiológica da SES-MG, Janaina Fonseca Almeida Souza.

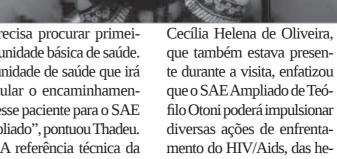
Cinquenta e sete municípios serão beneficiados com o serviço. O superintendente regional de saúde de Teófilo Otoni, Leonardo Figueiredo, destacou que a ampliação proporcionará maior dignidade à população que depende dos serviços prestados pelo Sistema Único de Saúde (SUS). "Essas pessoas serão assistidas por profissionais especializados, com diagnósticos mais precisos e tratamentos mais adequa-

dos", declarou Leonardo. O SAE ampliado de Teófilo Otoni está há um ano em funcionamento. O coordenador de Vigilância em Saúde do município de Teófilo Otoni, Thadeu Ramalho da Silva, explicou que, para ter acesso ao serviço, o pacien-

te precisa procurar primeiro a unidade básica de saúde. "A unidade de saúde que irá articular o encaminhamento desse paciente para o SAE Ampliado", pontuou Thadeu.

A referência técnica da coordenação estadual de IST, HIV/AIDS e Hepatites Virais,

Cecília Helena de Oliveira, que também estava presente durante a visita, enfatizou que o SAE Ampliado de Teófilo Otoni poderá impulsionar mento do HIV/Aids, das hepatites virais, assim como de outras Infecções Sexualmente Transmissíveis (ISTs). "Esperamos que o serviço venha contribuir mais e mais com ações de prevenção, tratamento e diagnóstico dessas doenças que são muito recorrentes na região", declarou Cecília. (Informações/Foto: Déborah Ramos Goecking).



# Secretaria de Saúde de Minas Gerais alerta população sobre perigos dos produtos de limpeza

Vigilância Sanitária Estadual orienta que é preciso conferir e evitar misturas; Governo de Minas fiscaliza e oferece canais de denúncia

Detergente, desinfetante, álcool, cloro e cera são alguns dos saneantes aos quais temos acesso para fazer a limpeza e higienização dos ambientes. Eles são utilizados, na maioria das vezes, sem seguir um padrão de quantidades ou misturas e sempre tem alguém com uma receita caseira para acabar com a sujeira de vez.

No entanto, a combinação de alguns desses itens pode causar sérias reações alérgicas ou intoxicações. "Os produtos de limpeza nunca devem ser misturados de forma aleatória. É necessário verificar as informações do rótulo e seguir as orientações do fabricante, tanto no manuseio, quanto na diluição, para prevenir acidentes que podem ser causados pela reação entre os componentes, como irritação, intoxicação e até queimaduras", alerta a coordenadora de Cosméticos e Saneantes da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES-MG), Renata Stehling Reis. "Todo produto regular tem informações como o nome, empresa responsável, componente ativo, lote e data de validade no rótulo. Se não tiver nenhuma informação, é irregular ou clandestino e não deve ser adquirido", destaca.

Karla Albino é coordenadora de Garantia da Qualidade de uma empresa fabricante de produtos de limpeza em Belo Horizonte, que possui seis álcoois saneantes regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Ela explica que, para que a fábrica recebesse a certificação, ao longo dos 31 anos de mercado, foi necessário implementar diversos controles durante a produção para cumprir as exigências

sanitárias, principalmente relacionadas à segurança.

"Estabelecemos contro-

le no processo produtivo e fazemos a conferência desde o início, com verificação da área produtiva e dos equipamentos. Então, retiramos amostras para verificar se o produto está dentro da especificação e verificamos a volumetria das embalagens", detalha. "Trabalhamos com álcool, que é um produto perigoso, então precisamos garantir que o cliente tenha todas as informações necessárias. No rótulo estão as advertências de uso, cuidados de armazenamento e os pictogramas de alerta de riscos. Além disso, tem a identificação do lote, que permite que o processo de produção seja rastreado para análise", completa a coordenadora.

Riscos à saúde - Renata Stheling lembra que os itens de limpeza devem ficar guardados em local seguro. "É muito importante ter cuidado no armazenamento, principalmente por causa de crianças e animais. Como as embalagens e os líquidos são coloridos, atraem a atenção dos pequenos, aumentando a possibilidade de graves acidentes", salienta.

Por falar em crianças, elas são maioria quando o assunto é intoxicação acidental com produtos de uso domiciliar. De acordo com o Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), foram registrados 145 casos em crianças de 1 a 4 anos em 2023 e de janeiro a julho de 2024. Na faixa etária de 20 a 64 anos foram registrados 173 acidentes no mesmo período, o que também envolve a má utilização dos produtos, misturas ou uso de itens irregulares.

