HORA H

Um jornal de grande circulação

jornalhorah

•PRESIDENTE: JOSÉ DE LEMOS NOVA IGUAÇU RJ SEXTA-FEIRA, 12 DE JULHO DE 2024 ANO XXXIV WWW.JORNALHORAH.COM.BR N °11.296 R$ 1,00

ESPIONAGEM

Abin Paralela planejava matar ministro Alexandre de Moraes, do STF, com tiro na cabeça, segundo revelações feitas pela PF

PÁG. 4



Servidores do INSS entram em greve por não chegarem a um acordo salarial

PÁG. 6

NO XILINDRÓ

Draco segura Bomba da milícia na Baixada

DIVULGAÇÃO



Reginaldo Ferreira Nunes Júnior, conhecido como Júnior Bomba, foi captuado por agentes da Delegacia de Repressão às Ações Criminosas Organizadas e de Inquéritos Especiais (Draco-IE), em Nova Iguaçu. Apontado como um dos homens de confiança de Gilson Ingrácio de Souza Júnior, o Juninho Varão, que chefia uma milícia na região, o bandido estava com uma pistola calibre 9 milímetros e dois veículos roubados e adulterados.

PÁG. 7

Receita apreende cerca de R$ 3 milhões em cocaína no setor de cargas do Galeão

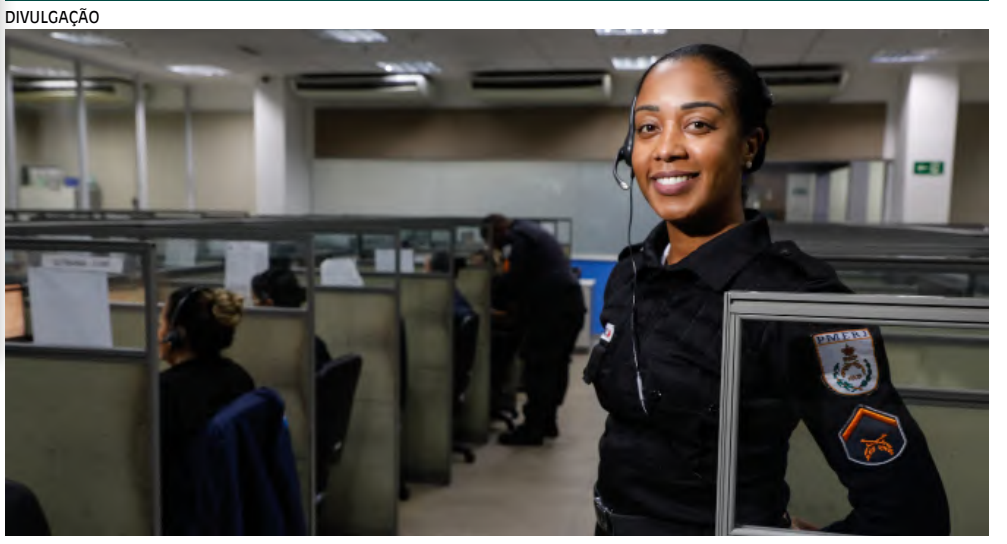
DIVULGAÇÃO



Agentes da Receita Federal apreenderam 51 kg de cocaína em uma caixa encontrada sem identificação no terminal de cargas do Aeroporto do Galeão, na Zona Norte do Rio. O órgão informou que dentro do recipiente havia duas malas, cada uma com duas mochilas recheadas com 46 tabletes.

PÁG. 7

DIVULGAÇÃO



Central 190 da PMERJ agora é internacional

Pela primeira vez na América Latina, um serviço de emergência da área de segurança pública conquistou a certificação ISO 9001, um selo de qualidade consagrado internacionalmente.

PÁG. 7

Rio de Janeiro começa a adotar material antifurto em estátuas da cidade

PÁG. 2

Ramal Belford Roxo volta a normalidade após quatro dias com instabilidade

PÁG. 6

REPRODUÇÃO/REDES SOCIAIS



LIVRAMENTO

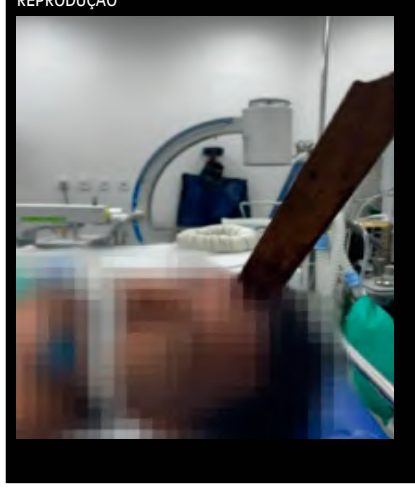
Avião faz pouso forçado na praia de Itaipuaçu

O pouso forçado aconteceu na faixa de areia em Maricá, na Região Metropolitana do Rio. Entre os passageiros estava o presidente da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB) no Espírito Santo, José Carlos Rizk Filho.

PÁG. 3

Homem tem estaca cravada no crânio

REPRODUÇÃO



Vitor Soares do Nascimento, de 28 anos, foi atingido pela estaca de madeira depois de um acidente, na carpintaria onde trabalhava, em Mangaratiba, na Costa Verde fluminense. Ele sofreu fraturas e contusão cerebral e precisou ser socorrido de helicóptero para o Hospital Municipalizado Adão Pereira Nunes (HMAPN), em Duque de Caxias, na Baixada Fluminense.

PÁG. 7



Thiago Silva já pode jogar pelo Tricolor carioca

PÁG. 5

Homem traído é capturado suspeito de matar e ocultar corpo do amante em Nova Iguaçu

PÁG. 7

Pressionada, Câmara aprova a isenção de impostos para carnes, queijo e sal na cesta básica do brasileiro

PÁG. 4

Eduardo Paes sanciona projeto de lei sobre Dia do Conservadorismo no Rio de Janeiro

O prefeito Eduardo Paes (PSD) sancionou o Projeto de Lei nº 1265/2022, que inclui o Dia do Conservadorismo no calendário oficial da capital do Rio. A data também é proposta em outras casas legislativas.

PÁG. 4

REPRODUÇÃO



SECRETARIA DE CONSERVAÇÃO

Prefeitura do Rio adota material antifurto para proteger estátuas

A intenção é resguardar estátuas e monumentos do vandalismo carioca

•IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

Reconhecido mundialmente como lar de grandes personalidades da política, música, teatro e história nacional, muitas das quais nasceram ou elegeram o Rio como sua moradia, a cidade se orgulha de suas inúmeras estátuas em homenagem a essas figuras. No entanto, da Zona Sul à Zona Norte, essas obras enfrentam frequentes desafios de vandalismo e roubo de materiais.

Um dos exemplos mais marcantes é a estátua de Carlos Drummond de Andrade, localizada no Calçadão de Copacabana. Em 2022, a Prefeitura registrou mais de 13 furtos dos óculos de cobre que ornamentam a escultura desde a sua instalação em 2022. Como medida de segurança, foi instalada até uma câmera de monitoramento 24 horas direcionada para a estátua, porém, os incidentes persistiram. Em resposta, a administração municipal agora adota a utilização de resina e concreto nas estruturas, buscando evitar novos furtos.

No bairro de Vila Isabel, na Zona Norte, a imagem de Noel Rosa, figura emblemática da boemia carioca, teve concreto adicionado na base para impedir tentativas de roubo. Situação semelhante ocorreu com o busto de Marcílio Dias, na Praça Onze, após ser danificado por pedradas durante uma tentativa de furto.

Para enfrentar esses desafios, a Secretaria de Conservação destina uma verba anual de R$ 2 milhões exclusivamente para a manutenção de monumentos e chafarizes pela cidade. Aproximadamente 40% desse montante é direcionado para reparos em peças danificadas por atos de vandalismo.

REPRODUÇÃO



Noel Rosa teve concreto adicionado em sua base

Festa Junina do Norte Shopping continua no fim de semana

O NorteShopping se prepara para receber o segundo fim de semana do seu tradicional Arraiá, um evento que resgata as tradições dos festivais juninos. Com uma programação extensa e repleta de atrações, o Arraiá NorteShopping tem entrada gratuita até o dia 14 de julho, das 16h às 22h.

O objetivo do evento é proporcionar momentos de diversão para todas as famílias da Zona Norte. O Arraiá NorteShopping conta com uma decoração típica, são cerca de 25 barracas de comidas e bebidas tradicionais, onde os visitantes podem saborear delícias como canjica, pamonha, maçã do amor e pipoca. Inclusive, a espiga de milho e salsichão estão com valor fixo de R$10.

O evento ainda conta com um espaço kids imperdível. São várias ativações infantis com uma grande variedade de brinquedos, incluindo infláveis e brincadeiras típicas da festa, como pescaria, bola na lata, jogo da argola, boca do palhaço e tiro ao alvo. Também tem um DJ animando o público com músicas juninas, shows de forró pé de serra e sertanejo universitário, além de apresentações de quadrilhas.

Réveillon de Copacabana terá palcos em forma de escultura e de tamborim

Ontem (10), a Riotur divulgou as primeiras informações sobre o formato do próximo réveillon em Copacabana. A festa para celebrar 2025 terá dois palcos. O principal, como já é uma tradição, será montado em frente ao hotel Copacabana Palace. Mas terá um formato diferente, assim como a segunda estrutura, que ficará na praia do Leme.

Segundo o cenógrafo Abel Gomes, diretor da SRCOM, que produzirá a festa pela 17ª vez, o palco principal terá um formato de uma grande escultura, todo revestido com lâmpadas de leds. Já o segundo palco, com apresentações exclusivas de samba, será no formato de um pandeiro.

Quem não estiver perto dos palcos, poderá curtir os shows com auxílio de 20 torres de som que serão instaladas na praia. Os artistas convidados para a virada do ano serão definidos provavelmente até outubro. O tema da festa será: "A maior virada do Mundo". O tempo de duração da queima de fogos foi mantido em 12 minutos, como nos últimos anos.

A SRCom foi a única produtora a apresentar proposta à prefeitura para produzir a festa. Além de Copacabana, a produtora ficará responsável pela produção da virada do ano em mais dez bairros: Flamengo e Igreja da Penha (onde também haverá queima de fogos); além da montagem de palcos com shows a ser realizados na Praça Mauá, Piscinão de Ramos, Penha, Parque Madureira, Bangu, Praia de Sepetiba, Barra de Guaratiba e Ilha do Governador.

DIVULGAÇÃO



Tema da festa será "A maior virada do mundo"



MANDATO POR UM FIO

As puladas de cerca para o quintal das amantes e o suposto envolvimento de um vereador com falcatruas estão sendo avaliadas pela Comissão de Ética e Decoro Parlamentar do Legislativo municipal. Nos bastidores da política comenta-se que o destino do mandato do político estaria nas mãos de seus pares, que devem decidir sobre perda de mandato ou não nesta semana.

ESSE NÃO TEM JEITO

Um prefeito fluminense tem atração por escândalos e polêmicas envolvendo seu governo e que estampam as capas dos jornais. Como se não bastassem os casos de nepotismo praticados por ele, e ainda compras milionárias de eletrônicos para a área da educação, que seguem obscuras, o alcaide tem usado as redes sociais para mentir sobre ações da prefeitura.

COITADA DA ORTOGRAFIA!

A quantidade de pré-candidatos a vereador que aparecem nas redes sociais atropelando o português é flagrante. Sem qualidade nos discursos, devido ao baixo nível cultural, muito provavalmente não têm condições de assumir um cargo eletivo e, assim, poder para representar o povo. É um tal de falar errado e atropelar a ortografia, que só Jesus na causa. Assim não dá!

E MAIS...

DIA DO ROCK

O Dia do Rock terá um festival com 100 bandas na Praça da Bandeira. Bandas de todo o Brasil e de alguns países da América Latina, vão se distribuir em dez palcos, montados ao ar livre na Rua Ceará ou em bares, em uma série ininterrupta de shows. Como são muitas bandas, podem haver alterações no line-up, e por isso a organização pede que o público fique atento ao Instagram @agendarockrj para acompanhar a programação.



CORDÃO DO BOITATÁ

No sábado (13), o Teatro Rival Petrobras, na Cinelândia, recebe o Cordão do Boitatá para o show de lançamento do álbum "Dos pés à cabeça – na praça", celebrando os 28 anos do grupo de carnaval e o Festival de 90 anos da casa de espetáculos. O espetáculo traz um repertório que destaca as canções do baile multicultural do Cordão do Boitatá, tombado como patrimônio imaterial do Estado. Com a característica dos arranjos orquestrais, uma marca do conjunto musical.

DESFILE DE MODA GRATUITO

O curso de Design de Moda da Universidade Veiga de Almeida (UVA) promoverá um desfile gratuito neste sábado (13), às 11h, no campus Barra. O evento contará com a exposição de cerca de 30 looks criados pelos formandos da graduação inspirados no tema Arte Moderna e Contemporânea Brasileira. Entre os artistas cujas obras foram usadas como referências para as peças estão nomes como Hélio Oiticica, Iberê Camargo, Tomie Ohtake e Adriana Varejão.

HORA
EXPEDIENTE

FALE COM A REDAÇÃO
2695-5360
98037-1338

PRESIDENTE
José de Lemos

EDITORIA
Hélio Martins

EDITORA-CHEFE
Izabelle Rodrigues

DIRETOR-PRESIDENTE
José Roberto Ornelas de Lemos
IN MEMORIAM

JURÍDICO
Gabriella Junqueira Garcez

BAIXADA: Guapimirim, Magé, Duque de Caxias, São João de Meriti, Nilópolis, Mesquita, Belford Roxo, Nova Iguaçu, Queimados, Japeri, Paracambi, Seropédica, Itaguaí.
SUL FLUMINENSE: Itatiaia, Resende, Penedo, Porto Real, Quatis, Barra do Piraí, Piraí, Barra Mansa, Volta Redonda, Vassouras, Mendes, Paulo de Frontin.
COSTA VERDE: Parati, Angra dos Reis, Mangaratiba, Sepetiba.
REGIÃO SERRANA: Teresópolis, Nova Friburgo. RIO DE JANEIRO: Centro e Áreas Metropolitanas.

HORAHMUNICIPIOS@GMAIL.COM
WWW.JORNALHORAH.COM.BR

Rua Alexandre Gama Correia, 37 - Rancho Novo - RJ
CEP: 26013-190

MELHOR PREVENIR

Câmara aprova PL que destina 5% das emendas para prevenção de desastres

Comissão especial para a PEC 44/23 diz que, no total, serão R$ 8,9 bilhões para essas emergências em todo o país

•ANTONIO CARLOS
horahmunicipios@gmail.com

A proposta de emenda à Constituição que reserva 5% dos valores de emendas individuais de parlamentares e de emendas de bancada para a prevenção de desastres foi aprovada ontem (11) pela Câmara dos Deputados. O texto será enviado ao Senado. O texto aprovado é um substitutivo da comissão especial para a PEC 44/23, cujo primeiro signatário é o deputado Bibo Nunes (PL-RS). Ele avalia que as emendas parlamentares representarão cerca de R$ 1,7 bilhão na prevenção de desastres. "No total, serão R$ 8,9 bilhões para essas emergências", destacou.

Com a redação elaborada pelo relator, deputado Gilson Daniel (Pode-ES), os recursos deverão ser utilizados em ações de prevenção, mitigação, preparação, resposta e recuperação de desastres previstas na Política Nacional de Proteção e Defesa Civil.

VALOR MÍNIMO ALOCADO

Especificamente para o Fundo Nacional para Calamidades Públicas, Proteção e Defesa Civil (Funcap), a PEC determina que o projeto de lei orçamentária e a correspondente lei deverão alocar valor mínimo igual ao destinado pelas emendas de bancadas para essa finalidade.

A União deverá repassar os recursos de forma direta e imediata aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios, sem necessidade de celebração de convênio e mesmo com inadimplência do ente federativo, sem prejuízo da prestação de contas.

REPRODUÇÃO



Chuvas provocaram mortes no Rio em janeiro de 2024

OUTRAS FONTES DE RECURSOS

Temporariamente, outras fontes de recursos deverão ser usadas para essas ações. Assim, em um período de dez anos a partir do ano de elaboração da primeira lei orçamentária, deverão ser desvinculados recursos para ações de preparação, mitigação e prevenção de desastres até o montante de 10% das seguintes fontes:

Fundo Especial de Desenvolvimento e Aperfeiçoamento das Atividades de Fiscalização (Fundaf); Programa de Administração Patrimonial Imobiliária da União (Proap);

Fundo Nacional de Aviação Civil (Fnac); receitas da Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT); e receitas da Agência Nacional de Transportes Aquaviários (Antaq).

Dessas mesmas fontes deverão ser desvinculados até 5%, em cada ano, para ações de resposta e recuperação de desastres.

Alerj participa de mobilização que arrecadou R$ 1 milhão para o RS

DIVULGAÇÃO



A corrente solidária envolveu o governo, setor privado e sociedade civil

A Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (Alerj) se engajou na mobilização em prol da reconstrução do Rio Grande do Sul, que requer um esforço conjunto de todas as esferas de governo, do setor privado e de iniciativas da sociedade civil. A Alerj foi um dos 22 anunciantes que se uniram para viabilizar a doação de R$ 1 milhão feita por meio de um caderno especial voltado àquele estado e produzido pela Editora Globo - o valor apurado com o anúncio teve seu repasse feito a três instituições sem fins lucrativos: Ação da Cidadania, Central Única de Favelas (Cufa) e Cruz Vermelha Rio Grande do Sul.

O caderno especial "Reconstrói Rio Grande do Sul" foi publicado no último dia 28 de junho, incluindo reportagens especiais. Todo o ganho líquido do caderno (num total de R$ 1.053.659) apurado com os anúncios será repassado ao estado através dessas instituições sem fins lucrativos como Cufa e Cruz Vermelha.

'PARA QUEM DOAR'

A plataforma escolhida para realizar as doações é a "Para Quem Doar" (paraquemdoar.com.br), administrada pela Benfeitoria, que desde 2011, com uma rede robusta de curadores, mapeia iniciativas e atua na mobilização de recursos para projetos de impacto cultural, social, econômico e ambiental em todas as regiões do país.

TRT-RJ anuncia novo concurso público

O Tribunal Regional do Trabalho da 1ª Região (TRT-1), do Rio de Janeiro, anunciou novo concurso público em breve. Na última terça-feira (9), a Resolução Administrativa 19/2024, que determina a realização do certame, foi publicada no Diário Eletrônico da Justiça do Trabalho.

A partir da data de homologação dos resultados, o concurso será válido por dois anos, podendo ser prorrogado por mais dois. Vale ressaltar, porém, que o certame ainda não tem data definida para ser realizado e tampouco a instituição organizadora.

Ao todo, serão 20 cargos disponíveis: Analista Judiciário – Área Administrativa – Especialidade: Contabilidade; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Arquivologia; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Biblioteconomia; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Enfermagem; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Engenharia Civil; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Engenharia Elétrica; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Engenharia Mecânica; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Estatística; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Medicina; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Medicina Cardiológica; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Medicina do Trabalho; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Medicina Psiquiátrica; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Psicologia; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Serviço Social; Analista Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Tecnologia da Informação; Analista Judiciário – Área Judiciária; Analista Judiciário – Área Judiciária – Especialidade: Oficial de Justiça Avaliador Federal; Técnico Judiciário – Área Administrativa; Técnico Judiciário – Área Administrativa – Especialidade: Agente da Polícia Judicial; Técnico Judiciário – Área Apoio Especializado – Especialidade: Enfermagem.

Datafolha aponta que 70% dos moradores da Região Metropolitana usam carros por app

REPRODUÇÃO



Pesquisa mostra que sete a cada dez moradores utilizam o serviço

Encomendada pela Uber, uma pesquisa nacional realizada pelo Datafolha sobre o impacto do surgimento de aplicativos de mobilidade no Rio de Janeiro, mostrou uma média de quantos moradores da Região Metropolitana utilizam o serviço da empresa americana, que celebra, agora em 2024, dez anos de atividades na capital fluminense.

O levantamento apontou que sete a cada dez moradores da Região Metropolitana do Rio de Janeiro utilizam habitualmente o serviço de carro por aplicativo. Já 78% dos cariocas conhecem alguém que trabalha ou já trabalhou com aplicativos de mobilidade.

O impacto na qualidade de vida das pessoas também foi avaliado: 94% dos entrevistados acreditam que a chegada dos apps de mobilidade proporcionou mais autonomia para se locomover na região metropolitana. Além disso, 79% dos usuários passaram a frequentar mais locais da sua cidade e 78% afirmam se sentirem mais seguros para sair sozinhos.

Monomotor faz pouso forçado na areia da praia de Itaipuaçu no RJ

Um monomotor fez um pouso forçado na Praia de Itaipuaçu, em Maricá, na Região Metropolitana, no fim da tarde da última quarta-feira (10). Entre os passageiros da aeronave estava o presidente da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB) do Espírito Santo, José Carlos Rizk Filho, além do piloto. Equipes do Corpo de Bombeiros foram acionados para socorrer as vítimas. Ninguém ficou ferido.

Segundo informações iniciais, o avião, do modelo EMB-710C de prefixo PT-NLA, fazia o trajeto Jacarepaguá (RJ) x Vitória (ES). Testemunhas contaram que a aeronave fez o pouso emergência na faixa de areia, bem próximo ao mar e chegou a "pular" na faixa de areia por várias vezes até se estabilizar no solo.

O presidente da OAB-ES comentou sobre o acidente em suas redes sociais. "Tive uma queda de avião mas estou bem. Deus é bom o tempo todo! Obrigado!", escreveu. A filha de José Carlos Rizk também comentou sobre o acidente com o pai: "Livramento".

REPRODUÇÃO/REDES SOCIAIS



Avião de pequeno porte fez o pouso emergência perto do mar

LIGEIRINHAS

•POR ANTONIO CARLOS

Abin Paralela discutiu assassinar Moraes

Um plano para assassinar o ministro do Supremo Tribunal Federal (STF), Alexandre de Moraes, chegou a ser discutido por integrantes de uma estrutura paralela da Agência Brasileira de Inteligência (Abin), que produziram um dossiê para manchar a imagem de Moraes. As revelações foram divulgadas pela Polícia Federal (PF), que investiga o uso indevido da agência para fins políticos no governo anterior.

Abater ministro com um tiro na cabeça

A PF descobriu mensagens trocadas entre membros da chamada "Abin paralela" que discutiam a possibilidade de dar executar Alexandre de Moraes com "um tiro na cabeça". Além disso, foi identificado um esforço coordenado para compilar informações que pudessem ser usadas contra o ministro, visando desacreditá-lo e comprometer sua imagem pública.

