

REVISTA

FECOMÉRCIO PR

SISTEMA FECOMÉRCIO SESC SENAC PR

www.fecomerciopr.com.br ANO XIII Nº 95 Julho | Agosto 2013



Senac gastronomia: a escola *gourmet*

Fecomércio PR homenageia
Guerreiros do Comércio

Fóruns Regionais divulgam
educação profissional no Paraná

Sesc PR promove maior
feira literária do estado

PESQUISA CONJUNTURAL DO **COMÉRCIO**

Indispensável para o Comércio,
essencial ao empresário.



Esta pesquisa apresenta indicadores de curto prazo, mensais, que permitem acompanhar e avaliar o desempenho do comércio varejista do Paraná. De forma análoga, tem o objetivo específico de propiciar o acompanhamento da performance do comércio varejista de forma regionalizada.

É um instrumento importante no processo de tomada de decisões empresariais em termos de investimentos, priorização de atividades, identificação de tendências do consumidor e do mercado, adequação a novos padrões, redefinição de diretrizes, alterações nos padrões de consumo, inserção no mercado, além, evidentemente, de ser importante sinalizador quanto à conjuntura econômica.

Representatividade

Os 14 ramos de atividades do comércio varejista selecionados representam, em termos de receita de revenda, aproximadamente 74% do total gerado pelo comércio varejista em nível estadual.

Economia, qualificação, gastronomia e reconhecimento



Tive a oportunidade, no mês de agosto, de publicar um artigo em que destaco as urgentes prioridades exigidas para que o país destrave os nós políticos, legais e burocráticos que compõem o Custo Brasil e que limitam o nosso crescimento econômico.

Tudo isso faz que com o desempenho previsto para a economia nacional neste segundo semestre fique aquém do que se esperava. Os milhões de brasileiros que aproveitaram as facilidades de crédito já esgotaram sua capacidade de endividamento, tendo agora dificuldades em assumir novos compromissos financeiros.

Por outro lado, o cenário também mostra seu lado positivo. O mercado de trabalho está próximo do nível de pleno emprego e o bom desempenho do agronegócio tem sido fundamental para o aquecimento do comércio nas cidades do interior.

Nossos números dentro do Sistema também demonstram a grande atividade que desenvolvemos. Os 11 encontros que compuseram os fóruns regionais de qualificação profissional, promovidos em conjunto com a Secretaria do Trabalho, Emprego e Economia Solidária, tiveram a participação de 3.300 pessoas de todo o estado, entre prefeitos e gestores públicos.

O Sesc traz resultados expressivos, entre os quais destaco o evento em homenagem ao programa Mesa Brasil em Francisco Beltrão, onde foram arrecadados ano passado 131 toneladas de alimentos, repassados a entidades sociais que se encarregaram da distribuição às pessoas carentes.

E no Senac, a gastronomia é o destaque. Como foi ressaltado durante o evento Mundo Gastronômico, realizado em Curitiba, a nossa entidade está completando 50 anos de atividades no setor de gastronomia. O grande volume de eventos promovidos pelo Senac nesta área demonstra sua pujança e seu aprimoramento.

A revista traz ainda a cobertura completa da festa que homenageou os Guerreiros do Comércio, cheia de emoção e reconhecimento em uma fria noite de inverno curitibano.

Tudo isso e mais os assuntos de interesse geral garantem aos leitores uma leitura agradável e atrativa. 

Darci Piana
Presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR

NESTA EDIÇÃO



Capa

18

Senac Gastronomia

Escola *gourmet* em educação profissional

3

Palavra do Presidente

Economia, qualificação, gastronomia e reconhecimento

5

Artigo

A demarcação das reservas indígenas e as propriedades rurais

6

Notas

14

Sinal amarelo no comércio

16

Darci Piana é homenageado no aniversário da Fiep

18

Senac Gastronomia: escola *gourmet* em educação profissional

22

Sabor vindo da Alemanha

24

Garçom de ouro no Brasil e de excelência internacional

28

Festival de Inverno esquentando Centro Histórico de Curitiba

30

Uma receita de sucesso

32



Um Paraná de guerreiros

42

Homenagens aos doadores do Mesa Brasil

44

Novas perspectivas para Medianeira e região

46

Uma visita pelo universo sem sair do Sesc da Esquina

48



Qualificação profissional é tema de fórum no Paraná

50



Glicéria Flügel

Karam: patrono da 32ª Semana Literária e Feira do Livro Sesc PR

A literatura no centro do palco

52

A mágica da educação

54

Multiplicando o bem

56

São Luiz do Paraná

61

Das tradições morretianas

65

Comércio forte

66

Mulheres empreendedoras

68

Barbearia à moda antiga

REVISTA
FECOMÉRCIO PR
SISTEMA FECOMÉRCIO SESC SENAC PR

Ano XIII Nº 95 Julho | Agosto 2013



www.fecomercio.pr.com.br
www.sescpr.com.br
www.pr.senac.br

Fecomércio PR

Rua Visconde do Rio Branco, 931, 6º andar
CEP 80410-001 Curitiba PR 41 3883-4500

**Presidente do Sistema
Fecomércio Sesc Senac PR**

Darci Piana

Diretor Regional do Sesc PR

José Dimas Fonseca

Diretor Regional do Senac PR

Vitor Monastier

**NÚCLEO DE COMUNICAÇÃO
E MARKETING**

jornalismo@fecomercio.pr.com.br
41 3883-4530

**Coordenador do Núcleo de
Comunicação e Marketing**

Cesar Luiz Gonçalves

Coordenador de Jornalismo

Ernani Buchmann

Jornalistas Responsáveis

Karla Santin DRT-PR 6657
Sílvia Bocchese de Lima DRT-PR 6157

Redação e Revisão

Carolina Lara
Fernanda Ziegmann
Isabela Mattioli
Karen Bortolini
Karla Santin
Sílvia Bocchese de Lima
Fernanda Brisky – *Estagiária*

Fotos

Ivo José de Lima

Arte e Diagramação

Vera Andrión

Impressão

CTP Graciosa Gráfica – Curitiba
Tiragem 10 mil exemplares

A demarcação das reservas indígenas e as propriedades rurais

Crislina Bocayuva



O movimento dos estudantes, com a adesão da classe média, objetivando a redução do preço das passagens dos transportes públicos de São Paulo e do Rio de Janeiro, estendeu-se por todo o país em rapidez fulminante e intensidade expressiva, graças ao fenômeno das redes sociais. O movimento passou a visar outras “pautas”, como a melhoria dos serviços hospitalares e dos estabelecimentos de ensino, o fim da corrupção nos órgãos públicos, o arquivamento da PEC 37, etc. O cerco a edifícios dos três Poderes deve ser entendido como o pleito de funcionamento dos serviços públicos no “padrão Fifa”, ou seja, com a alta qualidade dos doze estádios construídos para a Copa das Confederações e a Copa do Mundo. A chamada questão indígena, muito embora não tenha sido abordada, insere-se na necessidade de uma ação governamental efetiva - no “padrão Fifa” - para eliminar os constantes litígios entre os indígenas e os produtores rurais, ambos amparados por normas da Constituição Federal.

A solução dessa questão depende não só do Congresso Nacional e do Supremo Tribunal Federal (julgamento final sobre a área da Reserva Raposa do Sol), mas sobretudo do Executivo, notadamente através da Fundação Nacional do Índio (Funai), criada aliás por prazo indeterminado,

no pressuposto de que a questão indígena jamais será solucionada. A FUNAI parece interessada na manutenção das discussões sobre a demarcação das terras indígenas e dos litígios entre índios e produtores rurais. A definitiva solução dessas questões importaria, logicamente, na extinção da Funai, o que não interessa a muitos. Esse quadro acaba por desgastar o governo, sobrecarregado com questões de alta relevância, como a estabilidade da moeda, a arrecadação dos tributos, o funcionamento da Previdência Social e da rede hospitalar pública, a exploração do pré-sal, a melhoria dos aeroportos, portos, rodovias e ferrovias, a construção de usinas hidrelétricas, as ações sociais etc.

“Quando os portugueses desembarcaram na Terra de Santa Cruz – destacamos no artigo “Contornos da Questão Indígena”, publicado no Jornal do Brasil de 7/2/06 -, a população nativa deste vasto território, então desconhecido em seus limites, deveria abrigar uma população estimada entre dois e quatro milhões de índios, distribuídos por mil etnias.” Hoje seriam 500 mil índios. Essa redução decorreu basicamente da truculência do conquistador lusitano, que gerou, entre nós, uma espécie de sentimento de culpa, o qual, por sua vez, modelou a generosa política de demarcação das terras indígenas, que ditou todo um Capítulo de nossa Constituição, cuja regra principal dispõe que “são reconhecidos aos índios sua organização social, costumes, línguas, crenças e tradições e os direitos originários sobre as terras que tradicionalmente ocupam, competindo à União demarcá-las, proteger e fazer respeitar todos os seus bens.” (art. 231)

Esse preceito, de inspiração antropológica, em detrimento de uma visão social e política, se, por um lado, assegura aos índios a manutenção de seus hábitos de vida e a posse e usufruição de seu território, por outro lado parece condená-los a um estágio de subdesenvolvimento econômico e social inaceitável, ou seja,

ao “padrão idade da pedra”, sem acesso ao bem-estar alcançado pelos brasileiros em geral. Por isso, milhares de indígenas, hoje aculturados, abandonaram as suas terras para viver em Boa Vista, capital de Roraima, ao lado dos roraimenses, com os mesmos hábitos destes, assim renegando boa parte dos seus “costumes, línguas e tradições”.

Todavia, a falta da definitiva e adequada demarcação das “terras tradicionalmente ocupadas pelos índios” tem gerado, ao longo do tempo, inúmeros conflitos entre índios e proprietários rurais, com a invasão e depredação das propriedades destes por parte daqueles, infelizmente apoiados pela própria Funai e por numerosas ONGs, destas se destacando as estrangeiras motivadas pela cobiça pelas ricas terras da Amazônia e que alegam, audaciosamente, que os índios formariam uma nação fora do âmbito da nação brasileira. Além disso, a construção de hidrelétricas tem sido interrompida por ações violentas de índios. Urgem, por conseguinte, ações do Executivo para a demarcação das terras indígenas, o que depende do julgamento, pelo Supremo Tribunal Federal, do recurso interposto a respeito das regras estabelecidas para a demarcação da Reserva Raposa Serra do Sol.

Por todas essas razões, a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo alia-se à Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária, no sentido de solicitar ao governo que aguarda a decisão final do Supremo Tribunal Federal, para demarcar as terras indígenas. Cabe também um apelo ao Supremo Tribunal para que dê preferência ao julgamento final desse processo, de modo, inclusive, a por fim à violência das invasões e depredações de propriedades rurais privadas engajadas no processo produtivo responsável pela alimentação de nosso povo e por expressiva parcela de nossas exportações.

Antonio Oliveira Santos

Presidente da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo

Música clássica aos paranaenses

A música clássica brasileira e latino-americana do século XX ganha destaque no Paraná, em outubro, com a última etapa do projeto Sonora Brasil 2013. O soprano dramático de Manuelai Camargo ao lado do compositor e violonista Cyro Delvizio formam o Duo Cancionâncias e interpretam ao público de nove cidades paranaenses as obras de Edino Krieger.

A capital paranaense será a primeira cidade a receber o concerto, em outubro, no dia 20. Na sequência, as cidades de Ponta Grossa (21), Guarapuava (22), Pato Branco (23), Francisco Beltrão (24), Cascavel (26), Umuarama (27), Maringá (28) e Londrina (29) serão contempladas com o projeto.

O Sonora Brasil busca despertar no público um olhar crítico sobre a produção e difusão de música no país, além de incentivar novas práticas e novos hábitos de apreciação musical. As apresentações, de caráter



Vanor Corrêa

essencialmente acústico, valorizam a pureza do som e a qualidade das obras e de seus intérpretes.

Em 2014, as regiões Sul e Sudoeste do Brasil receberão novamente o projeto, abordando o tema Tambores e Batuques.

Sesc PR promove 3º Festival Palco Giratório



Shigeko Murakami

A Cia. Rústica, do Rio Grande do Sul, foi uma das que se apresentou durante o 3º Festival Palco Giratório, com o espetáculo O fantástico circo-teatro de um homem só

Pelo terceiro ano consecutivo, Curitiba recebeu espetáculos de teatro, dança e circo que compõem o Palco Giratório – evento de circulação promovido pelo Departamento Nacional do

Sesc que visa à descentralização das artes cênicas no país. Com 16 anos de trajetória, a ação se consolida como o maior evento itinerante do gênero no Brasil e passou pela cidade no

formato de festival de 2 a 23 de agosto.

Nesta edição, 16 companhias de 12 estados brasileiros – duas delas paranaenses, foram selecionadas pela curadoria do projeto, que contou com a colaboração da gerente de Cultura do Sesc PR, Deborah Belotti, e da analista de Cultura do Sesc PR, Tatyane Ravedutti. Ao todo, 19 espetáculos foram apresentados em diversos pontos da capital do estado. Neste ano, outras 15 cidades paranaenses também recebem espetáculos que compõem o projeto. O Circuito Intervenção Artística foi uma das novidades desta edição que contou com a participação *performance* Pingos & Pigmentos, do Coletivo Construções Compartilhadas, de Salvador (BA). Outra novidade foi o Circuito Especial que homenageou o consagrado Teatro Ventoforte, de Ilo Krugli, que há 40 anos mistura cultura popular e poesia em espetáculos infantojuvenis, e que trouxe a Curitiba Histórias de lenços e ventos.

A edição paranaense do Palco Giratório foi realizada pelo Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, com promoção da RPCTV e apoio da Fundação Cultural e Prefeitura de Curitiba.

Caravana de Palestras com Clarisse Leal



Carolina Lara

percorrer as 20 cidades onde há Câmaras da Mulher.

Nesta edição do projeto, que é realizado desde 2008, a palestra escolhida foi Cabeça, Coração e Coragem, com a pedagoga Clarisse Leal. Em agosto, oito cidades foram contempladas. As outras doze cidades receberão a palestra a partir de 24 de setembro. Segundo a diretora executiva da CMEG PR, Elizabeth Lobo Elpo, apesar dos cursos e palestras promovidos pela CMEG serem geralmente voltados para a área técnica ou de gestão, neste ano houve a escolha do tema motivacional, que trata da vida pessoal das mulheres. “Se a empresária estiver bem, isso refletirá nos seus negócios”, comentou Elizabeth.