Dados do Sistema de Informações Hospitalares (SIH-SUS) apontam que 36 crianças de 1 a 4 anos precisaram de internação devido às consequências dos acidentes causados por intoxicação acidental com produtos químicos em 2023 e de janeiro a maio de 2024. No caso dos adultos, de 20 a 69 anos, foram 40 internações.

Fátima Luz é faxineira e utiliza vários saneantes durante a faxina dos clientes e de casa. Ela mistura alguns produtos para potencializar os resultados da limpeza, mas já sofreu com reações alérgicas por não se atentar aos componentes que não podem ser misturados. "Às vezes misturo alguns produtos como água sanitária, bicarbonato, álcool e até sal. Não costumo verificar as informações dos rótulos e por isso já tive alergia nas mãos, com muita coceira, ardência nos olhos e tosse prolongada, tudo por causa dessas misturas aleatórias", conta.

Fiscalização - A Vigilância Sanitária (Visa) estadual inspeciona os fabricantes e as Vigilâncias Sanitárias municipais fiscalizam, principalmente, os distribuidores e comércio varejista, para evitar a comercialização de produtos irregulares. Esse monitoramento tem a finalidade de verificar se as boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização foram seguidas, por meio da análise dos componentes da formulação, processo de embalagem, rotulagem e identificação do item, assim como armazenamento e transporte. "As ações da Visa asseguram a qualidade dos produtos comercializados e a segurança



ções são realizadas para renovação do Alvará Sanitário ou mediante alguma denúncia", ressalta Renata Stehling.

Ela também faz um alerta para os saneantes de fabricação caseira, que geralmente são vendidos em garrafas pet, sem identificação, por ambulantes nas ruas, em pequenos comércios ou de porta em porta. A Visa alerta que esses produtos podem ser prejudiciais à saúde, pois não passam por nenhum controle de qualidade ou sanitário.

"Se o local de fabricação não foi inspecionado pela Vigilância Sanitária, esse produto não está regular junto à Anvisa, nem possui comprovação de eficácia e, portanto, não deve ser adquirido", conclui.

Canais de denúncia - Qualquer pessoa pode usar os canais da Visa para denunciar um produto clandestino ou empresa caso perceba alguma anormalidade na embalagem. A denúncia pode ser feita na Ouvidoria-Geral do Estado de Minas Gerais (OGE/MG), pelo número 162 ou pelo endereço ouvidoriageral.mg.gov.br. Também é possível enviar ofício

para a Cidade Administrativa (Rodovia Prefeito Américo Gianetti, 4001 - Serra Verde - Belo Horizonte/MG - Prédio Gerais/12° Andar - CEP 31630-901. Destinatário: Diretoria de Vigilância em Medicamentos e Congêneres).

A Ouvidoria de Saúde também recebe manifestações nas Unidades de Atendimento Integrado (UAI) de todo o estado, das 7h às 19h, de segunda a sexta-feira, e aos sábados, das 8h às 14h. Em Belo Horizonte, a ouvidoria possui, ainda, sala na Casa de Direitos Humanos (Avenida Amazonas, 558, Centro), com atendimento presencial das 9h às 12h e das 13h às 17h, de segunda a sexta-feira. A Anvisa disponibiliza em seu portal a consulta de produtos irregulares, onde é possível fazer a busca pelo nome do produto, empresa e categoria.

O que fazer em caso de reação? Caso seja percebida irritação, vermelhidão, coceira ou queimaduras após utilizar algum saneante, é preciso lavar a área imediatamente com água corrente e entrar em contato com o fabricante do produto pa-

ra fazer um relato completo do ocorrido. Em casos graves, é preciso procurar atendimento em uma unidade de saúde o mais rápido possível.

Karla Albino esclarece que a empresa em que trabalha possui um Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), que recebe notificações de intoxicação ou reação. "No rótulo dos produtos tem o telefone do nosso SAC e o cliente precisa fornecer o número do lote para que a gente consiga fazer o rastreio daquela produção. Com essa informação, investigamos as possíveis causas da reação e damos o devido retorno ao consumidor", completa.

O consumidor também pode registrar as reações ou intoxicações no e-Notivisa. O portal permite comunicar problemas de vigilância sanitária diretamente para a empresa responsável. O sistema recebe notificações de eventos adversos e queixas técnicas sobre saneantes de qualquer cidadão com CPF. O acesso é por meio do login único do Governo Federal, pela conta no gov.br.





# Rebanho bovino demanda maior cuidado no período seco

Além dos cuidados na alimentação, as queimadas também são um risco, e representam séria ameaça para os animais





No período seco, a oferta e a qualidade das pastagens caem bastante, fazendo com que o produtor de leite e carne bovina precise estar mais atento à alimentação do rebanho. Mas esse ano, com a multiplicação dos focos de incêndio no país, outro ponto de atenção deve ser as queimadas, que podem representar uma séria ameaça para os animais e trazer grandes prejuízos para o produtor.