Organização agia à margem da Abin oficial

A investigação, conduzida no âmbito da operação Última Milha, identificou que a organização agia à margem da Abin oficial, utilizando recursos e informações para proteger aliados e atacar adversários políticos do governo Bolsonaro. Este grupo teria contado com o apoio de figuras influentes na administração anterior, incluindo o ex-diretor da Abin, Alexandre Ramagem.

Ipea: capitais mais violentas do Brasil I

Dados do levantamento "Atlas da Violência dos Municípios 2024", elaborado pelo Instituto de Pesquisa Aplicada (Ipea) sobre o ranking da capitais com as maiores taxas de homicídios do Brasil, aponta Salvador (BA) na primeira colocação, com 66,4 mortes por grupo de 100 mil habitantes. Em números absolutos, foram 1.568 assassinatos em 2022. A pesquisa levou em conta informações do Sistema de Informações sobre Mortalidade (SIM), do Ministério da Saúde (MS), e do Censo Demográfico 2022, do IBGE. Entre as 10 capitais com as maiores taxas de homicídios, seis são da Região Nordeste do Brasil.

Prefeito Eduardo Paes sanciona projeto de lei proposto pelo vereador Carlos Bolsonaro

REPRODUÇÃO



O prefeito Eduardo Paes (PSD) sancionou o Projeto de Lei nº 1265/2022, que inclui o Dia do Conservadorismo no calendário oficial da capital do Rio. O texto é de autoria dos vereadores Carlos Bolsonaro (PL), Zico (PSD), Felipe Michel (PP), Alexandre Isquierdo (União) e Rogério Amorim (União). A medida, publicada no Diário Oficial de ontem (11), estabelece que a data será celebrada em 10 de março.

O PL foi aprovado em segundo turno em junho. Na ocasião, os vereadores deram aval ao texto de forma simbólica, ou seja, sem votação nominal. O Dia Municipal do Conservadorismo também é proposta em outras casas legislativas. Em 2022, um projeto irmão foi aprovado em Recife, capital de Pernambuco.

Ipea: capitais mais violentas do Brasil II

A média nacional de mortes violentas por 100 mil habitantes, em 2022, foi de 21,7. Em números absolutos, registrou-se 52.391 homicídios. Maior capital em número de habitantes, São Paulo lidera em número de homicídios: 1.762. No entanto, a taxa de homicídios quando relativizada pelo tamanho da população foi proporcionalmente baixa em comparação com as demais capitais: 15,4. Chama a atenção a quantidade de homicídios ocultos na capital paulista. Das 1.762 mortes violentas, em 2022, 1.418 não tiveram a causa específica determinada, ou seja, apenas 344 homicídios foram registrados corretamente.

Lula se emociona ao relembrar escolha do Rio de Janeiro para sediar Olimpíadas de 2016

REPRODUÇÃO

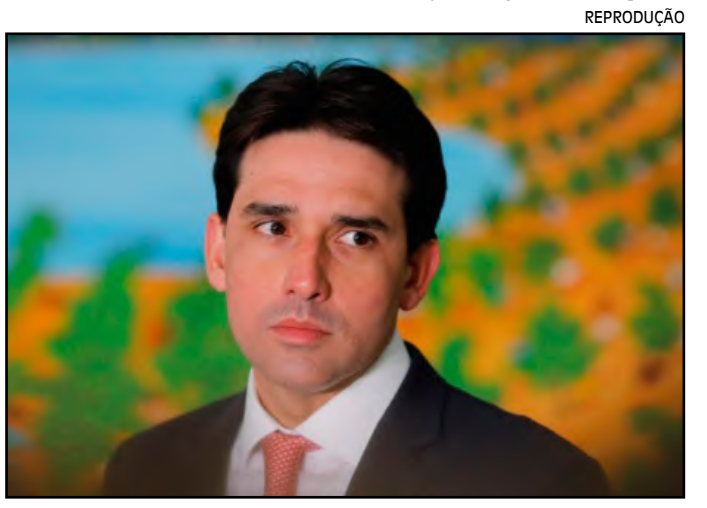


O presidente Luiz Inácio Lula da Silva (PT) se emocionou ao relembrar o processo pelo qual o Brasil enfrentou para que o Rio fosse escolhido como a sede dos Jogos Olímpicos de 2016. Ele contou que integrantes do COI (Comitê Olímpico Internacional) desacreditavam do sucesso da candidatura brasileira. "Havia quem dissesse que a gente não tinha a menor chance. (...) Eu sei que foi uma emoção de verdade quando aquele gringo, aquele suíço veio com uma pasta, subiu no palanque e disse que ia anunciar o ganhador", disse com a voz embargada.

Governo federal quer aval para 'concessões guarda-chuva' de aeroportos em até 3 meses

O governo deve receber a validação do TCU (Tribunal de Contas da União) para as "concessões guarda-chuva" de aeroportos em até 3 meses. O anúncio foi feito ontem (11) pelo ministro de Portos e Aeroportos, Silvio Costa Filho (foto). A estratégia do ministro, que vem sendo articulada desde o ano passado, consiste em ampliar o contrato de concessionárias de aeroportos grandes, mas incluir a obrigação de investimentos em terminais menos atrativos. Essa é a principal estratégia de Costa Filho para alavancar a aviação regional no país.

REPRODUÇÃO



Obras do estado geram mais de 1,5 mil empregos na Região Metropolitana

•ANTONIO CARLOS

horahmunicipios@gmail.com

As obras executadas pelo Governo do Estado, por meio da Secretaria das Cidades em conjunto com municípios da Região Metropolitana do Rio geram mais de 1,5 mil empregos diretos e indiretos. Os dados são da própria pasta com informações das empresas responsáveis pelas intervenções em infraestrutura nas cidades de Itaboraí, São Gonçalo, Cachoeiras de Macacu e Mesquita.

O investimento na região ultrapassa a marca de R$1 bilhão, o que permitiu a criação de mais de 167 mil empregos em 12 meses

"Além de darmos empregos a essas pessoas, ainda aquecemos a economia local, prestando um serviço de qualidade e que vai mudar a realidade daquelas pessoas. Só nessa região são mais de R$1 bilhão em investimentos de infraestrutura. É o próprio morador trabalhando no local onde mora e que vai usufruir das melhorias", explicou o secretário de Estado das Cidades, Douglas Ruas.

Dados do Caged

Levantamento feito pelo Governo do Estado do Rio com dados do Novo Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), mostra que entre junho de 2023 e maio deste ano foram criadas 167.186 vagas de empregos com carteira assinada no estado do Rio.

No Jardim Bom Retiro, em São Gonçalo, o governo está revitalizando mais de 60 ruas com serviços de drenagem, pavimentação e urbanização, no segundo maior bairro do município em extensão. Os investimentos passam de R$253 milhões.

RAFAELA CASSIANO/SECID



Obras do mobilidade urbana verde integrada, em São Gonçalo

BRASIL

Pressionada, Câmara aprova a isenção de impostos para carnes

BRASÍLIA - Com placar de 336 votos favoráveis e 142 contrários e duas abstenções, a Câmara dos Deputados aprovou, na última quarta-feira (10) o texto-base do primeiro projeto de lei complementar (PLP) que regulamenta a reforma tributária. De última hora, os parlamentares aprovaram um destaque, protocolado pela oposição, para incluir carne e outras proteínas animais na cesta básica isenta de tributação. O texto segue agora para o Senado.

Inicialmente, a inclusão não estava prevista no projeto, mas os parlamentares acabaram cedendo à pressão da bancada do agronegócio e do setor de alimentos. A medida também era defendida pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, na contramão do que pretendia o Ministério da Fazenda. O dispositivo foi aprovado por 477 a 3, com duas abstenções.

O relator da matéria, Reginaldo Lopes (PT-MG), anunciou que acataria o pedido de inclusão da carne na cesta básica, segundo ele, uma "demanda de toda a sociedade".

Além das carnes vermelhas e brancas, estão isentos de tributação os queijos e o sal.

NO ELENCO TRICOLOR

Thiago Silva é registrado no BID e já pode estrear pelo Fluminense

Jogador poderá estrear a partir da 17ª rodada, quando o Fluminense encara o Cuiabá

•IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

Falta pouco para a estreia de Thiago Silva pelo Fluminense. O nome do zagueiro foi publicado ontem (11) no Boletim Informativo Diário (BID) da CBF e, com isso, ele já está à disposição do técnico Mano Menezes para a próxima rodada do Brasileirão.

A janela internacional de transferências começou na última quarta-feira (10). O novo camisa 3 assinou contrato até junho de 2026 e, em seguida, o Fluminense enviou a documentação de inscrição do atleta. Thiago Silva já treina com o elenco tricolor desde o mês passado.

A abertura da janela aconteceu em meio à 16ª rodada do Brasileirão. Por isso, a CBF efetivou as solicitações dos clubes somente ontem (11), para manter o equilíbrio do campeonato. O regulamento da Série A prevê que um novo atleta contratado poderá atuar a partir do dia seguinte à data de publicação do nome no BID.

Com isso, Thiago Silva poderá estrear a partir da 17ª rodada do Brasileirão, quando o Fluminense encara o Cuiabá, no dia 21, às 20h (de Brasília), na Arena Pantanal. O zagueiro, de 39 anos, foi apresentado no dia 7 de junho, diante de mais de 55 mil torcedores no Maracanã.

Na lanterna do Brasileirão, o Tricolor tenta encerrar o jejum de vitórias no campeonato e também como visitante para evitar quebrar marcas negativas.

DIVULGAÇÃO



Jogador já está à disposição do técnico Mano Menezes

Negociação do Flamengo por Lucas Paquetá começa a esfriar

DIVULGAÇÃO



Jogador deve seguir no futebol inglês

A negociação entre Flamengo e West Ham por Lucas Paquetá esfriou. Após negar a possibilidade de empréstimo do meia, o clube inglês também rejeitou uma possível venda do brasileiro para o clube que o formou.

O Flamengo não deverá fazer mais nenhuma movimentação em relação a contratação de Paquetá, porém, o meia da seleção brasileira tem interesse de voltar ao Rubro-Negro e seguirá na tentativa de convencer o West Ham a liberá-lo.

Revelado pelo Flamengo, Lucas Paquetá, de 26 anos, atua no futebol europeu desde o 2019, quando chegou ao Milan. Ele não foi bem na Itália, mas se destacou no Lyon, da França, sendo vendido ao West Ham, em 2022. O brasileiro chegou a negociar uma transferência para o Manchester City que não avançou por conta da investigação relativa aos cartões amarelos suspeitos que o brasileiro levou no futebol inglês. Paquetá defendeu a seleção brasileira na Copa de 2022.

Paquetá é acusado de ter levado quatro cartões amarelos de forma proposital para influenciar que uma ou mais pessoas lucrassem com apostas. São os duelos contra Leicester (2022), Aston Villa (2023), Leeds (2023) e Bournemouth (2023), todos válidos pelo Campeonato Inglês. O meia, que nega as acusações, está apto a jogar pelo clube e pela seleção brasileira mesmo acusado.

O ex-lateral-direito Kynan Isaac, de 31 anos, foi suspenso por dez anos por tomar um cartão amarelo suspeito em uma partida da Copa da Inglaterra, entre o Stratford Town, seu clube, e o Shrewsbury Town, em 2021. Com isso, existe o risco do brasileiro receber uma punição ainda maior, caso seja condenado.

Braga cobra R$ 5 milhões do Botafogo pela multa de Artur Jorge e ameaça ir à Fifa

DIVULGAÇÃO



Time português enviou uma nota ao alvinegro

Antes da partida contra o Vitória, pela 16ª rodada do Campeonato Brasileiro, o Botafogo recebeu uma notícia ruim nos bastidores. O Braga, antigo clube de Artur Jorge, enviou uma nota ao alvinegro dizendo que pretende ir à Fifa para cobrar um débito no valor de 850 mil euros (cerca de R$ 5 milhões, na cotação atual) pelo pagamento da multa do treinador.

Para contratar Artur Jorge, no começo de abril deste ano, o Botafogo chegou a um acordo com o time português para o pagamento de algo em torno de 2 milhões de euros (R$ 11,5 milhões). Com o débito em aberto e sem respostas nos bastidores, o Braga já comunicou ao clube carioca que vai recorrer aos tribunais e à Fifa para tentar resolver a situação.

Artur Jorge foi apresentado no Botafogo na primeira semana de abril e assinou um contrato de dois anos com o clube carioca. Desde que chegou ao time, foram 22 jogos, com 14 vitórias, quatro empates e quatro derrotas. O alvinegro é o segundo colocado do Campeonato Brasileiro, com 30 pontos, além de estar nas oitavas da Copa do Brasil e da Copa Libertadores.

Fulham deseja desembolsar menos de R$ 175 milhões por volante André

O volante André, de 22 anos, está mais perto de se transferir para o futebol inglês, após a venda de João Palhinha, que defendia o Fulham, e acertou com o Bayern. No entanto, as negociações envolvendo o volante do Fluminense ainda não foram finalizadas. O clube inglês deseja pagar menos que o valor pedido pelo Tricolor.

O Fluminense ainda deseja 25 milhões de libras (algo em torno de R$ 175,21 milhões) fixo por André, mais alguns bônus que podem levar a transferência para a casa dos 30 milhões (R$ 210,26 milhões). Porém, o Fulham entende que como o tempo passou, esse valor pode cair.

Formado na base de Xerém, André se profissionalizou em 2020 e é titular desde 2021. Ele foi peça fundamental nos títulos da Libertadores, em 2023, no bicampeonato carioca, em 2022 e 2023, e na Recopa Sul-Americana, neste ano. O volante tem contrato com o Fluminense válido até o fim de 2026.

André passou os últimos dois meses em recuperação de lesão. Após uma dividida contra um jogador do Cerro Porteño (PAR), em abril, ele passou por exames e foi diagnosticado com uma lesão no ligamento colateral medial do joelho direito. O volante se recuperou recentemente e voltou a jogar no dia 4 de julho, no empate em 1 a 1 do Fluminense com o Internacional, no Maracanã, pelo Campeonato Brasileiro.

Clássico entre Vasco e Fluminense pelo Brasileirão será no Espírito Santo

O clássico entre Vasco e Fluminense, pela 22ª rodada do Brasileirão, em agosto, será realizado no Estádio Kleber Andrade, em Cariacica. A partida não teve autorização do BEPE para acontecer em São Januário, e, portanto, o Cruz-Maltino viu o Espírito Santo como uma alternativa.

O duelo está previsto para acontecer no dia 11 do próximo mês. No entanto, o Tricolor das Laranjeiras tem compromisso pela Libertadores dois dias depois, contra o Grêmio. Com isso, a tendência é de que o clássico deva acontecer no sábado. Inicialmente, o Vasco tentou levar o confronto para o Mané Garrincha. Porém, o local já tinha agenda preenchida para o dia.

Será a segunda vez que o Gigante da Colina jogará em Cariacica nesta temporada. Em fevereiro, venceu o Volta Redonda, pelo Carioca, por 2 a 1. Enquanto o Tricolor fará seu terceiro jogo no Kleber Andrade em 2024.

No Brasileirão, os rivais passam por momentos distintos. Sob o comando do interino Rafael Paiva, o Vasco venceu quatro dos últimos seis jogos e subiu para a 10ª colocação, com 20 pontos. Já o Fluminense vive péssimo momento, e amarga a lanterna da competição, com sete.

Flamengo muda de postura na janela e busca contratação de 3 jogadores

O Flamengo não pretendia abrir os cofres com contundência nesta janela de transferências do meio de ano. Por outro lado, o clube decidiu mudar os planos e agora busca a contratação de três jogadores para sequência da temporada: Marcos Antônio, Lucas Paquetá e Claudinho.

Com direito à viagem do diretor executivo Bruno Spindel à Europa, o Rubro-Negro tem conversas avançadas pela contratação do meia Marcos Antônio, da Lazio (ITA). Isso porque, o Flamengo quer o empréstimo do atleta de 24 anos, com obrigação de compra fixado em cerca de 3 milhões de euros (R$ 17,5 milhões).

Além do meia da Lazio, o Flamengo também tenta a contratação de Lucas Paquetá, do West Ham (ING), e Claudinho, do Zenit (RUS). O Mais Querido prepara oferta de compra pelo cria do Ninho que está no futebol inglês. Em contrapartida, o Mengo já enviou proposta de 15 milhões de euros (R$ 88 milhões) pelo meia brasileiro ex-Bragantino e agora aguarda resposta da equipe russa.

A diretoria do Flamengo não pretendia abrir os cofres para grandes contratações na janela do meio de ano, que fica aberta até 2 de setembro. Porém, o clube mudou de postura e agora trabalha com cifras elevadas para reforçar o elenco. Isso porque, o Mengo cogita pagar R$ 88 milhões por Claudinho e não descarta fazer oferta pela compra de Paquetá ao West Ham.

Marcos Antônio, Lucas Paquetá e Claudinho são meio campistas, mas o Flamengo também se mantém ligado em oportunidades de mercado para outras posições. Lateral direita e zaga são setores em que o clube está de olho.

INTERNACIONAL

Mais de 40 são detidos na Itália por fraude em vistos de imigração

REPRODUÇÃO



Suspeitos apresentaram pedidos de visto fraudulentos

Mais de 40 pessoas foram detidas na Itália por fraude na obtenção de vistos de imigração, informaram a polícia e promotores, semanas depois que a primeira-ministra Giorgia Meloni reclamou que grupos mafiosos estavam explorando o sistema para obter lucro.

Quarenta e quatro pessoas foram detidas, incluindo 13 na prisão, 24 em prisão domiciliar e sete sob custódia. Elas foram acusadas de vários crimes, como associação criminosa com o objetivo de favorecer a imigração ilegal, lavagem de dinheiro e faturamento falso. Mais dez suspeitos foram proibidos de exercer atividades comerciais por 12 meses.

De acordo com declaração dos promotores da cidade de Salerno, no sul do país, perto de Nápoles, os suspeitos apresentaram pedidos de visto fraudulentos em nome de imigrantes, que precisam do patrocínio de empregadores para iniciar o processo.

Eles entraram com cerca de 2.500 pedidos a partir de 2020, "com base em dados inexistentes ou falsificados", disseram os promotores, acrescentando que os imigrantes pagaram até 7.000 euros cada um para levar o processo adiante por meio de vários obstáculos burocráticos.

Bens no valor de cerca de 6 milhões de euros foram apreendidos como lucro dos supostos crimes, informaram ainda os promotores, indicando que alguns dos suspeitos acusados de lavagem de dinheiro estavam ligados à Camorra, a máfia de Nápoles e arredores.

Ramal Belford Roxo volta a operar após quatro dias de instabilidade

REPRODUÇÃO



SuperVia perdeu quase 8,5 mil passageiros nestes dias

A circulação no ramal Belford Roxo foi normalizada ontem (10), após quatro dias operando com intervalos irregulares e obrigando passageiros a fazerem baldeação. De acordo com a SuperVia, concessionária que administra o serviço de trens no Estado do Rio, desde que a rede aérea foi atingida por tiros na região de Costa Barros, no sábado (6), técnicos vinham realizando consertos na rede aérea, que resultaram na paralisação do serviço.

"Em alguns momentos, era impossível os técnicos prosseguirem trabalhando por causa da insegurança no entorno", disse a SuperVia.

Neste período de instabilidade, a concessionária optou por manter a viagem Central do Brasil X Belford Roxo com troca de composição na estação Mercadão de Madureira. Agora, o ramal voltou a operar entre os terminais sem baldeação e com o intervalo regular de 23 minutos.

Os passageiros que dependiam do serviço se indignaram com a demora para solucionar o problema e reclamaram do longo tempo de espera, que chegava a 80 minutos. A concessionária calcula que, devido ao episódio de violência em Costa Barros, a SuperVia perdeu quase 8,5 mil passageiros no Ramal Belford Roxo, entre sábado (6) e ontem (10).

"Mesmo com a concessionária reorganizando sua logística, os intervalos maiores por conta da troca de composição (que chegou a 80 minutos) acabou afastando 60% dos passageiros do ramal, gerando prejuízo para a empresa e atrapalhando a vida de muitos trabalhadores", estimou a concessionária.

Servidores do INSS entram em greve

Paralisação ocorre por falta de acordo com o Governo Federal sobre reajuste salarial

•IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

DIVULGAÇÃO



Instituto tem atualmente 19 mil funcionários ativos

Os servidores do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), ligados ao Sindicato dos Trabalhadores do Seguro Social e Previdência Social iniciaram ontem (10) uma greve em âmbito nacional. A paralisação ocorre por falta de acordo com o Governo Federal sobre reajuste salarial e atinge tanto quem trabalha de forma presencial nas agências quanto aqueles que atuam em home office.

A paralisação pode afetar a análise da concessão de benefícios como aposentadoria, pensões, Benefício de Prestação Continuada (BPC/Loas), atendimento presencial (exceto perícia médica e análise de recursos e revisões de pensões e aposentadorias). Apesar das inúmeras rodadas de negociação com o governo, não houve acordo quanto ao reajuste salarial da categoria.

De acordo com o Sindicato dos Trabalhadores do Seguro Social e Previdência Social no Estado de São Paulo (SINSSP) ficou aprovada a instalação do comando de greve, com a primeira reunião marcada para o dia 12, para analisar os rumos do movimento.

O INSS tem 19 mil servidores ativos no quadro. A maioria — 15 mil profissionais — é formada por técnicos, responsáveis pela maioria dos serviços da instituição, além de quatro mil analistas. Ao todo, 50% dos servidores ainda estão no trabalho remoto, em home office.

Por meio de nota, o INSS informou que vai estudar medidas de contingenciamento para que a população não seja afetada. No entanto, "balanço da paralisação iniciada nesta quarta-feira aponta que não houve impacto no sistema e no atendimento do INSS".

O instituto diz ainda que mais de 100 serviços do INSS podem ser realizados pela plataforma Meu INSS, que tem versão para celular (app) e desktop. Além da Central de atendimento 135, que funciona de segunda a sábado, das 7h às 22h. Os cidadãos e cidadãs que necessitarem de algum serviço do INSS, como requerimento, cumprir exigência, solicitar auxílio-doença, por exemplo, podem utilizar esses meios.

O INSS avalia que não há como relacionar greve de servidores com os efeitos da checagem de benefícios que vai começar somente em agosto.