O projeto Caravana de Palestras, promovido pela Câmara da Mulher Empreendedora e

Gestora de Negócios do Paraná (CMEG PR) e patrocinado pelo Senac PR, já começou a

Visita técnica ao Sesc Paço da Liberdade



Silvia Bocchese de Lima

é exemplo de transformação, pois toda a região foi revitalizada, estimulando empresários e instituições a desenvolver e cuidar do espaço. “Desde a revitalização, o Paço promove constantemente atividades culturais contribuindo para a educação cultural da população e o crescimento do comércio”, afirma a consultora. O prefeito de Pará de Minas, Antônio Julio Faria, fez parte da comitiva e destacou que Curitiba sempre foi exemplo de cidade e espera ter ideias inovadoras de revitalização na área central do município

Um grupo formado por empresários das cidades de Betim e Pará de Minas (MG) esteve no Sesc Paço da Liberdade em agosto, para uma visita técnica à unidade, revitalizada pelo Sistema Fecomércio Sesc Senac PR. Eles vieram à capital paranaense para conhecer o projeto de revitalização do Centro Histórico, que teve o Paço como ponto de partida. A experiência curitibana, que conta com a ação conjunta do

Sistema Fecomércio, Sebrae/PR e Prefeitura de Curitiba, tornou-se exemplo para projetos similares de incentivo ao fortalecimento do comércio de ruas antigas em outras cidades do país. A comitiva foi recepcionada pela gerente executiva do Sesc Paço da Liberdade, Celise Niero, que falou sobre a revitalização do prédio e de seu entorno. Para a consultora do Sebrae/PR, Walderes Bello, o Sesc Paço da Liberdade

por ele representado, que também é histórico. De acordo com o assessor técnico da Fecomércio PR, Paikan Salomon de Mello e Silva, o Paço é referência por ter sido o primeiro a ser revitalizado pelo Sistema Fecomércio Sesc Senac PR. Desde 2008, mais de 80 grupos de empresários e lideranças visitaram o prédio em missões técnicas para *benchmarking*.

Substituição Tributária



O advogado especialista em Direito Tributário e Administrativo, ex-secretário da Fazenda, no Governo do Paraná por três mandatos e ex-procurador-geral da Fazenda Nacional, Heron Arzua, debateu em julho, com dirigentes do comércio em Brasília, a substituição tributária. Atendendo a um convite do presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, Arzua fez um retrospecto da tributação no comércio, passando pelas primeiras taxações na Europa, chegando à criação do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS). Para o advogado, as pequenas e microempresas que optaram pelo Simples Nacional serão penalizadas pela substituição tributária, uma vez que se trata de um sistema

Da esquerda para a direita: o presidente da Fecomércio ES, José Lino Sepulcri; o assessor parlamentar da CNC, Roberto Velloso; a chefe de Gabinete da CNC, Lenoura Schmidt; o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana; o advogado especialista em Direito Tributário e Administrativo, Heron Arzua; o vice-presidente da CNC, Luiz Gil Siuffo, e o Secretário-geral da CNC, Eraldo Alves da Cruz

de arrecadação de tributos em que cabe ao contribuinte repassar antecipadamente ao governo o imposto e, na prática, o ICMS acaba por incidir em duplicidade. “As pequenas empresas não têm condições de arcar com essas despesas. Este sistema interessa aos grandes monopólios, pois eles eliminam a concorrência e, conseqüentemente, milhares de pequenas empresas. É interesse das grandes empresas eliminarem as pequenas

e pagar os impostos antecipadamente. Mas o pequeno empresário muitas vezes não têm esses valores”, explicou Arzua.

Para finalizar, Arzua acredita que a substituição tributária implica diretamente no consumidor final. “Uma das conseqüências é o aumento dos preços finais ao consumidor, podendo agravar a inflação. Em pouco tempo, não haverá nenhum produto brasileiro fora deste sistema”, apontou.

Começa mais uma turma do PDL

O Sistema Fecomércio Sesc Senac PR deu boas-vindas aos novos profissionais que passarão a fazer parte do Programa de Desenvolvimento de Lideranças (PDL) a partir de 19 de agosto. Esta é a terceira turma do programa que identifica e qualifica novos talentos gerenciais, proporcionando um desenvolvimento focado nas

necessidades do Sistema Fecomércio.

Os 40 participantes, selecionados entre 453 profissionais do mercado e colaboradores do Sesc e do Senac, foram recepcionados pelo presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, no auditório do Senac Curitiba. Até novembro, os integrantes participarão de

um MBA conduzido pela Universidade Positivo (UP) e na seqüência, farão estágios em todas as áreas e divisões do Sesc e do Senac.

A palestra “Educação: Demandas da Gestão”, do economista e reitor da Universidade Positivo, José Pio Martins, deu início ao intenso treinamento do PDL.



Da esquerda para a direita: o diretor regional do Senac PR, Vitor Monastier; o reitor da Universidade Positivo, José Pio Martins; o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, e o diretor regional do Sesc PR, Dimas Fonseca

Cem maiores contribuintes do ICMS do Paraná



No centro, o presidente do Jornal Diário Indústria e Comércio, Odone Fortes Martins; o presidente do Sistema Fecomércio PR, Darci Piana; o governador Beto Richa; o presidente da Fenacon, Valdir Pietrobon; e o secretário da Fazenda do Estado do Paraná, Luiz Carlos Haully com representantes das dez maiores contribuintes do estado apresentando seus certificados

Em sua quarta edição, o Ranking dos 100 Maiores Contribuintes do ICMS do Paraná foi realizado pelo Jornal Diário Indústria e Comércio em parceria com a Fenacon Sistema Sescap/Sescon no dia 5 de agosto. A homenagem às empresas contribuintes ocorreu no Palácio Iguazu, em Curitiba, e contou com o apoio institucional do Governo do Paraná e do Sistema

Fecomércio Sesc Senac PR.

As empresas OI, TIM, Global Village Telecom Ltda., Souza Cruz, Spaipa Indústria Brasileira de Bebidas, Volkswagen do Brasil, Ambev Brasil Bebidas Ltda. e CRBS; Copel; Petrobras e Grupo Renault/Nissan figuram entre as dez maiores contribuintes de ICMS do Paraná. Os representantes das cem maiores empresas contribuintes do ICMS

receberam certificado do *ranking* entregue pelo anfitrião e presidente do Jornal Diário Indústria e Comércio, Odone Fortes Martins; pelo presidente da Fenacon, Valdir Pietrobon; pelo presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana; pelo secretário da Fazenda do Estado do Paraná, Luiz Carlos Haully; e pelo governador do Paraná, Beto Richa.

Instrutor barista do Café do Paço tem certificação europeia

O instrutor-barista do Café do Paço – Café-escola do Senac Curitiba –, Eduardo Affonso Scorsin, realizou no mês de maio em Voggera, na Itália, por meio da Associação de Cafés Especiais Europeia (SCAE), uma prova em que conquistou o certificado de Barista Europeu nível dois. No Brasil só existem dois profissionais com essa certificação, a primeira foi Isabela Raposeiras, do Coff Lab, de São Paulo.

A prova aborda processos de cafeterias e conhecimentos do café, desde a planta e produção até as

transformações físicas e químicas que ocorrem na elaboração da bebida. É voltado para o desenvolvimento pessoal e profissional, ligado à docência e gerenciamento de cafeterias.

Neste etapa, em que participaram nove pessoas, o instrutor do Senac PR foi o único brasileiro a concorrer e o único a conquistar a certificação.

Instrutor-barista do Café-escola do Senac Curitiba, Eduardo Affonso Scorsin



Potencialize seu comércio com a maior feira de negócios do mundo

A Fecomércio PR, em parceria com a Câmara de Comércio e Indústria Brasil-China (CCIBC), promove mais uma missão empresarial para a Feira de Cantão. Essa é uma boa oportunidade para o empresário do comércio tornar seu negócio mais competitivo, ganhar em escala, qualidade e tecnologia, além de entrar em contato com produtos customizados e com preços imbatíveis. A Feira de Cantão dispõe

de uma área de 1 milhão de m², mais de 59 mil *stands* e 150 mil produtos, movimentando cerca de US\$36 bilhões.

A missão será realizada em três etapas de acordo com segmentos comerciais. A primeira delas entre os dias 15 e 19 de outubro, a segunda no período de 23 a 27 de outubro, e a terceira, de 31 de outubro a 4 de novembro. Além de todo o apoio da equipe comercial e guias bilingües

da CCIBC, hospedagem e seguro de viagem, o pacote inclui *workshops* e palestras sobre a feira, acesso VIP na Canton Fair e um evento comercial durante a estada em Guanzhou. Participe!

Informações e inscrições pelos telefones (41) 3883-4533/ 3359-5115/ 8808-5041, pelos e-mails pr@ccibc.co, iraci@fecomerciopr.com.br e pelo site www.fecomerciopr.com.br.

Natureza como cenário e inspiração



Aurea Cunha

Estão abertas até o dia 16 de setembro as inscrições para a 7ª Maratona Internacional de Foz do Iguaçu Sesc PR, que ocorrerá no dia 29 de setembro.

Com o conceito de aliar a prática esportiva e a responsabilidade ambiental em um dos mais importantes destinos turísticos do país, a prova permite que diferentes perfis de atletas participem. Os corredores podem optar pela prova tradicional de 42,195km, pela maratona de revezamento em duplas e pela prova dos

11,5km, dentro do Parque Nacional de Iguaçu. As provas são divididas em diversas categorias. A participação na maratona de revezamento está aberta para atletas de ambos os sexos, com idade mínima de 18 anos e, na maratona individual, para atletas com mais de 20 anos.

Durante todo o percurso da prova, aferido pela Confederação Brasileira de Atletismo, os atletas terão à disposição postos de atendimento médico, hidratação, banheiros químicos, frutas,

além de placas de sinalização e policiamento. A prova é uma iniciativa do Sesc PR, integrante do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, em parceria com a Itaipu Binacional, Parque Nacional do Iguaçu e Prefeitura de Foz do Iguaçu, com apoio do Sindicato Patronal do Comércio Varejista de Foz do Iguaçu, da Câmara da Mulher Empreendedora e Gestora de Negócios de Foz do Iguaçu, da Rede Massa e patrocínio da Caixa Econômica Federal.

Revitalização do centro comercial de Matinhos



O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, fala aos empresários de Matinhos e parceiros sobre exemplos bem sucedidos de revitalizações

Representantes dos poderes público e privado e empresários de Matinhos estiveram reunidos no Centro de Turismo e Lazer Sesc Caiobá, em agosto, para um debate sobre a parceria entre o Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Sebrae/PR, Prefeitura de Matinhos e empresários locais visando à revitalização do centro comercial da cidade.

O projeto de revitalização abrange a Avenida Roque Vernalha, Rua Albano Müller e Rua União. Ao poder público, cabe a adequação do espaço, plantio de árvores, troca de luminárias, alargamento das calçadas, a legislação para que o projeto possa ser colocado em prática, dentre outras ações.

De acordo com o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, o objetivo do encontro foi reunir os empresários e trocar ideias sobre o que pode ser feito para estimular o comércio de Matinhos. Ele citou exemplos de revitalizações que já foram aplicadas em outras cidades do mundo e deram certo e também exemplos brasileiros e paranaenses de ações de sucesso. “Os centros urbanos degradam com

o tempo e merecem ser revitalizados. Temos exemplos que estes espaços ganham nova vida. Em Curitiba, quando revitalizamos o Paço da Liberdade, além da preocupação com o prédio histórico, precisávamos cuidar do entorno e dar ao público acesso àquele local de maneira segura e agradável”, destacou Piana.

Para o prefeito de Matinhos, Eduardo Dalmora, há muitos anos espera-se pela revitalização do centro comercial da cidade. “Com a *expertise* do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR e do Sebrae/PR será possível ver este sonho da população de Matinhos colocado em prática”, ressaltou.

Segundo o diretor de Operações do Sebrae/PR, Julio Cezar Agostini, dar um novo atrativo para os centros urbanos é um processo que exige integração. “O Sebrae/PR tem um compromisso genuíno com o litoral paranaense e é necessário modernizarmos, capacitarmos visando aumentar a atratividade e torná-lo referência no Sul do Brasil”, pontuou.

O empresário Celso Borges da Silva, há nove anos trabalha com a comercialização de vestuários, diz-se esperançoso com este projeto e

aguarda que as melhorias possam ser sentidas o ano todo na cidade.

As entidades parceiras deste projeto, em Matinhos, passam a estruturar e estudá-lo até o fim de dezembro e, em 2014, após a alta temporada, as ações começam a ser aplicadas na cidade.

Também estiveram presentes no evento os diretores regionais do Sesc PR e do Senac PR, Dimas Fonseca e Vitor Monastier; o diretor de Planejamento da Fecomércio PR, Dieter Lengning; o presidente da Associação Comercial e Empresarial de Matinhos, Milton Araújo Costa; o vice-prefeito de Matinhos, Gentil Rodrigues Arzão; o presidente da Câmara Municipal de Vereadores de Matinhos, Márcio do Seda; a gestora do Projeto Varejo e Economia Criativa do Sebrae/PR, Walderes de Lourdes Bello; o assessor técnico da Fecomércio PR, Paikan Salomon de Mello e Silva; o assessor da Fecomércio PR para assuntos do litoral, Sérgio Juarez Tavares, e os gerentes executivos do Senac Caiobá e do Sesc Caiobá, Paula Regina Monteiro Sindeaux e Sérgio das Mercês.

Curitiba sediará, em 2014, Encontro Nacional de Assesores de Comunicação do Sistema Comércio



O coordenador de Jornalismo do Núcleo de Comunicação e Marketing do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Ernani Buchmann; a chefe da Assessoria de Comunicação da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, Cristina Calmon, e o coordenador geral do Núcleo de Comunicação e Marketing do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, César Luiz Gonçalves

Curitiba foi escolhida por unanimidade para sediar em 2014 a sexta edição do Encontro Nacional de Assesores de Comunicação do Sistema Comércio. A escolha ocorreu na sede da Fecomércio BA, em Salvador, no encontro deste ano, realizado em julho. O evento tem como objetivo discutir as principais ações de comunicação nas entidades que compõem o Sistema Comércio, além de alinhar estratégias. O presidente da Fecomércio BA, Carlos Amaral, abriu os trabalhos e recebeu os participantes.

“É muito importante para todas as entidades do Sistema Comércio o alinhamento de ações e estratégias, assim as federações podem se relacionar e conhecer as realidades de perto”, finalizou o presidente da Federação baiana.

A consultora Cristina Melo abordou a importância estratégica de uma marca em uma entidade na palestra intitulada “O valor de uma marca e a reputação do Sistema”.

O gerente de Programas Externos da CNC, Rodrigo Wepster, também esteve no encontro

e abordou os principais produtos e serviços oferecidos pela CNC aos sindicatos e como eles podem auxiliar na comunicação entre as entidades.

Representando o Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, o coordenador do Núcleo de Comunicação e Marketing, César Luiz Gonçalves, e o coordenador de Jornalismo, Ernani Buchmann, apresentaram o case Guerreiro do Comércio, evento realizado há oito anos pela Fecomércio PR.

Workshop Sindióptica em Curitiba

Nos dias 27 e 28 de agosto, o Sindicato do Comércio Varejista de Material Óptico, Fotográfico e Cinematográfico no Estado do Paraná (Sindióptica) promoveu o primeiro *workshop* para o setor

em Curitiba. Segundo o presidente do Sindióptica, José Alberto Pereira, além de contribuir com informações úteis para os empresários e profissionais do ramo, a intenção também era divulgar

o sindicato e atrair novos associados. O evento, anteriormente realizado em Londrina, Cascavel e Maringá, teve programação segmentada para gestores e atendentes de óticas.

Darci Piana participa de homenagem à Fecomércio SC

O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, esteve presente no jantar em comemoração aos 65 anos da Federação do Comércio de Santa Catarina (Fecomércio SC), realizado no dia 12 de agosto. Piana também representou o presidente da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), Antonio Oliveira Santos. Na ocasião, a Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina realizou uma sessão solene em homenagem ao aniversário da Fecomércio SC.



