

CORREIO DA BAIAXADA

Gilberto Rocha



Secretário Drigão visitou pontos afetados pela tempestade

Defesa Civil de São João de Meriti atua em força-tarefa

A Prefeitura de São João de Meriti, através de suas secretarias, iniciou uma ação integrada e ativou o Plano de Contingência (PLANCON) em Nível de Atenção Elevado. A tomada caracteriza-se pela ação de forma emergencial no reparo dos danos causados pela chuva e o forte vendaval da tarde de quarta-feira (14). Ao todo, foram 42 ocorrências registradas pela cidade, sem feridos, mas uma família, com dois adultos e quatro crianças, teve sua residência destruída e já é acompanhada pela secretaria municipal de Assistência Social.

Durante todo o dia, a secretaria municipal de Resiliência Urbana, Proteção e Defesa Civil e a secretaria municipal de Obras e Serviços Públicos percorreram os locais afetados.

Remoção de árvores derrubadas

A secretaria municipal de Resiliência Urbana, Proteção e Defesa Civil e a secretaria municipal de Obras e Serviços Públicos atuaram nas vistorias e orientações técnicas, nas interdições preventivas de imóveis com risco estrutural, no desligamento emergencial de energia e ação conjunta com concessionária responsável pela distribuição de energia na região. Também houve a remoção das árvores derrubadas, algumas sobre casas e ponto de ônibus.

Gilberto Rocha



Drigão orienta contato com a Defesa Civil pelo número 199

Secretário destacou a mobilização

O secretário municipal de Resiliência Urbana, Proteção e Defesa Civil, Drigão, destacou a mobilização das frentes de trabalho.

“Nossas equipes estão mobilizadas em diversos bairros para atender todas as ocorrências registradas após as chuvas com fortes ventos. Seguimos trabalhando intensamente na desobstrução de vias e no atendimento de todas as demandas. Em caso de emergência, acione a Defesa Civil pelo número 199”, concluiu o secretário municipal de Resiliência Urbana, Proteção e Defesa Civil.

Mais de 40 ocorrências registradas

Entre as ocorrências registradas estavam os estabelecimentos Clube Apolo de Coelho da Rocha e o Posto Forza, na Avenida Automóvel Clube, na altura do Jardim Bonifácio, foram afetados em suas estruturas, com coberturas destruídas. Além desses dois pontos, outros impactos decorrentes da chuva e da intensa ventania foram quedas de árvores e outdoors derrubados.

Última chamada

A Prefeitura de Queimados abriu processo seletivo para o preenchimento de 207 vagas temporárias para professores da Educação Infantil, do Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos da rede municipal de ensino. As inscrições terminam nesta segunda (19) e podem ser realizadas no site: www.queimados.rj.gov.br.

Número de vagas

O cargo com maior número de vagas é o de PII – Professor de Educação Infantil e anos iniciais do Ensino Fundamental. Está prevista a contratação temporária de 150 profissionais, com exigência de formação em nível superior de licenciatura plena em Pedagogia. O salário é de R\$ 2.790,03 e carga horária de 25 horas semanais.

Vagas reservadas

Estão reservadas oito vagas na categoria PII para pessoas com deficiência e 45 para negros e pardos, conforme legislação. Existem ainda vagas para professor dos anos finais de Português (11), Matemática (10), Educação Física (10), História (7), Ciências (6), Inglês (5), Arte (5) e Geografia (3).

Requisitos

Os vencimentos dessas vagas chegam a R\$ 3.143,17 com carga horária de 16 horas semanais.

Para concorrer às vagas é preciso ter curso de nível superior em licenciatura plena na matéria desejada. O processo seletivo será realizado em etapa única, com análise do currículo, avaliação de títulos e experiência do candidato.

Férias na escola

Durante o período de férias escolares, a rede municipal de ensino de Magé segue de portas abertas para garantir aprendizado, lazer e acolhimento às crianças. O projeto “Férias na Escola” chega à sua 5ª edição oferecendo atividades educativas, culturais e recreativas para alunos matriculados na rede municipal.

Educação em Magé

A iniciativa acontece entre os dias 19 e 30 de janeiro, das 8h às 12h, em 24 polos de ensino, onde devem ser feitas as inscrições, e tem como objetivo transformar as férias em um momento de convivência, desenvolvimento de habilidades e estímulo à criatividade, em ambiente seguro e acompanhado por profissionais.



Restaurantes de Nova Iguaçu participaram desse Circuito

Circuito Gastronômico da Laranja em Nova Iguaçu

Ação fez sucesso e agora integrará o calendário da cidade

Da Redação

Em homenagem aos 193 anos de fundação de Nova Iguaçu, a cidade volta a celebrar um de seus maiores símbolos. A laranja.

A laranja é a fruta que, por décadas, movimentou a economia local e rendeu ao município o apelido de “cidade perfume”.

Cerca de 50 restaurantes e estabelecimentos comerciais participam do 1º Circuito Gastronômico da Laranja, iniciativa da Prefeitura de Nova Iguaçu, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda.

Em comum, todos os participantes trazem a fruta como protagonista do cardápio. Um resgate histórico com sabor contemporâneo.

Nova Iguaçu já foi um dos maiores centros produtores e exportadores de laranja do mundo, especialmente nas décadas de 1930 e 1940. Agora, essa herança ganha nova vida à mesa.

O circuito seguiu até o domingo (18) e conseguiu atingir objetivos claros: impulsionar a gastronomia local, valorizar a história da cidade, estimular o turismo e apresentar a moradores e visitantes novas possibilidades da culinária à base da laranja.

A proposta deu tão certo que o evento já tem futuro garantido. A partir do próximo ano, passará a integrar o calendário oficial do município.

“Embora não tenhamos mais grandes plantações de laranja na cidade, ela segue presente no nosso brasão e na nossa identidade. Resgatamos um passado em que fomos a maior exportadora mundial dessa fruta, que, além de deliciosa, pode ser explorada de muitas formas no cardápio — da entrada ao prato principal, da sobremesa ao drink”, destacou o secretário municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda, Mário Lopes.

“Isso impulsiona a geração de renda, fortalece pequenos empreendedores que produzem chá, geleia e outros derivados, e cria novas conexões com os restaurantes. Esse circuito veio para ficar.”

Legado criativo

Além de movimentar o setor, o evento deixa um legado criativo, já que os restaurantes participantes vão incorporar os novos pratos ao cardápio, como o hambúrguer suíno de pernil Duroc, conhecido pela gordura entremeadada que garante suculência e sabor intenso, servido com maionese de mel e, claro, laranja.

A receita é criação do Restaurante Brazza Smoke House, em Nova Iguaçu.

Dessa forma, esses novos sabores criados para a celebração passarão a integrar o dia a dia da rota gastronômica do município, atraindo visitantes e turistas voltados para a área da gastronomia.