

## CORREIO DA BAIXADA

Rui Okada/Comunicação PMI



Local vai virar maternidade e Centro de Parto Normal

## Demolição do antigo Hospital Nossa Senhora da Guia

A Prefeitura de Itaguaí iniciou a demolição do prédio onde funcionava o Hospital Nossa Senhora da Guia, no Centro da cidade, na terça (15). O hospital fundado em 1956 fez parte da história da saúde local por décadas e foi referência para atendimentos à população. Agora o espaço dará lugar a uma nova maternidade com Centro de Parto Normal (CPN).

Embora tenha desempenhado um papel

importante no passado, o hospital enfrentou longo período de abandono e deterioração, sem condições para receber reformas ou modernizações compatíveis com as exigências do Ministério da Saúde.

O prefeito Haroldo Jesus anunciou que o recurso federal para a construção do Centro de Parto Normal (CPN) foi liberado na sexta (11) e que o município realizará a licitação da obra no dia 13 de junho.

## Novo projeto será mais moderno

Segundo o secretário municipal de Obras, Agenor Teixeira, o antigo prédio estava desatualizado. “Os corredores não têm a largura mínima, há muitas escadas internas e o prédio não comporta mais as adequações necessárias. O novo projeto será mais moderno e preparado para

cumprir as exigências do Ministério da Saúde”.

O complexo será voltado ao atendimento humanizado e seguro de gestantes e recém-nascidos. O projeto inclui espaços amplos, acessíveis, com estrutura pensada para conforto, segurança e eficiência no cuidado materno-infantil.

Divulgação



Defesa Civil fez a vistoria às margens do Rio Botas

## Vistoria em casa que desabou em Nova Iguaçu

A Secretaria Municipal de Defesa Civil de Nova Iguaçu realizou, na manhã da quinta-feira (17), uma vistoria técnica em um imóvel que desabou na Rua Paz Bandeira 60, em Bandeirantes, no bairro de Comendador Soares, às margens do Rio Botas. Ninguém ficou ferido.

Técnicos da Defesa Civil de Nova Iguaçu estão

avaliando se o que restou de um muro da residência, que estava interditada pela Prefeitura desde 2022, ainda pode cair.

As secretarias de Serviços Delegados e de Serviços Públicos de Nova Iguaçu ainda irão ao local para fazer a retirada dos escombros e entulhos que caíram para dentro do Rio Botas.

## Acolhimento da Semas

A casa estava sem moradores, pois a família que residia no local está vivendo em outra casa, por meio do aluguel social disponibilizado pela Secretaria Municipal de Assistência Social (Semas), programa que ajuda pessoas em situação de vulnerabilidade.

Um imóvel que fica ao lado sofreu danos estruturais, mas os residentes estão sendo acolhidos e orientados pela Semas.

Imóveis nessa situação representam risco para a sociedade, pois podem ocasionar acidentes não só para moradores, mas também para pedestres.

## Assaltantes presos em Mesquita

Policiais civis da 53ª DP (Mesquita), em ação conjunta com policiais militares, prenderam dois homens suspeitos de envolvimento em roubos de carga na Baixada Fluminense. A dupla foi capturada durante tentativa de assalto em Mesquita. No momento da prisão, os

agentes foram recebidos a tiros. Um dos suspeitos foi baleado e levado ao hospital sob custódia. O outro foi conduzido à delegacia, onde inicialmente negou envolvimento. No entanto, após depoimento colhido pela equipe, ambos confessaram participação na ação e em outros roubos.



Sala do Empreendedor recebeu Selo Ouro do Sebrae por excelência em seu atendimento, sendo referência em 2024

## Sala do Empreendedor de Japeri recebe o ‘Selo Ouro’

Sebrae reconheceu a excelência do atendimento da sala em 2024

A Sala do Empreendedor de Japeri, fruto da parceria entre a Prefeitura e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), foi reconhecida com o Selo Ouro – Referência em Atendimento 2024. A premiação, concedida às instituições que oferecem serviços de alta qualidade conforme critérios estabelecidos pelo Sebrae, foi realizada no Espaço Costa Hall, no Centro do Rio. A equipe se emocionou com o anúncio da conquista do primeiro lugar.

O Selo Sebrae de Referência em Atendimento é uma iniciativa que reconhece e valoriza instituições que se destacam na prestação de serviços aos pequenos negócios. A premiação é dividida em categorias, sendo o Selo Ouro concedido às instituições que alcançam pontuação entre 90 e 100 pontos, segundo avaliação do Sebrae.

Para o secretário da pasta, Alex Santos, a conquista do Selo Ouro reforça o papel estratégico da Sala do Empreendedor. “Somos agentes facilitadores no for-

talecimento dos negócios locais e temos a missão de promover o empreendedorismo que contribui para a geração de renda e o crescimento sustentável da cidade. Essa vitória é de toda a nossa gestão municipal e desse olhar técnico do Sebrae. Hoje, estamos à frente da secretaria com o compromisso de fortalecer o trabalho que já vem sendo realizado e para implementar novas ações”, concluiu o gestor.