O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, representando o presidente da Confederação Nacional do Comércio (CNC), Antonio Oliveira Santos, recebeu homenagem do presidente da Fecomércio SC, Bruno Breithaupt

Sesc PR e Conab assinam termo de parceria



Fernanda Ziegmann

A gerente de Saúde do Sesc PR e coordenadora estadual do programa Mesa Brasil, Vanessa Penteado; o diretor da Divisão de Saúde e Ação Social, Francisco Costa e Silva; o diretor regional do Sesc PR, Dimas Fonseca; o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana; o superintendente regional da Conab PR, Luiz Carlos Vissoci, e o gerente de operações da Conab PR, Luiz Bordin

O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, recebeu em agosto, representantes da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab PR), para a assinatura do termo de parceria entre o Sesc PR e a Conab PR.

Por meio deste convênio estabelece-se uma parceria formal de um trabalho que vem sendo desenvolvido desde 2004. O Sesc PR contribui com a logística de entrega dos produtos vendidos pelo agricultor para o governo, promovendo o cadastro e monitoramento das instituições sociais, famílias e comunidades tradicionais, que são beneficiadas pelo Mesa Brasil.

Somente em 2012, a Conab PR contribuiu com mais de 1.000 toneladas de alimentos para o

programa Mesa Brasil no Sesc PR.

De acordo com o superintendente regional da Conab PR, Luiz Carlos Vissoci, esta parceria mostra a seriedade com que se desenvolve o trabalho do Sesc PR, com o programa Mesa Brasil. “Os colaboradores do programa agem com seriedade e além do trabalho habitual, orientam o produtor. É isso que faz toda a diferença e nos motiva. O objetivo do Programa de Aquisição de Alimentos do Governo Federal é fazer com que o produtor se fixe no campo”, pontuou Vissoci.

Segundo o diretor regional do Sesc PR, Dimas Fonseca, a Conab é a grande parceira do programa Mesa Brasil e o sucesso desta parceria pode ser verificado no montante de produtos já

arrecadados e distribuídos no estado.

Piana lembrou que a Conab tem sido parceira do Mesa Brasil não apenas no Paraná, mas em todo o Brasil. “A Conab colabora com o programa, cedendo aquilo que ela tem disponível, adquirido pelo Programa de Aquisição de Alimentos, com o pequeno produtor rural. O Sesc é quem faz o trabalho de buscar no produtor e levar a essas instituições e às famílias que necessitam. Louvamos a continuidade deste trabalho, deste esforço conjunto para ajudar a quem precisa”, disse Piana. No ano passado, o programa Mesa Brasil do Sesc PR foi responsável por 25,4 milhões de refeições complementadas e 2.956 toneladas de alimentos distribuídos no Paraná.

Sinal amarelo no comércio

Texto: Karla Santin

A 24ª Pesquisa de Opinião do Empresário do Comércio, divulgada pela Fecomércio PR em 19 de julho, revelou que as expectativas dos empresários do comércio do Paraná para o segundo semestre de 2013 ainda são otimistas: 54,58% dos pesquisados afirmam que terão vendas superiores às registradas no mesmo período de 2012. Entre os mais confiantes, 47,79% afirmam que as vendas no segundo semestre de 2013 serão entre 5% e 10% superiores às de 2012.

“Os empresários estão sentindo que o segundo semestre, tradicionalmente o melhor do ano, apresentará estagnação ou queda nas vendas. Outra preocupação é o risco de demissões caso o comércio não vá muito bem”, afirmou o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana.

Esse foi o pior índice de otimismo registrado em onze anos da Pesquisa de Opinião. De acordo com Piana, a instabilidade econômica impactou as expectativas positivas dos empresários do comércio. “A situação econômica do país, com inflação acima das previsões oficiais, valorização do dólar e queda na balança comercial deixaram o empresariado receoso”, justificou.

INTERIOR ESTÁ MAIS OTIMISTA

A pesquisa revelou ainda que o otimismo é maior no interior do estado do que na capital. As perspectivas de vendas são favoráveis para 60% dos entrevistados do interior, contra 47% em Curitiba e Região Metropolitana. “O potencial do agronegócio e as boas safras de verão e de in-

verno, um pouco afetada pela geada e pela neve, dão mais segurança ao empresário do interior. Para ajudar, a queda no preço das *commodities* foi compensada pela valorização do dólar”, avalia Piana.

COMÉRCIO ACENDE LUZ AMARELA

Apesar da cautela, os dados mostram que o comércio paranaense ainda não registra prejuízos. Ao contrário, para 45,87% dos que responderam a situação financeira no primeiro semestre de 2013 foi melhor que no segundo semestre do ano passado. Para 23,14% a situação financeira da empresa ficou entre 0% e 5% superior e para 22,73% as receitas ficaram entre 5% e 10% maiores. Esse resultado foi atestado pela Pesquisa Conjuntural da Fecomércio PR, que registrou alta de 7,59% no faturamento do comércio do primeiro semestre em comparação com o período de janeiro a junho de 2012. Os dados revelam uma desaceleração gradativa nas vendas. A situação financeira permaneceu a mesma para 22,73% dos empresários e somente para 23,55% foi inferior.

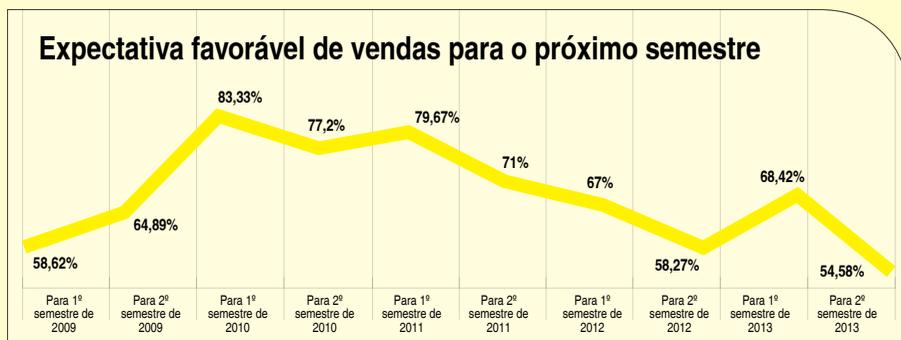
“A luz amarela do comércio co-

meçou a piscar. O momento é encarado com cautela pelos empresários. Diante do esgotamento da capacidade de endividamento do consumidor, que já está com a renda comprometida, juros mais altos e ampliação da inflação, as empresas precisam planejar bem para manter o equilíbrio financeiro e não começar a demitir”, adverte o presidente do Sistema Fecomércio.

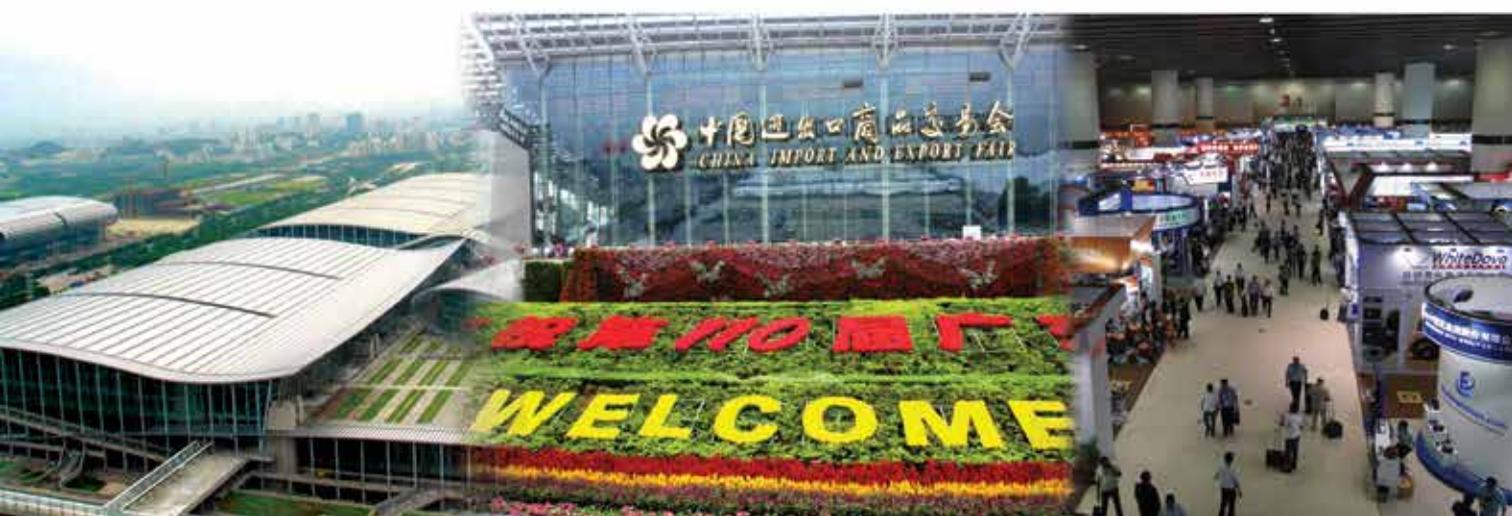
DIFICULDADES

A carga tributária e os encargos sociais elevados estão na lista das principais dificuldades enfrentadas pelas empresas, com 52,24% e 42,25%, respectivamente. “Esses indicadores enfatizam a necessidade do governo formular e implementar políticas fiscais e tributárias, além das estruturais, para o crescimento e a sustentação do setor produtivo do estado e do país”, reitera Piana.

É preciso destacar que a capacidade e a força empreendedora movem o empresário paranaense, que confia na qualidade de seus produtos, na sua tradição e na qualidade no atendimento ao cliente. Esses foram os três principais pontos fortes elencados na sondagem.



MISSÃO EMPRESARIAL PARA A FEIRA DE CANTÃO



**EM OUTUBRO DE 2013
POTENCIALIZE SEU COMÉRCIO COM A MAIOR FEIRA DE NEGÓCIOS DO MUNDO.**

A Federação do Comércio do Paraná – Fecomércio PR, em parceria com a Câmara de Comércio e Indústria Brasil-China – CCIBC, promove mais esta opção de aprimoramento ao empresariado do comércio. A Feira de Cantão dispõe de uma área de 1 milhão de m², mais de 59 mil stands, 150 mil produtos, movimentando cerca de US\$ 36 bilhões. Está dividida em 3 fases que cobrem diferentes setores.

Confira os detalhes da Feira em nosso site: www.fecomerciopr.com.br

**COM A CHINA SEUS NEGÓCIOS GANHAM:
PRODUTOS CUSTOMIZADOS COM PREÇOS IMBATÍVEIS
COMPETITIVIDADE • ESCALA • QUALIDADE • TECNOLOGIA**

MAIS INFORMAÇÕES:

Câmara Brasil-China (CCIBC): Camila: (41) 3359.5115 / (41) 8808.5041 • E-mail: pr@ccibc.com

Fecomércio PR: Iraci: (41) 3883-4533 • E-mail: iraci@fecomerciopr.com.br

Visite: www.fecomerciopr.com.br

Darci Piana é homenageado no aniversário da Fiep

Texto: Isabela Mattioli | Fotos: Ivo Lima



O presidente do Sistema Fiep, Edson Campagnolo, em discurso comemorativo aos 69 anos da Federação das Indústrias do Paraná

Ao lado da esposa Maria José Piana e do genro, Joaquim Presas, o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, recebeu a láurea “Honra ao Mérito”, durante a celebração dos 69 anos da Federação das Indústrias do Paraná (Fiep), comemorados em 19 de agosto.

Na ocasião, o presidente do Sistema Fiep, Edson Campagnolo, homenageou empresários e personalidades pela contribuição em prol do desenvolvimento industrial do estado. Segundo ele, a láurea dirigida a Piana é justificada pelo comprometimento e liderança que tem no Paraná. “Darci Piana faz parte

da história dos paranaenses. Integrante do nosso Sistema S tem feito maravilhas no nosso estado não só ao que diz respeito ao comércio, como tão bem representa, mas do trabalho desenvolvido também no G7 que muito contribui para a nossa indústria e outros setores da economia”, explicou.



Ao receber a homenagem, Piana agradeceu aos familiares e amigos do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR

Após receber a “Honra ao Mérito”, Darci Piana, fez um agradecimento especial ao presidente da Fiep pela homenagem e comentou sobre a importância do comércio e da indústria estarem em sintonia para o desenvolvimento do estado. “Recebo essa homenagem de coração aberto. No início me questionei o motivo de receber a honraria, mas o que seria da indústria sem o comércio e vice-versa? No G7, temos a oportunidade de defender a indústria e discutir a nossa existência e a continuidade dos nossos negócios”, enfatizou ao agradecer também à família e aos diretores, presidentes de sindicatos e conselheiros presentes na cerimônia

pelo trabalho conjunto no Sistema Fecomércio Sesc Senac PR.

AUTORIDADES PRESENTES

Lideranças empresariais e políticas paranaenses prestigiaram a comemoração. O senador Sérgio Souza foi um deles. Ele destacou a importância de homenagear pessoas que honraram seu estado. Representando o governador Beto Richa, o secretário de Estado da Indústria, Comércio e Assuntos do Mercosul, Ricardo Barros, parabenizou a entidade pelo aniversário de fundação e na soma de esforços mantidas pelos integrantes do G7. No ato, o secretário de governo de Curitiba, Ricardo Mac Donald

Ghisi, representou o prefeito Gustavo Fruet, e citou a comitiva da Fifa que na ocasião, estava de passagem pela capital paranaense.

O secretário de Estado do Trabalho e Emprego, Luiz Claudio Romanelli; o diretor brasileiro da Itaipu Binacional, Jorge Samek; o presidente do Sistema Ocepar, presidente do G7 e do Conselho Deliberativo do Sebrae/PR, João Paulo Koslovski; deputados estaduais e federais; vereadores; secretários municipais e estaduais; integrantes da diretoria da Fiep; do Sistema Fecomércio PR; do G7; e demais entidades de classe também prestigiaram o evento.

Homenagens da indústria

Empresários da indústria também foram homenageados durante a cerimônia dos 69 anos da Fiep com os títulos “Mérito da Indústria” e “Benemérito da Indústria”. Além de Piana, a lãurea “Honra ao Mérito” também foi dirigida à ex-professora do Colégio Sesi, Marcia Rigon, pela vida voltada ao ideal da educação. Falecida há pouco mais de dois meses, a colaboradora do Sistema Fiep foi representada pelo marido, Wilson Rigon e pela filha, Renata Rigon. Confira a lista dos homenageados pela Fiep abaixo:

Honra ao Mérito

- Darci Piana – Presidente da Fecomércio - Paraná
- Márcia Rigon – Colégio Sesi - Paraná

Mérito da Indústria

- Amado Góis (Hydrnorth S/A setor químico) – Cambé - PR
- José Roberto dos Santos (Móveis Santos Andirá) – Andirá - PR
- Tamotu Oda (Retífica Oda) – Bandeirantes - PR

Benemérito da Indústria

- Lauro Pastre (Indústria Metalúrgica Pastre) – Quatro Barras - PR
- Pedro Kowalski (Kowalski Alimentos) – Apucarana - PR
- Ricardo Albuquerque Rezende (Sabarácool S/A Açúcar e Álcool) – Engenheiro Beltrão - PR



Joaquin Presas; Sueli Campagnolo, Maria José Piana; o presidente do Sistema Fiep, Edson Campagnolo; o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, e o senador Sérgio Souza

Senac Gastronomia: escola *gourmet* em educação profissional

O Senac PR participou pela segunda vez do Mundo Gastronômico com diversas palestras, *workshops* e demonstrações

Texto: Fernanda Ziegmann | Fotos: Ivo Lima

Um encontro entre amantes da gastronomia e profissionais da área de alimentação: esse foi o objetivo do Mundo Gastronômico, que propor-

cionou cursos, oficinas, aulas *show* e ainda possibilidade de negócios de 14 a 17 de agosto, na Expo Renault Barigui, em Curitiba, para mais de 20 mil visitantes.

