CÂMARA MUNICIPAL - MOCOCA
PROTOCOLO
NÚMERO 244 DATA 19/09/16 RUBRICA

Câmara Municipal de Mococa
PODER LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI Nº 084, DE 19 DE SETEMBRO DE 2016.

Denomina os sistemas de lazer 05 e 07, as ruas 16 e 23, prolongamentos e a 22 do "Loteamento Residencial Vale Verde", o sistema de lazer 01 e a rua 1 do "Loteamento Residencial e Comercial Jardim Lago dos Ipês" e o sistema de lazer 7 do "Loteamento Jardim Boa Vista".

FAÇO SABER, que a Câmara Municipal de Mococa, em sessão realizada no dia ____ de _____ de 2016, aprovou Projeto de Lei nº ____/2016, de autoria do Vereador Francisco Sales Gabriel Fernandes, e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Ficam denominados os sistemas de lazer 05 e 07, as ruas 16 e 23, prolongamentos, e a 22 do Loteamento "Residencial Vale Verde", conforme seguem:

I- O Sistema de lazer 05, com extensão de 706,86 m², de **Praça Antônio Joaquim Filho**;

II- O Sistema de lazer 09, com extensão de 9.954,75 m², de **Praça Helio Teodoro da Silva**;

III- A rua 16 e 23, prolongamentos, de **Rua Renato Bonicoski**;

IV- A rua 22, de **Rua Olívia Balbino**.

Art. 2º Ficam denominados o sistema de lazer 01 e a rua 1 do Loteamento "Residencial e Comercial Jardim Lago dos Ipês", conforme seguem:

I- A área verde 01, com extensão de 2.444,10 m², de **Área Verde José Antônio Lippi – "Zezé Lippi"**;

II- A Rua 1, de **Rua Agnelo Gomes**.

Art. 3º Fica denominado o sistema de lazer 7, com extensão de 706.86 m², do "Loteamento Jardim Boa Vista", de **Praça Diva Trindade Fernandes – "Diva Doceira"**.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Plenário Venerando Ribeiro da Silva, 19 de setembro de 2016.

Francisco Sales Gabriel Fernandes
Vereador

APROVADO
Em 1ª Discussão por _____
Sessão 26/09/2016

APROVADO
Em 2ª Discussão por _____
Sessão 03/10/2016

Jornal
Notícias
Mococa, 30 de Maio de 2015

va e Escola devolvida



arão no centro da cidade
ivo. Agora, através de
rison, a mesa diretora da
u proprietário e a Escola
da Câmara Municipal.
da bem antes da escola
enas de garagem, a um
. Com sua devolução, a

mbém desde o inicio foi
, e agora parabeniza o
da de devolver o imóvel,
reais por mês.

ALHEIRO
s de Portões,
, etc..
S CARTÕES
R ORÇAMENTO
arófalo – Mococa/SP
9661 1828 (VIVO)



246
143 - Centro

Dr. Eduardo Barison quer redução no número de vereadores

O vereador Dr. Eduardo Barison protocolou na Câmara, um projeto de decreto do Legislativo para que a Câmara Municipal de Mococa passe a ter apenas 10 vereadores ao invés dos 15 atuais. Na opinião de Barison, 10 vereadores rtem todas as condições de representar a comunidade. Citou como exemplo Ribeirão Preto, que tem uma população aproximada de 600 mil habitantes e apenas 20 vereadores. Segundo ele, em Mococa não existe a necessidade de ter 15 vereadores. Reduzir o número , mas sem aumentar os subsídios dos demais.

Dilma tem 38 ministérios. Em Mococa são 36 cargos de confiança. Vereadores questionam

Na última semana, a jornalista Miriam Leitão, da Rede Globo, afirmou em um dos jornais da emissora, que a presidente Dilma tem 38 ministérios, o que ela acha muito. Ainda segundo a jornalista, seria bem melhor reduzir estes ministérios do que cortar alguns benefícios sociais para economizar dinheiro.

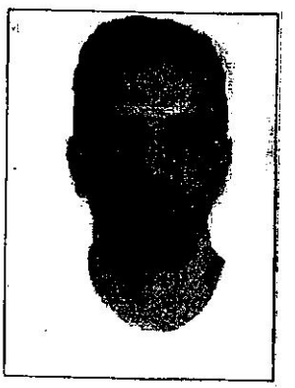
No Brasil, o número de ministérios é até superior aos Estados Unidos.

Agora em Mococa, uma cidade de apenas 70 mil habitantes, existem na prefeitura, 36 cargos de confiança, pessoas nomeadas pelo executivo, sem concurso, os cargos em comissão.

Segundo manifestação do Vereador Dr. Aloísio Taliberti Filho (Bim Taliberti) PSB, na Câmara Municipal, o número destes cargos em nossa cidade é totalmente desnecessário, são muitos cargos de confiança para uma cidade que enfrenta sérios problemas financeiros como Mococa. O ideal, segundo o vereador, seria a redução destes cargos, para com isso investir em outras áreas, como a saúde por exemplo.

Na seção da última segunda feira na Câmara, também se manifestou favorável a redução no número de cargos comissionados, o vereador Dr. Eduardo Barison.