Para o coordenador técnico Estadual de Bovinocultura da Emater-MG, Manoel Lúcio Pontes Morais, a prevenção é a melhor conduta para o pecuarista nesse momento. "Como estamos vendo muitos casos de incêndio, o recomendado é o produtor fazer aceiros na beira de estradas e divisas de propriedade. E se tem um local, que costuma pegar fogo todo ano, o melhor é não deixar os animais ali, porque caso aconteça um incêndio, o rebanho na melhor das hipóteses vai sofrer um imenso estresse e algum dano físico para arrebentar a cerca, podendo se eles não conseguirem até morrer todos cercados pelo fogo", alerta.

**Riscos de incêndios -**Manoel diz que os aceiros

devem ter no mínimo cinco metros de largura e devem ser limpos anualmente no início do período da seca, mas eles podem não ser suficientes por causa do vento, do tipo de vegetação e do relevo. "Além do aceiro, é importante o produtor estar sempre atento se há sinais de fumaça para que ele retire os animais no caso de incêndio, daquela manga que os animais estão presos. Num caso de risco muito grande, o pecuarista deve planejar o pastejo diferido para piquetes mais distantes da divisa de estradas ou áreas de muito movimento. Sempre buscar fazer uma limpeza nas beiras de estradas, catando pedaços de vidro ou qualquer outro material que possa gerar uma combustão nessa macega, que é muito seca", salienta o coordenador.

No período de transição seca-águas (caracterizado pelo fim da seca e início da estação chuvosa), que ocorre normalmente nos meses de setembro/outubro, as pastagens tendem a melhorar com a rebrota do capim. Mas o atraso das chuvas e as altas temperaturas podem interferir na formação do novo pasto, tornando essa fase um período crítico para a produção de bovinos. Por isso, é fundamental adotar alguns cuidados para garantir a saúde e bem-estar dos animais.

Comprometimento da alimentação - "É importante que o produtor esteja precavido com uma quantidade maior de alimentos do que aquela que ele vai necessitar. O recomendado é ter, no mínimo 30% a mais, pois pode haver perdas ou acontecer algum imprevisto como as queimadas e aí nesse contexto o planejamento quando fica muito justo é prejudicado", destaca Manoel. O coordenador ressalta ainda que o uso do sal proteinado é um instrumento de manejo muito importante para o produtor, pois permite que os animais comam e consigam digerir bem aquela macega que existe na pastagem, passando melhor o período da seca. Os animais também devem ter acesso a água limpa através de bebedouros em todas as mangas, durante todo o ano. "Mas durante a seca, a água não só ajuda na hidratação do rebanho como também é fundamental para ajudar na digestão do capim mais seco e não prejudicar os processos metabólicos", explica Manoel.

O coordenador da Emater-MG recomenda, que além de tomar essas medidas, na seca, o produtor deve intensificar o monitoramento do rebanho para identificar com antecedência sinais de doenças, problemas de manejo e outras situações que podem afetar o desempenho animal. O acompanhamento constante do rebanho permite a identificação precoce de problemas e a implementação de soluções antes que eles fiquem mais sérios. (Assessoria de comunicação, Emater-MG/ Jornalista responsável: Flávia Freitas/ Atendimento à imprensa: E-mail: flaviasouza@ emater.mg.gov.br / www. emater.mg.gov.br/facebook. com/ematerminas /Fotos: Divulgação Emater-MG).

#### TCEMG faz recomendações e determinações ao Poder Executivo de Minas



Na quarta-feira (4/9), ao aprovar as contas do governador Romeu Zema, referente ao exercício financeiro de 2024, o Tribunal de Contas mineiro fez recomendações e determinações ao Poder Executivo do Estado com o intuito de garantir o equilíbrio fiscal e orçamentário, bem como a transparência nas contas públicas.

A Corte de Contas, con-

firmando o entendimento do relator, conselheiro decano Wanderley Avila, fez 26 determinações ao Poder Executivo de Minas Gerais, entre elas; que proceda ao aprimoramento do Plano Mineiro de Desenvolvimento Integrado (PMDI) atual, com a devida inclusão de novos indicadores e revisão de metas que possibilitem mensurar a evolução das políticas públicas de forma mais abrangente; que promova a execução orçamentária e financeira dos restos a pagar oriundos de emendas aprovadas pela Comissão de Participação Popular em 2022 e que aprimore a transparência e o detalhamento dos registros contábeis de transferência oriundas de emendas parlamentares individuais.