O Senac PR participou da segunda edição com um espaço personalizado, que chamou a atenção de quem visitou os corredores do evento. Um estande de 84 m² foi construído com



Em frente à linha do tempo das Semanas Gastronômicas do Senac PR, o secretário de Turismo do Paraná, Jackson Pitombo; o diretor regional do Sesc PR, Dimas Fonseca; a jornalista Jussara Voss; o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana; a presidente da Paraná Turismo, Juliana Vosnika, e o diretor regional do Senac PR, Vitor Monastier

as cores da instituição e foi dividido em duas áreas, sendo a Arena Gourmet e o Café Confeitaria Senac. Mais de 500 pessoas participaram das atividades oferecidas pelo Senac durante os quatro dias de feira, como palestras, *workshops*, demonstrações de confeitaria e degustações de cafês. Até o Mago da Cozinha do Fantástico, Felipe Bronze visitou o estande.

O primeiro dia do evento foi exclusivo para convidados e profissionais do setor. Para essa ocasião a escola preparou uma palestra sobre os 50 anos da gastronomia do Senac, ministrada pelo coordenador do Restaurante-escola do Senac Curitiba, Lúcio Chrestenzen, que contou um pouco sobre os Festivais, Semanas de Estudos e Pesquisas, *chefs* convidados, treinamentos e a valorização de produtos locais. “A gastronomia do Senac está completando meio século de história e não podíamos deixar de dividir isso com o público que sempre prestigia nossos eventos e frequenta nosso restaurante”, comentou Chrestenzen.

O regional paranaense possui tradição na formação de profissionais da área, além de ser a primeira escola de gastronomia do Senac no país. “Hoje temos quatro restaurantes-escola espalhados pelo estado formando profissionais. Somos referência e temos muito



O Senac ofereceu um espaço de 84m² dividido em dois ambientes: Arena Gourmet e Café Confeitaria

conhecimento para mostrar. Um evento desse porte é uma grande vitrine”, afirmou o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana.

As demais palestras e *workshops* abordaram os mais variados temas, desde o uso do feijão em pratos clássicos e nos mais sofisticados, até as tendências da gastronomia contemporânea. As demonstrações de confeitaria deram espaço para brigadeiros *gourmets*, bolos decorados e outros quitutes.

SEMANAS DE GASTRONOMIA

Desde 2007 quando ocorreu o primeiro festival, já foram realizadas 19 semanas gastronômicas. Mais de 20 mil pessoas passaram pelos restaurantes do Senac no Paraná. Isso foi de-

monstrado em uma linha do tempo que ficava exposta em um grande painel no fundo do estande. “Nessa linha observamos o trabalho que o Senac vem desenvolvendo ao longo dos anos. Já temos novas semanas programadas até o fim de 2013. Um dos temas pretende abordar o serviço de restaurante, o bem servir, pois um bom restaurante não é visto só pela comida, mas também pelo bom atendimento e o Senac também oferece cursos nessa área”, ressaltou o diretor regional do Senac PR, Vitor Monastier.

Esse tema também foi assunto durante o Mundo Gastronômico. O instrutor do Senac Gilberto Pereira Dias e o competidor da WorldSkills, Ueslei de Oliveira, comentaram e demonstraram técnicas da categoria Serviço de Restaurante.





O estande do Senac ficou lotado em todas as atividades oferecidas gratuitamente aos visitantes da feira

MUNDO GASTRONÔMICO

A Feira Mundo Gastronômico foi organizada pela Eflex, do Grupo Positivo, em parceria com o jornal Gazeta do Povo, caderno Bom Gourmet e Paraná Turismo, para

reunir empresários e profissionais da alimentação. O evento apresentou novidades, lançamentos tecnológicos, equipamentos, alimentos, insumos, bebidas e serviços. A feira ofereceu uma programação especial com o tema “Tradição e Mo-

dernidade”, que incluiu aulas com os chefs paranaenses Celso Freire, Júnior Durski, Marcelo Amaral e Manu Buffara.

Ao todo, 63 expositores apresentaram novidades e ofereceram uma programação cheia de atividades. 

Semanas Gastronômicas Senac Paraná

Nós aprendemos na prática. Você experimenta o sabor deste aprendizado.

									
2007	2007	2008	2008	2008	2010	2011	2012	2015	2013
2007	2008	2008	2009	2010	2010	2011	2012	2013	2013
									

Fique de olho nas próximas edições e bom apetite!
Acesse: www.pr.senac.br/semanagastronomica






IFPD

O **INSTITUTO FECOMÉRCIO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO** é um agente de integração de estágios pertencente ao Sistema Fecomércio Sesc Senac Paraná e representa uma ponte entre o estudante e o mercado de trabalho.

Seu principal objetivo é facilitar e coordenar programas de estágio junto às empresas. Para isso, desenvolve as seguintes atividades:

- Processo de seleção e recrutamento de estudantes.
- Processo de acompanhamento periódico de estagiários.
- Elaboração da documentação legal e controles pertinentes.

**OPORTUNIDADE PARA ESTUDANTES E BOM NEGÓCIO PARA OS EMPRESÁRIOS.
SOLICITE AGORA ESTAGIÁRIOS COM O IFPD.**



www.ifpdpr.com.br

Rua Visconde do Rio Branco, 931, térreo.
Bairro Mercês - Curitiba, PR
Tel.: 41 3883 4514 3883 4544



Pratos servidos durante a semana de gastronomia

Sabor vindo da Alemanha

Restaurantes-escola de Curitiba, Caiobá, Foz do Iguaçu e Maringá trouxeram pratos alemães típicos e contemporâneos

Texto: Karla Santin | Fotos: Ivo Lima

O Senac Paraná mostrou que a culinária alemã vai muito além do chucrute e do *eisbein* (joelho de porco), pratos tradicionais da cozinha germânica. Durante a Semana de Estudos e Pesquisa da Gastronomia Alemã, realizada de 14 a 20 de julho, nas cidades de Curitiba, Caiobá, Foz do Iguaçu e Maringá, o *chef* alemão radicado no Brasil, Heiko Grabolle, trouxe todo

seu conhecimento multicultural e criatividade para inovar e apresentar novos sabores.

A semana gastronômica mesclou pratos alemães típicos e contemporâneos, combinados com sabores bem brasileiros, como o filé de tilápia frito com manteiga clarificada, ervas e limão siciliano (Tilapia Müller) e a cuca de banana (Bananen-kuchen). Enquanto os almoços do tipo *buffet*

apresentaram um cardápio mais tradicional, o serviço empratado seguiu a tendência por uma alimentação mais leve e saudável, porém rica em sabor. “A comida alemã é conhecida por ser um tanto pesada, com uso de nata, *bacon* e miúdos. Mas observamos que os alemães buscam um estilo de vida mais saudável, o que reflete na opção por refeições mais leves”, explicou Grabolle.



O diretor regional do Senac PR, Vitor Monastier, fez a abertura da palestra do *chef* Heiko Grabolle, em Curitiba

De acordo com o *chef*, as receitas alemãs difundidas no Brasil fazem parte da cozinha de inverno da Alemanha, com pratos mais encorpados e conservas para manter as frutas e legumes durante o frio rigoroso. “Na bagagem, além de poucos pertences, os imigrantes alemães também trouxeram alimentos, embutidos e conservas, que lhes davam segurança em um novo país”, relata.

Além da degustação dos pratos, a semana gastronômica incluiu palestras em Curitiba e Foz do Iguaçu,

conduzidas por Grabolle, que falou sobre a história e as tendências da cozinha germânica. A aula *show* na capital fez parte do Festival de Inverno do Centro Histórico de Curitiba e foi realizada no Bar do Alemão, estabelecimento que serve pratos típicos daquele país.

Há seis anos, o Senac PR promove festivais e semanas de estudos da gastronomia. Segundo o coordenador do Restaurante-escola de Curitiba, Lúcio Marcelo Chrestenzen, os temas são sempre novos e se reinven-

tam na busca de decifrar os enigmas da culinária estadual e mundial. “As semanas gastronômicas proporcionam aos alunos e instrutores do Senac o conhecimento de culinárias diversificadas. Também fomentam a cadeia produtiva do estado, estimulando o consumo de produtos paranaenses, como por exemplo, a carne suína, bastante utilizada na cozinha alemã”, explica. Por isso, os eventos contam sempre com a parceria do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar). 



Heiko Grabolle foi o *chef* convidado pelo Senac PR para conduzir a semana de gastronomia



As semanas gastronômicas proporcionam aos alunos e instrutores do Senac o conhecimento de culinárias diversificadas. Na foto, o *chef* Heiko Grabolle com a equipe do Restaurante-escola de Curitiba

Garçon de ouro no Brasil e de excelência internacional

Aluno do Senac PR participa do maior torneio de educação profissional do mundo e conquista diploma de excelência

Texto: Fernanda Ziegmann | Fotos: Ivo Lima e WorldSkills

Quando o jovem Ueslei de Oliveira saiu de Barra do Turvo, SP, em busca de novas oportunidades, não imaginava que sua trajetória alçaria voos internacionais. Tudo começou em 2010, quando por incentivo do irmão mais velho, Altimar de Oliveira Vale, matriculou-se no curso de Garçon Básico do Senac Curitiba, oferecido por meio do Programa Senac de Gra-tuidade (PSG).

Graças a sua dedicação nas aulas, os instrutores do Senac observaram um potencial de competidor para a ocupação de Serviço de Restaurante, da Olimpíada do Conhecimento, competição nacional de educação profissional. Diferente do que muitas pessoas pensam a profissão de garçon vai muito além de segurar uma bandeja, exige conduta e comportamento exemplares e o domínio das técnicas do bem servir.

Depois de muito treinamento Ueslei conquistou a medalha de ouro de melhor Garçon do Brasil, na Olimpíada do Conhecimento, que foi realizada em São Paulo, de 12 a 18 de novembro. A vitória carimbou seu passaporte para Leipzig, na Alemanha, sendo o único paranaense a participar da 42ª WorldSkills, maior competição de educação profissional do mundo. Essa edição reuniu mais de mil estudantes de 52 países.

De 2 a 7 de julho, Ueslei enfrentou uma maratona de provas da ocupação de Serviço de Restaurante. No primeiro dia de competições o tema foi o Banquete, no qual os competidores passaram por testes que incluíram o reconhecimento de vinhos, a preparação da mesa e o atendimento a convidados. No segundo dia foi a vez do módulo Bar, em que Ueslei e os outros 23 concorrentes precisaram reconhecer destilados e preparar drinques alcoólicos e não alcoólicos. Montar a mesa, decantar vinhos, flambar sobremesa e produzir um *tartare* de salmão, foi a tarefa do módulo Jantar Fino, do terceiro dia.

No último dia, a prova foi servir um Jantar Casual.

O competidor paranaense não ficou entre os primeiros colocados, mas segundo ele a experiência foi muito válida. “O idioma foi a parte mais complicada, uma vez que quase todos os concorrentes falavam em inglês. Hoje vejo a importância que uma segunda língua faz no dia a dia. Mas valeu a experiência, pois mesmo assim estou entre os melhores do mundo”, explicou.

Foi a primeira vez que o Senac PR esteve presente em uma competição internacional, por isso o 16º lugar de Ueslei é uma vitória para a instituição, uma vez que ele está entre os melhores do mundo, ao concorrer com outros 23 inscritos na categoria Serviço de Restaurante. O competidor paranaense voltou da Alemanha com a medalha e o diploma de excelência. Hoje ele faz parte da equipe da área de gastronomia e hospitalidade do Senac e já tem planos na carreira. “Vou começar a fazer faculdade de Gastronomia, quero estudar inglês e conhecer o mundo com a minha profissão”, contou Ueslei.

Uma comitiva foi formada para acompanhar o competidor Ueslei, na Alemanha. Entre eles estavam o diretor regional do Senac PR, Vitor Mo-

nastier; o instrutor do Senac Curitiba e treinador, Gilberto Pereira Dias, e a intérprete e instrutora do Senac Curitiba, Luciana Bonancio. Para comemorar a conquista do Senac em Leipzig, colaboradores do Senac PR receberam o medalhista e a comitiva no Aeroporto Afonso Pena, com faixas, flores e muita alegria.

O Brasil ficou na 6ª posição na classificação geral do torneio mundial, conquistando 12 medalhas. Com isso, o país quebrou seu recorde com o maior número de medalhas em uma única edição desde que começou a participar da disputa mundial em 1983. Foram quatro medalhas de ouro, cinco de prata e três de bronze, todas do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai). O Senac conquistou três diplomas de excelência.

SENAC NA ALEMANHA

O Senac teve quatro representantes na Alemanha. Ueslei Felipe de Oliveira, do Paraná, na ocupação Serviço de Restaurante; Gabriela Rabelo Freitas Melo, de Minas Gerais, na ocupação Cozinha; Patrícia de Souza Gomes, do Ceará, na ocupação Cabeleireiro e Jéssica dos Santos Cardoso Pacheco, do Distrito Federal, na ocupação de Técnico em Enfermagem.



Festa de premiação da WorldSkills. O *expert* na ocupação de Serviço de Restaurante, Antônio Cesar Falcão; o competidor Ueslei de Oliveira e o instrutor do Senac Curitiba, Gilberto Pereira Dias

A participação na WorldSkills serve não só para testar os conhecimentos dos alunos, como também é um momento de troca de experiências.

O Senac participou das três últimas edições do evento, ocorridas no Canadá (2009), Reino Unido (2011) e Leipzig (2013), com resultados bastante expressivos na última: três certificados de excelência nas ocupações de Serviço de Restaurante, Cozinha e Cabeleireiro.

A WORLDSKILLS

A primeira WorldSkills foi realizada em 1950, na Espanha, depois que os empresários José Antônio Olaso e Francisco Albert-Vidal, cientes da carência de mão de obra qualificada no país, resolveram promover uma competição que motivasse os jovens sobre a importância da qualificação.

A cada dois anos, centenas de estudantes de todo o mundo, acompanhados por seus treinadores e *experts*, competem em 46 ocupações das áreas de Serviços, Comércio e Tecnologia. O principal objetivo é promover, por meio da troca de experiências, o aprimoramento técnico e tecnológico, além de desenvolver métodos de ensino compatíveis com as exigências de um mercado cada vez mais competitivo.