In Memorian
Antonio Joaquim Filho



Aqui fica a nossa singela homenagem a este exemplar pai de família, irmão e companheiro de todas as horas e que faleceu prematuramente aos 55 anos no último dia 15/05/2015, data em que completava 33 anos de casamento. Deixou viúva Arlete Filomena Martins Joaquim e três filhos: Patrícia Martins Joaquim Machado, 32 anos, administradora de empresa, casada com Marcel Ricardo Balan Machado, Natália Martins Joaquim, 25 anos, cirurgiã dentista e Thiago Martins Joaquim, 20 anos. Deixou também um neto de 5 anos ,Gabriel Henrique Machado.

Era filho de Antônio Joaquim e Lasara Trindade Joaquim, também falecida. Deixa os irmãos Márcio A. Joaquim, Mahyr A. Joaquim, Marly A. Joaquim Dias, Maria Lúcia Joaquim Grotto, Heliete Helena Joaquim e Mara Joaquim.

Começou a trabalhar muito cedo e em 1977 entrou na prefeitura municipal, onde permaneceu até 2008, quando se aposentou ,ainda jovem.

Durante sua estadia na prefeitura, foi presidente da Área de Lazer dos funcionários, onde era muito querido e respeitado por todos.

Sua ausência de forma prematura, deixa uma grande lacuna no seio da família, pois sempre foi um excelente pai, muito dedicado a esposa e todos os filhos. Na seção do último dia 25, da Câmara Municipal, os vereadores Francisco Sales Gabriel Fernandes(Chico do Sindicato) e Sérgio Roberto de Souza

(Sergio Corinthiano)apresentaram moção de pesar pelo seu falecimento.

Fica aqui registrada para sempre a nossa dor e a nossa saudade e que Deus na sua infinita misericórdia lhe conceda o merecido descanso. Repouse em paz meu irmão.

(Márcio Joaquim)

ESTUDO BÍBLICO
Gratuitamente Toda quinta-feira às 20h
Participe!
No centro da cidade - Fone: 3656-2217 Horário Comercial

CHEGADA DE LUXO
Em julho o Atelier Antonio Cochoni
Vai inovar mais uma vez...
Chegarão grandes novidades de decorações
para casamentes, festas e eventos em geral.
É o que faltava para MOCOCA!!!
Atelier
Antonio Cochoni

Villa Molle
Acessórios
Representante

Helio Teodoro Da Silva

Nascido em Jurvaia MG Data: 06/04/1944

Falecido em 03/05/2015

Esposa: Cleide Aparecida Moreira

Primeiro Emprego: Usina são Luiz de Açúcar e Álcool;

Santa Cruz das Palmeiras SP

Motorista de Caminhão

Primeira Esposa: Maria de Lourdes Teodoro – Falecida

Filhos: Eduardo Teodoro da Silva – Falecido e

Helio Teodoro da Silva Filho

Irmãos Falecidos:

Celina Teodoro da Silva

Sebastiana da Lima

Vitor Teodoro da Silva

Lidio Teodoro da Silva

João Roberto da Silva

Irmãos Vivos:

Almira Teodoro da Silva Cominato

Maria da Silva Santos

Jose Teodoro da Silva

Geni Maria da Silva

Chico do Sindicato

26/08/2016

José Antonio Lippi

José Antonio Lippi mais conhecido como Zéze Lippi,Nascido em Arceburgo no dia 08/10/1932.

Filho de Antonio Marcelo Lippi e Adelina Chaim Lippi.

Casado com Aparecida Josina Lippi em 25 de fevereiro de 1952 que desta união nasceram os filhos:

Marcos Antonio,José Benedito,Luis Armando,Maria de Lourdes,Tania Aparecida e Rodrigo Antunes,além de 18 netos e 15 bisnetos.

Começou a trabalhar muito cedo,inicialmente como soldador profissional na empresa EMA- EMPRESA DE MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA CAETANO DE VITO e no período da noite como projetista no Cine Theatro Central passando para o Cine Mococa onde trabalhou por mais de 50 anos.

Faleceu no dia 30 de setembro de 2011 com 79 anos

AGNELO GOMES

Nascido em no Distrito de Igarai no dia 26/07/1953
Filho de Paulo Gomes e Altina Ribeiro Gomes
Estudou até o segundo grau incompleto, trabalhou como operador de usina.
Trabalhou no Banco CBPO e CESP.
Foi casado com Ieda Maria Martins Gomes.
Filhos: Tânia Cristina Gomes Molinari, Gisele Gomes Chagas, Lílian Regina Gomes de Souza, Gislaine Cristina Gomes Brayn e Agnelo Gomes Junior.
Faleceu em 23/04/2014.

DIVA TRINDADE FERNANDES

DIVA DOCEIRA desde de 1955...

Um trabalho começado em 1951, quando dona Diva foi trabalhar com dona Filomena Brunharo, que era na época a "diva" dos doces cristalizados considerados os melhores do mundo, segundo a própria dona Diva.

Passados quatro anos desta parceria, dona Filomena veio a falecer, daí então dona Diva pode colocar em prática os ensinamentos, se assim podemos dizer, recebidos de dona Filomena.

Na última sexta feira, 07, visitamos esta mulher de fibra que tanto fez e continua fazendo pelo nome de Mococa através da fabricação artesanal dos mais deliciosos doces caseiros.

Segundo dona Diva, não foi fácil dar sequência aos trabalhos, pois o povo dizia que ninguém poderia realizar o grande feito de dona Filomena, porém, com muita fé e determinação ela foi à luta e com apoio do seu esposo José Carlos, foi ganhando os antigos fregueses e enfim o reconhecimento do povo mocoquense de que seus doces eram tão saborosos quanto os de sua antecessora.