Já para o coordenador geral do Sebrae na Baixada Fluminense, Willians Dias, a conquista é mais um marco importante. “Quando inauguramos a Sala em Japeri, eu disse que era um presente pois estávamos plantando uma sementinha de desenvolvimento. Hoje é mais um presente, porque essa sementinha germinou. Esse é o resultado de um trabalho conjunto entre o Sebrae e a Prefeitura, realizado com muito compromisso com os microempreendedores da cidade. Estou orgulhoso como coordenador e como japeriense”, afirmou, ao lado da consultora de negócios Daiane Silva.

“Receber o Selo de Referência em Atendimento 2024 – Categoria Ouro é o reconhecimento de um trabalho feito com dedicação, escuta ativa e compromisso com o nosso cliente! Esse selo é mais que um prêmio, é a confirmação de que estamos no caminho certo, colocando o atendimento humanizado e a excelência como prioridades todos os dias. Obrigada a cada pessoa que faz parte dessa conquista!”, declarou Daiane.

Representando a equipe de 2024 e acompanhada pelos novos integrantes de 2025, a servidora Elizabeth de Almeida fez questão de entrar em contato com antigos membros da equipe para dividir a emoção pelo reconhecimento. “É nosso! O Ouro é nosso!”, celebrou por telefone com a colega Luiza Helena Guimarães, que atualmente atua em outro departamento municipal.

A equipe presente no evento foi formada pelos servidores Patrícia Santos, Fabia Oliveira, Vitória Esteves e Elizabeth de Almeida.

Inaugurada em junho de 2023, a Sala do Empreendedor de Japeri tornou-se um ponto de apoio fundamental para os empreendedores da região, oferecendo orientações, capacitações e suporte para a formalização de negócios. A conquista do Selo Ouro reflete o compromisso da equipe em proporcionar um atendimento eficiente e personalizado, contribuindo diretamente para o desenvolvimento econômico da cidade.

Em 2024, o espaço esteve vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio (Semdic), atualmente denominada Secretaria Municipal de Trabalho, Renda, Desenvolvimento Econômico e Turismo (Semtratur), localizada na Rua Apucarana, nº 05, no Mucajá em Engenheiro Pedreira. O atendimento é realizado de segunda a sexta-feira, das 9h às 15h. Para mais informações, os interessados podem entrar em contato pelo WhatsApp 97890-7821 ou pelo e-mail: saladoempreendedor.pmj@japeri.rj.gov.br.

## Educação de Duque de Caxias investe em merenda escolar nutritiva

Divulgação



Refeições têm mais valor nutricional para as crianças

A Secretaria Municipal de Educação de Duque de Caxias tem realizado um trabalho eficiente na alimentação escolar oferecida nas escolas da rede pública. Com foco na qualidade nutricional e no bem-estar dos estudantes, a alimentação servida prioriza escolhas mais saudáveis, contribuindo para a formação de hábitos alimentares conscientes desde a infância.

Uma das maiores conquistas foi a redução drástica dos alimentos ultraprocessados. Atualmente, creches da cidade já contam com um cardápio completamente livre desses produtos. Nas demais escolas, o consumo se limita a apenas um dia na semana, quando é oferecido biscoito, o que está de acordo com as recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Essa transformação é resultado de um trabalho criterioso e contínuo realizado por uma equipe de nutricionistas.

Mais do que oferecer refeições saudáveis, a secretaria aposta em uma abordagem educativa e integral. Os profissionais não apenas acompanham a execução do cardápio nas escolas, como também realizam avaliações nutricionais, testes de aceitabilidade e atividades pedagó-

gicas voltadas para a educação alimentar e nutricional, tanto com os alunos quanto com toda a comunidade escolar.

A aceitação do cardápio servido aos alunos tem sido um ponto alto da iniciativa. Segundo a Coordenadoria de Alimentação Escolar da SME, os resultados dos testes de aceitabilidade aplicados semestralmente são muito positivos, e há até relatos de crianças que reproduzem os hábitos saudáveis aprendidos na

escola dentro de casa, influenciando diretamente os pais.

De acordo com a coordenadora da Caesc, profa Ana Paula Bernardino, um dos maiores desafios ainda é conscientizar as famílias sobre a importância da alimentação escolar. “Parte dos responsáveis mantém o hábito de enviar lanches industrializados para os filhos, mas a SME segue investindo em rodas de conversa com nutricionistas, reuniões e outras ações educativas para for-

talear o compromisso coletivo com uma alimentação mais natural e equilibrada”.

Outro pilar desse trabalho é a valorização da agricultura familiar. Em 2024, a rede municipal já recebeu alimentos como abóbora, abobrinha, aipim, banana, batata-doce, goiaba, inhame, maracujá e ovos. A Chamada Pública de 2025 está em andamento, e a expectativa é de ampliar ainda mais a presença desses gêneros nas refeições escolares.

As mudanças também já começam a refletir positivamente na saúde dos alunos. De acordo com a SME, o número de crianças em risco nutricional caiu consideravelmente. Isso reforça a ideia de que uma alimentação adequada tem papel essencial no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças.

Para 2025, a Secretaria Municipal de Educação planeja avançar ainda mais. Todos os alunos matriculados já estão recebendo duas refeições por dia, enquanto creches, CCAICs e escolas integrais continuam com quatro. A meta é seguir oferecendo cardápios equilibrados, respeitando as necessidades energéticas por faixa de idade, além de ampliar os projetos educativos, avaliações nutricionais e a presença dos nutricionistas nas unidades.