Pela primeira vez o Brasil sediará o maior torneio de educação profissional do mundo. A próxima edição será em São Paulo, de 11 a 16 de agosto de 2015.

SELEÇÃO

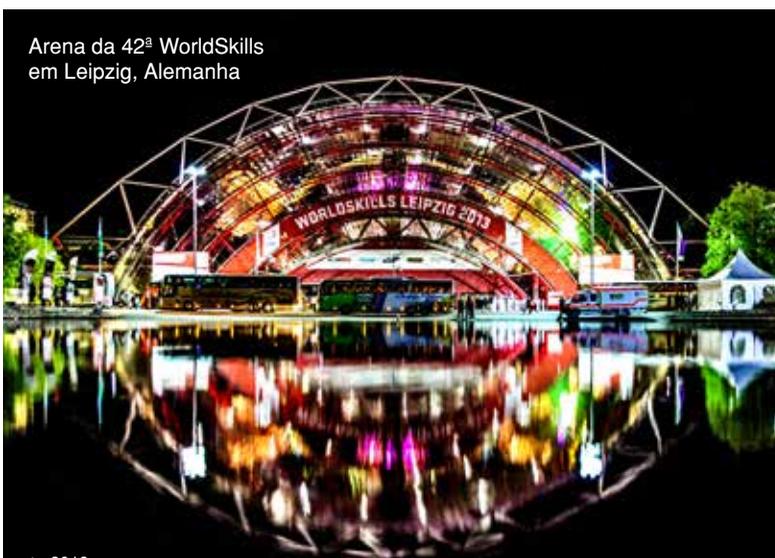
As seletivas já iniciaram no estado do Paraná. De 12 a 23 de junho ocorreu a etapa escolar da Olimpíada do Conhecimento. Os alunos selecionados em cada unidade já iniciaram os treinamentos para a Etapa Estadual, que será realizada a partir do dia 23 de setembro. O Senac PR terá representantes na Etapa Nacional nas ocupações de Cozinha, Técnico em Enfermagem, Técnico em Design e Serviço de Restaurante. Os vencedores garantem uma vaga para a próxima WorldSkills.



Ueslei durante a prova de Jantar Fino, em Leipzig



Colaboradores do Senac recebem Ueslei na chegada da Alemanha



Arena da 42ª WorldSkills em Leipzig, Alemanha

O Sistema S é plural no Paraná e na sua vida.

O Sistema S está em todo o Paraná:

no comércio, na indústria, na agricultura, no cooperativismo, nos transportes, nas pequenas e médias empresas. Nossa missão é preparar as pessoas para o mercado de trabalho, além de promover a qualidade de vida do trabalhador de todos esses segmentos.



**Essas instituições estão sempre
perto de você. Afinal, S é plural.**





Festival de Inverno esquenta Centro Histórico de Curitiba

Evento contou com o apoio do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR

Texto Karla Santin | Fotos Ivo Lima

História, cultura e boa gastronomia são a combinação perfeita para atrair novos – e velhos – visitantes ao Centro Histórico de Curitiba. Curitibaanos e turistas das mais diversas partes do Brasil e do mundo se misturam nas ruas antigas da capital, em fase de revitalização. Essa transformação começou em 2009, com o restauro e inauguração do Sesc Paço da Liberdade, e se espalhou pelo seu entorno.

A experiência curitibana, que conta com a ação conjunta do Sistema Fecomércio Sesc Senac, Sebrae/PR e Prefeitura, tornou-se exemplo para projetos similares de incentivo ao fortalecimento do comércio de ruas antigas em outras cidades do país. O processo de melhorias é contínuo e abrange atividades diversificadas, que envolvem consultorias e treinamentos aos empresários e eventos para promover a região.

O mais recente foi o Festival de Inverno do Centro Histórico, organizado pela Rede Empresarial do Centro Histórico, e levou a população às ruas mesmo com o frio, no período de 9 a 13 de abril. Atrações culturais, palestras e os petiscos e pratos quentes criados pelos restaurantes, bares e cafês da região fizeram a clientela aumentar em média 30% durante o festival.

A iniciativa superou as expectativas dos empresários participantes. “Tivemos o apoio de muitas entidades e verificamos aumento no movimento de clientes entre 20 e 30%”, informa a proprietária do restaurante Jeito Mineiro, Maria Lopes Bonamico.

Em alguns estabelecimentos, como o Bar do Alemão, o faturamento nos dias do festival teve acréscimo de 20%. De acordo com o gerente do local, Jorge Tonatto, as melhorias do comércio podem ser sentidas desde a implantação do projeto de recuperação do antigo centro de Curitiba. “Com o aumento na segurança, instalação de câmaras, recuperação dos prédios históricos, a



população teve a motivação necessária para voltar a frequentar a região. Isso também nos incentivou a ampliar os negócios”, relata o gerente, mostrando o novo espaço adquirido pelo bar, que será aberto para festas e eventos.

Anna Carolina Vargas de Farias não vê a hora de abrir novamente as portas da Casa Lilás, restaurante especializado na culinária regionalista paranaense que administra no Largo da Ordem com a mãe e a avó. O espaço está fechado para reforma, fruto da consultoria feita pelo Sebrae/PR e Fecomércio. “Assim que ingressamos no programa pudemos identificar alguns gargalos, o restaurante estava com dificuldades. O Largo da Ordem é um espaço interessante à noite, mas nas tardes da semana fica muito vazio. Queremos aproveitar melhor essa característica e o potencial da região depois de todas as melhorias”, explica.

Para a consultora do Sebrae/PR, Walderez de Lourdes Bello, a gastronomia é uma das vocações do centro histórico e foi um dos quatro eixos levantados pelo plano de atratividade, elaborado bem antes das ações começarem. “O processo de revitalização tem atraído novos investimentos para a região, cheia de atrativos culturais, históricos, artísticos e gastronômicos. Nossa preocupação é auxiliar os empresários a explorar melhor essa vocação”, reitera.

Por isso, durante o planejamento do Festival de Inverno os empresários participaram de missões técnicas em outros festivais gastronômicos do país, em busca de subsídios e práticas assertivas. “O festival fez parte de um projeto maior, contínuo, e que vem obtendo bons resultados em função da intensa colaboração entre o setor público, o privado e o Sistema S”, enfatiza o assessor técnico da Fecomércio PR, Paikan Salomon. Ele lembra que o programa de Revitalização de Espaços Comerciais está ocorrendo também em outras cinco cidades do Paraná – Maringá, Londrina, Castro, Francisco Beltrão e Marechal Cândido Rondon.

SABOR GRAVADO NA HISTÓRIA

O Senac PR também uniu gastronomia e cultura e, durante o festival, ofereceu um ciclo de palestras gratuitas sobre diversos tipos de culinária. Além de receitas, os encontros abordaram a história e curiosidades sobre o pinhão, barreado, a tradição lapaena do café com mistura, confeitaria e a gastronomia alemã.

Segundo o diretor regional do Senac PR, Vitor Monastier, a escolha desses cinco temas foi alinhada ao trabalho de revitalização do centro histórico. “A repaginação desta importante área da cidade passa também pela gastronomia”, pondera. 

Palestra “A influência europeia na confeitaria curitibana”, realizada pelo Senac



Uma receita de sucesso

Exemplo de excelência em empreendedorismo, Carlos Antônio Gusso fez de um pequeno restaurante, inaugurado há mais de seis décadas por seus pais, um complexo industrial do ramo alimentício referência no Brasil

Texto: Sílvia Bocchese de Lima | Fotos: Rogério Marcos de Freitas

Ao conhecerem a história profissional do empresário Carlos Antônio Gusso, não é raro jovens empreendedores e acadêmicos de diferentes áreas do conhecimento o questionarem sobre a fórmula do sucesso. A pergunta pode parecer clichê, mas o empresário, dono da Holding Campodoro, que congrega empresas do ramo alimentício, abre um sorriso e pacientemente conta sua história de vida e entrega os ingredientes da receita que o fizeram ocupar a liderança paranaense no segmento de refeições coletivas e figurar entre as oito maiores empresas do setor no país.

Segundo filho de uma família de origem italiana, Gusso e os outros seis irmãos tiveram uma infância simples e foi no campo que ele obteve o primeiro ingrediente para o sucesso, a humildade. Ele comercializava nas ruas o leite produzido na propriedade dos seus pais, os auxiliava na lavoura e apesar do trabalho ser uma responsabilidade desde cedo, os estudos nunca foram deixados de lado. Percorria diariamente um longo trajeto do bairro Boqueirão ao Novo Mundo, em Curitiba, algo em torno de dez quilômetros para frequentar a escola. Aos nove anos, durante os dias de semana, morava com seus tios, para ficar mais próximo da escola e trabalhava como frentista. Observador, Gusso encontrava aprendizado nas pequenas coisas. “Eu tentava aprender

tudo o que eu podia, pois já sabia que valeria a pena. O meu objetivo era aprender a fazer. Tanto é verdade que eu acredito que é preciso saber fazer para gostar de fazer. Essas duas coisas juntas dão prosperidade e sem dúvida nenhuma, delas vêm o meu sucesso”, disse, revelando o segundo ingrediente: o conhecimento.

Concluídos os estudos em contabilidade, foi convidado a ingressar na Polícia do Exército e dali saiu empregado no Citybank, quando teve a oportunidade de se graduar em Administração e de construir uma promissora carreira na instituição bancária, passando de auditor sênior a procurador-geral. “Essas conquistas só foram possíveis graças ao meu passado regrado, tradição familiar e honestidade. Na verdade, ser honesto não é qualidade, é obrigação!”, revelou.

Com a expertise que obteve nos 15 anos que trabalhou como executivo do banco, Gusso quis empreender e assumiu, ao lado da esposa, o comando do restaurante Risoto do Xaxim, fundado em 1953 por seus pais e criou, em 1974, a Risotolândia. “A Labra foi nosso primeiro cliente, em 1979, e a atendemos até hoje. Servíamos 90 refeições que eram transportadas diariamente do restaurante na Sociedade Morgenau, no Bairro Cristo Rei, em Curitiba, até a indústria, em Araucária. Isso eu chamo de fidelidade e um casamento insolúvel”, salientou.

Na área industrial de Araucária, na época, recém-criada, eles adquiriram um espaço de quatro mil metros quadrados e com 350 m2 de área construída passaram a ofertar 300 refeições coletivas diárias para seus clientes, tendo o auxílio de 11 colaboradores. Em 1981, ocorreu a montagem da primeira cozinha industrial, que tinha capacidade para atender três mil refeições diárias, marcando a entrada definitiva no ramo de refeições coletivas. “Eu havia estipulado como meta, atender quatro mil refeições ao dia. Com isso, eu conseguiria prover a educação dos meus filhos e viver bem, mas a procura foi tão grande que nós precisamos ampliar e conquistamos mais e novos clientes”, disse Gusso.

O crescimento do empreendimento foi tamanho, que cinco anos depois, a empresa já produzia 16.500 refeições diariamente.

Gusso revela outros três segredos do sucesso: trabalho em equipe, delegar funções e respeitar o outro. “Ninguém faz nada sozinho, por isso, encontrei pessoas com perfil de liderança e preparamos estas pessoas para o trabalho na empresa. Tenho uma equipe comprometida”, avaliou o empresário.

No fim da década de 1990, a primeira unidade foi inaugurada em São José dos Pinhais, na Região Metropolitana de Curitiba, e a marca de 94.500 refeições diárias foi atingida, conquistando a liderança do mercado no estado. Para o atendimento especializado aos diferentes públicos, outras empresas foram criadas, inclusive em Santa Catarina e em outras cidades do Paraná. Hoje, o empresário comanda uma equipe de 4.500 colaboradores que produzem, com tecnologia de ponta e equipamentos modernos, meio milhão de refeições ao dia.

Gusso não está alheio aos interesses da classe empreendedora, tanto é verdade que participa da diretoria de 14 entidades de classe, e revela ser o

comprometimento outro ingrediente. Por fim, Gusso compartilha um último componente que não pode ser adquirido, é nato. “Não há escolas que criem empreendedores, é preciso nascer empreendedor e trabalhar muito”, conclui.

PROJETOS SOCIAIS

Preocupado com valores que ultrapassam as paredes da instituição, há mais de 40 programas de responsabilidade ambiental e social desenvolvidos pela empresa. Um deles é o “Gralha Azul”. O projeto teve início em 2005, com o intuito de plantar 15 milhões de mudas de Pinheiro Araucária – símbolo do Paraná –, em dez anos, utilizando a mão de obra de internos da Colônia Penal Agrícola (CPA) de Piraquara. Esta ação ocorre graças a uma parceria da Risotolândia com a Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania e rendeu ao empresário o prêmio Internacional Sócio Ambiental, ofertado pelo Instituto Chico Mendes.

Desde 2009, com o Senac PR e a Secretaria de Educação de Araucária realiza um trabalho de profissionalização de pessoas com deficiência intelectual. Os jovens são alunos da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais e participam do curso de Aprendizagem em Auxiliar de Cozinha.

Outro programa é o “Liberdade Construída”, também realizado em parceria com a CPA, que resgata as habilidades profissionais de detentos e os ressocializa e os prepara para o convívio social e para o mercado de trabalho. Já o “Importância da Vida” é dedicado a orientar as gestantes sobre cuidados pré-natal e estimular a troca de experiências entre as participantes. Os programas não param por aí, nem tão pouco o reconhecimento da sociedade, afinal já são mais de 260 prêmios e condecorações ao empresário, incluindo a comenda “Ordem do Mérito do Comércio do Paraná”, entregue pela Federação do Comércio do Paraná, em julho deste ano.



Um Paraná de guerreiros

Em todo o estado já são mais de 478 mil empresas, 1,68 milhão de trabalhadores do comércio, 398 Guerreiros do Comércio e inúmeras batalhas diárias para tornar as empresas mais competitivas

Texto: Silvia Bocchese de Lima | Fotos: Ivo Lima, Nilson Santana e Shiguelo Murakami



Um exército de empresários do comércio está sendo formado no Paraná e o número de alistados chega a quase 400 guerreiros. A seleção não é para uma guerra convencional, mas de empreendedores que dentre tantos desafios a vencer, enfrentam diariamente a concorrência desleal, a instabilidade financeira, a iminência da inflação, a inadimplência e a valorização da moeda americana.

O alistamento deste ano ocorreu em julho, quando outros 49 empresários passaram a integrar a lista dos que receberam o troféu Guerreiro do Comércio, uma homenagem da Federação do Comércio do Paraná aos empresários que utilizam como armamento estratégias de atendimento, preços competitivos, produtos de qualidade, novidades, a experiência de décadas de negócios e a geração de postos de trabalho.

A oitava edição da homenagem, realizada no centro de eventos ExpoUnimed, em Curitiba, foi marcada por reconhecimento e comemoração. Dois empresários receberam condecorações especiais pelo tempo dedicado à atividade empresarial. Sérgio Oeda, um dos proprietários do Bazar Central, em Arapongas, comanda o empreendimento com mais de seis décadas de serviços; e Olindo Slonski, que fez história em Pato Branco, à frente do Super Polo e, ainda hoje, aos 90 anos de idade, trabalha diariamente em seu empreendimento.