Dona Diva está hoje com 74 anos de idade, espírito jovem, saúde de ferro, e apesar das recomendações insistentes do esposo e companheiro, José Carlos, não pretende se aposentar tão cedo. "Quero continuar adoçando os corações e o paladar dos mocoquenses e brasileiros" - disse.

Os doces da "DIVA DOCEIRA", como ficou conhecida a nobre senhora, atingiu o mercado internacional chegando à mesa de muitos clientes em diferentes países.

Dona Diva e José Carlos são pais de Regina, Carlos e Rita, e avós de quatro netos. Os doces são fabricados de forma artesanal apenas com as mãos e o coração de quem faz com amor e carinho aquilo que mais gosta. Carinho esse que pude notar também nas pessoas que a auxiliam e deixam transparecer a felicidade em servir aos seus clientes o melhor e mais delicioso doce da Região.

Dona Diva recebeu com carinho uma bela camiseta do novamococa e nos presenteou com uns dois quilos de doces cristalizados frutos do seu feliz artesanato. Parabéns dona Diva "Doceira". Deus te abençoe, te conserve e continue te dando forças para seguir em frente neste doce serviço de adocicar nossas vidas.

São mulheres assim, de fibra, que levam de forma graciosa o nome de nossa Cidade ao Mundo e merecem sem dúvidas o título emérito de "Mulher de Mococa".

por Antônio Celso Azarias.

Diva

O ano era 1966, na pequena cidade de Mococa, interior de São Paulo, Diva da Trindade Fernandes começa uma pequena produção de doces cristalizados e compotas. Tudo artesanal, feito com dedicação e carinho em um bom fogão a lenha. A qualidade, variedade e sabor dos doces, aliados ao carisma natural de Dona Diva, como ficou conhecida em toda a região, fez com que as doces delícias cruzassem fronteiras em todo o Brasil, chegando inclusive no exterior, levando junto o nome de Mococa.

Foram quase 50 anos adoçando o paladar de clientes, que se tornaram amigos. Infelizmente, em 2015 Dona Diva levou sua doçura para o céu, mas deixou, além da saudade, um dom, um legado e o desejo da continuidade.

Foi assim que sua filha Rita e as netas Michelle e Vanessa recomeçaram a tradição, agora com sede na cidade de Jaú. As frutas continuam saindo do pomar para a cozinha e da mesma forma artesanal são transformadas em divinos doces - DIVA doces de boutique. Com uma logomarca personalizada, lindas embalagens e entregas em todos os estados brasileiros e em outros países, mas levando sempre o mesmo sabor, capricho e carinho.

A família Fernandes não se esquece das fortes raízes desta trajetória de sucesso e em breve estará homenageando Mococa e sua população acolhedora com uma doce surpresa.

Assim, com muito trabalho e dedicação, a família honra a memória de Dona Diva e continua trazendo um presente para o seu paladar – DIVA doces de boutique.

Adriana Naccarato

Novembro e Dezembro de 2006

Ano 7 - Nº 40



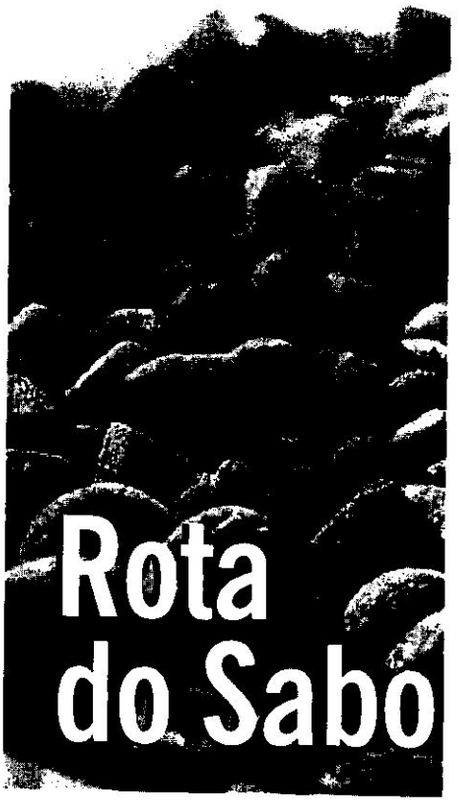
Festividades de Natal prometem brilho e alegria

Páginas 20 a 22

Produção CASEIRA

Doces ou salgados, pratos típicos vão dar água na boca do turista que viajar no fim do ano

Páginas 12 a 16



Rota do Sabo

O que provar? Esta será uma grande dúvida para os turistas que visitarem a região; são tantas as delícias produzidas por estas bandas que você nunca esquecerá estes caminhos...

Os doces são feitos à base de frutas cozidas, mergulhadas em calda de açúcar e água, e polvilhadas com açúcar cristal. O preparo é feito no capricho, com frutas de qualidade, em tachos de cobre e fogão à lenha. É de dar água na boca... Esse ritual acompanha o preparo dos doces cristalizados de Mococa, preparados por Diva Trindade Fernandes, conhecida como Diva Doceira. Essa é uma das delícias que serão contadas nesta reportagem.