Tendo em vista o descumprimento do percentual mínimo estabelecido na Constituição da República/88, para investimento em Ações e Serviços Públicos de Saúde (o percentual atingido foi de 11,95%, aquém dos 12% exigidos), o TCE determinou que o Estado complemente o montante faltante para atingir o mínimo no ano seguinte à publicação da decisão.

Outras determinações - Determinou também que o Estado dê transparência à sociedade dos demonstrativos das metas bimestrais de arrecadação de receitas estaduais, em alinhamento,

segundo o relator, aos objetivos de um governo transparente e aberto e "que busque maior adequação entre a programação e a execução orçamentária, para que o orçamento seja instrumento de programação impositiva das ações públicas a serem desenvolvidas pelo Estado", complementou o relator. O TCE determinou ao Poder Executivo e à Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais (ALMG) que, quando da elaboração e da aprovação de projeto de lei do orçamento - que estima as receitas e fixa as despesas para o exercício financeiro seguinte -, aprofundem o nível de discriminação do crédito.

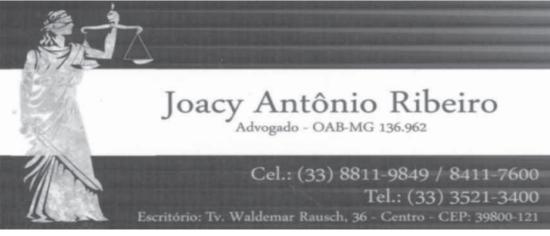
Ao Fundo Financeiro de Previdência do Estado de Minas Gerais (FFPMG), o Tribunal determinou reconhecer as provisões matemáticas previdenciárias apuradas com data-base no encerramento dos exercícios, nos balanços patrimoniais respectivos, e, consequentemente, nos balanços consolidados do Estado, assim como determinou ao Instituto de Previdência dos Servidores Militares (IPSM) o "registro tempestivo das provisões previdenciárias e Balanço Patrimonial, para que não subestime os compromissos futuros da entidade nem prejudique o controle social".

Determinações também foram feitas à Secretaria de Estado da Fazenda (SEF), entre elas, que o órgão passe a reconhecer os compromissos com inatividade dos militares, de acordo com as provisões apuradas em cada exercício. E, ainda, que encaminhe, no prazo de 180 dias, a partir da conclusão do Balanço Geral do Estado, o cronograma de repasse à Secretaria de Estado da Educação (SEE) acerca dos recursos do salário-educação.

Recomendações - Entre as 40 recomendações ao Poder Executivo, o TCE-MG solicitou que o chefe de Estado busque o equilíbrio fiscal e orçamentário nos projetos de Lei Orçamentária Anual (LOA) que venham a ser apresentados; que promova maior aplicação de recursos orçamentários em programas ligados às áreas finalísticas do Estado em detrimento das de apoio e suporte e que envide esforços para que o orçamento reflita, da forma mais aproximada possível, a realidade. Recomendou à ALMG que autorize a abertura de créditos adicionais por resolução e não por deliberação; que inclua na execução orçamentária as despesas com pensionistas custeadas pelo Ipsemg, para a devida apuração via Siafi, em conformidade com os princípios da transparência e publicidade.

À Secretaria de Estado da Fazenda, à Advocacia-Geral do Estado (AGE)
e ao Tribunal de Justiça do
Estado de Minas Gerais
(TJMG), recomendou o
Tribunal de Contas a "implementação de metodologia de controle e conciliação
que garanta transparência
e confiabilidade dos dados
disponibilizados no Siafi".

Recomendações ainda foram feitas ao Conselho Estadual de Educação, ao Departamento de Trânsito de Minas Gerais (Detran), à Secretaria de Estado de Educação e à Fundação Centro de Hematologia e Hemoterapia do Estado de Minas Gerais – Hemominas para que digitalizam os serviços que possuem potencial de digitalização, tendo em vista os ganhos em eficiência e economia gerados. (Denise de Paula/Coordenadoria de jornalismo e redação).



**José de Paiva Netto** | Jornalista, radialista e escritor. paivanetto@lbv.org.br | www.boavontade.com

A morte não interrompe a Vida. Na Terra ou no Céu da Terra, persistimos em trilhar a existência perene. Contudo, necessário se faz reforçar nosso esclarecimento acerca do suicídio: essa consciência da Eternidade jamais pode ser vista como justificativa para ele. É uma afronta ao Criador e à própria criatura. Meus Irmãos, minhas Irmãs, permitam-me também afirmar: a ofensa ao Poder Divino da Vida Eterna resulta nas piores consequências para todo aquele que infrinja as Sagradas Leis da existência no Universo. Por isso,

#### Contra o suicídio



não se mate, viver é melhor! O grande segredo da Vida - A Vida continua sempre, e lutar por ela realmente vale a pena. Ainda que se apresente a escuridão da noite, o Sol nascerá no horizonte, derrotando as trevas e trazendo claridade aos corações. Por isso, proclamamos: o grande segredo da Vida é, amando a Vida, saber preparar-se para a morte, ou Vida Eterna. Ressalte-se: o falecimento deve ocorrer somente na hora certa determinada por Deus.