Governo Federal prorroga prazo para acompanhamento obrigatório de mulheres e crianças para o Bolsa Família

DIVULGAÇÃO



Prazo foi prorrogado até o dia 19 de julho

O prazo para realizar o acompanhamento das condicionalidades em saúde da 1ª vigência de 2024, para manutenção do benefício, foi prorrogado até o dia 19 de julho. Gestantes, mulheres entre 14 e 44 anos e crianças menores de 7 anos devem comparecer à unidade básica de saúde (UBS) mais próxima de casa.

Na UBS de referência, o beneficiário do programa deve apresentar o cartão do Bolsa Família ao profissional de saúde. Para as gestantes, é necessário também levar a caderneta de pré-natal. Para as crianças menores de 7 anos, é preciso apresentar a caderneta de vacinação.

O programa determina que os participantes cumpram os compromissos nas áreas de saúde e educação para evitar o bloqueio, suspensão ou cancelamento do benefício. Na Saúde, as gestantes devem realizar o pré-natal e as crianças devem fazer o acompanhamento nutricional e atualização do cartão de vacina.

Mais de 190 mil pessoas ficaram sem energia após pipas atingirem rede elétricas no Rio

Um levantamento da Enel Distribuição Rio, divulgado ontem (10), aponta que mais de 190 mil clientes ficaram sem energia por causa de pipas que atingiram a rede elétrica da área de concessão da companhia no primeiro semestre deste ano.

Segundo a concessionária, as regiões que lideram o ranking com o maior número de clientes impactados são: São Gonçalo, Lagos, Magé, Macaé e Serrana. Neste ano, até agora, a Enel Rio atendeu mais de 1,4 mil ocorrências de danos na rede por pipas, 17% a mais em comparação com o mesmo período do ano passado.

A interrupção do fornecimento de energia causada por pipas pode ocorrer por diversas razões. Além do risco de rompimento dos cabos, as linhas que ficam enroscadas na rede elétrica provocam desgaste na fiação, podendo ocasionar curtos-circuitos e risco de choque. Nesses casos, equipes da distribuidora são mobilizadas imediatamente para realizar os reparos necessários e substituir a fiação, a fim de restabelecer o serviço o mais breve possível.

"Com a chegada das férias escolares, a tendência é que chamados por falta de energia. ocasionada por pipas na rede. sofram um aumento considerável. Essas incidências, mesmo que de curta duração, geram grandes transtornos aos clientes, tanto na atividade comercial quanto na rotina das pessoas. Neste sentido, é importante reforçar os riscos de se empinar pipa próximo da rede elétrica e a necessidade de os pais orientarem as crianças e os adolescentes sobre os cuidados necessários, principalmente agora nesse período de férias", afirma o diretor de Operação e Manutenção da Enel Distribuição Rio, José Luis Salas.

TJ e Senac começam aulas do programa 'Conexão Jovem Cidadão'

O Tribunal de Justiça do RJ, em parceria com o Senac, iniciou nesta semana o programa 'Conexão Jovem Cidadão'. O objetivo principal é capacitar jovens a partir dos 16 anos que se encontram em situação de vulnerabilidade e risco social.

Aproximadamente 19 jovens, assistidos pelas Varas da Infância e da Juventude e estudantes da rede pública de ensino, iniciaram o curso de informática fundamental no Senac de Campo Grande. Com duração de quatro meses, o curso inclui um módulo de capacitação cidadã, reforçando o compromisso com a formação integral dos participantes.

A iniciativa conta com o apoio da Federação das Empresas de Mobilidade (Semove), que fornecerá cartões de passagem para os jovens. Além disso, o Senac RJ disponibiliza um Cartão Refeição no valor de R$ 14 por dia de curso, garantindo a alimentação dos participantes durante o período de aulas.

O programa existe desde 2022 e está na quarta turma. Já houve duas edições com cursos de embelezamento do olhar e uma de maquiagem.

Documentos poderão ser emitidos em braille no RJ

Pessoas com deficiência visual têm o direito de obter documentos pessoais emitidos em braille. É o que assegura o projeto de lei 1040/2023, dos deputados Filippe Poubel e Índia Armelau, ambos do PL, que recebeu parecer favorável da Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) da Alerj.

A proposta atualiza a Lei estadual 8.486/2019, garantindo a leitura em braille dos seguintes documentos: certidões de Nascimento, Casamento, Óbito; Cédula de Identidade ou Registro Geral (RG); Cadastro de Pessoa Física (CPF); Certificado de Reservista; Cédula de Identidade de Conselhos de Classe; Título de eleitor; Carteira Funcional de Servidores Estaduais; Passaporte.

De acordo com a proposta, não haverá cobrança de valores diferenciados para a emissão desses documentos, e as pessoas com deficiência visual que sejam hipossuficientes (renda mensal de até 1 salário mínimo) não terão custo para receber os documentos.

SELO DE QUALIDADE

Central 190 da PM conquista a certificação ISO 9001 pela qualidade de atendimento

Serviço da Polícia Militar é a primeira da América Latina a receber certificação de qualidade internacional

•ANTONIO CARLOS
horahmunicipios@gmail.com

Pela primeira vez na América Latina, um serviço de emergência da área de segurança pública conquistou a certificação ISO 9001, um selo de qualidade consagrado internacionalmente. A Central 190, da Secretaria de Polícia Militar do Rio de Janeiro, recebeu a certificação pela qualidade de atendimento dos operadores, depois de cumprir uma série de exigências técnicas, entre as quais comprovar o alto grau de aprovação do público: em uma pesquisa de satisfação, o serviço alcançou a nota média de 4,40, numa pontuação entre 0 e 5. O selo ISO 9001 foi entregue, na última terça-feira (9), ao governador Cláudio Castro.

"É extremamente gratificante receber esse reconhecimento. A certificação concedida ao Serviço 190 da Polícia Militar traduz o empenho de todos os integrantes da corporação que atuam na área e o quanto o nosso governo tem investido em segurança pública. O investimento em tecnologia para levar um melhor serviço para a população é o caminho correto", destacou o governador Cláudio Castro.

Instalada no Centro Integrado de Comando e Controle (CICC), na Cidade Nova, a Central 190 é a principal porta de acesso da Polícia Militar junto à população. No primeiro semestre deste ano, os operadores do serviço atenderam a 891.330 ligações de todo o estado com as mais variadas demandas. São solicitações tanto para denunciar crimes quanto, por exemplo, para socorrer um idoso perdido em via pública.

"A nossa Central 190 é uma importante ferramenta para cumprir o nosso objetivo estratégico de transformar a corporação fluminense em referência nacional em polícia de proximidade", explicou o secretário de Polícia Militar, coronel Marcelo de Menezes Nogueira.

ERNESTO CARRIÇO



O selo ISO 9001 foi entregue ao governador Cláudio Castro

CENTRAL É ACIONADA CINCO MIL VEZES POR DIA

Criada há 48 anos, a central de atendimento de emergência 190 é a mais conhecida no país. Atualmente, há um efetivo de 180 policiais militares capacitados para atuar na Central 190 do RJ. O número 190 é acionado em torno de cinco mil vezes por dia.

Bomba, suspeito de integrar milícia, é preso na Baixada

DIVULGAÇÃO



Reginaldo Ferreira Nunes Júnior foi preso em Nova Iguaçu

Agentes da Delegacia de Repressão às Ações Criminosas Organizadas e de Inquéritos Especiais (Draco-IE), prenderam na última terça-feira (9) Reginaldo Ferreira Nunes Júnior, o Júnior Bomba, em Nova Iguaçu, na Baixada Fluminense. Apontado pela polícia como irmão do miliciano Sérgio Rodrigues da Costa e Silva, o Sérgio Bomba, assassinado em janeiro último, Júnior Bomba é suspeito de ser um dos homens de confiança de Gilson Ingrácio de Souza Júnior, o Juninho Varão, que chefia uma milícia em parte daquele município, e em áreas de Seropédica. Reginaldo estava com uma pistola calibre 9 milímetros e dois veículos roubados e adulterados.

Em nome do criminoso havia ainda um mandado de prisão expedido pela Justiça por crime de organização criminosa. Na mesma operação, os policiais localizaram um apartamento que era usado para guardar material suspeito de ser utilizado por integrantes da milícia.

No local, os policiais encontraram um fuzil calibre 556, dezenas de carregadores, milhares de projéteis de diversos calibres, coletes balísticos, e roupas semelhantes aos uniformes usados por policiais.

Reginaldo foi autuado em flagrante por crimes de constituição de milícia, porte ilegal de arma e adulteração de veículo.

Serralheiro fica com estaca cravada no crânio

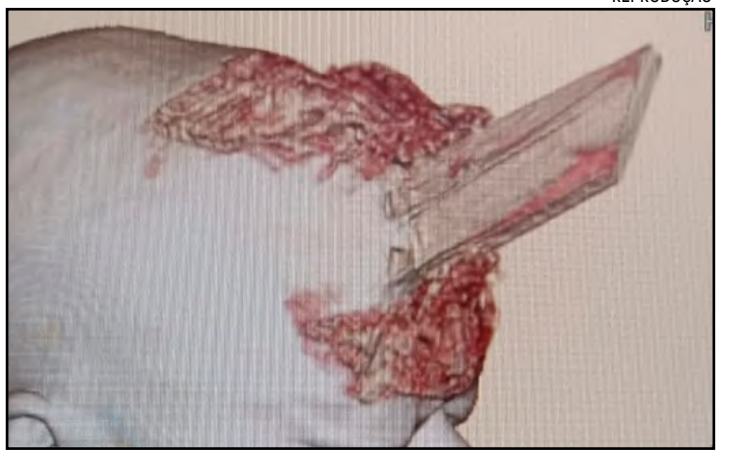
Um carpinteiro ficou com uma estaca de madeira cravada no crânio, depois de um acidente, na última quarta-feira (10), em Mangaratiba, na Costa Verde fluminense. Vitor Soares do Nascimento, de 28 anos, sofreu fraturas e contusão cerebral e precisou ser socorrido de helicóptero para o Hospital Municipalizado Adão Pereira Nunes (HMAPN), em Duque de Caxias, na Baixada Fluminense.

Em coletiva ontem (11), o diretor-geral da unidade, Thiago Resende, disse que após uma cirurgia de 4 horas para retirar a ripa cravada na testa, Vitor foi extubado e logo recobrou os sentidos, lembrando o nome e a idade. Como houve perda óssea no momento da perfuração, em até 8 meses Vitor terá de se submeter a uma nova cirurgia para reconstruir o crânio.

Para Thiago, Vitor teve sorte no socorro. "Se eles tivessem tirado a estaca, ele não sobreviveria. Quando isso acontece, é importante não retirar." A parte do cérebro do jovem atingida é responsável pelas emoções. "Não afeta a fala ou movimentos", ensinou o diretor.

"Ele já dá sinais de interação. Ele está fora do tubo, mexe os membros e interage. A gente acha que o tratamento foi eficaz", disse o médico, acrescentando que o paciente não tem previsão de alta.

REPRODUÇÃO



Vitor Soares do Nascimento sofreu fraturas e contusão cerebral profunda

Traído é preso suspeito de matar e ocultar o cadáver do amante

A Delegacia de Homicídios da Baixada Fluminense (DHBF) prendeu um suspeito de matar e ocultar o corpo do amante da sua esposa, ontem (11), na Vila Muriqui, em Mangaratiba, Costa Verde do RJ. A mulher também foi presa, acusada de atrapalhar as investigações.

O crime aconteceu em dezembro de 2023, quando a vítima, Marcos Paulo da Silva Albuquerque, foi flagrada tendo relações com a mulher do suspeito. Os dois foram pegos no ato dentro da casa de festas que o suspeito tinha com a esposa, em Nova Iguaçu, na Baixada Fluminense.

DIVULGAÇÃO



Casal foi encontrado pela Polícia Civil em Vila Muriqui

A investigação indica que o suspeito matou o amante e, com a ajuda da esposa, ocultou o cadáver. O corpo de Marcos até hoje não foi encontrado. Ainda em dezembro, a mulher chegou a ser ouvida. Ela admitiu ter relações com Marcos, mas disse que no dia em questão, ele foi embora antes da chegada do marido.

MANDADO DE PRISÃO

De acordo com a Polícia Civil, o suspeito foi detido em cumprimento de mandado de prisão temporária e responderá pelo crime de homicídio e ocultação de cadáver. Os dois permanecerão detidos por 30 dias. A investigação para localizar o corpo de Marcos segue.

Receita Federal apreende cerca de R$ 3 milhões em cocaína no Galeão

Agentes da Receita Federal apreenderam ontem (10), 51 kg de cocaína em uma caixa encontrada sem identificação no terminal de cargas do Aeroporto do Galeão, na Zona Norte. A estimativa é que o valor total da droga chegue a R$ 3 milhões.

A Receita Federal informou que dentro do recipiente havia duas malas, cada uma com duas mochilas recheadas com 46 tabletes. Foi realizado narcoteste, que é um teste usado para identificar a presença de drogas, o qual acusou a presença de cocaína. O trabalho foi realizado com a presença de cães farejadores e com a Divisão de Vigilância e Repressão ao Contrabando e Descaminho da Receita Federal na 7ª Região Fiscal (RJ/ES) que participaram do trabalho de identificação da droga.

DIVULGAÇÃO

A droga foi encontrada por cão farejador do órgão

Vereadora e pré-candidata a prefeita de Araruama denuncia ataque a tiros

A vereadora e pré-candidata a prefeita, Penha Bernardes (PL), denunciou ter sido alvo de ataque a tiros feito por homens que estavam de capacetes numa moto, durante um evento político na noite da última quarta-feira (10) no bairro Areal, em Araruama, na Região dos Lagos do Rio. O caso é investigado pela Polícia Civil.

A política disse que cerca de 400 pessoas estavam reunidas em uma casa, incluindo crianças, mas ninguém ficou ferido. Dois carros que estavam estacionados na rua foram atingidos por dois disparos cada veículo.

Segundo informações de pessoas que acompanhavam a reunião foram feitos mais de dez disparos do lado de fora da casa. Penha afirma que pelo menos quatro homens que estavam em duas motos cercaram a casa, efetuaram os disparos e mandaram encerrar o encontro.

"Na verdade foi assustador. Foi criminoso. Exatamente duas horas após o início da reunião, quando eu peguei o microfone, foi quando eu escutei vários disparos, aproximadamente mais de dez disparos e ali as pessoas gritando, vindo correndo, né, porque foi um encontro muito grande. Fui para a delegacia e registrei", contou a vereadora.

Não foi possível identificar os suspeitos, pois usavam capacete. Segundo a Polícia Civil, a perícia já foi feita no local e testemunhas estão sendo ouvidas.

BANCOS DE BUSCA

Projeto na Alerj tenta acelerar a identificação de desaparecidos

Intenção é assegurar a integração no SINESP e no Portal de Desaparecidos da Civil

•IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

DIVULGAÇÃO



PL será analisado pelas comissões de Saúde e Segurança Pública

A Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) da Assembleia Legislativa do Rio (Alerj) deu parecer de legalidade com emendas a um projeto de lei que busca aprimorar a Política Estadual de Busca de Pessoas Desaparecidas. Na volta do recesso parlamentar, em agosto, a proposta será analisada por outras três comissões.

O PL 982/2023 propõe que hospitais e instituições públicas e privadas sejam obrigados a realizarem consultas aos bancos de dados dos órgãos de segurança pública no momento de internação ou cadastro. A intenção é assegurar a integração com os bancos de busca disponíveis no Sistema Nacional de Informações de Segurança Pública (SINESP) e no Portal de Desaparecidos da Polícia Civil do Rio. Ainda segundo a proposta, o resultado das pesquisas, quando negativo, deverá ser anexado ao cadastro da pessoa atendida.

Em seu parecer na CCJ, o relator Guilherme Delaroli (PL) alertou que a redação original do projeto de lei "põe em risco o direito à privacidade" assegurado pela Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) - Lei 13.709/2018. Delaroli, no entanto, destacou que a proposta "é de grande relevância social" e, para que possa avançar na Alerj, propôs duas emendas suprimindo do projeto de lei trechos em desacordo com a legislação citada.

Com isso, de acordo com o texto aprovado na CCJ, as unidades básicas de saúde, os postos de pronto atendimento, as unidades pré-hospitalares, os ambulatórios, os hospitais públicos e conveniados do SUS (Sistema Único de Saúde) ou privados, albergues, entidades religiosas, comunidades alternativas e demais instituições, que admitam pessoas sob qualquer pretexto, são obrigados a informar, às autoridades públicas, principalmente às policiais, sob pena de responsabilização criminal de seus dirigentes, o ingresso e/ou cadastro de pessoas, sem a devida identificação em suas dependências.

O PL 982/2023 será também analisado pelas comissões de Saúde, Segurança Pública e Orçamento.

INSS muda regras para prorrogar benefícios por incapacidade

DIVULGAÇÃO



Mudanças visam melhorar gestão dos recursos previdenciários

O INSS oferece benefícios que vão além de aposentadoria e pensão por morte. Os trabalhadores, que ainda não concluíram o seu período de contribuição e, por conta disso, devem seguir trabalhando, podem gozar de alguns benefícios oferecidos pelo Instituto. Um deles é o benefício por incapacidade temporária (popular auxílio-doença).

Ele é pago para quem está impossibilitado de trabalhar por um período, sem possibilidade de ser realocado a outra função. Após o término desse período, ele volta a exercer as suas funções normalmente. Para poder receber, o trabalhador deve passar por perícia médica. Agora, houve uma mudança relacionada à prorrogação desse benefício.

A Portaria Conjunta Nº 49, publicada recentemente pelo INSS e Ministério da Previdência, introduziu novas regras para o pedido de prorrogação de benefícios por incapacidade temporária. Agora, os segurados podem iniciar o processo de prorrogação até 15 dias antes do término do benefício. Essas mudanças visam agilizar o processo e melhorar a gestão dos recursos previdenciários.

Uma das principais alterações é a forma como a avaliação médico-pericial é agendada. Se o tempo de espera para a perícia médica for de até 30 dias, a data de cessação do benefício será agendada com base nesse prazo. Por outro lado, se o tempo de espera exceder 30 dias, o benefício será prorrogado automaticamente por 30 dias, sem agendamento prévio da perícia. Nesse último caso, a data final do benefício será estabelecida sem a realização da perícia médica imediata.

Além disso, a nova regulamentação prevê que, se durante esse período de prorrogação o segurado considerar que está apto para retornar ao trabalho sem necessidade de nova perícia médica, ele pode solicitar a cessação do benefício através do aplicativo Meu INSS, pelo telefone 135 ou presencialmente em uma Agência da Previdência Social.

É importante ressaltar que essas mudanças não se aplicam aos pedidos de prorrogação das unidades participantes do projeto-piloto do novo benefício por incapacidade, as quais seguem as diretrizes anteriores estabelecidas no final do ano anterior. Da mesma forma, as prorrogações realizadas entre os dias 1º e 5 de julho continuarão a ser regidas pelas normativas anteriores, não sendo afetadas pelas novas regras.

Essas atualizações buscam não apenas simplificar os procedimentos para os segurados, mas também melhorar a eficiência e transparência na gestão dos benefícios previdenciários, garantindo um melhor atendimento às necessidades dos beneficiários do INSS.

STF suspende análise de lei que obriga bares do RJ a oferecerem água gratuita

O Supremo Tribunal Federal (STF) suspendeu, em Brasília, o julgamento que trata da constitucionalidade da lei do Rio de Janeiro que obriga bares e restaurantes do estado a disponibilizarem água filtrada de graça para os clientes.

O julgamento virtual começou no dia 28 de junho e foi suspenso por um pedido de vista (mais tempo para analisar) feito pelo ministro Gilmar Mendes. O STF analisa um recurso da Associação Nacional de Restaurantes (ANR) para derrubar decisão da própria Corte que manteve a validade da norma.

Conforme a Lei 2.424/95, além de ofertar água de graça, os estabelecimentos devem afixar cartazes para informar a gratuidade. Em caso de descumprimento, os restaurantes serão punidos com base no Código de Defesa do Consumidor.

Até o momento, o Supremo tem três votos para negar o recurso da associação de restaurantes. O STF tem 11 ministros e, assim, faltam os votos de oito deles.

O relator, Dias Toffoli, e os ministros Alexandre de Moraes e Flávio Dino votaram para manter a validade da lei. Segundo Toffoli, o princípio constitucional da livre iniciativa não é absoluto, e os estados podem legislar para favorecer o consumidor.

"Cuida-se, afinal, de norma que legitimamente veicula o livre acesso a um bem essencial, vital ao saudável desenvolvimento físico dos seres humanos e umbilicalmente ligado, por conseguinte, à dignidade e à subsistência humanas", argumentou.

DIVULGAÇÃO



Não há data prevista para retomada do julgamento

Senado adia votação de projeto que garante acesso público a praias

A Comissão de Desenvolvimento Regional e Turismo do Senado adiou para a próxima semana a votação do Projeto de Lei 775/2022 de autoria do senador Rogério Carvalho (PT-SE) que garante o acesso e o uso público das praias brasileiras.

O adiamento ocorreu após o presidente da comissão, senador Marcelo Castro (MDB-PI), conceder vista coletiva, a pedido do senador Flávio Bolsonaro (PL-RJ), que é relator da Proposta de Emenda à Constituição (PEC) 3/2022, a PEC das Praias, que transfere a propriedade dos terrenos do litoral brasileiro, hoje sob o domínio da União, para estados, municípios e proprietários privados.

O PL 775/2022 altera o Plano Nacional de Gerenciamento Costeiro (Lei 7.661, de 1988) e o Estatuto das Cidades (Lei 10.257, de 2001) para assegurar o acesso público às praias em todo o país, em regiões urbanizadas pelo sistema viário ou não, exceto nas áreas de interesse de segurança nacional ou que façam parte de unidades de conservação, geridas pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), vinculado ao Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima (MMA).

Farmácia Popular terá remédios contra Parkinson, colesterol alto e rinite

O Ministério da Saúde tornou gratuita a retirada de mais dez medicamentos no Programa Farmácia Popular a partir desta semana. São remédios para tratamento de doença de Parkinson, colesterol alto, glaucoma e rinite. De acordo com a pasta, com essa medida, pelo menos 3 milhões de participantes do programa poderão economizar até R$ 400 por ano.

Esses medicamentos que se tornaram gratuitos já estavam no programa, mas os usuários tinham de pagar uma porcentagem do valor deles. Agora 39 dos 41 itens distribuídos pelo Farmácia Popular são totalmente de graça para a população.

