



# INFORMATIVO CÂMARA MUNICIPAL

Home Page: [www.camaracristiano.mg.gov.br](http://www.camaracristiano.mg.gov.br) / E-mail: [camaracristiano@ig.com.br](mailto:camaracristiano@ig.com.br)

Circulação Interna

Ano V – nº 52 – Cristiano Ottoni, Abril/2005

## - Destaques

- \* Prestação de Contas
- \* Correspondência
- \* Proposições
- \* Paisagens do Município – Cachoeira dos Olhos D'Água
- \* Curiosidades – Histórico da Paróquia II
- \* Especial – Cuidados com Alimentos

## - Prestação de Contas referente ao mês de Abril de 2005

<b>Saldo anterior</b>	<b>R\$ 10.258,32 +</b>
* Receita:	
Repasses da Prefeitura Municipal	R\$ 17.000,00 +
<b>Total</b>	<b>R\$ 27.258,32 =</b>
* Despesa:	
Vencimentos e Subsídios	R\$ 8.669,58 +
INSS patronal	R\$ 1.980,61 +
Assessorias (contábil/jurídica)	R\$ 1.349,00 +
Serviços de Terceiros	R\$ 491,28 +
Material de consumo	R\$ 596,32 +
<b>ub-total</b>	<b>R\$ 13.086,79 =</b>
Imposto de Renda Retido na Fonte	R\$ 9,06 -
<b>Total da Despesa</b>	<b>R\$ 13.077,73 =</b>
* <b>Saldo atual</b>	
<b>(saldo anterior + receita – despesa)</b>	<b>R\$ 14.180,59 =</b>

## - Correspondência Expedida

### \* Do Vereador Gerson Luiz de Souza Lima (Presidente):

- Ofício nº 049/2005, de 08-04-05, atendendo solicitação contida no Ofício nº 216/2005, da 1ª Vara Cível da Comarca de Conselheiro Lafaiete, encaminhando cópia da Lei nº 579/2005, que fixa o valor dos débitos judiciais considerados de pequeno valor;
- Ofício nº 050/2005, de 13-04-05, solicitando à AMALPA interferir junto à empresa Guiatel, para que se volte a figurar no catálogo telefônico as cidades de pequeno porte, bem como a distribuição da lista nestes municípios;
- Ofício nº 051/2005, de 13-04-05, encaminhando à Prefeitura relatórios contábeis da Câmara referentes ao mês de março de 2005, para Consolidação com as Contas do Executivo.

### \* Do Vereador Eurico do Espírito Santo Filho:

- Ofícios nº: 052/2005 e 053/2005, de 29-04-05, verificando com o Senhor Prefeito a possibilidade de se solicitar à CEMIG a instalação de energia elétrica, no Programa "Luz Para Todos", em duas propriedades na localidade de Vargem Grande, neste Município, que não foram contempladas pelo referido programa.

### \* Dos Vereadores: Gerson Luiz de Souza Lima (Presidente) e Eurico do Espírito Santo Filho (em conjunto):

- Ofício nº 048/2005, de 01-04-05, verificando com o Deputado Estadual Fábio Avelar a possibilidade de se contatar os Órgãos competentes para que o Destacamento de Polícia Militar de Cristiano Ottoni seja contemplado com uma viatura nova, para atender melhor a população.

## - Correspondência Recebida

- Ofício DTCL nº 058/2005, da Copasa, encaminhando Relatório de Qualidade da Água distribuída no Município referente ao mês 03/2005;
- Comunicações do Ministério da Educação sobre repasses de recursos do FNDE ao Município;
- Ofício nº 216/2005, da 1ª Vara Cível da Comarca de Conselheiro

ro Lafaiete, solicitando informação sobre a existência de Lei Municipal que estabeleça o limite do que seja considerada dívida de pequeno valor.