Além da entrega dos troféus, criação do escultor Luiz Gagliastri, foi outorgado o título de comendador da Ordem do Mérito do Comércio do Paraná ao empresário Carlos Antônio Gusso, presidente da Holding Campodoro, por excelência do empreendedorismo para-

naense. O reitor da Universidade Federal do Paraná e professor, Zaki Akel Sobrinho, que recebeu o título por sua excelente gestão à frente da entidade de ensino mais antiga do país receberá a homenagem em data a ser estipulada. Em 45 anos de existência da comenda, concedida pela Federação do Comércio do Paraná, apenas 11 personalidades a receberam.

Segundo o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, para ser um guerreiro é necessário ter perfil de trabalhador. “Devemos muito aos empresários do comércio de bens, serviços e turismo, pois são eles que desenvolvem o Paraná e são responsáveis por 64% do PIB estadual. São estes empresários que lutam para superar a inadimplência, as crises econômicas, a concorrência, as altas taxas tributárias e as vendas pela internet. Esta homena-



O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, durante cerimônia de abertura do Troféu Guerreiro do Comércio

gem é o mínimo que podemos fazer por estes empresários. Pessoas que além de fazer o papel de cidadãos, atuam com ética, responsabilidade e se somam à grandeza do comércio do Paraná”, definiu Piana.

Presente na solenidade, o deputado federal Rubens Bueno salientou a força do empresário do comércio no Paraná. “Costumo dizer que quem trabalha no comércio desempenha uma verdadeira arte solidária e fraterna. Esta honraria é muito importante no setor empresarial e para a sociedade. Pois estes guerreiros representam todos aqueles que lutam no dia a dia para oferecer um bom produto e, além disso, credibilidade”, disse Bueno.

Já o chefe da Casa Civil, Reinhold Stephanes, destacou que os guerreiros simbolizam todos que trabalham e produzem para o comércio. “É uma homenagem muito justa aos que efetivamente desenvolvem nossa economia. O comerciante é alguém importante para as relações não só estaduais, mas internacionais. E isso já acontece há muitos anos, desde os períodos de colonização”, enfatizou.

A Mesa Executiva da Assembleia Legislativa do Estado do Paraná, por proposição do deputado Wilson Quintero, concedeu ao presidente Piana a Menção Honrosa e congratulações pela realização da 8ª edição do Guerreiro do Comércio.

HOMENAGEM ESPECIAL



O presidente do Sindicato Patronal do Comércio Varejista de Pato Branco, Ulisses Piva; o homenageado especial do Troféu Guerreiro do Comércio, Olindo Slonski, e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana

HOMENAGEM ESPECIAL



O presidente do Sindicato do Comércio Atacadista de Gêneros Alimentícios do Estado do Paraná (Sinca), Paulo Hermínio Pennacchi; o homenageado especial do Troféu Guerreiro do Comércio, Sérgio Oeda, e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana

ORDEM DO MÉRITO DO COMÉRCIO DO PARANÁ



O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana; o comendador Carlos Antônio Gusso e o chefe da Casa Civil do governo do Paraná, Reinhold Stephanes

MENÇÃO HONROSA



A Menção Honrosa foi entregue ao presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, pelo consultor administrativo parlamentar da Assembleia Legislativa do Paraná, Luiz Alberto de Lima, que representou o deputado estadual Wilson Quinteiro

CONFIRA A RELAÇÃO DOS EMPRESÁRIOS HOMENAGEADOS:



O presidente do Sindicato Empresarial do Comércio Varejista de Campo Mourão e Região, Nelson José Bizoto; o homenageado Adalberto Ronauro Alves de Gouveia, e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana



A representante do Sindicato das Empresas de Turismo no Estado do Paraná (Sindetur), Flávia Furman; o homenageado Adonai Aires de Arruda Filho, e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana



O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana; o homenageado Alceu Breda, e o presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios, Mercados, Minimercados, Supermercados e Hipermercados de Curitiba, Região Metropolitana de Curitiba e Litoral do Paraná (Sindimercados), Pedro Joanir Zonta



O representante do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios, de Maquinismos, Ferragens, Tintas e de Material Elétrico e Aparelhos Eletrodomésticos de União da Vitória, Diógenes Szpak; a homenageada Alice Ihlenfeld, e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana



O presidente do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios, de Maquinismos, Ferragens, Tintas e de Material Elétrico e Aparelhos Eletrodomésticos de Umuarama, Claudinei Herreiro; Jorge Carlos Estraci, representante do homenageado Amadeu Malvezzi Neto, e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana



A presidente da Agência Curitiba Desenvolvimento S/A, Gina Paladino; o representante do Sindicato do Comércio Varejista de Londrina (Sincoval), Roberto Martins, e o homenageado Antonio Fernandes Barbosa



O presidente da Câmara de Vereadores de Curitiba, vereador Paulo Salamuni; o presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Irati, Rogério Vosnika, e a homenageada Bernadete Littieri



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Campo Largo, Miguel Fernando Spack; a presidente da Agência Curitiba Desenvolvimento S/A, Gina Paladino, e o homenageado Carlos Batista Rodrigues



O presidente do Sindicato das Empresas Locadoras de Veículos Automotores, Equipamentos e Bens Móveis do Estado do Paraná (Sindiloc), Flavio Kanaan Nabhan; o presidente da Câmara de Vereadores de Curitiba, vereador Paulo Salamuni e o homenageado Carlos Cesar Rigolino Junior



O presidente do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Maquinismos, Ferragens, Tintas, Material Elétrico e Aparelhos Eletrodomésticos de Curitiba e Região Metropolitana (Sindilojas), Ari Faria Bittencourt; a presidente da Agência Curitiba Desenvolvimento S/A, Gina Paladino, e Antônio Carlos da Costa Coelho, representante do homenageado Carlos da Costa Coelho



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Produtos Farmacêuticos do Estado do Paraná (Sindifarma), Edenir Zandoná Junior; o homenageado David Figuerôa Lazaro, e o diretor geral Brasileiro da Itaipu Binacional, Jorge Samek



A diretora do Sindicato dos Institutos de Beleza e Salões de Cabeleireiros, Centros de Estética e Similares de Curitiba e Região (Sincaces), Vera Yamada; Claudinéia Kratzuk, representante da homenageada Dilca Gonzaga, e o deputado federal Rubens Bueno



O presidente do Sindicato dos Salões de Cabeleireiros, Institutos de Beleza e Similares do Estado do Paraná (Sincap), Antônio Carlos Parieti; a homenageada Dinalva Hissako Motoori, e o deputado federal Rubens Bueno



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Flores e Plantas de Curitiba e Região Metropolitana (Sindiplan), Francisco Macedo Machado; o diretor geral Brasileiro da Itaipu Binacional, Jorge Samek, e a homenageada Edilaine de Souza



O deputado federal Rubens Bueno; a homenageada Eny Beck, e o presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Castro (Sindicastro), José Marioli Simão



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Ferragens, Tintas, Madeiras, Materiais Elétricos, Hidráulicos e Materiais de Construção de Maringá e Região (Simatec), Valdeci Aparecido da Silva; o homenageado Gilberto Rubio Canejo, e o arcebispo Metropolitano da Arquidiocese de Curitiba, Dom Moacir José Vitti



A representante do Sindicato das Empresas de Processamento de Dados e Serviços Técnicos em Informática do Estado do Paraná (Sepropar), Regina Bugalski; o homenageado Gilberto T. de Campos Milléo, e o presidente da Junta Comercial do Paraná, Ardisson Naim Akel



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Cornélio Procópio (Sicov), Valter da Silva Barros; o homenageado Gilson Ricardo Sangueta, e o arcebispo Metropolitano da Arquidiocese de Curitiba, Dom Moacir José Vitti



O presidente do Sindicato Intermunicipal do Comércio Varejista de Materiais de Construção no Estado do Paraná (Simaco), Sigismundo Mazurek; o homenageado Hilário Conte, e o presidente da Junta Comercial do Paraná, Ardisson Naim Akel



O arcebispo Metropolitano da Arquidiocese de Curitiba, Dom Moacir José Vitti; a homenageada Hilda Lucia Piovesan, e a presidente do Sindicato das Empresas de Compra, Venda, Locação, Administração, Incorporação e Loteamento de Imóveis e dos Edifícios em Condomínios Residenciais e Comerciais do Paraná (Secovi), Liliana Ribas Tavarnaro



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Toledo, João Batista Campos; a homenageada Inês Ivone Henz, e o comandante da 5ª Região Militar e 5ª Divisão do Exército, General de Divisão Luiz Felipe Kraemer Carbonell



O vice-presidente do Sindicato dos Despachantes do Estado do Paraná (Sindepar), William Araújo Roberto; o homenageado Jo Roel Colombo, e o prefeito de Irati, Odilon Rogério Burgath



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Maquinismos, Ferragens, Tintas e de Material Elétrico de Curitiba (Sinditiba), Zildo Costa; o comandante da 5ª Região Militar e 5ª Divisão do Exército, General de Divisão Luiz Felipe Kraemer Carbonell, e o homenageado Jorge Dib Abage



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Veículos, Peças e Acessórios para Veículos de Cascavel (Sincopeças Cascavel), Sandro Augusto Sabadin; o prefeito de Irati, Odilon Rogério Burgath, e o homenageado José Alécio Saraiva



O comandante da 5ª Região Militar e 5ª Divisão do Exército, General de Divisão Luiz Felipe Kraemer Carbonell; o presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Ponta Grossa, Antenor Alberti Guimaraes, e o homenageado José Elias Assad



O presidente do Sindicato dos Armazéns Gerais no Estado do Paraná, José Canisso; o homenageado José Luis Demeterco Neto, e o vice-presidente da Federação do Comércio do Paraná e presidente do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Maquinismos, Ferragens, Tintas, Material Elétrico e Aparelhos Eletrodomésticos de Curitiba e Região Metropolitana (Sindilojas), Ari Faria Bittencourt



O presidente do Sindicato dos Permissionários em Centrais de Abastecimento de Alimentos do Estado do Paraná (Sindaruc), Francisco Leite; o homenageado José Norberto Marques, e o vice-presidente da Federação das Indústrias do Paraná, Hélio Bampi



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Guarapuava, Abrão José Melhem; a homenageada Juracy Goes Dambroski, e o vice-presidente da Federação do Comércio do Paraná e presidente do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Maquinismos, Ferragens, Tintas, Material Elétrico e Aparelhos Eletrodomésticos de Curitiba e Região Metropolitana (Sindilojas), Ari Faria Bittencourt



O presidente do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Maringá e Região (Sivamar), José Rubens Abrão; o homenageado Lucho Antonio Tombini, e o vice-presidente da Federação das Indústrias do Paraná, Hélio Bampi



O presidente do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios, de Maquinismos, Ferragens, Tintas e de Material Elétrico e Aparelhos Eletrodomésticos de Jacarezinho, Enéas dos Santos Brum, e o homenageado Luiz Rolla



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Material Óptico, Fotográfico e Cinematográfico no Estado do Paraná (Sindióptica), José Alberto Pereira; o homenageado Mariano Mochko, e o diretor financeiro da Federação da Agricultura do Estado do Paraná, João Luiz Rodrigues Biscaia



O presidente do Sindicato Patronal do Comércio Varejista de Foz do Iguaçu e Região, Carlos Rodrigues do Nascimento; o homenageado Mohmoud Tarbine, e a representante da Confederação das Associações Comerciais e Empresariais do Brasil, Avani Slomp Rodrigues



O vice-presidente do Sindicato dos Lojistas e do Comércio Varejista de Cascavel e Região (Sindilojas), Antônio Edson Gruber; o homenageado Narciso Guilherme, e o diretor financeiro da Federação da Agricultura do Estado do Paraná, João Luiz Rodrigues Biscaia



A presidente do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios de Prudentópolis, Cristiane Guimarães Boiko Rossetim; Luiz Rodrigo Rebesco, representante do homenageado Nelson Bernardino Dal Santos, e a representante da Confederação das Associações Comerciais e Empresariais do Brasil, Avani Slomp Rodrigues



O presidente do Sindicato dos Lojistas do Comércio e do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios de Paranaguá, Said Khaled Omar; o homenageado Orlando Carvalho Vieira, e o diretor financeiro da Federação da Agricultura do Estado do Paraná, João Luiz Rodrigues Biscaia



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Produtos Farmacêuticos do Oeste do Paraná (Sinfarma), Nelcir Antonio Ferro; o homenageado Paulo Roberto Baldin, e o diretor geral da Secretaria de Indústria e Comércio e Assuntos do Mercosul, Horácio Monteschio



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Veículos, Peças e Acessórios para Veículos no Estado do Paraná (Sincopeças), Wanderley Antônio Nogueira; o homenageado Pedro Ricardo Schwingel, e o conselheiro da Federação dos Trabalhadores no Comércio, Remi Stelmach



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Santo Antônio da Platina, José Alex Gonçalves Figueira; o homenageado Raphael Giovanetti, e o diretor geral da Secretaria de Indústria e Comércio e Assuntos do Mercosul, Horácio Monteschio



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Marechal Cândido Rondon, João Odorico de Souza, e a homenageada Rita de Cássia Ramos Schafer



O diretor geral da Secretaria de Indústria e Comércio e Assuntos do Mercosul, Horácio Monteschio; o presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Apucarana, Luiz Fernando Mamede Mendes, e o homenageado Rogério Gonçalves



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Calçados de Curitiba e Região Metropolitana (Sindccal), Umberto Marineu Basso Filho; o homenageado Rogério Trigo Monteiro da Rocha e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana



O presidente do Sindicato dos Estabelecimentos de Serviços Funerários do Estado do Paraná (Sesfepar), Gelcio Miguel Schibelbein; a homenageada Rosana Gonçalves da Maia, e o presidente em exercício da Associação Comercial do Paraná, José Eduardo de Moraes Sarmento



O presidente do Sindicato das Empresas de Representantes Comerciais e dos Representantes Comerciais Autônomos no Estado do Paraná (Sirecom/PR), Paulo César Nauaiack; a homenageada Terezinha Wollmann, e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana



O presidente do Sindicato do Comércio Atacadista de Gêneros Alimentícios do Estado do Paraná (Sinca), Paulo Hermínio Penacchi; o homenageado Valdeci Hatsumura, e o presidente em exercício da Associação Comercial do Paraná, José Eduardo de Moraes Sarmento



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Ivaiporã, Luiz Carlos Favarin; o homenageado Valdecir Dario, e o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana



O presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Medianeira e Região, Danilo Tombini; o homenageado Valdir José Cíviero, e o presidente em exercício da Associação Comercial do Paraná, José Eduardo de Moraes Sarmento

Homenagem aos doadores do Mesa Brasil

Mais de 130 toneladas foram entregues a 97 entidades em Francisco Beltrão somente neste ano

Texto: Karen Bortolini | Fotos: Marcio Vilmar Zili



Da esquerda: o fundador da Associação Beneficente Santa Rita de Cássia, Anildo Krug; a vice-presidente da Câmara da Mulher Empreendedora e Gestora de Negócios de Francisco Beltrão, Aline Krupkoski; a conselheira do Sesc Paraná, Juceli Pacífico; o gerente executivo do Sesc Francisco Beltrão, Leandro Rodrigues; o diretor de Saúde e Ação Social do Sesc PR, Francisco da Costa e Silva; o presidente do Sindicom, Gilmar Passaia; a secretária de Assistência Social de Francisco Beltrão, Ana Lúcia Manfrói, a gerente de Saúde do Sesc PR, Vanessa Pentead, e o representante das entidades doadoras, Demerson Dalberto

Francisco Beltrão sediou mais um evento em homenagem aos doadores do Mesa Brasil. Na noite de 11 de julho, 41 empresários doadores foram condecorados em cerimônia realizada na Associação Atlética Banco do Brasil (AABB). O programa atende a 97 entidades sociais do município, e seus representantes também participaram do evento.

