

## TERESOPOLITANAS

Acácio Pinheiro/Agência Brasi



Hoje o município conta com 387 empresas de TI ativas

### Setor de tecnologia cresce mais de 15% em Teresópolis

O setor de tecnologia é um dos segmentos que mais crescem no Brasil e no mundo. Em Teresópolis, os números são bastante positivos, com 42 novas empresas instaladas, totalizando 387 empresas de TI ativas no município; e aumento de mais de 15% no fatu-

ramento, que subiu de R\$ 408 milhões para R\$ 473 milhões em 2024. Em 2019, o faturamento do setor de TI em Teresópolis chegou a R\$ 160 milhões. Esse número subiu progressivamente esse ano, o que representa um crescimento impressionante de 195,63%.

#### Dados

O levantamento é da Secretaria Municipal de Ciência e Tecnologia, com dados extraídos do Sistema de NFSE/Nota Terê. Teresópolis faz parte, em conjunto com Petrópolis, Nova Friburgo e Areal, do SerraTec.

#### Eleitos I

Foram eleitos na última semana, os nove representantes titulares, e respectivos suplentes, das cadeiras destinadas às linguagens artísticas, ao patrimônio histórico, às transversalidades e às instituições culturais.

#### SerraTec

O SerraTec é o maior parque tecnológico do interior fluminense. Atualmente, o setor na região reúne mais de 400 empresas, fatura mais de 1,1 bilhões de reais e gera cerca de cinco mil postos de trabalho.

#### Eleitos II

Os eleitos tomaram posse no Conselho Municipal de Políticas Culturais para o biênio 2025/2027. Vinculado à Secretaria de Cultura, o Conselho é um órgão consultivo, deliberativo e fiscalizador das políticas culturais.

# Teresópolis aciona Justiça por recursos da empresa de água

Concessionária alega que o município descumpriu o contrato

Vinicius Barros/CM



A segunda parcela da outorga, no valor de R\$ 122.480.000,00, foi parcialmente comprometida

A Prefeitura de Teresópolis acionou a Justiça pela falta de pagamento da segunda parcela da outorga de água e esgoto, que deveria ter sido paga pela concessionária Águas da Imperatriz. Segundo o Executivo Municipal, a empresa responsável pelos serviços de água e esgoto, não cumpriu uma de suas obrigações contratuais. Conforme o contrato de concessão, a concessionária deveria ter realizado o pagamento da segunda parcela da outorga no dia 4 de dezembro.

A Águas da Imperatriz alega que o município descumpriu o contrato ao não informar dívidas anteriores relacionadas a contas de água da concessionária anterior. No entanto, conforme a gestão municipal, não há dívida constituída nem fato gerador dessas faturas. “Portanto, o município não pode reconhecer débitos que não foram legalmente comprovados ou valores que não estejam formalmente estabelecidos e documentados”, esclareceu a prefeitura.

Diante desse descumprimento, a Prefeitura acionou a Justiça para garantir o blo-

queio e o pagamento dos recursos, buscando minimizar os impactos negativos no planejamento financeiro e orçamentário. A ausência da segunda parcela da outorga compromete, inclusive, o pagamento do décimo terceiro dos servidores municipais.

#### Pronunciamento da Concessionária

Apesar das declarações do

órgão municipal, a concessionária Águas da Imperatriz informou que o pagamento da segunda parcela da outorga à Prefeitura de Teresópolis, que deveria ter acontecido no dia 4 de dezembro, não foi efetuado por não terem sido atendidas as medidas de responsabilidade exclusiva do município, conforme estabelecido no contrato de concessão.

“Vale ressaltar que a parte

da indenização cabível à CE-DAE, prevista no contrato de concessão, assim como a determinação do Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro (TJ/RJ) para pagamento de precatórios devidos pelo município de Teresópolis, foram pagas nas datas previstas, cujo valores somados superam R\$ 39 milhões”, enfatizou a concessionária Águas da Imperatriz.

## Nutricionista explica como prevenir a Intoxicação alimentar no verão

Marcelo Camargo/Agência Brasil



Sintomas incluem náuseas, vômitos, diarreia e dores

Com a chegada do verão e das festas de fim de ano, aumentam os casos de intoxicação alimentar. Segundo dados do Ministério da Saúde e da Organização Mundial da Saúde (OMS), as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) afetam cerca de 600 milhões de pessoas no mundo todos os anos, causando 420 mil mortes. No Brasil, entre 2007 e 2020, foram registrados em média 662 surtos anuais, com mais de 150 mil pessoas afetadas e 152 mortes.

A nutricionista Marcella Tamiozzo, professora do curso de Nutrição da Estácio, explica que os riscos aumentam nessa época devido a fatores como altas temperaturas, maior manipulação de alimentos e condições inadequadas de armazenamento. “A elevação das temperaturas favorece a proliferação de micro-organismos em alimentos, tornando-os mais suscetíveis à contaminação. Eventos coletivos, como as festas de fim de ano, podem comprometer a higiene pela maior manipulação de alimentos por um número maior de pessoas e pela exposição prolongada à temperatura ambiente”, alerta.

Cuidar da higiene alimentar e seguir práticas seguras são as principais estratégias para prevenir a intoxicação alimentar. Assim, é possível aproveitar as festas e as férias sem comprometer a saúde. Como destaca Marcella Tamiozzo, prevenir é sempre o melhor caminho para garantir momentos saudáveis.

#### Principais agentes e sintomas

As bactérias Salmonella, E. coli, Shigella e Staphylococcus estão entre os micro-organismos mais comuns associados à intoxicação alimentar. Vírus como rotavírus e hepatite A, além de parasitas como Giardialambli e Toxoplasma gondii, também podem ser responsáveis por contaminações.