Amparo Celeste - Àquele que auxilia jamais faltará o amparo bendito que lhe possa curar as feridas.

#### lágrima Deus enxuga toda

O saudoso radialista, jornalista e fundador da Legião da Boa Vontade, o Irmão Alziro Zarur (1914-1979), dizia, em sua famosa prece Vamos Falar com Deus: "Nenhum sofrimento é vão, nenhuma lágrima se perde. A vida humana é apenas uma preparação para a verdadeira Vida. Não há um pranto sequer que Deus não veja. E quem não chora a sua lágrima secreta? O Pai Celestial guarda-as para toda a Eternidade.

E eu completei desta forma: as lágrimas dos pobres e as dos ricos. Há problemas que você não pode revelar nem à pessoa mais amiga, nem mesmo ao pai, à mãe, à irmã, ao irmão, à esposa, ao esposo, porque assim vai transferi-los para outros ombros, que talvez não estejam tão fortes para ajudar a carregá-los. Entretanto, para Deus, para o Cristo e para o Espírito Santo podemos contar as nossas mais recônditas aflições. E o Pai Celestial não apenas acolhe nossos prantos, como prometeu saná-los ao atravessarmos co-

rajosamente as tribulações da existência: "E Deus lhes enxugará dos olhos toda lágrima" (Apocalipse, 7:17).

À guisa de oração – O Deus, sois Caridade, sois Amor, sois a Esperança dos deserdados; a certeza de épocas melhores para os aflitos; o conforto e a justiça para os desamparados; a alegria para os tristes; o Divino Alimento para os famintos; a cura para os enfermos; o futuro para os jovens; o afeto para as crianças; e o carinho para os idosos. Amém!



Ballet Clássico, Ballet Contemporâneo, Dança do Ventre, Zumba, Hip Hope, Fit Dance e Dança de Salão. ESCOLA DE DATIÇA Venha fazer, gratuitamente, uma aula experimental.

Rua Pastor Hollerbach, 218 A • Grão Pará (33) 3522-3471 • (33) 98750-1641 • (33) 98750-1644 | Teófilo Otoni/MG

#### Papre:

Solução de questões jurídicas de forma mais eficiente.

Seja associado e aproveite todos os benefícios.

3522-6677







#### **Setembro Amarelo:** LBV cuidando da saúde mental e do bem-estar de pessoas idosas

Durante o Setembro Amarelo, mês de conscientização e prevenção ao suicídio, a Legião da Boa Vontade (LBV) intensifica suas ações de prevenção e de cuidado com a saúde mental e com o bem-estar dos idosos atendidos por ela. Reconhecendo a importância de valorizar cada história de vida, a Instituição cria oportunidades para que essas pessoas vivenciem essa importante fase da vida de forma saudável e feliz, por meio de um atendimento acolhedor e especializado em seus abrigos e Centros Comunitários de Assistência Social espalhados pelo Brasil.

Abrigos para idosos: cuidado integral e respeito à dignidade: A LBV mantém três abrigos para idosos situados nas cidades de Uberlândia e Teófilo Otoni, no Estado de Minas Gerais, e Volta Redonda, no Rio de Janeiro. Nesses locais, os idosos recebem atendimento de qualidade em um ambiente seguro, que garante uma vida digna e plena. A Instituição foca em estimular as capacidades cognitivas e físicas deles, promovendo interação social, autoestima e cidadania. O trabalho é realizado com atenção, acolhimento e cuidado, respeitando os direitos dos idosos e oferecendo acompanhamento familiar e profissional.

Modalidades de atendimento nos Abrigos da LBV: Instituição de Longa Permanência: oferece atendimento integral 24 horas para idosos sem condições de permanecer com a família, especialmente em casos de violência, abandono ou negligência. Os idosos recebem alimentação, cuidados médicos, mate-

### PELA VIDA, CONTRA O SUICÍDIO.

LBV no #SETEMBROAMARELO



riais de higiene, roupas, entre outros benefícios, além do suporte de uma equipe multidisciplinar. - Centro-Dia: esse programa é realizado somente em Volta Redonda/RJ, onde idosos participam de atividades ao longo do dia e retornam para casa no fim da tarde, com transporte oferecido pela LBV.