O programa disponibiliza medicamentos gratuitos para diabetes, asma, hipertensão, anticoncepção, colesterol alto, rinite, doença de Parkinson e glaucoma. Além de subsidiar - o governo paga uma parte do preço do medicamento - os remédios para o tratamento de diabetes mellitus associada a doença cardiovascular e distribuir fraldas geriátricas.

O paciente que precisa de medicamentos tem de ir a um estabelecimento credenciado. São farmácias e drogarias que exibem o selo "Aqui tem Farmácia Popular".

Faetec abre inscrições para cursos gratuitos

A Fundação de Apoio à Escola Técnica (Faetec) está com inscrições abertas para 200 vagas em cursos gratuitos. As inscrições podem ser feitas até o dia 14 na rua Dr Godoy 228, Chatuba, das 9h às 16h.

As vagas são para os seguintes cursos: assistente-administrativo, assistente de recursos humanos, eletricista instalador predial de baixa tensão, encanador instalador predial, Excel avançado, VBA, montador e reparador de computador e operador de computador.

As vagas são para a unidade da Faetec de Mesquita, localizada na Avenida Getúlio de Moura 1.282, Edson Passos.

CULTURA

Encontro das Artes chega a 3ª edição com apresentações artísticas e debates

Programação será gratuita e acontece na Biblioteca Parque Estadual numa realização da Secretaria de Cultura e Economia Criativa

DIVULGAÇÃO SECEC-RJ





Biblioteca Parque sedia o terceiro Encontro das Artes, no Centro do Rio

•IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

Com apresentações artísticas e mesas de debates, o 3º Encontro das Artes - Edição Música chega hoje (12) à Biblioteca Parque Estadual (BPE), no Centro do Rio.

A programação especial começa a partir das 9h30 e, para participar, é necessário preencher, previamente, formulário de inscrição online. O evento é realizado pela Secretaria de Estado de Cultura e Economia Criativa, através da Superintendência de Artes.

"Os encontros são oportunidades de compartilhamento de experiências e saberes entre diferentes artistas, agentes culturais e parceiros institucionais, em uma troca simultânea com o público. Essa é mais uma iniciativa da nossa gestão em prol da democratização da cultura, da ampliação do acesso, com base no processo de escuta que temos construído nos últimos anos", destaca a secretária de Estado de Cultura e Economia Criativa do Rio de Janeiro, Danielle Barros.

Ao longo do ano, serão realizados cinco encontros no âmbito das áreas que compreendem a Superintendência de Artes da Sececrj. A temática Circo foi a primeira abordada, em março, seguida pela Dança, em abril. Com a realização da edição Música, faltarão apenas os segmentos Teatro e Artes Visuais para finalizar a agenda de 2024.

PLURALIDADE DAS CRIAÇÕES

O objetivo do projeto é destacar e valorizar a pluralidade das criações artísticas no território fluminense, considerando as dez regiões do estado. O público inscrito em cada edição recebe certificado de participação emitido pela secretaria.

Cineclube Buraco do Getúlio completa 18 anos

REPRODUÇÃO



O espaço tem sido um farol de cultura, arte e entretenimento na Baixada

O Cineclube Buraco do Getúlio completa sua maioridade: são 18 anos de trajetória, marcados por uma diversificada programação cultural. Desde sua fundação em 2006, no tradicional Ananias Bar, em Nova Iguaçu, o Cineclube tem sido um farol de cultura, arte e entretenimento na Baixada Fluminense.

A Sessão de Aniversário acontece amanhã (13), às 20h, na Praça dos Direitos Humanos, com uma programação super especial para celebrar seus 18 anos de existência.

Serão exibidos 4 filmes: Bel das Letras, documentário investigativo que lança um olhar atento para os muros, faixas e cartazes da cidade de Belford Roxo, com direção de Josy Antunes; Joãosinho da Gomeia – O Rei do Candomblé, documentário que traz imagens de arquivos, músicas e performances que ressaltam o quanto ele ainda é importante para as religiões de matriz africana no Brasil, de Janaina Oliveira ReFem e Rodrigo Dutra; Mitomania, filme que questiona a realidade composta pelas pequenas-grandes mentiras que enfrentamos e contamos rotineiramente, dirigido pelo Coletivo Ovo Frito no Asfalto; Cabeção, uma animação feita a partir do canvas que conta a história de um jovem soldado do tráfico que possui uma cabeça de gelo, um fuzil em sua mão e reflexões sobre sua vida enquanto faz um plantão em seu ponto, dirigido por Sandro Garcia.

DOCES BÁRBAROS

O evento contará com o show da banda Gente Estranha no Jardim, em uma homenagem aos Doces Bárbaros, além do seu repertório autoral. Com uma forte presença cênica moldada pelos seus integrantes, a maioria vindos do teatro, a banda foi considerada uma das mais interessantes pela Revista O Globo no verão de 2012.

Para completar a festa, a intervenção poética fica a cargo da Gênesis – performer, atriz e especuladora do futuro, uma das organizadoras do Slam da Minas RJ. Para encerrar a noite, toda a animação do DJ Ângelo Antonione, com um set cheio de vertentes do indie, rock e dance, misturando brasilidades, batidas quebradas e cheias de ginga.

BiblioSesc amplia atuação na Baixada Fluminense

O BiblioSesc, a biblioteca itinerante do Sesc RJ, segue por cidades da Baixada Fluminense. Na última segunda-feira (8), o caminhão chegou a Queimados, e ontem (11) em Nova Iguaçu. A biblioteca móvel retomou os atendimentos na região em junho, começando por Japeri e São João de Meriti. A unidade tem um acervo de mais de 4 mil exemplares de livros e revistas para empréstimo e consulta gratuita da população.

O veículo estará em Queimados, às segundas-feiras, em Japeri, às terças, em São João de Meriti, às quartas, e Nova Iguaçu às quintas-feiras, sempre a cada 15 dias, até 2025. Veja os endereços e o cronograma abaixo.

Os leitores podem tomar os livros emprestados, lê-los, devolvê-los ou então renovar o empréstimo por mais um período. Para isso, é preciso fazer um cadastro apresentando carteira de identidade, CPF e comprovante de residência. Crianças com menos de 12 anos de idade devem estar acompanhadas pelos pais ou responsáveis. O acervo pode ser consultado também pela internet, em sescrio.org.br/cultura/biblioteca.

O PROJETO

Criada com o objetivo de incentivar o hábito de leitura e ampliar o alcance do público, o BiblioSesc circula pelo país com 54 unidades móveis – quatro delas no estado do Rio de Janeiro. Os livros são criteriosamente selecionados, constantemente renovados e disponibilizados para empréstimo gratuito.

REPRODUÇÃO



A biblioteca móvel retomou os atendimentos na região em junho

Josiel Konrad leva seu jazz com Funk Carioca ao Teatro Firjan SESI Caxias

DIVULGAÇÃO



Josiel Konrad é pioneiro na fusão do funk carioca

O trombonista, cantor e compositor Josiel Konrad vai agitar o Teatro Firjan SESI de Duque de Caxias, no bairro Circular, com o show do seu mais recente álbum, "Boca no Trombone", hoje (12), às 20h. A apresentação contará com os músicos Natan Gomes e Flávio Júnior e as participações especiais de Carol Dall Farra e Samuca Musicman.

Cria da Baixada Fluminense, o artista é pioneiro na fusão do funk carioca com o jazz e usa sua música como ferramenta de crítica social sobre os desafios do povo mais sofrido em meio ao descaso das autoridades. Ao mesmo tempo, exalta toda a sua potência, seus talentos e a contradição de ser a base que sustenta a sociedade como um todo, em especial a elite.

Terceiro álbum da sua carreira, "Boca no Trombone" é 100% autoral, cantado e instrumental, e traz o encontro da realidade e linguagem periférica com o jazz, em uma abordagem musical contemporânea brasileira, resgatando o jazz em sua essência improvisada para a periferia, onde ele nasceu, e que, se observado de perto, se alinha muito à vida periférica, em que o improviso é o ponto de equivalência, onde se vive intensamente em meio às contradições da cidade grande. É nesse ambiente que o jazz encontra sua maior inspiração.

"O acesso ao Jazz, que nasceu na periferia, foi cada vez mais sendo apropriado pela alta classe da sociedade, se afastando de suas origens. O álbum me inspira a sonhar e a lutar por um mundo mais justo e igualitário, que aproxima as pessoas. Por isso, quero levar o Jazz de volta para a periferia", concluiu Konrad.

Lucas Finonho lança 1ª exposição no MAR

Uma das grandes promessas do circuito carioca de arte, o artista plástico Lucas Finonho vem da Baixada Fluminense, de onde ele traz reflexões sobre as constantes fragmentações e reconstruções que enfrenta, sendo um jovem preto e gay de periferia. Nascido e criado em Duque de Caxias, ele está prestes a lançar a primeira exposição individual "Imagem e semelhança", no mais carioca dos museus: o Museu de Arte do Rio (MAR). Com abertura amanhã (13), às 11h, a mostra remonta a história familiar do artista e as experiências vivenciadas no seu cotidiano.

"Ter minha primeira exposição solo no Museu de Arte do Rio é, antes de tudo, romper com todas as baixas expectativas que recebo pela minha cor e pelo lugar de onde eu venho. Poder apresentar meu trabalho nessa grande instituição que vem lançando e transformando a vida de diversos artistas, é pra mim o início de uma promissora trajetória de conquistas e grandes responsabilidades", afirma.

RECEITAS

PERNIL ASSADO COM BATATA

INGREDIENTES

2,5 kg de pernil desossado / 1 copo de vinagre branco /1 pimentão verde / 1/2 xicara de suco de limão / 1/2 xícara de azeite / 2 cebolas médias / 6 dentes de alho / 2 cubos de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Coloque o pernil em uma vasilha onde as bordas sejam maiores que a altura do mesmo. Jogue o vinagre sobre o pernil, reserve. Bata no liquidificador o pimentão, o limão, o azeite, a cebola, o caldo de carne, o sal, a pimenta-do-reino e a água, bata até formar uma pasta. Lave o pernil com água corrente para retirar o vinagre
Dê diversos furos com faca no pernil. Jogue a pasta sobre o pernil, o tempero deverá cobrir toda a peça da carne. Reserve por 12 horas em geladeira com a vasilha coberta, de preferência com filme plástico. Leve ao forno por 1 hora com papel alumínio a carne com um pouco do tempero usado (a carne já deve estar no ponto de cozimento e com um pouco de caldo).Depois desse tempo, coloque as batatas e leve para assar por mais 30 minutos, ainda com papel alumínio
Após, retire o papel alumínio e deixe no forno para dourar por, mais ou menos, mais 1 hora. O tempo de cozimento pode variar de acordo com a potência do forno

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

MASSA:

1 lata de leite condensado
1 xícara de leite de vaca
4 ovos inteiros

CALDA:

1 xícara (chá) de açúcar
1/3 de xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Em uma panela, misture a água e o açúcar até formar uma calda.
Unte uma forma com a calda e reserve.

MASSA:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na forma caramelizada.
Leve para assar em banho-maria por 40 minutos.
Desenforme e sirva.

FAMOSOS

Duda Nagle exibe físico definido em passeio com Zoe na praia e fãs alfinetam Sabrina Sato: 'Vai se arrepender'

DIVULGAÇÃO/INSTAGRAM



Duda Nagle, em um dia de muita diversão com Zoe, compartilhou fotos e vídeos ao lado da filha, que acabaram em críticas para Sabrina Sato.

Duda Nagle , ex-marido de Sabrina Sato , está novamente solteiro após o fim do namoro com uma corretora de imóveis de luxo e tem se dedicado a aproveitar o crescimento da filha Zoe, de 5 anos, que compartilha a guarda com a apresentadora após a separação.

Ontem (10), Duda Nagle e Zoe protagonizaram momentos especiais em uma tarde muito divertida no Rio de Janeiro. O ator, que foi envolvido em uma polêmica com uma arquiteta recentemente, registrou os momentos tanto nos stories quanto no feed do Instagram.

"A gente deu uma volta na praia, agora viemos no gramadão do pouso e paramos um pouquinho", disse Duda, descamisado, mostrando seu físico definido e emendando uma conversa com Zoe. Em seguida, a pequena filma o pai na garupa da bicicleta enquanto ambos dão uma volta, fazendo comentários bastante divertidos.

No feed, Duda Nagle postou uma foto com Zoe e legendou: "Hoje levei minha parceirinha de aventura pra andar de bike na praia". Enquanto isso, nos comentários não faltaram elogios para o ator, que sempre está junto da filha em momentos especiais, e até alfinetadas para Sabrina Sato, mãe de Zoe.

FÃS DE DUDA NAGLE ALFINETAM SABRINA SATO EM PUBLICAÇÃO

Os comentários da foto de Duda Nagle com a filha Zoe foram tomados por relatos de fãs aprovando o quanto ele é presente na criação da filha. Enquanto isso, outros acusaram Sabrina Sato de não ter a mesma consideração.

"A mãe subiu o poder na cabeça e esqueceu da humildade e da família.... Lamentável", disparou uma. "Com o pai ela é criança de verdade!", escreveu outra. "Ela é uma criança meiga e extremamente feliz com o pai", apontou uma terceira.

"Gente eu sei que lá na frente a mãe vai ser arrepender de perder momentos únicos na vida da filha eu vejo esse PAI acompanhando ela em tudo e quem acompanha sabe q a mãe vive no mundo acumulando dinheiro e fama e vai perder esses momentos únicos , sei q mães trabalham fora mais quem acompanha famosas tipo Fernanda Lima, tata, Ivete, e tantas outras vê q ela são famosas mais não abre mão da CRIAÇÃO dos filhos", foi outro comentário famoso na publicação.

Após rumores de que teria irritado a Globo, Davi Brito apela para 'A Fazenda': 'Me chama'

DIVULGAÇÃO/INSTAGRAM



Davi Brito respondeu de maneira positiva quando foi perguntado se entraria no programa da Record TV.

"A Fazenda 16" estreia em setembro e tem participante do "Big Brother Brasil" interessado em migrar para o reality rural! Em conversa com os seguidores do Instagram ontem (10), Davi Brito respondeu de maneira positiva quando foi perguntado se entraria no programa da Record TV.

"Participaria, sim. Eu tô esperando até receber o convite aí ano que vem. Ou até esse ano mesmo, eu vou. Se quiser me botar na 'Fazenda', o pau vai quebrar na 'Fazenda' também! Bora! Partiu 'Fazenda'? Alô, meu irmão, me chama aí", disse o campeão do "BBB 24".

Davi também entrou em detalhes sobre os planos para o resto de 2024. "Quero focar em me estruturar financeiramente e mentalmente. Estudar bastante pro vestibular que está vindo aí, pra que no início do ano que vem, eu possa estar dando o pontapé inicial na faculdade", comentou.

DAVI BRITO IRRITOU ALTA CÚPULA DA GLOBO RECENTEMENTE, DIZ JORNAL

Davi fez sinal positivo para "A Fazenda" após rumores, publicados pelo jornal Folha de São Paulo, de que teria irritado a alta cúpula da Globo. Em entrevista ao site Alô Alô Bahia, o ex-"BBB" disse que a emissora tinha um projeto para ele.

"A gente está pensando em um novo programa que vai sair na Globo. Estamos adquirindo as estratégias para poder trazer essa novidade. Será logo, em breve, mas é segredo, não posso contar muita coisa ainda", afirmou Davi.

O fato é que não existe nenhum programa em vista para Davi. A alta cúpula da Globo encarou a atitude dos ex-"BBBs" - ele não foi o único a insinuar publicamente que poderia emplacar um projeto na casa - como uma forma de incentivar uma pressão dos fãs nas redes sociais.

O rapaz deve permanecer contratado da Globo até o final do ano, mas o foco da empresa com ele é em projetos comerciais, aproveitando seu engajamento na web.

Essa coincidência entre Bruna Biancardi e Amanda Kimberlly, mães das filhas de Neymar, vai te surpreender

Muita gente não sabe, mas Bruna Biancardi e Amanda Kimberlly tem mais em comum do que muita gente imagina.

A influenciadora Amanda Kimberlly se tornou assunto nas redes sociais desde que Neymar confirmou a paternidade de sua terceira filha, Helena. Após meses de rumores, o jogador de futebol registrou a recém-nascida e Rafaella Santos, irmã do atleta, aceitou convite para ser madrinha da bebê, reforçando ainda mais os laços.

Agora, a participação de Amanda Kimberlly no reality "Are You The One Brasil", onde os participantes buscavam um novo amor, está voltando a repercutir nas redes. Em um programa, inclusive, ela não nega que "talaricou" André Coelho, atualmente casado com Ana Clara Maia.

SAIBA QUAL É A COINCIDÊNCIA QUE UNE BRUNA BIANCARDI COM AMANDA KIMBERLLY

Mas além do fato de também ser mãe de uma das filhas de Neymar, Amanda Kimberlly tem outro coincidência inusitada com Bruna Biancardi, atual namorada do jogador: ex-namorados músicos.

Mas como assim? É que no passado, as duas já namoraram com músicos de bandas nacionais de pop. Kim namorou Koba, guitarrista da banda Restart, enquanto Biancardi já viveu um relacionamento com Caíque Gama, conhecido por ter feito parte da banda Fly. A relação da mãe de Mavie com o artista chegou ao fim no ano de 2019.

DIVULGAÇÃO/INSTAGRAM





PAPO DE ANJO
FÁCIL E ECONÔMICO

Ingredientes

18 a 12 gemas
1 colher de fermento químico
1 gota de baunilha
4 copos de água
3 copos de açúcar
cravo-da-índia à vontade

Modo de preparo

Na bateteira, bata as gemas com o fermento durante, aproximadamente, 15 minutos.
Prepare uma calda com 2 copos de água, 1 1/2 copos de açúcar, o cravo e a baunilha. Quando estiver em ponto de fio, passe para um refratário aonde todos os papos de anjo ficarão de molho por 24hs.
Prepare uma nova calda com o restante da água e açúcar para cozer os papos.
Unte as forminhas com óleo e coloque a mistura das gemas até a metade.
Leve ao fogo médio por uns 15 minutos, ou até começarem a dourar levemente.
O segredo da receita é o tempo certo de forno, se cozinhar demais não vai formar um bolinho, vai esfarelar todo.
Depois de assados, desenforme delicadamente com a ajuda de uma faca ou colher e cozinhe os papos em pequenas porções por, mais ou menos, 5 minutos cada.
Quando retirar da calda quente, mergulhe os papos na primeira calda.
Deixe esfriar e leve a geladeira por 24 horas para pegar gosto.

PUDIM DE SORVETE
DELICIOSO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
2 pacotes de creme de leite(400g no total)
3 gemas (reserve as claras)
10 colheres de nescau
5 colheres de açúcar

Modo de Preparo

Coloque o leite condensado, o leite de vaca e as 3 gemas em uma panela e
leve ao fogo até ficar um mingau.
Desligue o fogo, acrescente a clara em neve (batidas) e o creme de leite.
Misture bem até ficar uniforme, depois é só colocar em uma forma própria para pudim e levar ao freezer.

CALDA:

Misture 10 colheres de sopa de nescau e 5 colheres de sopa de açúcar.
Leve ao fogo até ficar com aspecto de calda.
Coloque quente na hora de servir.
Fica irresistível.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELFORD ROXO
CONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

PORTARIA Nº 3005/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, RAQUEL CRISTINA RIBEIRO DE OLIVEIRA, do cargo em comissão de Assessor Especial de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3006/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o cargo em comissão de Assessor Especial de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.
CECÍLIA GOMES DE FREITAS BRAGA
CLEIVISSON SODRE COSTA

PORTARIA Nº 3007/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, JAISSON SILVA DE OLIVEIRA, do cargo em comissão de Gestor Executivo da Qualidade e Ouvidoria da Saúde, Símbolo DAS-3, da Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3008/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, SANDRINI BEZERRA DE ASSIS, para exercer o cargo em comissão de Gestor Executivo da Qualidade e Ouvidoria da Saúde, Símbolo DAS-3, da Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3009/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo relacionados, do cargo em comissão de Assistente Executivo, Símbolo DAS-4, da Secretaria Municipal de Saúde.
DIEGO CARVALHO PRATA
JULIANA CADILHE QUEIROZ
MARIA SOLANGE DA SILVA MUNIZ
WALLACE XAVIER DOS SANTOS

PORTARIA Nº 3010/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo relacionados, para exercer o cargo em comissão de Assistente Executivo, Símbolo DAS-4, da Secretaria Municipal de Saúde.
DAYANA MARA SILVA DE SOUZA
MICHELLE PINHEIRO LIGER
SOFIA VIEIRA NEVES
EMANUELA PESSANHA MACHADO

PORTARIA Nº 3011/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, LEANDRO JATOBÁ DE OLIVEIRA, do cargo em comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Cultura.

PORTARIA Nº 3012/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, CARLOS EDURADO MAIA DO CARMO, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Cultura.

PORTARIA Nº 3013/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o Cargo em Comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde
DIOGO DA DARC SOARES
LUIZ FERREIRA DA SILVA JÚNIOR

PORTARIA Nº 3014/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Exonerar, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, LUCILAINE DIAS ALVES DE CARVALHO, do cargo em comissão Secretário Executivo, Símbolo DAS-2, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3015/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, LUCILENE DIAS ALVES, para exercer o cargo em comissão Secretário Executivo, Símbolo DAS-2, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3016/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, do Cargo em Comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde.
CÍNTIA PAULA ALVES
ROSANGELA DOS SANTOS MARINS CARDOSO

PORTARIA Nº 3017/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o Cargo em Comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde.
JOÃO CARLOS DA COSTA VIEIRA JÚNIOR
VAGNER COUTINHO DE LIMA

PORTARIA Nº 3018/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Excluir, STEFANO SABINO OLIVEIRA da PORTARIA Nº 2777/SEMAD/2024 DE 02 DE JULHO DE 2024, publicado no Jornal Hora H em, 03/06/2024.

PORTARIA Nº 3019/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, STEFANO SABINO OLIVEIRA, para exercer o cargo em comissão de Assessor Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3020/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Excluir, DIENI SANTOS DE AQUINO, da PORTARIA N.º 1368/SEMAD/2024 DE 09 DE ABRIL DE 2024, publicado no Jornal Hora H, em 10/10/2024.

PORTARIA Nº 3021/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Exonerar, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, LUCIANA LIMA LINS, do cargo em comissão de Gestor de Creche, na Creche Municipal São Judas Tadeu, Símbolo DAS-3, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3022/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar de 01 de junho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, IVONETE CILLER BASTOS, para exercer o cargo em comissão de Gestor de Creche, na Creche Municipal São Judas Tadeu, Símbolo DAS-3, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3023/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Tornar sem efeito, a PORTARIA Nº 2928/SEMAD/2024 DE 09 DE JULHO DE 2024, publicada no Jornal Hora H, em 10/07/2024.