### \* Do Senhor Prefeito:

- Ofício nº 093/2005, de 11-04-05, em resposta ao Ofício nº 045/2005, do Vereador Wellington Rodrigues de Castro, informando que as devidas providências estão sendo tomadas – melhorias para a estrada de acesso à localidade de Boa Vista;
- Ofício nº 094/2005, de 07-04-05, em resposta ao Ofício nº 023/2005, do Vereador Valter Borges de Castro, informando que no momento não pode celebrar o convênio solicitado, devido à falta de recursos;
- Ofício nº 096/2005, de 08-04-05, em resposta ao Ofício nº 047/2005, do Senhor Presidente, Vereador Gerson Luiz de Souza Lima, informando que foi encaminhado ofício à CEMIG, solicitando a instalação de postes na Rua Waldemar José da Costa.

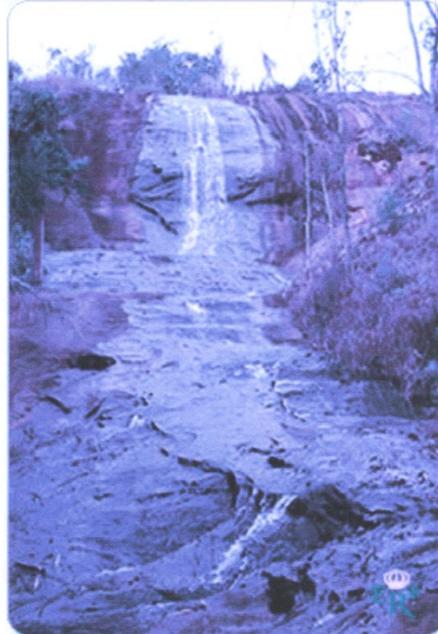
## - Proposições aprovadas

- Projeto de Lei nº 07/2005 – Transforma a denominação de um cargo que menciona, de autoria do Senhor Prefeito;
- Projeto de Lei nº 12/2005 – Concede subvenção à entidade que menciona (Sociedade Musical Barão do Rio Branco), abre crédito especial e dá outras providências, de autoria do Senhor Prefeito.

## - Proposições em Tramitação

- Projeto de Lei nº 13/2005 – Dispõe sobre as diretrizes orçamentárias, de autoria do Senhor Prefeito;
- Projeto de Lei nº 14/2005 – Altera o nível dos cargos que menciona, de autoria do Senhor Prefeito;
- Projeto de Lei nº 15/2005 – Autoriza permuta de bem imóvel do Município com o Estado de Minas Gerais, de autoria do Senhor Prefeito;
- Projeto de Lei Complementar nº 02/2005 – Altera o Anexo IV da Lei Complementar nº 10/2005, de autoria do Senhor Prefeito.

## - Paisagens do Município – Cachoeira dos Olhos D'Água



Cachoeira dos Olhos D'Água. Situada na localidade de Olhos D'Água, é pouco freqüentada. Cercada por matas e pastagens, possui pouco volume de água, mas muita beleza natural.

## - Curiosidades – Histórico da Paróquia II

Em meados da década de 1960 foi criada a Paróquia de Santo Antonio. O Pároco era Padre Manoel Mendes. No princípio da década de 1970, ele deu lugar ao Monsenhor Raul Coutinho, que ficou até 1981, quando assumiu, por alguns meses, o Padre José Ferreira, até a vinda do Padre Humberto Van Aacken, em 1982. Após três anos, o Pároco passou a ser Padre Oscar de Oliveira, que ficou até 1989, quando assumiu o Padre José de Oliveira Valente. Em 1993 foi nomeado o Padre Jean, que ficou um ano, assumindo em seguida o Padre Henrique Batista, que ficou até o ano 2000, quando foi nomeado o Padre Marco Antonio Mappa, atual Pároco.

Todos os sacerdotes citados residiram em Cristo-ano Otoni e fizeram melhorias na Matriz e demais Capelas da Paróquia de Santo Antonio.