Outros serviços e programas para idosos: - Vida Plena: serviço realizado em diversos Centros Comunitários de Assistência Social da LBV no Brasil, que atende pessoas com idade igual ou superior a 60 anos e visa promover o envelhecimento saudável, a autonomia, a socialização e o fortalecimento dos vínculos familiares, interpessoais e intergeracionais. As atividades incluem artesanato, danças, esportes, passeios culturais, palestras educativas e atendimento multidisciplinar, contribuindo para a inserção sociocultural e o fortalecimento da cidadania dos idosos.

Programa 60+: essa iniciativa ocorre especialmente no Centro de Assistência Humanitária da LBV, no bairro Bom Retiro, em São Paulo/SP, e oferece um

espaço de acolhida e valorização para as pessoas idosas, com ações que previnem o isolamento social e seus possíveis agravamentos, como depressão e baixa autoestima. Por meio de oficinas de yoga, capoeira, pintura, danças, teatro, violão, entre outras atividades, o programa promove o bem-estar e contribui para um processo de envelhecimento ativo e saudável. Além disso, são realizadas rodas de conversa, saraus, passeios e apresentações artístico-culturais, proporcionando momentos de alegria e integração.

Para apoiar essa causa e conhecer mais sobre o trabalho desenvolvido pela Legião da Boa Vontade nas quatro regiões do país, acesse www.lbv.org. br. Acompanhe também o trabalho da Instituição pelas redes sociais, seguindo o perfil @LBVBRASIL. Você pode contribuir diretamente para essa causa divulgando o Pix Solidário para doações: pix@lbv.org. br. Sua ajuda é essencial para continuar garantindo o bem-estar e a qualidade de vida dos idosos atendidos pela LBV em todo o país.



Lembrança p/ festas Enfeites e acessórios p/ cozinha

Pendurucalhos em geral Pano de prato bordado a mão Caixas p/ presentes Tiaras p/ Criança

Rua Cabo Edson, 82 - São Francisco - Teófilo Otoni/ MG-Fones: (33) 3522-2205 / 8809-8289 / 9164-2469 E-mail: lucimarcaitite@yahoo.com.br

## Criança morre afogada após cair em piscina, em Araçuaí



Segundo o Corpo de Bombeiros, na quinta-feira, 5 de setembro, por volta das 16h, dois vizinhos, visivelmente aflitos, chegaram àquela unidade levando uma criança de aproximadamente 4 anos que havia se afogado em uma piscina, em Araçuaí. Ao avaliar a criança, os bombeiros agiram com rapidez e precisão, pois ela apresentava cianose e estava em parada cardiorrespiratória (que consiste na perda da função cardí-

aca, respiração e consciência).

Os bombeiros iniciaram imediatamente as manobras de ressuscitação, utilizando oxigênio, desfibrilador e outros equipamentos essenciais de atendimento pré-hospitalar. Com as manobras de ressuscitação em andamento, a criança, um menino, foi cuidadosamente transportada para o Hospital São Vicente de Paulo a bordo da Unidade de Resgate, ambulância do Corpo de Bombeiros.

Os bombeiros ressaltam que o transporte foi feito com a maior urgência possível, enquanto os socorristas continuavam a prestar os cuidados necessários. Mas, infelizmente, apesar dos esforços da equipe de emergência e dos médicos do hospital, a criança não resistiu e faleceu. O fato aconteceu na residência da família da criança. (Informações: assessoria de comunicação do Corpo de Bombeiros de Araçuaí).

### PM Ambiental apreende arma de fogo e pássaros em Ouro Verde de Minas

A Polícia Militar de Meio Ambiente realizou a 2ª fase das operações "Verde Minas" e "Flora 6", na manhã de segunda-feira (2/9), em Ouro Verde de Minas, em atendimento a uma denúncia, e durante patrulhamento e diligências, os militares foram até o Córrego Água Preta, zona rural da cidade, onde a denúncia apontava que um homem de iniciais J.F.A., estaria mantendo passáros em cativeiro, além de estar caçando na região.

No local, com a permissão da amásia do denunciado, os militares localizaram uma arma de fogo, um frasco com espoleta, e 10 pássaros da fauna silvestre, que foram apreendidos. Os pássaros foram soltos em habitat



natural e as gaiolas destruídas. A arma foi encaminhada à delegacia de Polícia Civil para as medidas de polícia judiciária. O alvo não foi encontrado, diligências continuam. (Informações/Fotos: tenente Awderclaner, comandante da PM de Meio Ambiente/ Teófilo Otoni).