PORTARIA Nº 3024/SEMAD/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, ANGÉLICA FERNANDES, para exercer o cargo em comissão de Gestor Escolar, no Ciep Municipalizado Ministro Gustavo Capanema, Símbolo DAS-3, na Secretaria Municipal de Educação.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PORTARIA N° 153/SEMUS/2024, DE 10 DE JULHO DE 2024.
Dispõe sobre cancelamento de contrato de pessoal por prazo determinado da Secretaria Municipal de Saúde.

O Secretário de Saúde do Município de Belford Roxo no Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE:
Art. 1º - O cancelamento de contrato administrativo dos servidores com as matrículas abaixo relacionadas no anexo I, com fulcro no Art. 9º da Lei Complementar Nº 291 de 02 de maio de 2023, publicada em 03 de maio de 2023.

Anexo I

MATRÍCULA	A CONTAR DE
25/119734	08/07/2024

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CHRISTIAN VIEIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Saúde

PORTARIA N° 154/SEMUS/2024, DE 11 DE JULHO DE 2024.
Dispõe sobre cancelamento de contrato de pessoal por prazo determinado da Secretaria Municipal de Saúde.
O Secretário de Saúde do Município de Belford Roxo no Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE:
Art. 1º - O cancelamento de contrato administrativo por prazo determinado dos servidores com as matrículas abaixo relacionadas no anexo I, com fulcro nos incisos III e VIII do Art. 12 da Lei Nº 1.549 de 06 de abril de 2017, publicada em 07 de abril de 2017.

MATRÍCULA	A CONTAR DE
25/134599	11/07/2024
25/134602	11/07/2024
25/134605	11/07/2024
25/134630	11/07/2024
25/134634	11/07/2024
25/134958	11/07/2024
25/134961	11/07/2024

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CHRISTIAN VIEIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Saúde

PORTARIA N° 155/SEMUS/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
SUBSTITUI a comissão responsável por atuar na fiscalização dos Contratos constantes no Processo Administrativo 08/178/2021, no Município de Belford Roxo/RJ. Para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde, produzindo seus efeitos a contar de 01 de Junho de 2024.
Substituir
- Leonardo Correia Duarte- Mat.: 60/115479
- Bárbara Cristina de Oliveira Pinto Barcelos Brandão- Mat.: 60/115369
- Willian Andrade de Souza- Mat.: 60/115716
- Amanda Pio de Abreu Miranta- Mat.: 60/115475

Designar
- Giulia Cruz Furtado de Souza – Mat.: 60/136784
- Luiz Soares da Silva – Mat.: 10/020239

CHRISTIAN VIEIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Saúde.

PORTARIA N° 156/SEMUS/2024 DE 11 DE JULHO DE 2024
SUBSTITUI a comissão responsável por atuar na fiscalização dos Contratos constantes no Processo Administrativo 08/268/2020, no Município de Belford Roxo/RJ. Para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde, produzindo seus efeitos a contar de 01 de Junho de 2024.
Substituir
- Eduarda Gomes Dias- Mat.: 60/82756
- Amanda Pio de Abreu Miranta- Mat.: 60/82124

Designar
- Giulia Cruz Furtado de Souza – Mat.: 60/136784
- Luiz Soares da Silva – Mat.: 10/020239

CHRISTIAN VIEIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Saúde.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA E DO COMBATE À FOME

CONVOCAÇÃO

A Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e do Combate à Fome –SEMASCF convoca todos os setecentos e dezenove (719) munícipes aprovados para o Programa Cartão Recomeçar cujos nomes estavam em análise estadual referente ao **Primeiro lote** e foram publicados em Diário Oficial no dia 09 de julho de 2024.
Comunicamos que os mesmos devem comparecer a sede da Secretaria de Assistência Social no Prédio estação da Cidadania situado na Avenida Retiro da Imprensa, n° 1423, Piam – Belford Roxo-RJ, munidos dos seguintes documentos (Original e Cópia): Identidade; CPF; Comprovante de Residência do ano de 2024 e Laudo da Defesa Civil. *(Nota: O comprovante de residência deve ser no mesmo endereço onde o munícipe sofreu a situação de emergência). Enfatizamos que os munícipes serão atendidos no dia e horário informado no calendário abaixo. Não sendo, portanto, por ordem de chegada, e sim no dia e horário especificado no calendário que será seguido rigorosamente.*
Aqueles que, por ventura, não conseguirem comparecer no respectivo dia devem aguardar orientações para o novo chamamento.



CREPE DE TAPIOCA (CREPIOCA)

Ingredientes

1 ovo (é melhor tirar a pele da gema)/1 colher de polvilho doce (pode ser substituído por tapioca ou polvilho azedo)/1 colher de requeijão/1 colher de água/1 pitada sal.

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes em um mixer até obter uma consistência cremosa.
Despeje uma concha da massa numa frigideira levemente untada com margarina, tampe e deixe dourar.
Recheie a gosto e dobre ao meio como um crepe.

PIRÃO DE FRANGO

Ingredientes

2 peitos de frango/1 cebola/3 dentes de alho/2 tomates/sal/caldo de frango/salsinha e cebolinha/farinha de mandioca.

Modo de preparo

Desfie os frangos depois de cozidos.
Não jogue a água que cozinhou o frango.
Refogue a cebola, o alho, coloque o frango e faça o molho com os tomates, tempere com o caldo de frango, sal, cebolinha e salsinha.
Coloque a água que está separada para ferver.
Em um recipiente coloque a farinha de mandioca com um pouco de água.
Acrescente o molho de frango na água fervendo.
Aos poucos engrosse com a farinha de mandioca que está separada.

FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/ pimenta-do-reino (a gosto)/ cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços.
Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto.
Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal.
Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

BOLO DE COCA - COLA

Ingredientes

6 ovos/1 latinha de Coca - Cola tradicional/2 xícaras de farinha de trigo/1 colher de sopa de fermento/2 xícaras de açúcar

Modo de preparo

Primeiro abra a Coca - Cola e deixe alguns minutos aberta para perder o gás e não espumar muito na hora de bater
Bater as gemas com o açúcar, misturar a Coca - Cola até dissolver bem
Depois é só misturar com o trigo, claras e fermento
Levar ao forno médio por aproximadamente 40 minutos

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

Nº	CPF	NOME DO RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO	HORÁRIO
1	***.992.947***	ADENILSON DE PAULO	APROVADO	09:00 HORAS
2	***.784.147***	ADILANDES BARCELOS VIEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
3	***5248479***	ADILIANA ALVES DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
4	***.675.697***	ADIONIAS JACINTO SANTIAGO	APROVADO	09:00 HORAS
5	***.140.757***	ADRIANA DA CONCEIÇÃO BARBOSA	APROVADO	09:00 HORAS
6	***8236780***	ADRIANA DA COSTA ARAUJO	APROVADO	09:00 HORAS
7	***.440.807***	ADRIANA DE OLIVEIRA JULIO	APROVADO	09:00 HORAS
8	***.997.377***	ADRIANA DE SOZA MOREIRA	APROVADO	09:00 HORAS
9	***4948789***	ADRIANA LUCA GOMES FERNANDES	APROVADO	09:00 HORAS
10	***4435784***	ADRIANA MACIEL DE SOUZA DE MATTOS	APROVADO	09:00 HORAS
11	***.788.687***	ADRIANA SILVA CAMPOS	APROVADO	09:00 HORAS
12	***.618.817***	ADRIANA SILVA DE DEUS	APROVADO	09:00 HORAS
13	***45171726***	AGATHAA MARQUES BIRMIANO DE BARROS	APROVADO	09:00 HORAS
14	***.096.697***	ALAIDE FREIRE	APROVADO	09:00 HORAS
15	***.248.457***	ALAIS DA SILVA JOAQUIM MOREIRA	APROVADO	09:00 HORAS
16	***.649.697***	ALCEMIR FLAZINO DE SOUZA	APROVADO	09:00 HORAS
17	***.681.977***	ALCIONE SILVA DE DEUS	APROVADO	09:00 HORAS
18	***.228.107***	ALDA ADAO DOS SANTOS	APROVADO	09:00 HORAS
19	***.899.217***	ALDENIR ALVES DE ARAUJO	APROVADO	09:00 HORAS
20	***.855.787***	ALEDIA GONCALVES SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
21	***.224.627***	ALESSANDRA NEVES PESSOA	APROVADO	09:15 MIN
22	***.425.097***	ALESSANDRA RIBEIRO DE LIMA	APROVADO	09:15 MIN
23	***4798703***	ALESSANDRO VIEIRA RANGEL	APROVADO	09:15 MIN
24	***.545.457***	ALEXANDER BOTELHO	APROVADO	09:15 MIN
25	***.778.807***	ALEXANDRA ANDRADE DOS SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
26	***.097.917***	ALEXANDRA DOS SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
27	***.690.667***	ALEXANDRE DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
28	***.737.727***	ALEXANDRE DOS SANTOS BORTOLOTO	APROVADO	09:15 MIN
29	***2498778***	ALEXANDRE EPIFANIO DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

30	***1973787***	ALEXANDRE MORAES DE MELLO	APROVADO	09:15 MIN
31	***4052794***	ALEXANDRE PEREIRA DA ROSA	APROVADO	09:15 MIN
32	***.797.847***	ALEXANDRO AMORIM DE PONTES	APROVADO	09:15 MIN
33	***6651450***	ALEXSANDRA DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
34	***.168.447***	ALINE CRISTIANE DOS SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
35	***.913.737***	ALINE DA SILVA BORGES	APROVADO	09:15 MIN
36	***.770.607***	ALINE DA SILVA LIMA	APROVADO	09:15 MIN
37	***1829730***	AMANDA DA SILVA DE OLIVEIRA TORINO	APROVADO	09:15 MIN
38	***.684.917***	ANA ALICE CRISTINA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:15 MIN
39	***.462.347***	ANA APARECIDA PEREIRA MARINHO SACERDOTE	APROVADO	09:15 MIN
40	***6526712***	ANA CLAUDIO DOS SANTOS REIS	APROVADO	09:15 MIN
41	***.086.927***	ANA CRISTINA DE JESUS DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
42	***1536780***	ANA DE FATIMA JULIO DE OLIVEIRA	APROVADO	09:30 MIN
43	***0696737***	ANA LUCIA BOUNGRAT? BERGAMO	APROVADO	09:30 MIN
44	***9935722***	ANA LUCIA DE SOUZA ALVES	APROVADO	09:30 MIN
45	***.215.147***	ANA LUCIA DO NASCIMENTO MARCELINO	APROVADO	09:30 MIN
46	***3083761***	ANA LUCIA DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
47	***.178.647***	ANA LUCIA LAURIANO DE ABREU	APROVADO	09:30 MIN
48	***.697.597***	ANA LUCIA MOREIRA DOS SANTOS VASCONCELOS	APROVADO	09:30 MIN
49	***.117.697***	ANA MARIA BATISTA LOPES	APROVADO	09:30 MIN
50	***.155.447***	ANA MARIA MARQUES RIBEIRO	APROVADO	09:30 MIN
51	***.153.187***	ANA MARIA MEIRELES DE PONTES	APROVADO	09:30 MIN
52	***.727.047***	ANA MARIA RICARDO DO AMORIM	APROVADO	09:30 MIN
53	***.888.997***	ANA PAULA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
54	***5281770***	ANA PAULA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
55	***.926.017***	ANA PAULA DE ALMEIDA DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	09:30 MIN
56	***2819748***	ANA PAULA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:30 MIN
57	***4780719***	ANA PAULA DIAS DE PONTES	APROVADO	09:30 MIN
58	***.014.637***	ANA PAULA DIAS PIRES	APROVADO	09:30 MIN
59	***.031.507***	ANA PAULA DOS REIS	APROVADO	09:30 MIN

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

60	***.819.597***	ANA PAULA DOS SANTOS QUEIROZ	APROVADO	09:30 MIN
61	***.351.417***	ANA PAULA LOURENCO DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
62	***.178.427***	ANA PAULA MONTEIRO	APROVADO	09:45 MIN
63	***.657.737***	ANA RITA DE SOUZA JOAQUIM	APROVADO	09:45 MIN
64	***1826781***	ANDRE LUIS LANNES	APROVADO	09:45 MIN
65	***2256747***	ANDRE LUIZ DA COSTA GOUVEA	APROVADO	09:45 MIN
66	***.644.797***	ANDREA ALVES DE JESUS	APROVADO	09:45 MIN
67	***.311.277***	ANDREA FARIA BERNARDO	APROVADO	09:45 MIN
68	***6620701***	ANDREA GONCALVES DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
69	***3170704***	ANDREA LEILA LEMOS CALDEIRA	APROVADO	09:45 MIN
70	***.410.967***	ANDREA TEIXEIRA DIAS RIBEIRO	APROVADO	09:45 MIN
71	***.782.147***	ANDREIA DOS SANTOS CONCEIÇÃO DE SOUZA	APROVADO	09:45 MIN
72	***.016.307***	ANDREIA GOMES DOS SANTOS RODRIGUES	APROVADO	09:45 MIN
73	***.251.697***	ANDREIA SANTOS DA ROSA DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
74	***2597?6***	ANDREZA JACINTO SANTOS	APROVADO	09:45 MIN
75	***.129.627***	ANGELA SOUZA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:45 MIN
76	***5549788***	ANGELA ALVES DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
77	***.129.077***	ANGELA MARIA DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
78	***2339700***	ANGELA PINTO DE SOUZA	APROVADO	09:45 MIN
79	***.436.277***	ANGELICA DA SILVA TEIXEIRA	APROVADO	09:45 MIN
80	***.443.827***	ANGELICA DINIZ DE FREITAS	APROVADO	09:45 MIN
81	***.283.927***	ANGELICA NASCIMENTO DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
82	***.517.707***	ANGELITA MARIA CARNEIRO DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
83	***37310759***	ANTONIA BARBOSA DE SOUSA	APROVADO	10:00 HORAS
84	***.535.017***	ANTONIO LUIS DE OLIVEIRA SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
85	***.438.117***	ANTONIO LUIZ DE SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS
86	***.021.047***	ANTONIO PEDRO DOS SANTOS NETO	APROVADO	10:00 HORAS
87	***.145.037***	ANTONIO SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS
88	***.396.977***	APARECIDA DE FATIMA DE SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS
89	***.390.197***	APARECIDA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS

HORA H

Um jornal de grande circulação

www.jornalhorah.com.br

SEGUNDO CADERNO

PRESIDENTE: JOSÉ DE LEMOS

NOVA IGUAÇU • RJ • SEXTA-FEIRA, 12 DE JULHO DE 2024 • ANO XXXIV • Nº 11.296



BOLO DE FRUTAS

Ingredientes

4 filés de frango (1 peito)
2 colheres de sopa de azeite
½ colher de sopa de curry em pó
2 dentes de alho
Caldo de 2 limões
¼ xícara de água
Sal a gosto
Vinagre para lavar o frango (opcional)

Modo de preparo

Lave os filés de frango com um pouco de vinagre e água.
Depois, com um pano limpo, seque bem os filés.
Tempere cada filé com sal a gosto.
Amasse os dentes de alho.
Numa vasilha, misture o caldo dos limões, uma colher de sopa de azeite, o curry em pó e deixe marinar em temperatura ambiente por no mínimo 15 minutos.
Leve ao fogo médio numa frigideira antiaderente, quando estiver quente coloque uma colher de sopa de azeite, espalhe na frigideira e doure dois filés por vez por 4 minutos cada lado.
Retire com uma pinça e separe em um prato, cubra com papel alumínio.
Repita o processo com os outros dois filés.
Baixe o fogo e regue a frigideira com água e com uma colher de pau, raspe a panela por dois minutos, acrescente uma pitadinha de sal e passe pela peneira.
Regue o molho em cima do frango e sirva com uma deliciosa salada bem colorida com os legumes de sua preferência.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

90	***.773.737***	APARECIDA GRACAS SOUZA LOURENCO ROCHA	APROVADO	10:00 HORAS
91	***.492.657***	ARLETE ALVES BANDEIRA DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
92	***.370.933***	ARLETE CARVALHO DE PAULA	APROVADO	10:00 HORAS
93	***.498.727***	ARLI VIEIRA DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
94	***1081776***	BIANCA FELIX FRANCA GOICALVES	APROVADO	10:00 HORAS
95	***0362765***	CARINA LEMOS DE SOUZA RIBEIRO	APROVADO	10:00 HORAS
96	***.389.543***	CARLA DE LOYOLA ROMEU	APROVADO	10:00 HORAS
97	***.578.867***	CARLA FERREIRA MALAQUIAS LISBOA	APROVADO	10:00 HORAS
98	***.170.589***	CARLA PAIVA FRAGOSO	APROVADO	10:00 HORAS
99	***.769.027***	CARLA SILVA DE SABOIA	APROVADO	10:00 HORAS
100	***.507.067***	CARLOS ALBERTO DA SILVEIRA PAULINO	APROVADO	10:00 HORAS
101	***.960.587***	CARLOS ALBERTO FERNANDES DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
102	***9730709***	CARLOS ANTONIO DE ARAUJO	APROVADO	10:15 MIN
103	***.849.957***	CARLOS ANTONIO PONCE DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
104	***4885779***	CARLOS EDUARDO CUSTODIO DA CRUZ	APROVADO	10:15 MIN
105	***.448.887***	CARLOS EDUARDO DE LIMA RUMMO	APROVADO	10:15 MIN
106	***.318.337***	CARLOS EDUARDO TOLOS SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
107	***0552467***	CARLOS SILVA DOS SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
108	***4575741***	CARLOS SILVEIRA DOS SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
109	***.480.807***	CARMEM LUCIA GUIMARAES	APROVADO	10:15 MIN
110	***1744738***	CASSIA GOMES CASTORINO	APROVADO	10:15 MIN
111	***.871.667***	CATARINA DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
112	***.878.812***	CATIA CIRLENE DAS GRACAS LAUREANO OLIVEIRA	APROVADO	10:15 MIN
113	***1435748***	CATIA OLIVEIRA FEITOSA ALVES DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
114	***0585720***	CATIA REGINA BARBOSA DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
115	***.858.257***	CATIA SIRLENE MAGALHÃES FERNANDES	APROVADO	10:15 MIN
116	***.968.277***	CECILIA MARQUES DE SOUZA	APROVADO	10:15 MIN
117	***.151.487***	CELESTE DE FREITAS PEREIRA	APROVADO	10:15 MIN
118	***0686743***	CELIA BERNARDES DOS SANTOS MARTINS PEREIRA	APROVADO	10:15 MIN
119	***.082.337***	CELIO DE SOUZA NOGUEIRA	APROVADO	10:15 MIN

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

120	***.293.147***	CELSO REZENDE DE FREITAS	APROVADO	10:15 MIN
121	***.098.947***	CELSON DE PAULA MENEZES	APROVADO	10:30 MIN
122	***8583727***	CENILDA LEAL DO NASCIMENTO	APROVADO	10:30 MIN
123	***.485.824***	CESAR RODOLFO FARIAS TERTO DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
124	***8083708***	CHARLENE DA SILVA BORGES DA GAMA	APROVADO	10:30 MIN
125	***.242.017***	CIRLENE FARIAS SOARES	APROVADO	10:30 MIN
126	***.400.297***	CLAUDENICE PIRES FERNANDES	APROVADO	10:30 MIN
127	***.586.137***	CLAUDETE LOURENÇO GUEDES	APROVADO	10:30 MIN
128	***.855.607***	CLAUDIA CLEMENTINO DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
129	***9206788***	CLAUDIA CRISTINA DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
130	***.468.417***	CLAUDIA MARIA COELHO DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
131	***3089740***	CLAUDIA RIBEIRO MANHAES DE BRITO	APROVADO	10:30 MIN
132	***.581.207***	CLAUDIA ROBERTA DE PAULA	APROVADO	10:30 MIN
133	***7385759***	CLAUDIA SILVA FERREIRA	APROVADO	10:30 MIN
134	***.364.857***	CLAUDIA VALERIA MOREIRA DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
135	***4330737***	CLAUDINEA PINHEIRO SENA	APROVADO	10:30 MIN
136	***2306720***	CLAUDINETE FERREIRA DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
137	***8501708***	CLAUDIO FERNANDES DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
138	***.929.477***	CLAUDIO JOSE GOMES DO SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
139	***.286.907***	CLAUDIO MARCIO DE PAULA VILELA	APROVADO	10:30 MIN
140	***.068.427***	CLAUDIO VIDAL EVANGELISTA	APROVADO	10:30 MIN
141	***.115.257***	CLEBER DOS SANTOS SILVA	APROVADO	10:45 MIN
142	***7604729***	CLEIDE CRISTINA CRUZ DO ESPIRITO SANTO	APROVADO	10:45 MIN
143	***5731784***	CLEIDE DE PAULA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
144	***.642.017***	CONCEIÇÃO DA LEUDAIR SANTOS DIAS	APROVADO	10:45 MIN
145	***.140.487***	CONCEICAO VARGAS DE FREITAS	APROVADO	10:45 MIN
146	***.847.297***	COSME CARDOSO MACIEL	APROVADO	10:45 MIN
147	***.781.287***	CRISTIANE DE CARVALHO SOARES	APROVADO	10:45 MIN
148	***.918.097***	CRISTIANE DE JESUS DOS SANTOS	APROVADO	10:45 MIN
149	***1697722***	CRISTIANE DOS SANTOS DO CARMO	APROVADO	10:45 MIN



ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM NOZES E AMÊNDOAS

Ingredientes

MASSA:

8 colheres de sopa de farinha de trigo
8 colheres de sopa de chocolate em pó
8 colheres de sopa de açúcar refinado
8 ovos
3 colheres de água fria
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

2 latas de leite condensado
1 caixa de creme de leite
300 g de nozes trituradas
200 g de amêndoas trituradas
1 colher de sopa de margarina

COBERTURA:

200 g de chocolate ao leite (se preferir, opte pelo
chocolate meio amargo para contrastrar com o leite condensado do recheio)
1 lata de creme de leite (sem soro)
Nozes e amêndoas picadas para decorar

Modo de preparo

MASSA:

Bata as claras em neve e reserve. BAta em outra tigela as gemas, o açúcar, o chocolate e a água. Acrescente a farinha peneirada com o fermento e aos poucos, adicione as claras em neve misturando lentamente. Coloque em uma forma untada com manteiga ou margarina e trigo e leve para assar. Importante: não abra o forno antes de 30 minutos.