De Campinas a Mococa, passando pelo Circuito das Águas Paulista e chegando ao Sul de Minas Gerais, são tantos pratos caseiros, que vai ser difícil pra você escolher. Por isso, nosso roteiro gastronômico começa revelando sabedorias seculares.

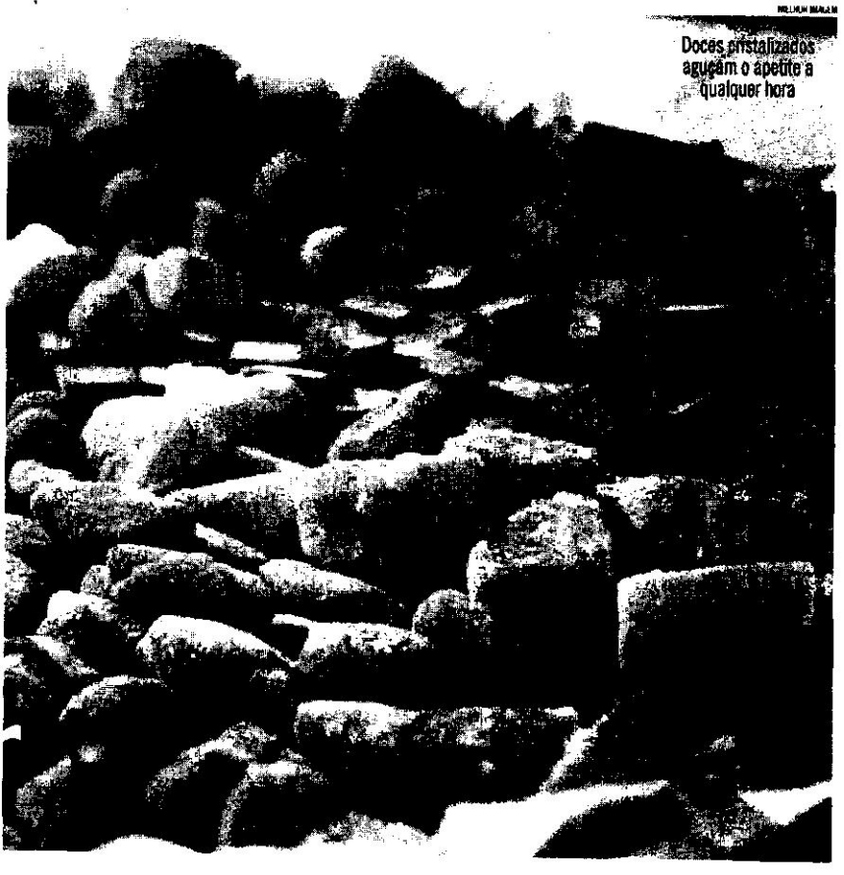
Os doces cristalizados de Mococa têm sua origem em 1951, quando Diva foi trabalhar com Filomena Brunharo. Na época, a diva dos doces cristalizados. "Ela foi minha grande mestra", ressalta. "Era uma pessoa espetacular que me ensinou o grande segredo dos doces cristalizados: o ponto de fervura da calda."

Figo, abacaxi, limão, melancia, abóbora, batata, banana, mamão, laranja ou cidra, não importa. Os doces da Diva atendem não só a clientes de Mococa e região, mas também do Exterior. Sua fama cruzou fronteiras e lhe rendeu o título emérito de "Mulher de Mococa". Em sua homenagem, foi criada até uma comunidade num site de relacionamentos da Internet, com cerca de 150 membros.

"Temos clientes em vários países da Europa, no Japão e nos Estados Unidos", conta Diva. "Já se tornou um hábito presentear as pessoas com esses doces." Suas guloseimas são encontradas em embalagens que variam de 250 gramas a dois quilos. O preço médio do quilo é R$ 25,00.

Em Caconde, doces, geléias, pimentas, temperos e molhos revelam, sobretudo, imaginação. Formada em Educação Artística, mas com grande paixão pela culinária, a microempresária Ana Claudia Fiorini comercializa mais de 50 produtos fabricados em pequenas quantidades e de forma artesanal.

Sua criatividade na cozinha nasceu da per-



Doces cristalizados aguçam o apetite a qualquer hora

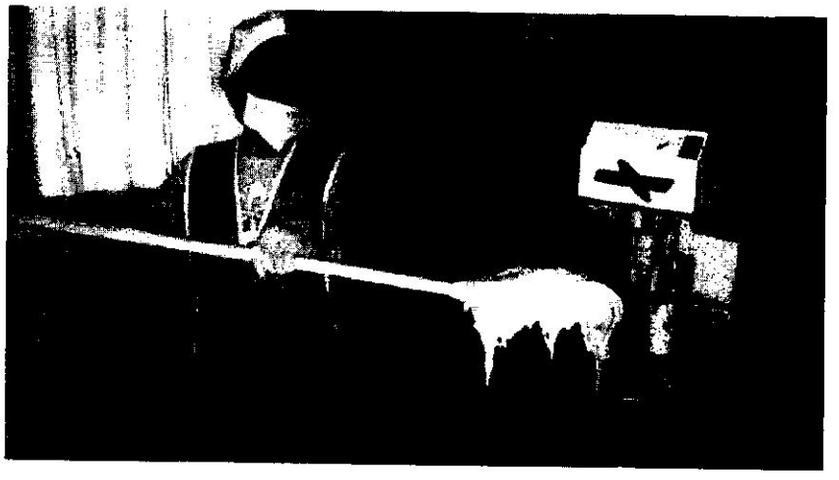
cepção de que os turistas que visitavam Caconde necessitavam levar um souvenir. "Comecei a desenvolver alimentos através de muita pesquisa com matérias-primas", explica Ana Claudia. Da experimentação, surgiram várias delícias, que atendem pela marca quaqueonde. Em tupi, a palavra significa "trilha por onde passam muitos". Supõe-se ainda que seja a origem do nome da cidade.