### Polícia Militar registra acidente entre carro e ciclista em Itambacuri

A ciclista transportava uma criança de 3 anos; tenente Reinaldo Martins faz um alerta

A Polícia Militar foi acionada no hospital Nossa Senhora dos Anjos, em Itambacuri, na sexta-feira (6/9), para atender um acidente de trânsito envolvendo um veículo Fiat Linea e uma bicicleta. Segundo o tenente Reinaldo Martins, na instituição de saúde a mulher queixava-se de dores no pé. "Felizmente a criança de 3 anos não teve ferimentos, porém o resultado poderia ser diferente", disse.

Na versão do condutor do automóvel, ele trafegava pela rua Doutor João Antônio, cruzamento com a rua Francisco Bessa, quando surgiu a bicicleta pela contramão de direção, não sendo possível desviar-se e aconteceu a colisão que derrubou a mulher e a criança, que foram socorridas pelo próprio motorista. Segundo a ciclista, ela havia tentado desviar-se de um buraco, abalroou o carro e caiu.

"Essa ocorrência reacende uma alerta, pois Itambacuri a exemplo de outras cidades da região, possui um fluxo intenso de bicicletas, inclusive, sendo utilizadas por estudantes crianças e adolescentes, indo e voltando das escolas, por idosos, bem como no transporte de crianças e até mesmo bebês muito pequenos", ressalta o tenente, enfatizando que, "acidentes com crianças podem causar lesões gravíssi-



mas devido a sua fragilidade, podendo provocar fraturas ou mesmo a morte caso batam com a cabeça ao chão".

O tenente destaca que, tem notado um costume de muitos ciclistas trafegarem pela contramão, nas calçadas, não observarem a preferência nos cruzamentos, atravessarem as vias sem olhar para os lados, dentre outras manobras muito perigosas. Alerta que, os ciclistas não podem trafegar de qualquer maneira sem se preocuparem com a segurança, acreditando que as características da cidade de Itambacuri, plana e de baixa velocidade, vão evitar acidentes graves. "Ocorrências com ciclistas e pedestres podem incapacitar as vítimas por vários meses e muitas delas sequer conseguem se recuperar totalmente".

Ele faz um alerta e um pedido às famílias de Itambacuri e das demais cidades da região. "Redobrem os cuidados quando utilizarem as bicicletas. Preocupem-se com a sua segurança e dos demais. Sabemos que no trânsito os veículos maiores são responsáveis pelos menores, os automotores pelos ciclistas e todos pelos pedestres. Mas lembrem-se, que os ciclistas e os pedestres são os mais prejudicados nos sinistros", pontuou.

Outro pedido especial ele faz àqueles que transportam crianças, principalmente os bebês. "Busquem formas de adquirir capacetes e outros equipamentos de segurança. Escolham horários e ruas com menor fluxo, não transitem pela contramão, sempre parem nos cruzamentos e atravessem somente na certeza de que os motoristas de ambas as direções sinalizaram a sua preferência. Adotem a direção defensiva, afinal estão transportando o bem mais precioso e que deve ser protegido, que são as crianças". (Tenente Reinaldo Martins, comandante do 1º Pelotão/ 155<sup>a</sup> Companhia de Itambacuri/Comandante da Companhia: Capitão John/WhatsApp PM Itambacuri 3511-1190).

# Polícia Civil recupera veículo furtado já em processo de desmanche, em Teófilo Otoni



Investigadores da Polícia Civil: inspetor Fabrício Pereira e o subinspetor Norberto Almeida

A Polícia Civil de Minas Gerais, por meio da equipe de combate e repressão a furtos de veículos, em Teófilo Otoni, apreendeu na manhã de segunda-feira, 9 de setembro, um veículo Renault Kwid, que foi furtado em Belo Horizonte. Segundo o inspetor

Fabrício Pereira, o referido veículo estava em processo de desmanche, escondido em uma oficina de lanternagem no centro da cidade.

Segundo Fabrício, o caso está sendo investigado, sem nenhuma prisão no momento. E que, o proprietário disse que teria alugado o espaço para um serviço, mas não soube dizer para quem. Participaram das diligências: delegado Robert Carvalhaes Levy, inspetor Fabrício Pereira e subinspetor Norberto Almeida. (Informações/Foto PCMG, Teófilo Otoni).

# 19° Batalhão recebe a visita de alunos do Instituto Cantinho da Solidariedade



O 19º Batalhão da Polícia Militar de Minas Gerais, localizado em Teófilo Otoni, foi visitado pelos estudantes do Instituto Cantinho da Solidariedade do bairro Pindorama, na terça-feira (3/9), tendo as crianças sendo muito bem recepcionadas. Na oportunidade, elas conheceram as instalações do Quar-

tel, viram as viaturas policiais, os rádios de comunicação e interagiram com a Banda de Música da 15ª RPM.