RECHEIO:

Triture as nozes e as amêndoas e coloque-as em uma panela com o leite condensado, a margarina e mexa até soltar da panela. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

COBERTURA:

Derreta em banho maria o chocolate picado. Tire do fogo e acrescente aos poucos o creme de leite até ficar homogêneo. Junto a este creme, adicione as nozes e amêndoas picadas.

MONTAGEM:

Desenforme a massa em cima de um pano umedecido. Por cima da massa, coloque o recheio, enrole, cobra com o chocolate e enfeite com as nozes e amêndoas picadas

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

150	***.725.097***	CRISTIANE FELIX PESSANHA	APROVADO	10:45 MIN
151	***.832.607***	CRISTIANE SOARES FIGUEIRA POLYDORO	APROVADO	10:45 MIN
152	***0056722***	CRISTIANO EMANUEL COUTINHO TORRES	APROVADO	10:45 MIN
153	***.427.687***	CRISTIANO GUIMARAES DE OLIVEIRA	APROVADO	10:45 MIN
154	***.619.417***	CRISTINA MELO DE FARIAS DOS SANTOS	APROVADO	10:45 MIN
155	***.156.477***	CRISTINA SILVA BASTOS	APROVADO	10:45 MIN
156	***2930745***	CRISTINA VITORIA GONCALVES DE SOUZA	APROVADO	10:45 MIN
157	***3008780***	DALVA LOPES PINHEIRO	APROVADO	10:45 MIN
158	***.324.587***	DAMIANA DE NEGREIROS NASCIMENTO	APROVADO	10:45 MIN
159	***.313.887***	DANIEL BATISTA DOS SANTOS	APROVADO	10:45 MIN
160	***.511.837***	DANIELA DE CASTRO PEREIRAA MOTTA	APROVADO	10:45 MIN
161	***5241766***	DANIELA LIMA MORAIS	APROVADO	11:00 HORAS
162	***.476.767***	DANIELE ALMEIDA DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
163	***.416.327***	DANIELE ALMEIDA FERREIRA	APROVADO	11:00 HORAS
164	***.832.187***	DANIELE DE OLIVEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
165	***2062668***	DANIELE JACINTO BASTOS	APROVADO	11:00 HORAS
166	***2906785***	DANIELE PEREIRA DOS SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
167	***.348.347***	DANIELE SANTOS INNOCENCIO DA VITORIA	APROVADO	11:00 HORAS
168	***.356.227***	DANIELLE ALVES DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
169	***.089.694***	DANIELLE CRISTIANE MARIA DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
170	***0727719***	DARCI GUIMARAES DOS SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
171	***.379.307***	DAVID ARISTIDES IMBIRIBA	APROVADO	11:00 HORAS
172	***.458.707***	DEBORA DO AMARAL DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
173	***.838.677***	DEBORA OLIVEIRA PEDREIRA	APROVADO	11:00 HORAS
174	***.792.847***	DEBORA ROSA SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
175	***.712.367***	DEISE DA CONCEICAO ROCHA DE SOUZA	APROVADO	11:00 HORAS
176	***.139.887***	DEISE DE ARAUJO DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
177	***.547.613***	DEISE TORRES DA SILVA FEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
178	***.890.747***	DENISE CARDOSO ROSA	APROVADO	11:00 HORAS
179	***.323.827***	DENISE LEIDE PEREIRA	APROVADO	11:00 HORAS

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

180	***.565.707***	DIORALICE DA SILVA DE PAULO	APROVADO	11:00 HORAS
181	***672350***	DIORENILCE PACHECO	APROVADO	11:15 MIN
182	***1977751***	DIOUGLAS GALDINO DA CRUZ	APROVADO	11:15 MIN
183	***7395789***	ECLEOMAR SILVA DE MARINS DE SOUZA	APROVADO	11:15 MIN
184	***.386.177***	EDELZA PIRES TOSTA	APROVADO	11:15 MIN
185	***.551.477***	EDIANE UBE AFONSO DA SILVA	APROVADO	11:15 MIN
186	***.507.787***	EDILANE GUIMARÃES DOS SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	11:15 MIN
187	***4364559***	EDILENE ALMEIDA DOS SANTOS	APROVADO	11:15 MIN
188	***1035767***	EDILENE SOARES BANDEIRA	APROVADO	11:15 MIN
189	***5123776***	EDINAR DA SILVA MOREIRA	APROVADO	11:15 MIN
190	***.646.577***	EDINALVA DA SILVA	APROVADO	11:15 MIN
191	***.779.927***	EDNA SILVA DE MARINS	APROVADO	11:15 MIN
192	***.461.317***	EDNÉIA SILVA FERREIRA	APROVADO	11:15 MIN
193	***.516.727***	EDUARDO DA SILVA GOMES	APROVADO	11:15 MIN
194	***.208.507***	EDVALDO CARNO DA SILVA	APROVADO	11:15 MIN
195	***8453700***	ELAINE CRISTINA SALVADORI MELIOI	APROVADO	11:15 MIN
196	***.507.967***	ELAINE CRISTINA TORRES	APROVADO	11:15 MIN
197	***.079.887***	ELAINE DE ANDRADE FLORENCIO	APROVADO	11:15 MIN
198	***1494774***	ELAINE DO NASCIMENTO RAMOS FERREIRA	APROVADO	11:15 MIN
199	***.856.197***	ELCIO DO NASCIMENTO FERREIRA	APROVADO	11:15 MIN
200	***.228.617***	ELEIDE SOUZA SILVA SOARES	APROVADO	11:15 MIN
201	***.998.877***	ELENEIDE DA CRUZ BARELLO	APROVADO	11:30 MIN
202	***.548.227***	ELENICE HARTT DE OLIVEIRA	APROVADO	11:30 MIN
203	***.566.837***	ELENICE MOTA DA SILVA DE SOUZA	APROVADO	11:30 MIN
204	***5229789***	ELENILDES MARIA SANTOS	APROVADO	11:30 MIN
205	***9922135***	ELENITA REZERRA VIEIRA	APROVADO	11:30 MIN
206	***.435.917***	ELIANE CONCEICAO ELOI	APROVADO	11:30 MIN
207	***1092700***	ELIANE DE SOUZA ANTONIO DO NASCIMENTO	APROVADO	11:30 MIN
208	***.089.567***	ELIANE MANDARINO GASPARELLO	APROVADO	11:30 MIN
209	***4537769***	ELIANE SANTOS RAMALHO SILVA	APROVADO	11:30 MIN

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

210	***3548789***	ELIANE VILLARINHO DA SILVA	APROVADO	11:30 MIN
211	***.806.597***	ELIAS LUIZ DA SILVA	APROVADO	11:30 MIN
212	***092.633.***	ELIAS VENANCIO AZEVEDO	APROVADO	11:30 MIN
213	***072713***	ELIETE DE OLIVEIRA CAMARA DA SILVA	APROVADO	11:30 MIN
214	***.186.907***	ELIETE HERCULANA DA SILVA	APROVADO	11:30 MIN
215	***.467.947***	ELISABETE FERREIRA DA COSTA	APROVADO	11:30 MIN
216	***.999.217***	ELISANGELA AMORIM FRANCISCO	APROVADO	11:30 MIN
217	***.581.917***	ELIZA BATISTA LOPES	APROVADO	11:30 MIN
218	***.264.107***	ELIZABETE ANSELMO	APROVADO	11:30 MIN
219	***5332792***	ELIZABETE SOARES FELIX	APROVADO	11:30 MIN
220	***.580.647***	ELIZABETH CAMPELLO FERREIRA	APROVADO	11:30 MIN
221	***.307.897***	ELIZABETH DE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
222	***.316.327***	ELIZABETH INACIO BATISTA DA COSTA	APROVADO	11:45 MIN
223	***.437.457***	ELIZABETH ROCHA CABRAL MORAIS	APROVADO	11:45 MIN
224	***.817.767***	ELIZETE ALVES MARIANO	APROVADO	11:45 MIN
225	***.515.257***	ENIR DIAS DA SILVA SANTOS	APROVADO	11:45 MIN
226	***.523.607***	ERICA EGIDIA DOS SANTOS	APROVADO	11:45 MIN
227	***.255.527***	ERICA FARIA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:45 MIN
228	***.148.345***	ERICA FERREIRA DOS SANTOS	APROVADO	11:45 MIN
229	***.455.617***	ESTEVÃO HENRIQUE DE MELO	APROVADO	11:45 MIN
230	***.439.067***	ETIANE DE MESQUITA BAHIA	APROVADO	11:45 MIN
231	***.056.437***	EVANI CORDEIRO DOS SANTOS DE LIMA	APROVADO	11:45 MIN
232	***.675.687***	EVERALDO EUGENIO MARIBEL CUSTODIO	APROVADO	11:45 MIN
233	***.327.147***	FABIA MENDES DE SOUZA	APROVADO	11:45 MIN
234	***.476.227***	FABIA REGINA DE SOUZA DAVID	APROVADO	11:45 MIN
235	***5039789***	FABIANA MARIANO DE LIMA ROCHA	APROVADO	11:45 MIN
236	***.937.187***	FABIANA VASQUES DE SOUZA	APROVADO	11:45 MIN
237	***.574.277***	FABIO MACHADO GREGORIO	APROVADO	11:45 MIN
238	***.385.457***	FATIMA MENDES DE SOUZA	APROVADO	11:45 MIN
239	***.595.023***	FERNANDA BEZERRA DE SOUZA	APROVADO	11:45 MIN



CANJICA

Ingredientes

1 1/2 xícara (chá) de milho para canjica/ 7 xícaras (chá) de água/ 1 lata de leite condensado/ 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)/ 1 vidro de leite de coco (200ml)/ 1 xícara (chá) de açúcar/ 1 canela em pau/ 2 cravos da índia/ 100g de coco ralado/ 1 xícara (chá) de amendoim sem pele torrado e triturado

Modo de preparo

Deixe o milho de molho em água de um dia para o outro.
Escorra e coloque na panela de pressão.
Adicione as 7 xícaras (chá) de água, tampe e cozinhe por 40 minutos depois que pegar pressão.
Retire a pressão da panela e escorra a canjica.
Leve ao fogo em uma panela junto com o leite condensado, o leite, o leite de coco, o açúcar, a canela, o cravo e o coco por 10 minutos, ou até ficar cremoso.
Coloque em taças, polvilhe com o amendoim e sirva.

CARAPEBA GRELHADA

Ingredientes

1 carapeba limpa e sem vísceras/ Suco de 1 limão/ Sal a gosto/ 3colheres (sopa) de azeite/ 1 folha de alface para decorar

Modo de preparo

Tempere a carapeba com o suco de limão e o sal.
Grelhe-a em uma grelha, untada com o azeite por 20 minutos.
Na metade do tempo, vire o peixe, para grelhar por igual.
Arrume a folha de alface em uma travessa e coloque o peixe sobre ela.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

240	***.182.347***	FERNANDA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
241	***.177.527***	FERNANDA FELIX DOS REIS	APROVADO	13:00 HORAS
242	***.291.717***	FERNANDA FERREIRA RODRIGUES	APROVADO	13:00 HORAS
243	***0274790***	FERNANDA LEANDRA MURCIA QUEIROZ	APROVADO	13:00 HORAS
244	***.298.417***	FERNANDA SIQUEIRA FERNANDES	APROVADO	13:00 HORAS
245	***.356.567***	FERNANDO SANTANA OLIVEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
246	***.350.597***	FRANCINALDO DE OLIVEIRA BASTOS	APROVADO	13:00 HORAS
247	***.378.787***	FRANCISCA MARIA SANTOS FERREIRA	APROVADO	13:00 HORAS
248	***7098760***	FRANCISCA LUCIANA DE OLIVEIRA FEITOSA MICAS	APROVADO	13:00 HORAS
249	***7225754***	FRANCISCA MENDES DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
250	***4536775***	GABRIEL DOS SANTOSS GOMES FILHO	APROVADO	13:00 HORAS
251	***7292758***	GABRIELA NASCIMENTO	APROVADO	13:00 HORAS
252	***6056757***	GEISA SIQUEIRA RIBEIRO DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
253	***.390.807***	GENILCE BRAGA DE ALMEIDA	APROVADO	13:00 HORAS
254	***.169.027***	GEOVANNA DE ANDRADE CUTRIM	APROVADO	13:00 HORAS
255	***8024642***	GERALDA LUCIA DE ARAUJO	APROVADO	13:00 HORAS
256	***.515.247***	GERCINA JOANA DA CONCEICAO	APROVADO	13:00 HORAS
257	***.378.927***	GERCINALDO LERES PROTETOR	APROVADO	13:00 HORAS
258	***.290.497***	GERSON JESUS DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
259	***.323.457***	GETULIO EPIFANIO DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
260	***.515.777***	GILCEIA GONÇALVES FERREIRA	APROVADO	13:00 HORAS
261	***.070.137***	GILCILAINE MARQUES SORIANO NEVES	APROVADO	13:15 MIN
262	***.719.227***	GILTOM COSTA LIMA	APROVADO	13:15 MIN
263	***1341739***	GISELIA GONCALVES DO NASCIMENTO	APROVADO	13:15 MIN
264	***.248.777***	GIVANILDA VICENTE DE MELO	APROVADO	13:15 MIN
265	***.618.647***	GLEICE REGINA SOUZA DE FREITAS NOGUEIRA	APROVADO	13:15 MIN
266	***.515.337***	GRACIANA APARECIDA ADOLFO MARTINS	APROVADO	13:15 MIN
267	***.268.907***	HAYDEE LILIAN DOS SANTOS FEBRAZ	APROVADO	13:15 MIN
268	***.280.717***	HELENA DA COSTA CORDEIRO	APROVADO	13:15 MIN
269	***.065.027***	HELENA MORAES MASGARENHAS DOS SANTOS	APROVADO	13:15 MIN

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

270	***.572.437***	HELENITA HORTENCIA DA SILVA BELARMINO BRAGA	APROVADO	13:15 MIN
271	***.277.327***	HERCILIA DA COSTA LAMBRA	APROVADO	13:15 MIN
272	***.545.247***	HILDEBRANDO ALVES DE NEGREIROS	APROVADO	13:15 MIN
273	***.621.307***	HILDETE ALVES MURIBECA FONSECA	APROVADO	13:15 MIN
274	***0611516***	HYACIO VERISSIMO LEAL	APROVADO	13:15 MIN
275	***9307785***	IDEALINA SIQUEIRA DA ROCHA	APROVADO	13:15 MIN
276	***.767.127***	INACIO DA SILVA GOMES	APROVADO	13:15 MIN
277	***2250776***	IOARACI SOUZA SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
278	***.284.757***	IOLANDA DE OLIVEIRA TORINO SILVA	APROVADO	13:15 MIN
279	***.273.477***	IONE DA SILVA NASCIMENTO	APROVADO	13:15 MIN
280	***.228.854***	IRACY MAMEDE MENDONÇA	APROVADO	13:15 MIN
281	***8208727***	IRENE DAMASCENO	APROVADO	13:30 MIN
282	***.407.697***	IRIA DA SILVA ALVES	APROVADO	13:30 MIN
283	***.955.327***	IRIS ANTUNES DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
284	***.898.187***	ISABEL CRISTINA SILVA DE JESUS	APROVADO	13:30 MIN
285	***.882.547***	ISABEL CRISTINA SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	13:30 MIN
286	***.838.987***	ISAQUE PEREIRA DE ALMEIDA	APROVADO	13:30 MIN
287	***.381.697***	IVAN LOURENCO DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
288	***.153.407***	IVANI MARIA DA SILVA CAVALCANTE	APROVADO	13:30 MIN
289	***.505.707***	IVANILDO FERREIRA DOS SANTOS	APROVADO	13:30 MIN
290	***.030.937***	IVANIR FERNANDES CONCEIÇÃO	APROVADO	13:30 MIN
291	***.206.907***	IVONE NUNEZ CHAVES	APROVADO	13:30 MIN
292	***9536789***	JACIRA DE ASSIS TRIGUEIRO	APROVADO	13:30 MIN
293	***.213.887***	JACKSON DA SILVA RODRIGUES	APROVADO	13:30 MIN
294	***.686.907***	JACQUELINE ELIAS DE SOUZA	APROVADO	13:30 MIN
295	***.423.867***	JAINE MARTINS ALMEIDA	APROVADO	13:30 MIN
296	***.268.917***	JANAINA DE ANDRADE MELO CAMPOS	APROVADO	13:30 MIN
297	***1247709***	JANAINA LOPES	APROVADO	13:30 MIN
298	***1068776***	JANAINA MARIA DE SOUZA	APROVADO	13:30 MIN
299	***.364.827***	JANDIRA DA SILVA AMBROSIO SILVA	APROVADO	13:30 MIN

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

300	***.253.717***	JANE DAS NEVES CAMPOS	APROVADO	13:30 MIN
301	***.776.627***	JANEIDE OLIVEIRA DO NASCIMENTO	APROVADO	13:45 MIN
302	***.281.977***	JANETE DE FREITAS	APROVADO	13:45 MIN
303	***.099.447***	JAQUELINE DE BRITO GOMES	APROVADO	13:45 MIN
304	***6803790***	JAQUELINE MELO LIMA	APROVADO	13:45 MIN
305	***.402.857***	JAQUELINE MOREIRA GABRIEL	APROVADO	13:45 MIN
306	***.722.967***	JAQUELINE PEREIRA DA COSTA	APROVADO	13:45 MIN
307	***7245760***	JAYNE BERNARDO TELES	APROVADO	13:45 MIN
308	***.360.827***	JEAN MAURICIO DA COSTA	APROVADO	13:45 MIN
309	***.328.637***	JEAN SANTOS DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
310	***.482.177***	JECIMAR DE SOUZA BORGES MORAES	APROVADO	13:45 MIN
311	***.292.697***	JEFFERSON DE SOUZA LOURENÇO	APROVADO	13:45 MIN
312	***.806.613***	JESSICA CANDIDA DE OLIVEIRA CUSATIS	APROVADO	13:45 MIN
313	***.558.327***	JESSICA SANTOS DE BRITO	APROVADO	13:45 MIN
314	***4477721***	JESUALDA DAMASIO DIAS	APROVADO	13:45 MIN
315	***1970758***	JOACI CORREIA DE OLIVEIRA	APROVADO	13:45 MIN
316	***4043792***	JOANA DARC OLIVEIRA FEITOSA	APROVADO	13:45 MIN
317	***0901760***	JOÃO CEZÁRIO DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
318	***4.980.44***	JOÃO LUCIA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
319	***.257.717***	JOAO MIGUEL DA COSTA	APROVADO	13:45 MIN
320	***1985799***	JOEL ROBERTO DA SILVA FERREIRA	APROVADO	13:45 MIN
321	***9247703***	JOICE SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	14:00 HORAS
322	***.411.117***	JOILSON DANIEL DO NASCIMENTO	APROVADO	14:00 HORAS
323	***8413703***	JONATA FERREIRA DE MELO	APROVADO	14:00 HORAS
324	***.279.697***	JORGE LUIS XAVIER DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
325	***.460.887***	JORGE LUIZ DA SILVA RANGEL	APROVADO	14:00 HORAS
326	***.370.127***	JORGE LUIZ VIEGAS	APROVADO	14:00 HORAS
327	***.818.667***	JOSÉ CARLOS RODRIGUES	APROVADO	14:00 HORAS
328	***.374.607***	JOSE CORREIA DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
329	***134757***	JOSE DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS



PUDIM DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1/2 xícara de tapioca granulada
1/2 l de leite
1/2 garrafa pequena de leite de coco
1 pacote de 50 g de coco ralado
1 lata de leite condensado
3 ovos

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo o leite e a tapioca, fazer um mingau e deixar esfriar por completo (ficará como se fosse um grude, mas é normal).
Acrescentar o leite condensado e o coco ralado.
Bater os ovos no liquidificador com o leite de coco e misturar com o restante.
Caramelar a forma e assar em banho-maria por aproximadamente 40 minutos.

CAMARÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 kg de camarão médio
4 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho
1 cebola
5 tomates sem sementes
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 lata de creme de leite sem soro
300 g de requeijão cremoso
1 moranga
cheiro-verde a gosto
3 colheres (sopa) de ketchup

MODO DE PREPARO

Retire a tampa e as sementes da moranga.
Lave e enrole-a em papel alumínio e leve ao forno médio (180° C) por 45 minutos.
Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, junte o camarão e deixe cozinhar por 5 minutos.
Adicione os tomates picados, a pimenta, o sal e o ketchup.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o cheiro-verde.
Misture bem e adicione por último o requeijão.
Passe um pouco de requeijão no interior da moranga e despeje o creme de camarão.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

SEGUNDA-FEIRA, 15 DE JULHO DE 2024
LETRAS: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J

330	***.399.117***	JOSE DE ARIMATEA DE SOUZA	APROVADO	14:00 HORAS
331	***.420.637***	JOSE FELIX DE OLIVEIRA	APROVADO	14:00 HORAS
332	***.962.127***	JOSE FERNANDO DE JESUS	APROVADO	14:00 HORAS
333	***8480796***	JOSE LUIZ DOMINGOS BENICIO	APROVADO	14:00 HORAS
334	***.202.653***	JOSE ROBERTO SOARES BANDEIRA	APROVADO	14:00 HORAS
335	***.919.917***	JOSE UBIRACI DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
336	***.578.607***	JOSEFA DAS DORES PESSOA PEREIRA	APROVADO	14:00 HORAS
337	***3257419***	JOSELHA FRANCISCO DE ARAUJO	APROVADO	14:00 HORAS
338	***3788732***	JOSELI FERREIRA FREITAS	APROVADO	14:00 HORAS
339	***.273.917***	JOSENILDO PEREIRA DE SOUZA	APROVADO	14:00 HORAS
340	***.751.477***	JOSICLEIA LIMA DA SILVA FERREIRA	APROVADO	14:00 HORAS
341	***7567462***	JOSILENE DO NASCIMENTO SILVA	APROVADO	14:15 MIN
342	***0183785***	JOSIMAR PEREIRA	APROVADO	14:15 MIN
343	***.379.665***	JOSIVANIA BASILIO	APROVADO	14:15 MIN
344	***.516.577***	JOSUE SEVERINO DA SILVA	APROVADO	14:15 MIN
345	***.479.447***	JUANITO DIAS DOS SANTOS	APROVADO	14:15 MIN
346	***.314.747***	JUCELENE CRISPIANO CALDEIRA	APROVADO	14:15 MIN
347	***.588.177***	JULIA MARIA DA SILVA MARQUES	APROVADO	14:15 MIN
348	***.797.326***	JULIANA SOARES DA COSTA PEREIRA AMANSO	APROVADO	14:15 MIN
349	***.315.457***	JULIO CESAR DE OLIVEIRA	APROVADO	14:15 MIN
350	***6654743***	JUSSARA DUQUE CEZAR	APROVADO	14:15 MIN
351	***2424755***	JUSSARA LIMA MOREIRA	APROVADO	14:15 MIN

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

Nº	CPF	NOME DO RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO	HORÁRIO
1	***.163.157***	KATIA CRISTINA ALVES DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
2	***.682.037***	KATIA SARMENTO DA SILVA DOS SANTOS	APROVADO	09:00 HORAS
3	***.335.527***	KAUANE VITORIA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
4	***.930.957***	LAIR CORREA DO CARMO	APROVADO	09:00 HORAS
5	***859754***	LEA AGUIAR SANTOS	APROVADO	09:00 HORAS
6	***.393.997***	LEANDRO SILVA MASSUCATO	APROVADO	09:00 HORAS
7	***.023.583***	LEIDIANE SOUSA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
8	***9833783***	LEILA DA CONCEIÇÃO BARROS	APROVADO	09:00 HORAS
9	***.268.617***	LEILA RAMOS LIMA	APROVADO	09:00 HORAS
10	***4238756***	LEILDA CABRAL DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
11	***.466.987***	LENI ANA DA CONCEIÇÃO DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
12	***0787707***	LENI DE PAULA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
13	***2326752***	LENICE SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
14	***2943776***	LEVINA INACIO SILVERIO	APROVADO	09:00 HORAS
15	***.049.317***	LIDIA GOMES VIEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
16	***.477.627***	LIDIA RIBEIRO MEIRELES	APROVADO	09:00 HORAS
17	***.843.927***	LILIAN CARLA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
18	***.579.347***	LILIAN ROCHA FERREIRAS DE MENDONÇA	APROVADO	09:00 HORAS
19	***.218.077***	LINA DA SILVA COSTA	APROVADO	09:00 HORAS
20	***.766.107***	LINCOLN DE ALBUQUERQUE SANTIAGO	APROVADO	09:00 HORAS
21	***.714.137***	LINDALVA LARDIM LUIZ	APROVADO	09:15 MIN
22	***3598745***	LORENA CRISTINA OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
23	***.293.717***	LOURIVAL PEREIRA DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
24	***.288.637***	LUANA CARLA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
25	***.845.787***	LUANE VAZ DE SOUZA CORDEIRO AVELINO	APROVADO	09:15 MIN
26	***1621770***	LUCIANA CASTILHO GONCALVES	APROVADO	09:15 MIN
27	***.845.987***	LUCIA DA CONCEICAO	APROVADO	09:15 MIN
28	***.095.827***	LUCIA DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
29	***4497769***	LUCIA HELENA DA COSTA SIMOES DO NASCIMENTO	APROVADO	09:15 MIN

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

30	***.795.587***	LUCIA MARIA DA SILVA SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
31	***.209.477***	LUCIA MARIA SOBREIRA DE ALBUQUERQUE	APROVADO	09:15 MIN
32	***.833.485***	LUCIANA AGOSTINHO RIPARDO	APROVADO	09:15 MIN
33	***4616787***	LUCIANA AMBROZIO AGUIAR DE ARAUJO	APROVADO	09:15 MIN
34	***0816750***	LUCIANA CARREIA RODRIGUES	APROVADO	09:15 MIN
35	***.345.267***	LUCIANA CUNHA OLIVEIRA FARIAS	APROVADO	09:15 MIN
36	***.302.357***	LUCIANA DA SILVA MACHADO DA COSTA	APROVADO	09:15 MIN
37	***2975770***	LUCIANA DE SOUZA LIMA DO AMARAL	APROVADO	09:15 MIN
38	***.321.077***	LUCIANA GERMANO DOS SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
39	***.975.721***	LUCIANA MONTEIRO VIDAL	APROVADO	09:15 MIN
40	***2003206***	LUCIANA NAZARETH ROPES NOVOA	APROVADO	09:15 MIN
41	***.121.597***	LUCIBELI ROSA PINHA FIGUEIREDO DE ANDRADE	APROVADO	09:30 MIN
42	***1764783***	LUCIENE LOREDA BATINGA	APROVADO	09:30 MIN
43	***7543775***	LUCIENE PEIXOTO DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
44	***.163.277***	LUCIENE RAMOS DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
45	***.228.127***	LUCIENE SILVA CORREA	APROVADO	09:30 MIN
46	***8577732***	LUCILENE DE OLIVEIRA RODRIGUES	APROVADO	09:30 MIN
47	***8756277***	LUCILENE XAVIER DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
48	***.804.667***	LUCIMAR DE SOUZA ANDRADE TEIXEIRA	APROVADO	09:30 MIN
49	***6015792***	LUCIMAR PEDROSA DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	09:30 MIN
50	***.703.807***	LUCIMAR PEREIRA DAVID DO NASCIMENTO	APROVADO	09:30 MIN
51	***2953712***	LUCINEIA ANTONINHA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
52	***.855.957***	LUCINEIA LEMOS PRESTES	APROVADO	09:30 MIN
53	***.143.207***	LUIS CLAUDIO DA SILVA FERREIRA	APROVADO	09:30 MIN
54	***.239.917***	LUIS GUSTAVO ALMEIDA CARVALHO	APROVADO	09:30 MIN
55	***7732450***	LUIZ GONÇALVES RAMOS	APROVADO	09:30 MIN
56	***.400.407***	LUIZ HENRIQUE RODRIGUES VIANNA	APROVADO	09:30 MIN
57	***.410.047***	LUIZ SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:30 MIN
58	***3557703***	LUZINETE FELIX LINO	APROVADO	09:30 MIN
59	***9454.51***	MADALENA TAVARES DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN



POLENTA COM BIFE ENROLADO

Ingredientes

1 polenta caseira/12 bifes de patinho/12 fatias de presunto cru tipo Parma/12 tiras de cenoura/1 tablete de caldo decarne/1/2 copo de vinho branco seco/2 colheres (sopa) de azeite de oliva/3 colheres (sopa) de concentrado de tomate/tomilho, salsinha picada/ sal e pimenta a gosto/

Modo de preparo

Temperar os bifes batidos.
Estender uma fatia de presunto em cada um,colocar uma tira de cenoura e enrolar,prendendo com um palito.
Refogar os bifes no azeite até dourar.
Acrescentar o concentrado de tomate,o caldo de carne dissolvido num copo de água fervente,o vinho e o tomilho.
Cozinhar até a carne ficar macia.
Salpicar salsinha picada e servir sobre a polenta.

LOMBO À MODA CHINESA

Ingredientes

óleo para friturapimenta-do-reino a gosto/
sal a gosto/2 colheres (sopa) de molho de tomate/1 ½ colher (sopa) de amido de milho (maisena)xícara de água/ xícara de vinagre/3 colheres (sopa)de shoyu/¾ xícara de açúcar/1 xícara de farinha de trigo/2 ovos/1 cebola grande/2 fatias de abacaxi/500 g de lombo de porco/2 pimentões verdes/

Modo de preparo

Cortar o lombo em fatias de 1 cm(Cortar as fatias em quadrados de 3x3 cm aproximadamente)
Temperar com pimenta-do-reino e pouco sal.
Cortar o pimentão em cubos de 3 cm,fazer o mesmo com a cebola e as fatias de abacaxi.
Reservar.
Aquecer cerca de ½ litro de óleo em uma panela pequena.
Bateligeiramenteos ovos,passar os cubos de lombo pelos ovos e depois pela farinha de trigo.
Retirar o excesso e dourar aos poucos no óleo quente,escorrer em papel absorvente e reservar.
Emumapanela pequena,colocar o açúcar,vinagre e shoyu,levar ao fogo baixo até que o açúcar dissolva,acrescentar o molho de tomates. Misture a água fria ao amido de milho e acrescente à mistura de açúcar e vinagre,ferva por 1 minuto e reserve.
Em uma frigideira ou panela grande,coloque 4 colheres(sopa)do mesmo óleo em que fritou os pedaços de lombo. Aqueça e acrescente os cubos da cebola e do pimentão,refogue rapidamente em fogo alto,cerca de 3 a 4 minutos.
Coloque os cubos de abacaxi e os pedaços de lombo,misture bem e regue com o molho agridoce. Cozinhe em fogo baixo por 3 minutos, se o molho estiver muito espesso,acrescente um pouco de água.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

60	***.388.137***	MAGDA ROCHA LOPES	APROVADO	09:30 MIN
61	***.038.734***	MAGDA SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:45 MIN
62	***.693.137***	MAISA XAVIER SANTANA	APROVADO	09:45 MIN
63	***.215.807***	MANOEL LAZARO PEREIRA DE SOUZA	APROVADO	09:45 MIN
64	***.054.937***	MARCELA DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	09:45 MIN
65	***.835.879-4***	MARCELA SOARES ROCHA	APROVADO	09:45 MIN
66	***.330.467***	MARCELO DA CRUZ BAROLO	APROVADO	09:45 MIN
67	***.812.107***	MARCELO DE ANDRADE PELLEGRINI	APROVADO	09:45 MIN
68	***.365.047***	MARCELO DOS SANTOS ANGELO	APROVADO	09:45 MIN
69	***.[illegible].487***	MARCELO JULIA DOS SANTOS	APROVADO	09:45 MIN
70	***.480.127***	MARCIA ABRANTES ANASTASIO	APROVADO	09:45 MIN
71	***.899.517***	MARCIA ALVES DE BRITO	APROVADO	09:45 MIN
72	***.777.877***	MARCIA ANDREA FILENE ALVES DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
73	***.239.097***	MARCIA BATISTA LOPES	APROVADO	09:45 MIN
74	***.093.937***	MARCIA CELSO DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
75	***.087.817***	MARCIA CORREIA DE SIQUEIRA FERREIRA	APROVADO	09:45 MIN
76	***.722.557***	MARCIA CRISTINA BARBARA DE JESUS	APROVADO	09:45 MIN
77	***.169.477***	MARCIA CRISTINA MACIEL DOS SANTOS	APROVADO	09:45 MIN
78	***.517.717***	MARCIA DA ROCHA SANTOS DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
79	***.009.487***	MARCIA DE OLIVEIRA TOLEDO	APROVADO	09:45 MIN
80	***.926.607***	MARCIA DIAS FERNANDES	APROVADO	09:45 MIN
81	***.969.197***	MARCIA DOS SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
82	***.979.017***	MARCIA ELIANE MOREIRA DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
83	***.116.176-1***	MARCIA EMILIA DE OLIVEIRA	APROVADO	10:00 HORAS
84	***.084.847***	MARCIA LOURENÇO LUNA FRANCISCO	APROVADO	10:00 HORAS
85	***.417.447***	MARCIA MARION SIQUEIRA GUIMARÃES	APROVADO	10:00 HORAS
86	***.216.257***	MARCIA MARQUES DOS SANTOS LOUZA	APROVADO	10:00 HORAS
87	***.532.707***	MARCIO JORGE SANTOS DE MOURA	APROVADO	10:00 HORAS
88	***.577.976-3***	MARCIO MOREIRA SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
89	***.838.376-8***	MARCIO OLIVEIRA VARGAS	APROVADO	10:00 HORAS

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

90	***.357.937***	MARCIO TRINDADE DOS SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
91	***.876.257***	MARCOS ANTONIO VIEIRA CRUZ	APROVADO	10:00 HORAS
92	***.423.897***	MARCOS JOSE PEREIRA	APROVADO	10:00 HORAS
93	***.[illegible].765***	MARGARETH DE OLIVEIRA LIMA	APROVADO	10:00 HORAS
94	***.342.387***	MARGARETT DA ROCHA LOURENÇO	APROVADO	10:00 HORAS
95	***.454.387***	MARGARIDA DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
96	***.366.397***	MARCIO SILVA CONCEICAO	APROVADO	10:00 HORAS
97	***.333.767***	MARIA ANGELINA DE OLIVEIRA OLIVEIRA	APROVADO	10:00 HORAS
98	***.162.625.***	MARIA APARECIDA FRANCISCO ARAUJO DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
99	***.[illegible].795***	MARIA APARECIDA QUINTO BARBOSA	APROVADO	10:00 HORAS
100	***.640.471-6***	MARIA CELIA DA CONCEICAO GELANDE	APROVADO	10:00 HORAS
101	***.962.577***	MARIA CICERA SANTOS DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
102	***.113.587***	MARIA CRISTINA COUTINHO PEIXOTO	APROVADO	10:15 MIN
103	***.469.975-5***	MARIA CRISTINA FIGUEIREDO	APROVADO	10:15 MIN
104	***.422.177***	MARIA DA CONCEIÇÃO ALVES DE ARAUJO SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
105	***.694.575-8***	MARIA DA CONCEICAO SILVA	APROVADO	10:15 MIN
106	***.386.067***	MARIA DA PENHA DA CONCEICAO	APROVADO	10:15 MIN
107	***.311.467***	MARIA DA PENHA JOAQUIM	APROVADO	10:15 MIN
108	***.068.677-5***	MARIA DA PENHA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
109	***.165.877***	MARIA DAMARIS DE OLIVEIRA DOS SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
110	***.351.437***	MARIA DAS GRACAS DA SILVA EVANGELISTA	APROVADO	10:15 MIN
111	***.275.557***	MARIA DAS GRAÇAS MAGALHAES AMARO	APROVADO	10:15 MIN
112	***.270.577***	MARIA DAS GRAÇAS MENDES DE SOUSA	APROVADO	10:15 MIN
113	***.346.127***	MARIA DAS GRAÇAS PEIXOTO ALVES	APROVADO	10:15 MIN
114	***.227.597***	MARIA DE FATIMA BARROS DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
115	***.838.317***	MARIA DE FATIMA DE OLIVEIRA BRAZ	APROVADO	10:15 MIN
116	***.288.987***	MARIA DE FATIMA FERREIRA DAS NEVES	APROVADO	10:15 MIN
117	***.103.874-0***	MARIA DE FATIMA OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
118	***.853.070-2***	MARIA DE FATIMA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
119	***.399.077***	MARIA DE LOURDES DA SILVA MONTEIRO	APROVADO	10:15 MIN

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

120	***.733.827***	MARIA DO CARMO DE JESUS	APROVADO	10:15 MIN
121	***.932.564***	MARIA DO CARMO DE OLIVEIRA ALMEIDA	APROVADO	10:30 MIN
122	***.274.387***	MARIA DO CARMO SANTOS MARQUES DE OLIVEIRA	APROVADO	10:30 MIN
123	***.055.697***	MARIA FATIMA GOMES COSTA	APROVADO	10:30 MIN
124	***.258.217***	MARIA FERNANDA FLUGEL DA CRUZ	APROVADO	10:30 MIN
125	***.414.500***	MARIA GOMES DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
126	***.367.777***	MARIA HELENA HERDY	APROVADO	10:30 MIN
127	***.595.076-7***	MARIA ISABEL DE ALMEIDA PONTE	APROVADO	10:30 MIN
128	***.987.527***	MARIA LUCIA ALVES FARIA	APROVADO	10:30 MIN
129	***.642.374-0***	MARIA LUCIA DAS NEVES PUBAL	APROVADO	10:30 MIN
130	***.621.747***	MARIA LUIZA DO AMORIM COSTA GOMES	APROVADO	10:30 MIN
131	***.311.107***	MARIA MADALENA DE ALVARENGA FONSECA	APROVADO	10:30 MIN
132	***.225.487***	MARIA MARGARIDA DE SOUZA FERREIRA	APROVADO	10:30 MIN
133	***.024.147***	MARIA MARTA DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
134	***.170.279-2***	MARIA REGILANE SOUSA CHAVES	APROVADO	10:30 MIN
135	***.689.976-9***	MARIA ROSA MOREIRA SOUZA	APROVADO	10:30 MIN
136	***.549.670-1***	MARIA ROSIMAR DA SILVA SOBRAL	APROVADO	10:30 MIN
137	***.176.075-5***	MARIA SANTA GENILDA BARBOSA	APROVADO	10:30 MIN
138	***.597.387-2***	MARILENE ALVES DE OLIVEIRA	APROVADO	10:30 MIN
139	***.783.537***	MARILÉNE DA SILVA FERREIRA ALVES	APROVADO	10:30 MIN
140	***.344.387***	MARILENE DE LIMA	APROVADO	10:30 MIN
141	***.133.747***	MARILENE DE SOUZA	APROVADO	10:45 MIN
142	***.374.467***	MARILÉNE SILVA BORGES	APROVADO	10:45 MIN
143	***.577.787***	MARILIA CRISTINA XAVIER DE AMORIM RODRIGUES	APROVADO	10:45 MIN
144	***.289.287***	MARILIA DE VASCONCELOS LEITE PAULA	APROVADO	10:45 MIN
145	***.946.574-5***	MARILUCE DIAS MAGALHAES	APROVADO	10:45 MIN
146	***.398.677***	MARILZA MORAES GOMES	APROVADO	10:45 MIN
147	***.090.973-8***	MARINA EDUARDA VIANA FERNANDES	APROVADO	10:45 MIN
148	***.276.571-0***	MARINA FERREIRA CRUZ	APROVADO	10:45 MIN
149	***.179.897***	MARINA JOVINA SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	10:45 MIN



BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE QUE DERRETE NA BOCA

Ingredientes

MASSA

2 xícaras de chá de cenoura crua picada
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo
4 ovos
1/2 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa cheia de fermento em pó

COBERTURA

3 colheres de sopa de nescau
1 e 1/2 tablete de claybom
12 colheres de sopa de açúcar
10 colheres de sopa de leite

Modo de preparo

MASSA

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha e o fermento.
Depois disso, em uma vasilha grande misture bem a massa batida com a farinha e o fermento.
Coloque em um tabuleiro untado com manteiga e polvilhado de açúcar ou farinha.
Leve ao forno pré-aquecido, a 180°, por cerca de
40 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até
ferver.
Faça furinhos no bolo ainda quente e despeje sobre ele.

FRICASSÊ SABOROSO DE FRANGO

Ingredientes

1 1/2 peitos de frango temperados, cozidos e desfiados
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão
1 lata de milho
a mesma medida (lata) de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
200 g de mussarela
50 g de queijo parmesão ralado
batata palha

Modo de preparo

Bater no liquidificador o milho com a própria água e o leite com o amido dissolvido.
Junte ao frango e mexa até engrossar.
Retire do fogo e junte metade do creme de leite.
Coloque metade deste creme no fundo de um refratário retangular.
Disponha o queijo mussarela.
Cubra com o restante do creme.
Misture o requeijão com a outra metade do creme de leite.
Coloque sobre o creme no refratário.
Polvilhe com o queijo ralado.
Por último a batata palha.
Leve ao forno para gratinar.
Sirva quente, com arroz branco e salada verde

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

150	***.929.857***	MARINALVA PEREIRA DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
151	***.998.117***	MARIA MELISSA MOREIRA FERREIRA	APROVADO	10:45 MIN
152	***6075739***	MARLENE DA SILVA LIMA	APROVADO	10:45 MIN
153	***.109.447***	MARLY DE ALBUQUERQUE SANTIAGO	APROVADO	10:45 MIN
154	***.261.697***	MARTA CRISTINA LINS DA SILVA ALVES	APROVADO	10:45 MIN
155	***.269.447***	MATEUS FELIPE MARINHO DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
156	***.560.954***	MAYRE KALYNE RODRIGUES LOPES SOARES	APROVADO	10:45 MIN
157	***.498.527***	MEIRE PACHECO DA CONCEIÇÃO DE FREITAS	APROVADO	10:45 MIN
158	***.277.887***	MERIELE PEREIRA MARINHO	APROVADO	10:45 MIN
159	***.159.417***	MICHEL CAMPOS MOREIRA	APROVADO	10:45 MIN
160	***3484740***	MICHELA ROBERTA DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
161	***1668711***	MICHELE DA GLORIA PAULO	APROVADO	11:00 HORAS
162	***5954780***	MICHELE DE PAULO NORBERTO DE MOURA	APROVADO	11:00 HORAS
163	***.529.627***	MICHELE MIRANDA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
164	***.138.167***	MICHELE VALLADÃO DA ROCHA	APROVADO	11:00 HORAS
165	***.794.963***	MILENA PEREIRA LIMA	APROVADO	11:00 HORAS
166	***2748758***	MIRIAM FERNANDES COSTA	APROVADO	11:00 HORAS
167	***5882250***	MIRIAN DA SILVA BRASIL	APROVADO	11:00 HORAS
168	***.890.017***	MIRIAN FITZENER GADELHA	APROVADO	11:00 HORAS
169	***0649280***	MIRIELA LINHARES MIRANDA	APROVADO	11:00 HORAS
170	***.430.817***	MOISES CIDELHO MARINHO	APROVADO	11:00 HORAS
171	***.543.857***	MONICA CRISTINA DA SILVA VASQUEZ	APROVADO	11:00 HORAS
172	***4693762***	MONICA DE OLIVEIRA DE MELO	APROVADO	11:00 HORAS
173	***.131.857***	MONICA PERES DE FREITAS	APROVADO	11:00 HORAS
174	***9187***	MONICA PIMENTEL DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
175	***.948.057***	MONICA REGINA ALVES DIAS SOARES	APROVADO	11:00 HORAS
176	***.735.687***	MONIQUE PEREIRA DOS SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
177	***4655710***	NADIANE SILVA DE LIMA OLIVEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
178	***.930.617***	NATALINA CUSTODIO DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
179	***.926.967***	NATALY MARIA GUIMARÃES DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