Entre os destaques, estão pasta de berinjela e geléias de pimenta e mexerica. A última é produzida com a fruta nativa de Caconde, a tangerina. "Eu aproveito até a casca", conta. "Depois de cozida e picada em tirinhas, utilizo na decoração da geléia." Para o processo de fabricação dos doces, ela utiliza tachos de alumínio.

O mesmo cuidado com as receitas, Ana Claudia tem com as embalagens. Todas são adornadas como se fossem souvenir, guardando em seu interior aquele gostinho apurado dos condimentos regionais. O custo de uma embalagem com 250 gramas da pasta de berinjela é de R$ 4,00. Já 300 gramas de geléia de mexerica sai por R$ 3,00.

Receita

O turista que está atento a conhecer a culinária típica do Interior vai se encantar com Lindóia e São José do Rio Pardo. Mais que o



ato de preparar pratos de forma artesanal, um recado para quem visita essas cidades é "sua presença é importante para nós".

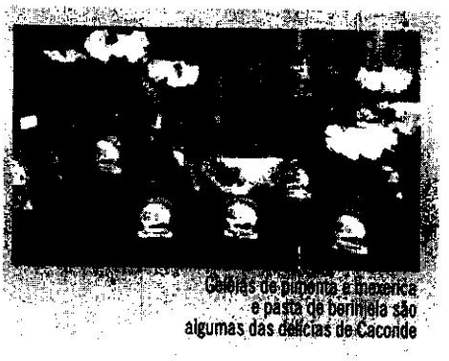
Em Lindóia, pode-se encontrar sorvete fabricado de modo antigo. A calda-base é preparada um dia antes, utilizando-se leite puro da fazenda e polpas de frutas frescas. Essa calda é batida durante 25 minutos dentro de um pote colocado num tanque com salmoura a 18 graus negativos. Depois de retirado com ajuda de uma pá, o sorvete é levado ao freezer.

Segundo a gerente do Engenho Cavalo de Tróia, Arcília Aparecida Soares, são preparados 15 sabores diferentes. "O carro-chefe é o sorvete caseiro de queijo, com queijo parmesão e pedacinhos de queijo fresco de fabricação própria", conta. Ela lembra que, quando os clientes saboreiam a sobremesa, exclamam, surpresos, 'nossa, que delícia! Nunca tinha experimentado esse tipo de sorvete.' E perguntam: 'o que são esses pedacinhos que encontramos na massa?'

Para Arcília, dedicação e amor ao trabalho também fazem parte da receita dessa deliciosa iguaria. O sorvete de queijo custa R$ 15,00 o quilo. A casquinha com uma bola custa R$ 1,00 e o cascão com duas bolas, R$ 2,00. Além dos sorvetes, o local produz ainda café torrado e moído, queijos e coalhadas, suco de uva e fubá.

Mesmo não sendo refrescante como sorvete, a sopa de cebola de São José do Rio Pardo é a principal atração da cidade, até com a chegada do verão. Isso porque o município é um dos maiores produtores de cebola do País. Essa abundância fez com que os moradores buscassem uma alternativa para melhor aproveitar a matéria-prima, indo além do uso apenas como tempero.

Uma dessas pessoas foi Maria da Penha



Geléias de pimenta e mexerica e pasta de berinjela são algumas das delícias de Caconde

Silva Barbosa, conhecida como Penha, que dá à sopa de cebola seu toque pessoal. A receita leva cebola cozida e picada, batida com creme de leite no liqüidificador. "Ao invés de engrossar o caldo com maisena, uso farinha de trigo torrada", revela.

A quem está preocupado com os odores da cebola, Penha garante: a sopa não deixa mau hálito. "O sabor fica diferente", frisa. "Ninguém reclama, mesmo quem não gosta de cebola." Ela comercializa o prato em feiras locais. Uma tigela da sopa custa R$ 2,00, em média. Em sua barraca, também são servidos salgados, pastéis e outros caldos.

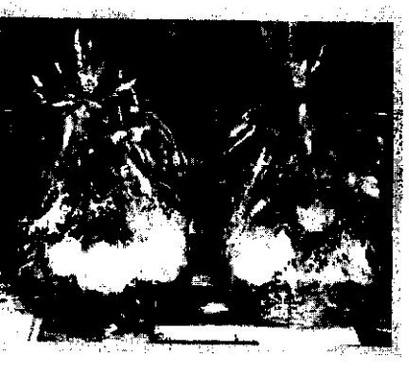


Pasta da Serra é o prato oficial de Serra Negra

Da história à mesa

Uma contribuição histórica pode fazer toda a diferença quando a idéia é levar uma receita caseira ao status de prato típico de uma cidade. É o caso do "Bacalhau Veio de Trem", um prato antigo, resgatado através de livros de receitas caseiras da época em que o peixe era transportado por trem.