Os sintomas incluem náuseas, vômitos, diarreia e dores abdominais. Casos mais graves podem causar febre alta, desidratação e até complicações fatais, especialmente em crianças, idosos e pessoas com baixa imunidade.

#### Como prevenir intoxicações alimentares

Para evitar que a intoxicação alimentar atrapalhe as

comemorações ou as férias, a especialista preparou um guia com cuidados essenciais.

Armazenamento correto: mantenha alimentos perecíveis refrigerados abaixo de 5°C e utilize recipientes térmicos ao transportá-los; Higiene na manipulação: lave bem as mãos antes de preparar ou consumir alimentos, utilize utensílios limpos e evite contaminação cruzada, separando carnes cruas de outros alimentos; Preparação adequada: cozinhe completamente carnes, ovos e frutos do mar. Vegetais devem ser sanitizados com uma solução de uma colher de hipoclorito de sódio (água sanitária) para cada litro de água antes do consumo; Evite alimentos de risco: descarte produtos com aparência ou cheiro alterados, e não consuma alimentos deixados fora da geladeira por mais

de 2 horas; e Refeições fora de casa: optar por estabelecimentos com boas práticas de higiene; evitar alimentos crus ou mal refrigerados.

#### Quando procurar um médico

A nutricionista destaca que é importante procurar atendimento médico nos seguintes casos:

Se os sintomas persistirem por mais de 48 horas; em sinais de febre alta, diarreia com sangue ou sinais de desidratação; quadros de vômitos intensos ou dores abdominais severas; e fraqueza extrema ou confusão mental.

A recomendação é que os grupos mais vulneráveis como crianças, idosos, gestantes e pessoas imunossuprimidas devem buscar ajuda médica ao primeiro sinal de alerta, pois têm maior risco de complicações.

## CORREIO SERRANO

Divulgação

### INCENTIVO A STARTUPS

O secretário de Indústria e Comércio de Três Rios, Marcio Assis, esteve reunido na última semana com os empresários do segmento de Inovação do município junto do presidente e vice-presidente do



TI RIO em Três Rios

Sindicato das Empresas de Informática do Estado do Rio de Janeiro (TI Rio), Alberto Blois e Paulo Golzmam, respectivamente. O TI RIO abriu uma unidade em Três Rios, com funcionamento na sede do SICOMERCIO.

### Incentivo à Inovação

Na ocasião, o secretário apresentou o projeto aprovado por unanimidade pela Câmara que institui a Lei de Incentivo à Inovação de Três Rios com o estabelecimento de um Plano Municipal e políticas públicas de fomento à Ciência,

Tecnologia e Empreendedorismo. Com a aprovação, a previsão é de mais de mil novos empregos com a chegada e a abertura de startups em Três Rios. Secretário enfatiza que município incentiva a criação de parques tecnológicos.

### Entrega I

A Prefeitura de Cordeiro realizou, nesta segunda-feira (23), a entrega das cestas natalinas aos servidores, aposentados e pensionistas, contemplando 1.337 pessoas. O órgão informou que o ato simboliza a gratidão pelo esforço e dedicação de todos os servidores.

### Certificados

O Carmo recebeu, em evento entre os 92 municípios do Estado, 3 certificados nas áreas de: Habilitação no ICMS Ecológico, 6º lugar no Índice de Qualidade do Sistema Municipal de Meio Ambiente e 10º lugar no Índice de Destinação Final de Resíduos Sólidos Urbanos.

### Preparação

A Defesa Civil Municipal do Carmo esteve presente, na reunião de preparação das chuvas de verão 2025 da Secretaria de Estado de Defesa Civil, realizada no Rio de Janeiro. Na ocasião, também foi entregue ao município, o Caderno de Recomendação aos gestores municipais.

### Aprovação

Em São José, o Projeto de Lei que estima a receita e fixa a despesa do município para o ‘Exercício Financeiro de 2025’ em R\$ 174.902.165,00, foi aprovado de forma unânime pelos vereadores. Com a inserção de diversas emendas modificativas, suppressivas e impositivas.

## Especialista dá dicas para uma ceia saudável

As festas de fim de ano são sinônimo de confraternização, alegria e, claro, uma mesa farta. Mas, como conciliar os prazeres da culinária natalina com a alimentação equilibrada? A nutricionista Brigitte Olchon, professora da UNIFASE, trouxe algumas dicas para preparar uma ceia de Natal nutritiva e saborosa.

“A ceia de Natal é um momento especial para reunir a família e os amigos. Com um

pouco de planejamento e criatividade, é possível montar uma mesa deliciosa e nutritiva, sem abrir mão do sabor. Afinal, a ceia de Natal não precisa ser sinônimo de excessos”, afirma a nutricionista.

Carnes magras: Em vez de optar por carnes processadas, como o presunto e o salame, prefira carnes magras como peru, frango ou peixe. “As carnes brancas são uma excelente fonte de proteína e podem ser

preparadas de diversas formas, como assadas ou grelhadas”, sugere Brigitte.

Nos acompanhamentos, troque o arroz branco por arroz integral, que é rico em fibras e nutrientes. As saladas também são ótimas opções, com folhas verdes, legumes coloridos e frutas frescas. “As saladas trazem leveza para a refeição e são ricas em vitaminas e minerais”, explica a nutricionista.

As sobremesas podem ser preparadas com frutas frescas, iogurte natural e geleias dietéticas.

Reaproveitar os alimentos da ceia também pode ser uma excelente forma de manter o equilíbrio nos dias seguintes. Sobras de peru ou frango podem ser incorporadas em saladas leves, sanduíches naturais, trazendo praticidade e mantendo o foco em opções saudáveis.