Os homenageados contribuem com doações de alimentos industrializados ou hortifrutis. Somente no primeiro semestre deste ano, estes empresários do comércio ou agricultores familiares garantiram o repasse de 131 toneladas às instituições locais, que beneficiaram 22.610 pessoas. Mas não é somente com alimentos que se pode contribuir. O diretor de Saúde e Ação Social do Sesc PR,

Francisco da Costa e Silva, alerta que o Mesa Brasil de Francisco Beltrão também aceita apoio logístico. “Quem puder contribuir com combustível ou veículo, aceitamos e agradecemos”, disse.

O programa de segurança alimentar e nutricional do Sesc completa 10 anos em 2013. Ele faz a ponte entre os doadores e os receptores, ou seja, as entidades sociais cadastradas. O diretor comenta que é grato aos doadores, pois



perceberam a importância em destinar o que não seria mais vendido. “O Mesa Brasil recebe produtos próprios para consumo, mas que o cliente não compraria, por não atender aos padrões de qualidade. No entanto, isso faz uma grande diferença às pessoas que necessitam. Atualmente o Brasil conta com 16 milhões de pessoas em estado de vulnerabilidade social”, explica.

Para o doador, o gerente do Supermercado Superpão, Sérgio Antônio Scheifer, o trabalho exercido pelo Mesa Brasil dá a garantia de que sua mercadoria não será desperdiçada. Ele realiza um grande volume de doações, principalmente hortifrutis. “Ficamos muito felizes em saber que aqueles alimentos que não teriam valor comercial ganham um destino ao compor o cardápio de quem tanto precisa”, disse.

Já, do outro lado, o receptor agradece. O fundador da Associação

Beneficente Santa Rita de Cássia, Anildo Krug, conta que é atendido pelo Mesa Brasil desde 2004, quando foi implantado em Francisco Beltrão. “Graças às doações, podemos contribuir para a alimentação das 48 famílias atendidas pela instituição. Graças ao programa ampliamos nossa capacidade e temos a certeza de que poderemos colaborar para a alimentação saudável e nutritiva delas”, conta.

O programa incorpora ações de cidadania, sustentabilidade e solidariedade. Anualmente, cumpre suas metas em quilos arrecadados e distribuídos. A meta para 2013 é movimentar 2.163 toneladas de alimentos e complementar 19,84 milhões de refeições, conforme informou o presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Francisco Beltrão (Sindicom), Gilmar Passaia.



Mesa Brasil Sesc PR realiza 4º Encontro Estadual

Na semana seguinte à homenagem, o Mesa Brasil Sesc PR realizou o 4º Encontro Estadual do Programa Mesa Brasil, nos dias 16 e 17 de julho, no Sesc da Esquina, em Curitiba. As equipes técnicas compostas por colaboradores de unidades das cidades em que o programa está instalado reuniram-se para receber instruções de padronização e reforço de orientações das ações de rotina.

A abertura do encontro foi feita pelo diretor da Divisão de Saúde e Ação Social, Francisco da Costa e Silva. Ele destacou que 58% dos atendimentos do Sesc são realizados pelo programa. A gerente de Saúde do Sesc PR, Vanessa Penteado, complementou que este número resulta do trabalho de apenas 3% da equipe de colaboradores do Sesc. “Temos um custo de R\$0,09 por atendimento e R\$0,82 por quilo distribuído”, aponta.

A programação incluiu mesa-redonda sobre o Programa de Aquisição de Alimentos, uma parceria entre o Mesa Brasil Sesc PR e a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). O gerente de Operações da Conab e coordenador do Programa de Aquisição de Agricultura Familiar (PAA), Valmor Bordin, ressaltou que o êxito do programa se dá justamente pelas parcerias. “O PAA foi constituído com a filosofia de atender os agricultores excluídos dos processos de comercialização e, na outra ponta, atender pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional. A principal dificuldade nesse elo era a logística de distribuição. A parceria com o Mesa Brasil veio suprir essa lacuna entre os produtores de agricultura familiar e as entidades consumidoras”, acrescenta.

O grupo também recebeu orientações de padronização para o serviço social, e implantação do Programa de Alimentos Seguros (PAS) nas unidades.



O diretor de Saúde e Ação Social do Sesc PR, Francisco da Costa e Silva, apresentou os números do Mesa Brasil no 4º Encontro Estadual do Programa Mesa Brasil

Destaques

O vice-prefeito de Francisco Beltrão, Eduardo Schirea; o gerente executivo do Sesc Pato Branco, Neri Schneider; o secretário de Administração, Wilson Antônio Wesner; o secretário de Finanças, Luiz João Geremias; o secretário de Esportes, Édio Vescovi; a secretária de Meio Ambiente, Joice Bariviera; a secretária de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico, Jovelina Chaves Silva; o secretário de Urbanismo, José Vieira; o presidente da Associação Comercial de Francisco Beltrão, Antonio Pedron; o Sargento Gandin, do Terceiro Grupamento de Bombeiros Independentes; e o Tenente da Polícia Militar, Hari Dalanhol.



A unidade integrada Sesc Senac de Medianeira deve ser entregue no segundo semestre do ano que vem

Novas perspectivas para Medianeira e região

Sincomed vê em unidade integrada Sesc e Senac
benefícios para cidades atendidas pelo sindicato

Texto: Isabela Mattioli



Estrutura do Sesc Senac Medianeira

3.787,24 m² de área total construída

Sesc – 2.502,59m²

- Quadra poliesportiva coberta
- Ginástica multifuncional
- Salas de cursos
- Auditório
- Área administrativa

Senac – 1.284,65m²

- Cozinha Pedagógica
- Sala de Desenho
- Laboratório de Informática
- Laboratório de Enfermagem
- Sala de Cabeleireiro
- Sala de Manicure/Pedicure
- Salas de aula
- Biblioteca
- Área administrativa

Medianeira está ansiosa com a chegada de uma unidade integrada Sesc Senac no município. A obra faz parte do projeto de expansão do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR e deve ser inaugurada no segundo semestre do ano que vem. “O comércio de um modo geral vê a vinda do Sesc e do Senac com bons olhos”, enfatiza o presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Medianeira (Sincomed), Danilo Tombini, um dos articuladores a viabilizar a nova unidade que terá 3.787,24m² de área construída.

Além de Medianeira outros municípios da região atendidos pelo Sincomed poderão desfrutar dos serviços oferecidos pela unidade integrada. Hoje fazem parte da abrangência do sindicato as cidades de Missal, Serranópolis do Iguaçu, Ramilândia, Matelândia e Diamante do Oeste. “Na base de abrangência do sindicato constam cerca de 1.100 empresas incluindo pequenas, médias e grandes, que contribuem com cerca de 47% na economia da região”, ressalta Tombini.

Por isso um dos desafios da entidade, que completa 26 anos de atuação no município, é atrair novos associados. “Estão cadastradas 756 empresas, porém 150 contribuem com a manutenção do sindicato e apenas 29 são sócias. A maioria das empresas filiadas são enquadradas

no Simples Nacional e amparadas por leis, que não as obriga a contribuir com os sindicatos. Apesar de ser o representante dos lojistas, ainda é um desafio receber o reconhecimento da importância do trabalho desenvolvido em prol dos empresários”, observa o presidente.

A frente do sindicato desde sua fundação, Danilo Tombini vê a evolução do mesmo ao longo dos anos. “É uma vida dedicada ao Sincomed. Muitas lutas foram conquistadas, uma delas é a vinda do Sesc e do Senac para o município que aproxima e conscientiza o empresariado sobre a importância e os benefícios de estarem organizados em entidades de classe”, pondera.

Outros benefícios são disponibilizados aos empresários. “As negociações coletivas de trabalho, bem como as negociações de horários de atendimento especiais são oferecidas aos nossos filiados. O sindicato também subsidia serviços de consultorias trabalhistas, entre outras ações”, completa o dirigente. O Sincomed também mantém parcerias com a Fecomércio PR, a Associação Comercial de Medianeira, a Prefeitura dos municípios atendidos, entre outras.

A presença do Sincomed em datas comerciais reflete no setor, de acordo com o presidente Danilo Tombini. “Hoje, em Medianeira temos um comércio forte, organizado e desenvolvido”, conclui. 



SINCOMED

Sindicato do Comércio de Medianeira e Região

SERVIÇO:

Sindicato do Comércio de Medianeira e Região
Av. Brasília, 1920 – fundos - Medianeira PR
(45) 3264-2217 sincomedsindicato@hotmail.com



As turmas também conheceram o Sistema Solar

Uma visita pelo universo sem sair do Sesc da Esquina

Exposição aliou ciência e diversão em programação gratuita para crianças e adolescentes

Texto: Karen Bortolini | Fotos: Rosano Mauro e Lucas Souza



O projeto Universo Esquina ofereceu oficinas monitoradas

O Sesc da Esquina promoveu entre 10 de junho a 9 de agosto a exposição Universo. Crianças e adolescentes tiveram acesso à programação gratuita composta por filmes, simpósios, oficinas e visita ao planetário que uniram ciência e diversão.

A exposição permitiu um passeio pelo universo dentro do Sesc da Esquina. No térreo, o início da visitação, com explicações sobre o funcionamento do telescópio e do relógio solar. Em seguida, as tur-

mas conheceram o Sistema Solar por meio de imagens, textos e maquetes, sempre acompanhadas de monitoria especializada. O físico e monitor do projeto, Lucas Pysklyvicz de Souza, conta que foram feitas explicações sobre os planetas em escala de tamanho, bem como explicadas as características mais importantes de cada um.

Na sequência, um conhecimento mais aprofundado. “Os alunos aprenderam sobre o Sistema Extragaláctico, o universo como um todo, o que existe fora

do Sistema Solar”, explica o monitor.

A visita encerrou no planetário. Momento de aprender a observar o céu, as constelações, as estações do ano, as estrelas e planetas, por vista simulada a partir do Hemisfério Sul.

Também foram realizadas três oficinas: uma voltada para as escolas, e duas de observação do céu.

O projeto também se estendeu aos professores, com a formação continuada. Eles participaram de palestras e oficinas sobre as novas descobertas da Astronomia. 

Qualificação profissional é tema de fórum no Paraná

O Senac PR foi o idealizador do Fórum de Qualificação Profissional que reuniu mais de 3.300 pessoas em todo o estado

Texto: Fernanda Ziegmann | Foto: Ivo Lima



O mercado de trabalho mostra-se cada vez mais exigente, e a busca por uma colocação profissional não é mais uma questão de empenho ou de sorte, e sim de qualificação. É pre-

ciso aprimorar-se em determinadas áreas para executar da melhor forma possível as tarefas atribuídas.

Com o objetivo de informar, orientar e divulgar as ações e possibilidades de acesso aos programas de

qualificação profissional disponíveis no estado, o Senac PR idealizou, em parceria com a Secretaria de Estado do Trabalho, Emprego e Economia Solidária, o Fórum Regional de Apoio à Formação e Qualificação



Profissional para as Mesorregiões do Paraná. Foram 11 encontros que reuniram mais de 3.300 pessoas, entre prefeitos, gestores e representantes do Sistema S, Instituto Federal e outras autoridades para debaterem sobre as políticas de qualificação profissional, com ênfase no Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

No dia 24 de julho foi realizado no Canal da Música, em Curitiba, o último fórum, com a participação de autoridades da capital e de 36 municípios da Região Metropolitana de Curitiba e Litoral. O governador do estado, Beto Richa participou do evento e solicitou aos prefeitos e representantes dos municípios para que divulguem os cursos ofertados pelo governo, por meio das parcerias com o Sistema S e outras entidades. “Temos vagas e precisamos garantir que o Paraná tenha uma mão de obra mais qualificada. As parcerias como a firmada com o Sistema S e o Instituto Federal são fundamentais para as ações realizadas e principalmente na hora de qualificar nossa população”, comentou Richa.

O vice-governador e secretário da Educação, Flávio Arns frisou que cada município precisa ver qual é a sua demanda e ir atrás desses cursos.

“Vamos qualificar qualquer mão de obra necessária, seja no comércio, indústria, turismo, transportes ou serviços. Todas as áreas têm cursos de qualificação profissional, basta as prefeituras verificarem quais são suas necessidades e iremos atender”, ressaltou Arns.

O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, mostrou preocupação em preencher as vagas ofertadas no Senac. “Temos mais de 18 mil vagas para 2013 e somente oito mil estão preenchidas, por isso fomos atrás do governo para realizarmos esse fórum. O Paraná precisa qualificar nossa gente para que nossas empresas continuem crescendo e dando oportunidades a toda a população”, disse Piana.

O Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), do Ministério do Trabalho, mostra que o Paraná foi o terceiro estado que mais criou empregos no primeiro semestre deste ano e obteve o melhor resultado da Região Sul, com 83.679 novas vagas. “Somos o estado que mais oferece educação profissional, isso faz com que nossa mão de obra seja qualificada, mas isso esgotou e precisamos qualificar cada vez mais, pois o Paraná é um dos maiores geradores de emprego do país”, afirmou o secretário do Trabalho, Emprego e Economia Solidária, Luiz Claudio Romanelli.

A professora e assessora do departamento de Educação e Trabalho da Secretaria da Educação, Simoni Piekarczyk, fez a apresentação do Pronatec. O programa prevê a oferta de oito milhões de vagas para estudantes do Ensino Médio da rede pública de ensino, trabalhadores em busca da formação profissional e beneficiários dos programas federais.

Após os pronunciamentos a gerente executiva do Senac Curitiba, Daniela Rosa, apresentou todas as modalidades de ensino profissional que o Senac oferece, entre elas o Pronatec e o Programa Senac de Gratuidade (PSG). Para exemplificar o ex-aluno do Senac e competidor da WordSkills, maior competição de educação profissional do mundo, Ueslei de Oliveira, deu um depoimento sobre sua trajetória na instituição.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai), o Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte (Senat), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e o Instituto Federal do Paraná também apresentaram seus programas de qualificação.

As outras edições do fórum sobre educação profissional ocorreram nas regionais de Cornélio Procópio, Londrina, Maringá, Paranavaí, Umuarama, Francisco Beltrão, Cascavel, Guarapuava, Ponta Grossa e Campo Mourão.