Hoje, em Jaguariúna, a receita faz homenagem à Maria Fumaça, trem que renasceu para o turismo com a extensão do trecho entre o rio Jaguari e a antiga estação final, na entrada do município. Segundo o empresário Felipe Moraes Ziggiatti, o prato também faz referência à comida dos antigos paulistas.



"A receita leva bacalhau acompanhado de batatas cozidas passadas na manteiga e arroz", explica. O turista que experimentar esta especialidade (o prato individual custa R$ 32,00) ainda leva pra casa o prato de cerâmica, pintado à mão. Nele, a figura animada de um peixe como maquinista da locomotiva.

Em Serra Negra, a história do prato oficial da cidade está relacionada com o café, segunda economia local. "Pasta da Serra" foi elaborado em julho deste ano pelo chef paulistano Vinicius Manfredi, em parceria com a prefeitura.

"A escolha seguiu uma receita para valorizar a cultura cafeeira, além de homenagear a tradição da colonização italiana local", avisa o secretário de turismo, cultura e desenvolvimento econômico da prefeitura, Fernando Moreira da Silva Júnior.

A receita traz macarrão tagliarini à bolonhesa, com paio defumado e, é claro, café. O prato completo custa R$ 38,00. "Procurei ingredientes que combinassem entre si e que agregassem paladar ao café", revela o chef Manfredi. Segundo ele, o preparo inaugural foi realizado em praça pública para que a população e os turistas pudessem provar e aprovar. E você, já sabe o que vai saborear?



Momentos de produção fotográfica: preparo dos doces cristalizados, exige disposição, equipe integrada e boa mão.

SERVIÇO

CACONDE - os produtos *quaqueonde* são encontrados na Rua Cel. Tito Leonel, 53, Bela Vista, de segunda a sábado, das 8 às 17 horas, e aos domingos, das 8 às 12 horas. Informações: (19) 3662-1299;

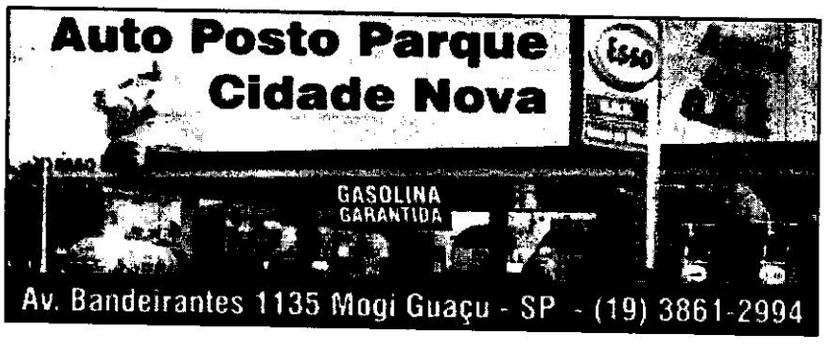
JAGUARIÚNA - o prato "Bacalhau Veio de Trem" pode ser encontrado no Restaurante Vila Bueno, na Rua Dona Ermelinda, 81, Centro, de segunda a quinta, das 12 às 22 horas, sextas e sábados, das 12 às 24 horas, e aos domingos, das 12 às 15 horas. Informações: www.vilabueno.com.br e pelo telefone (19) 3867-3320;

LINDÓIA - o sorvete pode ser comprado na Avenida 31 de Março, 1.495, Centro (em frente à rodoviária), diariamente, das 8 às 18 horas. Informações: (19) 3898-1278;

MOCOCA - os doces da Diva são vendidos na Rua Costa Pereira, 541, Vila Mariana, das 7 às 18 horas. Informações: (19) 3656-0741/2568;

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO - a barraca da Penha faz parte da Feira do Produtor, realizada aos domingos, das 4 às 10h30, na Avenida Perimetral s/nº (próximo à rodoviária). Informações: (19) 3608-4401;

SERRA NEGRA - "Pasta da Serra" é servida no restaurante do Hotel Pousada Shangri-la, na Estrada das Tabaranas km 8, Bairro Tabaranas. Informações: (19) 3892-3765. ■


Auto Posto Parque
Cidade Nova
Esso
GASOLINA
GARANTIDA
Av. Bandeirantes 1135 Mogi Guaçu - SP - (19) 3861-2994

UOL

FOLHA DE S.PAULO

Login
Assine a Folha
Atendimento
Versão Impressa

FOLHA DIG
APENAS R$
NO PRIME
ASSINE J.

QUARTA-FEIRA, 17 DE AGOSTO DE 2016 08:09

Opinião Política Mundo Economia Cotidiano Rio-2016 Cultura F5 Sobre Tudo

Últimas notícias Alto diplomata norte-coreano deserta para a Coreia do Sul com a família

Buscar...

VOCÊ PODE TER SUA CASA PRÓPR

cotidiano

aedes rio dor do estupro feridas de maio tragédia rio doce zoneamen

Diva Trindade Fernandes (1932-2015) - Adoçando Mococa há mais de seis décadas

ANDRESSA TAFFAREL
DE SÃO PAULO

18/01/2015 00h00

Compartilhar < 148 Mais opções

Abacaxi cristalizado era o que mais saía do fogão de tijolo da dona Diva. Cortada apenas por ela, a fruta era a predileta dos moradores e turistas da paulista Mococa.

Dos tachos de cobre nos fundos da casa também surgiam pedaços açucarados de abóbora, de limão, de batata doce, de melancia... Sem contar as compotas, o doce de cidra, a goiabada.