180	***.175.817***	NEIDE PEREIRA DA COSTA	APROVADO	11:00 HORAS
181	***1679780***	NELSON DE JESUS CARDOSO	APROVADO	11:15 MIN
182	***.239.217***	NELSON DE SOUZA DEDINO	APROVADO	11:15 MIN
183	***.466.207***	NEUCIMAR MARIA DA SILVA FERREIRA	APROVADO	11:15 MIN
184	***.120.417***	NEUSA MARIA ABRAAO DA SILVA DE PAULA	APROVADO	11:15 MIN
185	***.936.147***	NEUZA FREITAS DA SILVA	APROVADO	11:15 MIN
186	***.417.387***	NEUZA RIBEIRO SALVADOR	APROVADO	11:15 MIN
187	***1293773***	NILZA SILVA DA PAIXÃO	APROVADO	11:15 MIN
188	***.857.547***	NILZIMAR FERREIRA DE OLIVEIRA BENTO (MARIA HELENA FE	APROVADO	11:15 MIN
189	***.571.877***	NIVIA MEDEIROS MACHADO	APROVADO	11:15 MIN
190	***1936733***	NOEME DE OLIVEIRA GASPAR	APROVADO	11:15 MIN
191	***1767706***	NORMA MARIA DE ALBUQUERQUE SANTIAGO	APROVADO	11:15 MIN
192	***093782***	ODERLOMIRO ALVES LOPES	APROVADO	11:15 MIN
193	***.260.877***	ODETE CARDOSO	APROVADO	11:15 MIN
194	***8305746***	ODIRCE RIBEIRO DE REZENDE	APROVADO	11:15 MIN
195	***0573751***	OLGA TAVARES DOS SANTOS	APROVADO	11:15 MIN
196	***.271.667***	OLIVACIO LUCIANO DA SILVA	APROVADO	11:15 MIN
197	***9105721***	ONILIA JESUINA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:15 MIN
198	***.369.914***	ORLENILDA MARIA DA COSTA	APROVADO	11:15 MIN
199	***.801.914***	OZANETE XAVIER PEREIRA DIAS	APROVADO	11:15 MIN
200	***.851.397***	PAMELA GONÇALVES PASCHOAL DA SILVA	APROVADO	11:15 MIN
201	***.216.107***	PATRICIA BASTOS VELLA REAL	APROVADO	11:30 MIN
202	***.243.157***	PATRICIA DE FREITAS PINHEIRO	APROVADO	11:30 MIN
203	***.242.157***	PATRICIA DE LIMA SANTOS	APROVADO	11:30 MIN
204	***.916.717***	PATRICIA SANTANNA DE SOUZA	APROVADO	11:30 MIN
205	***.473.187***	PAULO CESAR FERNANDES VOUPATO	APROVADO	11:30 MIN
206	***.142.507***	PAULO SERGIO DE ARAUJO	APROVADO	11:30 MIN
207	***.716.717***	PIETRA SOUZA D OLIVEIRA	APROVADO	11:30 MIN
208	***.785.977***	PRISCILA DOS SANTOS GIAROLA	APROVADO	11:30 MIN
209	***.089.027***	PRISCILA LUCAS DA SILVA	APROVADO	11:30 MIN

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

210	***.549.307***	PRISCILA MOREIRA DA SILVA	APROVADO	11:30 MIN
211	***5606738***	RAFAEL FRANCISCO DE OLIVEIRA	APROVADO	11:30 MIN
212	***.283.337***	RAFAEL SANTOS DE SENA	APROVADO	11:30 MIN
213	***.904.037***	RAFAELA AVELINO DOS SANTOS	APROVADO	11:30 MIN
214	***5527706***	RAFAELA MATIAS MACIEL	APROVADO	11:30 MIN
215	***.919.947***	RAIMUNDA SANTANA DOS SANTOS ESTEVAO	APROVADO	11:30 MIN
216	***.801.087***	RAQUEL PEREIRA SILVA DE ALMEIDA	APROVADO	11:30 MIN
217	***.144.597***	RAQUEL SILVERIO DA SILVA ANDRADE	APROVADO	11:30 MIN
218	***.877.187***	RAYANE ALVES DA SILVA	APROVADO	11:30 MIN
219	***.180.421***	RAYANE DA SILVA FLORES	APROVADO	11:30 MIN
220	***2623209***	RAYANE SANTOS DO NASCIMENTO	APROVADO	11:30 MIN
221	***6234713***	RAYSSA DAS CHAGAS REBOUCAS	APROVADO	11:45 MIN
222	***0598743***	REGIANE ALMEIDA REGO	APROVADO	11:45 MIN
223	***.217.877***	REGINA SILVA MASSUCATA	APROVADO	11:45 MIN
224	***.817.667***	REGINALDO MANOEL DE LIMA	APROVADO	11:45 MIN
225	***.165.527***	REJANE INACIA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
226	***.710.257***	RENATA DA SILVA CABRAL	APROVADO	11:45 MIN
227	***4926706***	RENATA DE FARIAS SILVA	APROVADO	11:45 MIN
228	***5683794***	RENATA SOARES COSTA	APROVADO	11:45 MIN
229	***1242780***	RENATO MENDES DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
230	***.566.697***	RENATO SILVA MASSUCATO	APROVADO	11:45 MIN
231	***.628.457***	RICARDO CONCEICAO DOS SANTOS	APROVADO	11:45 MIN
232	***.803.087***	RITA SAMARITANA NOGUEIRA NASCIMENTO	APROVADO	11:45 MIN
233	***.022.537***	ROBERTA DUARTE DE ANDRADA CARVALHO	APROVADO	11:45 MIN
234	***.071.497***	ROBERTO DA SILVA FELIX	APROVADO	11:45 MIN
235	***.541.248***	ROBERTO JOSÉ DA CRUZ	APROVADO	11:45 MIN
236	***4237725***	ROBERTO MEDEIROS SOARES	APROVADO	11:45 MIN
237	***.192.547***	ROBERTO RIBEIRO DE SOUZA	APROVADO	11:45 MIN
238	***0849773***	ROBERTO RODRIGO DE OLIVEIRA	APROVADO	11:45 MIN
239	***.237.927***	RODRIGO MENEGUCCI DE MATOS	APROVADO	11:45 MIN



FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços.

Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto.

Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal.

Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

Bom apetite!

CARNE MOÍDA COM BATATA SIMPLES

Ingredientes

500 g de carne moída/3 colheres de óleo/2 dentes de alho/1 cebola média picada/1 tablete de tempero sabor galinha ou carne/4 batatas cortadas em cubo/tempero verde/1 colher de colorau.

Modo de preparo

Coloque o óleo e a cebola até a cebola murchar e perder um pouco de água
Em seguida o alho e colorau.
Coloque a carne até ela se soltar e fritar um pouco
Em seguida, adicione o tablete de tempero.
Assim que estiver dissolvendo o tablete, coloque a batata com um pouco de água, tampe a panela
Logo em seguida, veja se a batata está mole e acrescente o tempero verde.

GALINHA COM QUIABO

Ingredientes

680 g de molho de tomate/1/2 litro de água
600 g de galinha cortada em pedaços/1 cebola inteira picada/3 dentes de alho/4 colheres (sopa) de azeite de oliva/300 g de quiabo picado em rodelas/200 g de milho
sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Ferva o molho de tomate, a água e o sal.
Reserve.
Aqueça o azeite e frite os pedaços da galinha com o alho e a cebola.
Coloque o quiabo picado
Mexa apenas um pouco, com cuidado para ele não babar.
Cubra com o caldo até que passe dois dedos do nível dos ingredientes.
Espere cozinhar bem, e acrescente o milho ao restante do que foi preparado com o molho e despeje sobre a galinha.
Misture tudo e deixe mais 3 minutos em fogo brando
Retire do fogo.
Sirva ainda quente com arroz branco.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

240	***.104.657***	RODRIGO OLIVEIRA DO NASCIMENTO	APROVADO	11:45 MIN
241	***.176.187***	RODRIGO PAULINO DE ARAÚJO	APROVADO	13:00 HORAS
242	***1938789***	ROSA FERREIRA	APROVADO	13:00 HORAS
243	***0641756***	ROSA MARIA LIMA CASTELO	APROVADO	13:00 HORAS
244	***4790277***	ROSANA CRISTINA OLIVEIRA DE MATTOS	APROVADO	13:00 HORAS
245	***7982835***	ROSANA DALVA RAMOS LEGENTIL	APROVADO	13:00 HORAS
246	***.689.397***	ROSANA DE OLIVEIRA DE CASTRO	APROVADO	13:00 HORAS
247	***.533.697***	ROSANA DE OLIVEIRA LIMA VIANA	APROVADO	13:00 HORAS
248	***.714.527***	ROSANE DA SILVA ARCHANJO CARDOSO	APROVADO	13:00 HORAS
249	***.579.687***	ROSANGELA DAS NEVES FONSECA GASPAR	APROVADO	13:00 HORAS
250	***.072.367***	ROSANGELA DE JESUS SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
251	***.142.427***	ROSANGELA DE PAULA FERNANDES DO DOS SANTOS	APROVADO	13:00 HORAS
252	***.190.667***	ROSANGELA MARIA PIRES CARDOSO	APROVADO	13:00 HORAS
253	***5703709***	ROSE MARA BRASIL	APROVADO	13:00 HORAS
254	***.077.577***	ROSELANE DE ALMEIDA AGOSTINE DE JESUS	APROVADO	13:00 HORAS
255	***2387707***	ROSELENE PEREIRA DANTAS DUARTE	APROVADO	13:00 HORAS
256	***.047.977***	ROSELI DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
257	***.766.807***	ROSEMERI BOURGRATZ BERGAMO	APROVADO	13:00 HORAS
258	***274774***	ROSEMERI DE ALBUQUERQUE SANTIGO	APROVADO	13:00 HORAS
259	***.017.287***	ROSENI PEREIRA DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
260	***1785711***	ROSIANE BARBOSA DE OLIVEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
261	***9168711***	ROSIANE CONCEBICAO DE SOUZA	APROVADO	13:15 MIN
262	***1188750***	ROSICLEIDE DO NASCIMENTO SILVA	APROVADO	13:15 MIN
263	***6483764***	ROSILENE DOS SANTOS PORTELLA	APROVADO	13:15 MIN
264	***.975.937***	ROSILENE FELIX SOARA	APROVADO	13:15 MIN
265	***.080.637***	ROSIMERE CORREIA RODRIGUES	APROVADO	13:15 MIN
266	***1082752***	ROSIMERE DE JESUS SILVA	APROVADO	13:15 MIN
267	***.230.717***	ROSIMERI LOPES DA CUNHA	APROVADO	13:15 MIN
268	***5784702***	ROSIMERI SOILO DOS SANTOS DE SÃO PAULO	APROVADO	13:15 MIN
269	***8301744***	ROSIMERIA DAS NEVES FONSECA DE OLIVEIRA	APROVADO	13:15 MIN

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

270	***.154.957***	ROSINETE SILVANO DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
271	***6928709***	SALETE MACHADO DOS SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
272	***.310.377***	SAMIS CARNEIRO DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
273	***1491790***	SAMUEL GOMES DA OLIVEIRA	APROVADO	13:15 MIN
274	***7388773***	SANDRA CRISTINA JOSE ALVARO DA CRUZ	APROVADO	13:15 MIN
275	***.423.057***	SANDRA MARCELINA REIS	APROVADO	13:15 MIN
276	***2191742***	SANDRA MARIA DOS SANTOS TEIXEIRA	APROVADO	13:15 MIN
277	***9238780***	SANDRO DE SOUZA BEZERRA	APROVADO	13:15 MIN
278	***.420.707***	SARA TEIXEIRA SASSI	APROVADO	13:15 MIN
279	***.618.107***	SEBASTIANA DANEMBERG DE OLIVEIRA	APROVADO	13:15 MIN
280	***.421.467***	SELMA AUGUSTA DA SILVA MARTINS	APROVADO	13:15 MIN
281	***.951.537***	SELMA DA SILVA DE SENA	APROVADO	13:30 MIN
282	***.830.107***	SELMA DE CASTRO PROENCA	APROVADO	13:30 MIN
283	***.147.957***	SELMA DO NASCIMENTO	APROVADO	13:30 MIN
284	***.591.177***	SELMA GOMES DA FONSECA GOTZI	APROVADO	13:30 MIN
285	***9001769***	SERGIO DA SILVA CONCEIÇÃO	APROVADO	13:30 MIN
286	***.079.237***	SERGIO DOS SANTOS	APROVADO	13:30 MIN
287	***.684.457***	SHEILA ANTELMA VIANA FRAGA	APROVADO	13:30 MIN
288	***.205.847***	SHEILA GRANJA DRUMOND DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
289	***.618.457***	SHIRLEY PEREGRINO GOMES	APROVADO	13:30 MIN
290	***.133.437***	SILVANA ALVARES DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
291	***.685.077***	SILVANO DA SILVA MORAES	APROVADO	13:30 MIN
292	***.364.727***	SILVIA GOMES DE CARVALHO FERREIRA	APROVADO	13:30 MIN
293	***3743795***	SILVIO ROSEMBERG OLIVEIRA DE SOUZA	APROVADO	13:30 MIN
294	***.499.997***	SIMONE BARROS DA CONCEICAO FREIRE	APROVADO	13:30 MIN
295	***9457751***	SIMONE CHAGAS	APROVADO	13:30 MIN
296	***162.641.***	SIMONE DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
297	***.388.367***	SIMONE DA SILVA CYRILO	APROVADO	13:30 MIN
298	***.515.287***	SIMONE DA SILVA FONTES	APROVADO	13:30 MIN
299	***0768750***	SIMONE DE CAMPOS DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

300	***.214.297***	SIMONE DE OLIVEIRA AMARAL	APROVADO	13:30 MIN
301	***.451.437***	SIMONE DIAS DE MORAES	APROVADO	13:45 MIN
302	***.219.257***	SIMONE PINHEIRO LOPES	APROVADO	13:45 MIN
303	***.418.327***	SIMONE REGINA DE FREITAS	APROVADO	13:45 MIN
304	***5104783***	SIRLENE COSTA LIMA	APROVADO	13:45 MIN
305	***1686710***	SIRLENE DA SILVA PIRES	APROVADO	13:45 MIN
306	***.020.577***	SOLANGE BARBOSA DOS SANTOS	APROVADO	13:45 MIN
307	***1237738***	SOLANGE ELOI DO NASCIMENTO	APROVADO	13:45 MIN
308	***5881746***	SONIA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
309	***7722229***	SONIELE SOARES CASEMIRO CONCEICAO	APROVADO	13:45 MIN
310	***.007.927***	SUELI FERREIRA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
311	***.464.997***	SUELI PINHEIRO SILVA	APROVADO	13:45 MIN
312	***.028.807***	SUELI SILVA REZENDE DE SOUZA	APROVADO	13:45 MIN
313	***9128744***	SUELY DO ESPIRITO SANTO BRITO SARAIVA	APROVADO	13:45 MIN
314	***.151.947***	SUELY MOREIRA RODRIGUES	APROVADO	13:45 MIN
315	***2271700***	TAINARA MARIA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
316	***.029.637***	TANIA APARECIDA SILVA MACHADO DO NASCIMENTO	APROVADO	13:45 MIN
317	***4865297***	TANIA MARIA DIAS GAMA	APROVADO	13:45 MIN
318	***.269.167***	TANIA MARIA GOMES DE LIMA	APROVADO	13:45 MIN
319	***0844761***	TATIANA DE NAZARÉ DOS SANTOS	APROVADO	13:45 MIN
320	***.394.187***	TATIANA SALES DE OLIVEIRA CAMPOS	APROVADO	13:45 MIN
321	***.950.987***	TELMA MARIA DA COSTA	APROVADO	14:00 HORAS
322	***.701.457***	TEREZA GOMES DA SILVA LACERDA	APROVADO	14:00 HORAS
323	***.879.897***	TEREZINHA DE JESUS DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
324	***.483.587***	TEREZINHA DE SOUZA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
325	***.938.277***	THAMIRES DE FRANÇA ANDRADE	APROVADO	14:00 HORAS
326	***.323.457***	URIAN DA SILVA SOUZA	APROVADO	14:00 HORAS
327	***2618.51***	VALDEMAR SILVA DE MORAIS FILHO	APROVADO	14:00 HORAS
328	***.453.177***	VALDINEI CARVALHO DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
329	***.558.767***	VALÉRIA FREITAS VIANA	APROVADO	14:00 HORAS



COSTELINHA ASSADA COM MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de costela suína 1 cebola picada 2 dentes de alho 1 xícara (chá) de vinho branco 1 kg de mandioca (aipim ou macaxeira) cozida • óleo para fritar • sal a gosto • pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Tempere as costelinhas com a cebola, o alho, o vinho, o sal e a pimenta.
Cubra com papel-alumínio e leveà geladeira por 3 horas, regando de vez em quando com a marinada.
Coloque as costelinhas em uma assadeira, regue com a marinada, cubra com papel-alumínio e asse em forno, preaquecido, a 220 ºC durante 40 minutos.
Retire o papel alumínio, regue as costelinhas com o molho que se formou na assadeira e deixe no forno até dourar.
Cozinhe a mandioca (também conhecida como macaxeira e aipim) na água com sal até ficarem macias.
Escorra bem e frite no óleo quente até dourar.
Sirva com a carne.

ESTROGONOFE DE CARNE

Ingredientes

500 gramas de alcatra cortada em tirinhas 1/4 xícara (chá) de manteiga 1 unidade de cebola picada 1 colher (sobremesa) de mostarda 1 colher (sopa) de ketchup (ou catchup) 1 pitada de pimenta-do-reino 1 unidade de tomate sem pele picado 1 xícara (chá) de cogumelo variado | variados escorridos 1 lata de creme de leite • sal a gosto

Modo de preparo

Derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente.
Junte a carne e tempere com o sal.
Mexa até a carne dourar de todos os lados.
Acrescente a mostarda, o catchup, a pimenta-do-reino e o tomate picado.
Cozinhe até formar um molho espesso.
Se necessário, adicione água quente aos poucos.
Quando o molho estiver encorpado e a carne macia, adicione os cogumelos e o creme de leite.
Mexa por 1 minuto e retire do fogo.
Sirva imediatamente, acompanhado de arroz e batata palha.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

330	***.956.857***	VALERIA NOVAES GUIMARAES	APROVADO	14:00 HORAS
331	***.603.847***	VALERIA REGINA SANTOS FREITAS	APROVADO	14:00 HORAS
332	***4908704***	VALERIA SANTOS DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
333	***.479.367***	VALERIA SEBASTIANA FRANCISCO RODRIGUES	APROVADO	14:00 HORAS
334	***1840700***	VALERIA VARGAS DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
335	***.082.377***	VALQUIRIA PEREIRA DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
336	***.286.727***	VALTER ALVES DO NASCIMENTO	APROVADO	14:00 HORAS
337	***.283.097***	VANDERLUCIA PEREIRA DA COSTA	APROVADO	14:00 HORAS
338	***.536.357***	VANESSA GALDINO SOARES DE DI ITASIO	APROVADO	14:00 HORAS
339	***.604.367***	VANESSA GLUCK REIS FERREIRA DE ALMEIDA	APROVADO	14:00 HORAS
340	***7868748***	VANESSA ZAMPONI DA COSTA DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
341	***.417.297***	VANIA BOLDRINI	APROVADO	14:15 MIN
342	***.186.057***	VANIA CARDOSO	APROVADO	14:15 MIN
343	***.990.297***	VANIA DA SILVA	APROVADO	14:15 MIN
344	***.382.357***	VANIA FREITAS VIANA	APROVADO	14:15 MIN
345	***0765768***	VANILDA DA SILVA ARAUJO	APROVADO	14:15 MIN
346	***0003752***	VANUSA PEREIRA DA SILVA	APROVADO	14:15 MIN
347	***.960.467***	VERA LUCIA DE SOUZA	APROVADO	14:15 MIN
348	***.465.187***	VERA REGINA DOS SANTOS RIBEIRO	APROVADO	14:15 MIN
349	***.507.907***	VERONICA CARVALHO DOS SANTOS	APROVADO	14:15 MIN
350	***1327712***	VERONICA CRISTINA DA SILVA TORRES	APROVADO	14:15 MIN
351	***.463.377***	VERÔNICA DE OLIVEIRA SANT'ANNA	APROVADO	14:15 MIN
352	***.097.987***	VERONICA MARTINS DA SILVA	APROVADO	14:15 MIN
353	***.458.807***	VERONICA OLIVEIRA ARISTIDES	APROVADO	14:15 MIN
354	***9718762***	VERONICA ROCHA DE MORAES FERREIRA	APROVADO	14:15 MIN
355	***.820.297***	VINICIUS DE ARAUJO PERES	APROVADO	14:15 MIN
356	***.366.167***	VINICIUS MARINS GALL	APROVADO	14:15 MIN
357	***.314.467***	VIVIAN DE ALMEIDA VIANA	APROVADO	14:15 MIN
358	***4403706***	VIVIANE DOS SANTOS URBANO	APROVADO	14:15 MIN
359	***.492.777***	VIVIANE SOARES RIBEIRO	APROVADO	14:15 MIN

TERÇA-FEIRA, 16 DE JULHO - 2024
LETRAS: K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

360	***5424735***	VIVIANE VELARDO SILVA CAETANO	APROVADO	14:15 MIN
361	***.521.717***	WAGNER DA SILVA ACOM	APROVADO	14:20 MIN
362	***.982.337***	WAGNER DOS SANTOS CORREA	APROVADO	14:20 MIN
363	***.601.247***	WAGNER PEREIRA RODOLFO	APROVADO	14:20 MIN
364	***.029.756***	WALDIRÊNY NAZARÉ SILVA	APROVADO	14:20 MIN
365	***.549.957***	WELLINGTON DE CASTRO ISIDIO	APROVADO	14:20 MIN
366	***.932.137***	WELLYN DE FARIAS GABRY	APROVADO	14:20 MIN
367	***.532.477***	YARA MARTINS DA SILVA	APROVADO	14:20 MIN
368	***.562.737***	ZIONE VICENTIN DE FREITAS	APROVADO	14:20 MIN

FUNDAÇÃO DE SAÚDE DE BELFORD ROXO

PORTARIA Nº 034/FUNSBR/2024, DE 10 DE JULHO DE 2024.

"Dispõe sobre rescisão de contrato de pessoal de servidores oriundos do Processo Seletivo Simplificado nº 001/2023 - FUNSBR."

O Presidente da Fundação de Saúde de Belford Roxo, no uso das suas atribuições que lhe confere a Legislação em vigor,

RESOLVE:

Art. 1º - **Rescindir** o contrato administrativo dos servidores com as matrículas abaixo relacionadas no anexo I, oriundas do Processo Seletivo Simplificado nº 001/2023 - FUNSBR, com fulcro no Art. 10º da Lei nº 1.642 de 04 de maio de 2023 e em consonância com o Edital do referido certame.

Art. 2º - A rescisão aplicar-se-á a contar das datas especificadas em anexo.

ANEXO I	
MATRÍCULA	**A CONTAR DE**
25/123.146	01/06/2024
25/123.525	01/06/2024
25/123.422	01/07/2024
25/123.409	01/07/2024
25/135.051	01/07/2024

LUIS CARLOS RIBEIRO LOPES
Presidente da Fundação de Saúde de Belford Roxo – FUNSBR
Matrícula nº 60/112338