As crianças ficaram encantadas com a experiência, que foi não só educativa, mas também inspiradora. Elas puderam aprender um pouco mais sobre o trabalho da Polícia Militar e a importância da segurança pública. Além disso, os militares destacaram a relevância de valores como disciplina, respeito e cidadania, incentivando-as a serem cidadãos conscientes e participativos.

Foi um dia inesquecível para todos os envolvidos, onde o aprendizado e a diversão andaram de mãos dadas, reafirmando o compromisso da Polícia Militar de Minas Gerais com a educação e o bem-estar da sociedade. Para encerrar a visita, foi servido um lanche delicioso para as crianças, que também receberam muito carinho e atenção dos militares presentes. (Informações/Fotos: assessoria de comunicação do 19º BPM/ Teófilo Otoni).

#### 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.advs@uol.com.br

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



#### Publicação Legal



#### Prefeitura Municipal de Padre Paraíso

PREFEITURA MUNICIPAL DE PADRE PARAÍ-SO/MG - AVISO DE LICITAÇÃO – Processo Licitatório nº 053/2024 – Pregão Eletrônico nº 023/2024. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de medicamentos e fraldas para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Padre Paraíso-MG. Data de Abertura: 25/09/2024 às 08h30min. A sessão será realizada no site www.licitardigital.com.br. Informações: Tel./Fax: (33) 3534-1229 com Lilian Lopes Ferreira – Agente de Contratação, pelo e-mail: licitacao@padreparaiso.mg.gov.br ou pelo site: padreparaiso.mg.gov.br. EXTRATO ADITIVO - Contrato nº 027/2023- Processo Licitatório nº 007/2023- Concorrência nº 001/2023. Objeto: Acréscimo de valor previsto na Cláusula Quarta do Contrato. Celebrado entre o Município de Padre Paraíso/MG e a empresa FAMA Projetos e Construção LTDA. Valor do Aditivo: R\$399.992,55 (trezentos e noventa e nove mil novecentos e noventa e dois reais e cinquenta e cinco centavos). Diego Ferdinando Mendes Oliveira – Prefeito de Padre Paraíso/MG.

### Comunicado aos Usuários MUCURY CARD

Gostaríamos de informar a todos que, a partir do **dia 07/08/2024**, não faremos mais recargas nos cartões antigos. No entanto, você ainda poderá usar o saldo existente nesses cartões até o **final de agosto**.

As pessoas físicas devem procurar o posto de atendimento para realizar a troca dos cartões. Já empresas devem fazer o recadastro de seus colaboradores como já está sendo orientado por e-mail.

É importante realizar essa troca o quanto antes para garantir que você continue usufruindo dos nossos serviços sem interrupções.

Os novos cartões trazem a possibilidade de recarga nos pontos fisicos tradicionais, ou pelo aplicativo KIM.

Fique tranquilo! Qualquer saldo que restar no seu cartão antigo ao final do período será transferido para o seu novo cartão, devendo o usuário procurar nossa central de atendimento (Rodoviária).

Agradecemos a compreensão e a colaboração de todos.

Atenciosamente,





#### Expediente

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

Diretor Responsável: Wilmar Souza e Silva

#### 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 Representante em Belo Horizonte: André Francisco Oliveira Silva (98851-0805)

#### Jurídico:

Dr. Marcos Ganem Advogados Associados m.ganem@uol.com.br

#### Contábil:

Vitaly Almeida & Contadores Associados Ltda vitalyalmeida@gmail.com

#### Colaboradores:

Dra. Juliana Lemes da Cruz; Dr. Jeferson Botelho Pereira; Paulo Sérgio Almeida Santos; José de Paiva Neto; Márcio Barbosa dos Reis; Humberto Barbosa; José Carlos Freire.

#### Impressão:

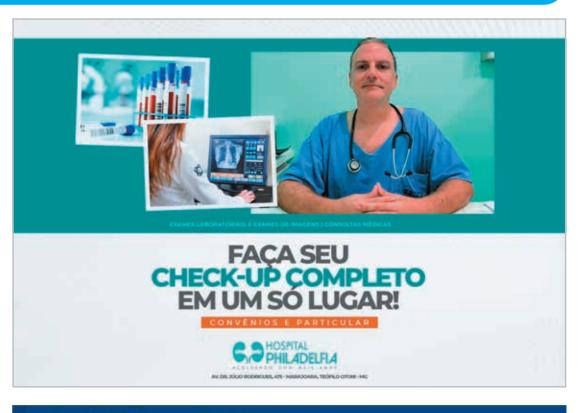
Artes Gráficas Modelo Rua Marcelo Guedes, 170 - (33) 3522-3070 Cidade Alta - Teófilo Otoni



#### **Publicidades**













### **Transporte Legal**

É mais seguro e constante, além de render recursos para o município.

Gera mais benefícios sociais para você.