Diva Trindade Fernandes passou cerca de 65 anos ao redor do fogo. Os primeiros foram ao lado de dona Filomena, a mulher que lhe ensinaria o segredo dos doces caseiros. Depois foi tudo comandado e decidido por ela, que contou com a ajuda das filhas e de uma cunhada.

Se as ajudantes estavam mexendo as panelas, não tirava os olhos de cima delas. "Olha o fogo", "não ficou bom o ponto", "corta menor", reclamava pela cozinha.

A produção começou pequena, comprando açúcar quilo por quilo. O negócio então foi crescendo, assim como os sacos do ingrediente.

Já a mocoquense transformou-se em "Dona Diva Doceira", e seus produtos, uma iguaria típica da cidade. Para os turistas que queriam levar uma lembrança de Mococa, os moradores indicavam os doces cristalizados.

Ativa até o final da vida, Diva morreu de pneumonia na segunda-feira (12), dois dias antes de completar 83 anos. Viúva de José Carlos, o Nego Vila, deixa três filhos, quatro netos e três bisnetos.

A missa do sétimo dia será neste domingo (18/1), a partir das 18h, na paróquia São Cristóvão.

Depois que acabar o estoque de doces que estão prontos, a família deve fechar o negócio criado pela matriarca.

PUBLICIDADE





VOCÊ PODE TER SUA CASA PRÓPRIA

upro
TENDIMENTO | SALAS 'FÉTIDAS'



as feridas de maio
SEM RESPOSTAS | ÓRFÃOS DE 2006 | PCC/SA | O QUE NÃO APRENDEMOS



PUBLICIDADE



A Radiografia do Golpe

Em livro, Jessé Souza critica a trama do impeachment de Dilma Rousseff

De R$ 34,90
Por R$ 29,90

Comprar



Lotofácil Ganhar Sempre! Anuncie aqui

Venho Acertando 14 Pontos Uma Vez Por Mês. Técnica Matadora, Clique!

www.acertelotofacil.com.net



Acerte Na Mega-Sena Já!

Uma Técnica Simples Aplicada Nos Volantes, Aumentam 1000% As Chances

www.todososjogosinteligentes.com.ne



Acerte Na Mega-Sena Já!

Uma Técnica Simples Aplicada Nos Volantes, Aumentam 1000% As Chances

www.todososjogos.com.br

UOL Cliques

3 Justiça suspende licitação de tornozeleiras eletrônicas em São Paulo

4 Mesmo com tropas federais, RN vive clima tenso após ataques

5 Bloco de concreto cai de elevado no Rio, atinge veículo e deixa casal ferido

PUBLICIDADE

Livraria da Folha — Maratona de Ofertas

COMPARTILHE ESTE LINK

Compartilhar 148

+ livr

'O Ópi
comu

'Segredos da Gravidade' apresenta mistérios dos buracos negros

Livro mostra como números podem ser manipulados



Tá Gravando. E Agora?

Kéfera Buchmann

Por: R$ 29,90



Ansiedade 2: Autocontrole

Augusto Cury

De: R$ 19,90

Por: R$ 17,90

Comprar

Filosofia Para Corajosos

Lutz Felipe Pondé

De: R$ 34,90

Por: R$ 29,60





A Radiografia Do Golpe: Entenda Como E Por Que Você Foi Enganado

Jesse Souza

De: R$ 34,90

Por: R$ 29,90

Comprar



Antidepressão

David D. Burns

De: R$ 95,00

Por: R$ 79,90

Câmara Municipal de Mococa
PODER LEGISLATIVO

PROCESSO Nº 577/2016.

PROJETO DE LEI Nº 084/2016.

REGIME DE TRAMITAÇÃO: ORDINÁRIO.

DESPACHO

Nos termos do art. 231, §1º., "a" e "b" c.c. art.110, parágrafo único, todos do Regimento Interno da Câmara, encaminho a presente propositura à Comissão de Constituição, Justiça e Redação para manifestar quanto ao aspecto constitucional, legal, regimental, gramatical e lógico.

Câmara Municipal de Mococa, 19 de setembro de 2016.

Luiz Braz Mariano
Presidente

Câmara Municipal de Mococa
PODER LEGISLATIVO

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

PROCESSO Nº 577/2016.

PROJETO DE LEI Nº 084/2016.

REGIME DE TRAMITAÇÃO: ORDINÁRIO.

RECEBIMENTO PELO PRESIDENTE DA COMISSÃO

DATA DO RECEBIMENTO: 26 / 09 / 2016.

PRAZO P/ NOMEAR O RELATOR ATÉ: ____ / ____ / ____.

Presidente da Comissão

NOMEAÇÃO DE RELATOR

NOME: Eduardo Ribeiro Barbosa.

DATA DA NOMEAÇÃO: 26 / 09 / 2016.

Presidente da Comissão

Câmara Municipal de Mococa
PODER LEGISLATIVO

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

PROCESSO Nº 577/2016.

PROJETO DE LEI Nº 084/2016.

REGIME DE TRAMITAÇÃO: ORDINÁRIO.

RECEBIMENTO PELO RELATOR

DATA DO RECEBIMENTO: 26 / 09 / 2016.

PRAZO P/ RELATAR ATÉ: 06 / 10 / 2016.