*Wincler Luiz Magella*



Foto de reforma da torre da Matriz de Santo Antonio, na década de 1960.

Foto cedida pelo Sr. Arthur da Silva

## - Especial – Cuidados com Alimentos

Desde o momento em que saem do campo até chegarem ao prato, os alimentos percorrem longo caminho. Se não forem manipulados corretamente, com higiene e segurança, eles oferecem riscos à saúde, principalmente às crianças, idosos, gestantes e pessoas com baixa resistência imunológica.

As principais doenças de origem alimentar – infecções e toxi-infecções – são causadas por fungos, vírus e bactérias. Esses microorganismos nem sempre alteram a cor ou o cheiro dos alimentos, tampouco podem ser vistos a olho nu. Nos últimos cinco anos, o Brasil registrou 749 surtos de infecção por salmonela. Desse total, 277 foram causados pelo consumo de ovos ou maionese caseira contaminada. Também é frequente a presença de pêlos e objetos, como pedaços de vidro, madeira e plástico, em alimentos mal-elaborados.

Dores no estômago, náuseas, mal-estar e febre, que podem durar alguns dias ou evoluir para um quadro

mais grave, são indícios de doenças causadas pela ingestão de alimentos contaminados. Na presença de algum desses sinais, é necessário procurar atendimento médico.

Em casa, o hábito de lavar as mãos e ter cuidados básicos na preparação e conservação dos alimentos podem reduzir drasticamente o risco de contaminação. Já agricultores, fabricantes, distribuidores, transportadores, comerciantes e ambulantes devem adotar boas práticas nos serviços. Essas medidas preventivas garantem segurança e qualidade dos alimentos.

Algumas dicas importantes:

### Na hora da compra:

Adquira produtos de boa qualidade, com procedência e registro nos órgãos oficiais (Ministérios da Agricultura e Saúde, etc.), e com a embalagem intacta. Devem constar do rótulo as datas de fabricação e validade, nome e endereço do produtor, registro do produto, suas características, composição, instruções sobre conservação e utilização do alimento.

Observe as geladeiras e os congeladores dos estabelecimentos. Eles não podem estar abarrotados e devem ter termômetros que permitam a leitura das temperaturas, que têm de estar entre 0° C e 10° C para produtos resfriados, e em -18° C para alimentos congelados.

Verifique se os alimentos não estão expostos ao calor, à umidade ou se encontram próximos de outros produtos que possam comprometer a sua qualidade.

Os alimentos perecíveis devem ser comprados por último, rapidamente levados para casa e colocados em refrigeração.

Os alimentos prontos que são consumidos quentes devem estar armazenados e expostos em temperaturas superiores a 65° C.

Os funcionários devem usar uniformes, manter boa higiene pessoal e, ao manipular os alimentos, seguir as normas de higiene.

### Em casa:

Cozinhe bem os alimentos. A temperatura deve chegar a pelo menos 70° C em toda a massa do alimento, interna e externamente. Na hora de reaquecer, a temperatura deve ser a mesma.

Lave as mãos antes de iniciar o preparo dos alimentos, após qualquer interrupção e ao manipular alimentos diferentes. Em caso de cortes ou feridas nas mãos, você deve cobri-los antes de entrar em contato com os alimentos. Lave a tábua de corte de alimentos após cada uso.

Mantenha higienizados todos os equipamentos, superfícies e utensílios da cozinha. Para isso, utilize água fervente ou álcool a 70% ou solução de cloro.

Descongele e dessalgue os alimentos na geladeira.

Se a fonte de água não é confiável, ferva-a antes de utilizá-la nos alimentos ou de transformá-la em gelo.

Ao perceber alteração na aparência, coloração, cheiro ou sabor, não consuma o alimento. Reclame no local de compra, exigindo outro produto ou a devolução do valor pago.

Informações: Disque-Saúde: 0800-61-1997

Fonte: Especial Cidadania  
Jornal do Senado, Edição nº 54