Relator

Câmara Municipal de Mococa
PODER LEGISLATIVO

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

REFERÊNCIA	**:- Projeto de Lei n° 084/2016.**
INTERESSADO	**:- Francisco Sales Gabriel Fernandes**
ASSUNTO	**: - Denomina os sistemas de lazer 05 e 07, as ruas 16 e 23, prolongamentos e a 22 do "Loteamento Residencial Vale Verde", o sistema de lazer 01 e a rua 1 do "Loteamento Residencial e Comercial Jardim Lago dos Ipês" e o sistema de lazer 7 do "Loteamento Jardim Boa Vista".**
RELATOR(A) ESPECIAL	:-

Como Relator da matéria acima epigrafada, dentro das atribuições desta Comissão e, após estudos da mesma, chego a conclusão que não há inconstitucionalidade, ilegalidade e nem outros óbices que impeçam sua aprovação, posto que a mesma vai de encontro ao interesse público, sendo assim, manifesto **FAVORÁVEL** à sua aprovação.

Esse é o nosso parecer s.m.j.

Sala das Comissões Permanentes José Luiz Cominato, 26 de 09 de 2016.

Relator

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCOCA
Nº PROTOCOLO 12739 DATA ENTRADA 05/10/16
LÚCIA S. MONACO - Fun. Setor Protocolo

Câmara Municipal de Mococa
PODER LEGISLATIVO

Ofício nº 744/2016-CMM.

Mococa, 4 de outubro de 2016.

Prezada Senhora Prefeita:

Anexamos para as devidas providências, cópia do expediente aprovado por esta Casa, em sessão ordinária realizada no dia 03 de outubro último, constando de:

1- Autógrafo nº 079/2016, referente ao Projeto de Lei nº 040/2016. (de autoria da Prefeita Maria Edna Gomes Maziero - aprovado em sessão extraordinária)

2- Autógrafo nº 080/2016, referente ao Projeto de Lei nº 083/2016. (de autoria da Prefeita Maria Edna Gomes Maziero - aprovado em sessão ordinária)

3- Autógrafo nº 081/2016, referente ao Projeto de Lei nº 084/2016. (de autoria do vereador Francisco Sales Gabriel Fernandes - aprovado em sessão ordinária)

4- Autógrafo nº 082/2016, referente ao Projeto de Lei nº 085/2016. (de autoria do vereador Agimar Alves - aprovado em sessão ordinária)

5- Autógrafo nº 083/2016, referente ao Projeto de Lei nº 086/2016. (de autoria do vereador Agimar Alves - aprovado em sessão ordinária)

6- Autógrafo nº 084/2016, referente ao Projeto de Lei nº 087/2016. (de autoria do vereador Agimar Alves - aprovado em sessão ordinária)

7- Autógrafo nº 085/2016, referente ao Projeto de Lei nº 088/2016. (de autoria do vereador Agimar Alves - aprovado em sessão ordinária)

8- Autógrafo nº 086/2016, referente ao Projeto de Lei nº 093/2016. (de autoria da Prefeita Maria Edna Gomes Maziero - aprovado em sessão extraordinária)

Respeitosamente

LUIZ BRAZ MARIANO
Presidente

A Excelentíssima Senhora
Maria Edna Gomes Maziero
Prefeita Municipal de
Mococa

Câmara Municipal de Mococa
PODER LEGISLATIVO

AUTÓGRAFO Nº 081 DE 2016.
PROJETO DE LEI Nº 084/2016.

Denomina os sistemas de lazer 05 e 07, as ruas 16 e 23, prolongamentos e a 22 do "Loteamento Residencial Vale Verde", o sistema de lazer 01 e a rua 1 do "Loteamento Residencial e Comercial Jardim Lago dos Ipês" e o sistema de lazer 7 do "Loteamento Jardim Boa Vista".

FAÇO SABER, que a Câmara Municipal de Mococa, em sessão realizada no dia 03 de outubro de 2016, aprovou Projeto de Lei nº 084/2016, de autoria do Vereador Francisco Sales Gabriel Fernandes, e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Ficam denominados os sistemas de lazer 05 e 07, as ruas 16 e 23, prolongamentos, e a 22 do Loteamento "Residencial Vale Verde", conforme seguem:

I- O Sistema de lazer 05, com extensão de 706,86 m², de **Praça Antônio Joaquim Filho**;

II- O Sistema de lazer 09, com extensão de 9.954,75 m², de **Praça Helio Teodoro da Silva**;

III- A rua 16 e 23, prolongamentos, de **Rua Renato Bonicoski**;

IV- A rua 22, de **Rua Olívia Balbino**.

Art. 2º Ficam denominados o sistema de lazer 01 e a rua 1 do Loteamento "Residencial e Comercial Jardim Lago dos Ipês", conforme seguem:

I- A área verde 01, com extensão de 2.444,10 m², de **Área Verde José Antônio Lippi – "Zezé Lippi"**;

II- A Rua 1, de **Rua Agnelo Gomes**.

Art. 3º Fica denominado o sistema de lazer 7, com extensão de 706.86 m², do "Loteamento Jardim Boa Vista", de **Praça Diva Trindade Fernandes – "Diva Doceira"**.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Mococa, 04 de outubro de 2016.

LUIZ BRAZ MARIANO
Presidente

MARIA DE FÁTIMA DA SILVA
1ª Secretária

GUILHERME DE SOUZA GOMES
2º Secretário