Autoridades presentes

O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana; o governador do Paraná, Beto Richa; o vice-governador e secretário da Educação, Flávio Arns; o secretário chefe da Casa Civil, Reinhold Stephanes; a secretária da Família e Desenvolvimento Social, Fernanda Richa; o secretário do Trabalho e Emprego e Economia Solidária, Luiz Cláudio Romanelli; o secretário da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Alípio Santos Leal Neto; a secretária da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos, Maria Tereza Ulille Gomes; o secretário do Turismo, Jackson Pitombo Cavalcante Filho; o secretário da Cultura, Paulino Viapiana; o presidente da Fomento PR, Juraci Barbosa Sobrinho; o presidente da Fiep, Edson Campagnolo; o superintendente da Fepasc, representando o Sest / Senat, Roberto Teixeira de Freitas; representando o Instituto Federal do Paraná, a professora Célia Regina Alves de Araújo Sandrini; além de prefeitos e vereadores.

SEMANA LITERÁRIA SESC & FEIRA DO LIVRO 32 ANOS

A literatura no centro do palco

32ª Semana Literária e Feira do Livro do Sesc PR percorre 21 cidades paranaenses em setembro, firmando-se como um dos maiores eventos do setor no Brasil

Texto: Mariana Sanchez
Ilustração: Rogério Coelho

De acordo com a Câmara Brasileira do Livro, cerca de 500 milhões de exemplares são impressos todo ano no país, que hoje está entre os dez maiores mercados editoriais do mundo. Mesmo assim, metade dos brasileiros com mais de cinco anos de idade afirmou à pesquisa Retratos da Leitura, do Instituto Pró-Livro, não ter lido uma obra sequer no último trimestre. Afinal, onde estão os mais de 88 milhões de brasileiros que se declararam leitores, segundo a pesquisa? Cadê o leitor?

A pergunta está no centro da 32ª Semana Literária e Feira do Livro do Sesc PR, que ocorre simultaneamente em 21 cidades do Paraná de 16 a 21 de setembro, consolidando-se com um dos mais grandiosos eventos de literatura do

Brasil. O curador Rogério Pereira, diretor da Biblioteca Pública do Paraná, conta que toda a programação foi pensada levando-se em conta a leitura e seus desdobramentos. Como exemplo, ele cita a palestra de abertura de Affonso Romano de Sant'Anna, em torno da pergunta "Cadê o leitor?", e o seminário "O desafio de construir leitores", que reunirá renomados especialistas no assunto. "É fundamental ressaltar que um evento como a Semana Literária do Sesc PR tem em seu cerne – independentemente do tema proposto – a discussão e a preocupação com a formação de novos leitores", afirma Pereira.

A escolha do autor homenageado da edição, Bartolomeu Campos de Queirós, não se deu ao acaso. Para o curador, "além de ser um autor já clássico da literatura infantojuvenil, Bartolomeu militou – na melhor acepção da palavra – como poucos pela valorização da literatura e pela formação de leitores". Autor de mais de 40 obras e voz central do Movimento por um Brasil Literário, Bartolomeu disse, certa vez: "todo sujeito guarda bem dentro de si um outro mundo possível. Pela leitura literária, esse anseio ganha corpo. É com esse universo secreto que a palavra literária quer travar sua conversa".

NOVIDADES DA EDIÇÃO

Este ano, pela primeira vez, o evento também contará com a figura de um patrono. O escolhido da edição foi o escritor Manoel Carlos Karam, falecido em 2007 e dono de uma obra singular na literatura brasileira. Entre seus livros, estão *Comendo Bolacha Maria no Dia de São Nunca* e *Cebola*, vencedor do Prêmio Cruz e Souza de 1995.

Outra novidade é a ampliação e fortalecimento da programação infantojuvenil. Serão dezenas de atividades, como encontros, oficinas e contações de histórias. "O leitor se forma ainda na infância, por isso investimos mais fortemente em ações focadas neste público, estimulando o hábito e criando necessidades", explica a diretora de Educação e Cultura do Sesc PR, Marussia Santos. A programação artística do evento também foi incrementada este ano, com *performances* poéticas, concertos musicais, exposições e sessões de cinema, sempre com entrada franca.

LIVRARIAS E EDITORAS

Em Curitiba, a 32ª Semana Literária do Sesc PR mantém sua parceria com a Universidade Federal do Paraná, por meio da XI Feira Universitária do Livro Editora UFPR. Serão mais de 30 estandes de livrarias locais e editoras universitárias de todo o Brasil, comercializando títulos dos segmentos literário e acadêmico.

Para abrigar tudo isso, o evento praticamente dobrou de tamanho, ocupando um espaço ainda maior da praça Santos Andrade, no centro da capital paranaense. Nas demais cidades do estado, a programação é sediada nas unidades do Sesc PR. "A demanda pelo evento aumentou, tanto de público, quanto de livrarias parceiras querendo fazer parte desta grande festa em torno do livro, da leitura e da literatura", celebra Marussia Santos, que reforça o desejo do Sesc PR de, a cada edição, promover um evento cada vez mais interessante, diverso culturalmente e acessível à população. 



A mágica da educação

Educação é peça chave para o desenvolvimento das nações. Apesar de ter investido tardiamente nesta matéria, o Brasil tem feito esforços para melhorar a educação básica e o ensino profissionalizante

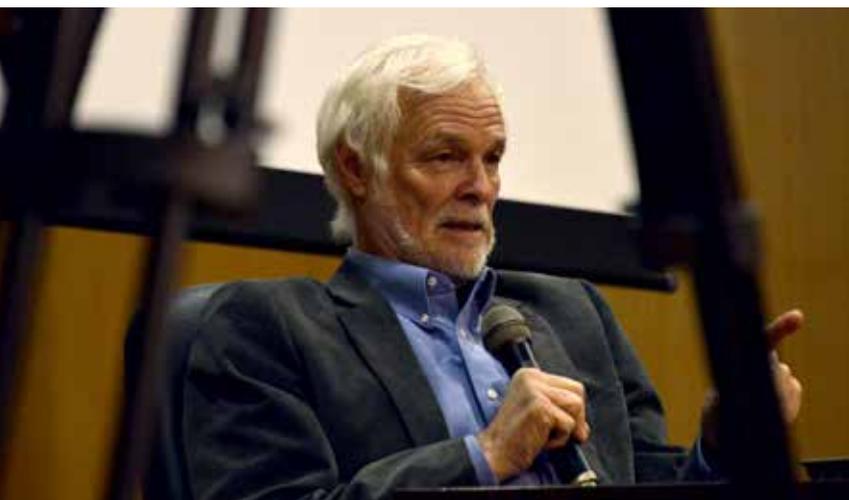
Texto: Sílvia Bocchese de Lima | Fotos: Ivo Lima

Era lei em 1612, no ducado de Weimar, atual território alemão: toda criança de seis a 12 anos deveria frequentar a escola. Sem o cumprimento desta determinação legal, não era possível ter diploma nem tão pouco obter o direito a trabalhar em nenhuma atividade profissional. No Brasil, em abril deste ano, a Lei nº 12.796, sancionada pela presidente Dilma Rousseff, estabelece que em 2016, crianças brasileiras devem ser matriculadas

na educação básica a partir dos quatro anos de idade.

O atraso brasileiro no investimento em educação atravessa mais de quatro séculos e, na opinião do colunista da revista Veja e doutor em Economia pela Universidade de Vanderbilt, nos Estados Unidos, Claudio de Moura Castro, a educação interferiu de maneira decisiva no desenvolvimento de países como Inglaterra, Escócia, Alemanha e Japão. “O problema do Brasil não é o que nós fize-

mos hoje ou deixamos de fazer hoje, é o que nós deixamos de fazer durante 400 anos. Um acúmulo de retrocidade. A educação sempre anda junto ao desenvolvimento. Nenhum país prosperou na história sem educação”, defendeu Moura Castro durante palestra exclusiva aos gestores do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR. Ele também foi um dos palestrantes da edição 2013 do Encontro Internacional de Educação – Salamundo, que ocorreu em Curitiba, em agosto.



“A educação muda as pessoas, reforça princípios éticos, a tolerância, a responsabilidade social, altera seus valores, hábitos, pensamentos, ações e percepções. Essa é a mágica da educação.”

Claudio de Moura Castro
Colunista da revista Veja e doutor em Economia

ECONOMIA E EDUCAÇÃO

O colunista lembrou que no século passado, de 1870 a 1987, o Produto Interno Bruto (PIB) Brasileiro cresceu 157 vezes, bem acima do registrado em países como o Japão e Estados Unidos, com crescimento multiplicado, respectivamente, por

87 e 53. “O Brasil hoje é um país de transição, largou o buraco em que estava e parece fazer força para chegar ao outro lado. A economia cresceu, a educação também, e elas se tornaram mais aceleradas na segunda metade do século. Para usar uma metáfora,

não muito séria, a educação brasileira cresceu como uma lebre e a economia embarcou num Fórmula 1”, avaliou Moura Castro.

Para o ministro da Educação, Aloizio Mercadante, também palestrante do Salamundo 2013, a recente



*“Quem estuda
escolhe o que
vai ser. Quem
não estuda é
escolhido ou não.”*

Aloizio Mercadante
Ministro da Educação

divulgação do Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) e pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea) mostrou que a evolução do indicador brasileiro foi resultado de avanços da educação. De acordo com o estudo, que mede a longevidade, renda e educação, em 1991, nenhuma cidade brasileira atingiu o IDH alto, ou seja, acima de 0,7. Em 2010, este número saltou

para 1.889 municípios – uma melhora de 33,9%. “Apesar de ter sido abandonada durante muito tempo, a educação foi fator decisivo para o crescimento do IDH, algo na ordem de 71%. Isto é inegável e não tem discussão, muito embora ela ainda não tenha chegado ao patamar desejado. Os indicadores mostram que tivemos um salto, mas não medem qualidade”, salientou o ministro.

Para Mercadante, os professores precisam ser motivados e valoriza-

dos e os julga importantes para o desenvolvimento do país, só assim será possível haver avanços educacionais. Além disso, o ministro enfatizou que a prioridade da educação deve ser o português, a matemática e as ciências. “Não dá para colocar três horas a mais na escola para a criança ter apenas capoeira, aprender a fazer bolo ou se divertir. Precisamos de foco e este ano a Prova Brasil já inclui ciências ao lado de matemática e português”, disse.

EDUCAÇÃO BRASILEIRA: REALIDADE E PERSPECTIVAS

Um dos problemas da educação brasileira apresentados pelo ministro é com relação ao Ensino Médio, que embora nos últimos 20 anos, cinco milhões de alunos tenham adentrado à educação formal, restam ainda 970 mil jovens, entre 15 e 17 anos, fora da sala de aula. “Nós precisamos ir atrás desse jovem. Não podemos perdê-los para o tráfico de drogas, para o crime. A escola é o lugar deles. Quem estuda escolhe o que vai ser. Quem não estuda é escolhido ou não”, pontuou.

As oportunidades para educação de jovens são inúmeras. O governo federal, em parceria com instituições como o Senac, Senai e Instituto Federal oferta, desde 2012, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), que tem possibilitado a expansão, interiorização e a democratização na oferta de cursos de Educação Profissional e Tecnológica para a população brasileira. Em quatro anos, serão ofertadas em todo o território nacional oito

milhões de vagas. Somente em 2012, o Senac Paraná ofertou 16 mil vagas. Com isso é possível entregar ao mercado profissionais capacitados.

E as oportunidades não param por aí. Neste ano, 240 mil vagas foram ofertadas pelo Sistema de Seleção Unificada para Cursos Técnicos (Sisutec), também do Ministério da Educação, sendo esta mais uma modalidade do Pronatec. O Senac disponibilizou em 15 estados e no Distrito Federal vagas em cursos técnicos de nível médio em 30 cursos e a quantidade de vagas só tende a aumentar. A seleção é fei-

ta com base na nota do estudante no Exame Nacional do Ensino Médio 2012 (Enem), reservando 85% das vagas para egressos do Ensino Médio da rede pública ou bolsistas integral em instituições privadas. Para as vagas remanescentes do Sisutec será possível a inscrição on line através do site pronatec.mec.gov.br até o dia 16 de setembro sendo essas vagas destinadas à ampla concorrência. Os alunos selecionados terão isenção das taxas de matrícula, além de apoio para transporte e alimentação, material escolar e didático.



Multiplicando o bem

Há nove anos, projeto aposta no desenvolvimento de crianças e adolescentes de Arapongas por meio de contraturno escolar

Texto: Carolina Lara | Fotos: Arquivo



O idealizador do projeto, Paulo Pennacchi, durante comemoração de seu aniversário, no último 9 de maio, com a esposa Cleide Pennacchi e alunas atendidas pelo projeto



Fanfarras no desfile de 7 de setembro do ano passado



Comemoração ao Dia do Índio

Desde 2004, crianças e jovens araponguenses contam com um empurrãozinho extra para desenvolverem-se social e individualmente, melhorar o rendimento escolar, além de ter facilitado o acesso ao lazer, à cultura, à arte, ao esporte e a uma alimentação de qualidade.

O projeto Crescer atende a crianças e adolescentes de 10 a 15 anos. Para que sejam admitidos é necessário que estejam cursando do sexto ao nono ano do Ensino Fundamental e que suas rendas familiares não ultrapassem três salários mínimos.

Nas 20 horas semanais em que permanecem no projeto, os participantes recebem reforço em português e matemática; cidadania; práticas desportivas; aulas de informática, inglês, dança, capoeira e artes; jogos lúdicos; além de aulas de música nas modalidades flauta doce, fanfarras e canto.

Para permanecer no projeto, o estudante precisa ter bom comportamento, conforme explica a diretora, Marisa Padovezi. “Existem algumas sanções e, se o aluno extrapolar o limite de advertências, ele perde sua vaga. Ele também não pode reprovar na escola. Se isso acontecer, ele perde o direito de continuar no projeto no ano seguinte”, conta.

Hoje, 380 alunos são atendidos em dois endereços: na Casa do Bom Menino de Arapongas (instituição mantenedora e executora do projeto)

e na sede da Universidade Norte do Paraná (Unopar) de Arapongas.

INICIATIVA

O projeto Crescer surgiu da iniciativa do presidente do Sindicato do Comércio Atacadista de Gêneros Alimentícios do Estado do Paraná (Sinca), Paulo Herminio Pennacchi, inspirado em um projeto similar de Caxias do Sul (RS). Com a ajuda do Lions Club de Arapongas, do qual é sócio até hoje, o projeto Crescer foi instalado em uma anti-

ga casa lar, construída pelo clube.

Mantido hoje por doações de pessoas físicas e jurídicas do município de Arapongas e de outras localidades, o projeto conta ainda com verbas provenientes de editais de financiamento de projetos sociais, como do Instituto HSBC Solidariedade e do Ministério da Cultura (Lei Rouanet). Anualmente, também por aprovação de projeto, o Crescer recebe recursos do Fundo da Infância e Adolescência do município de Arapongas.

MULTIPLICAÇÃO

Da mesma forma como o projeto surgiu a partir de um exemplo similar, Paulo Pennacchi pretende multiplicar a ideia e contribuir com a implantação do modelo em outras cidades e regiões. “Nós estamos fazendo um trabalho de mostrar aos empresários como funciona o projeto e a captação de recursos pela Lei Rouanet. Queremos levar o que temos de bom para outros locais. Dessa forma, mais crianças terão acesso ao contraturno”, comentou. 



Festa junina realizada em 2013



As aulas de capoeira fazem parte das atividades diárias do projeto



Alunas participam de gincana

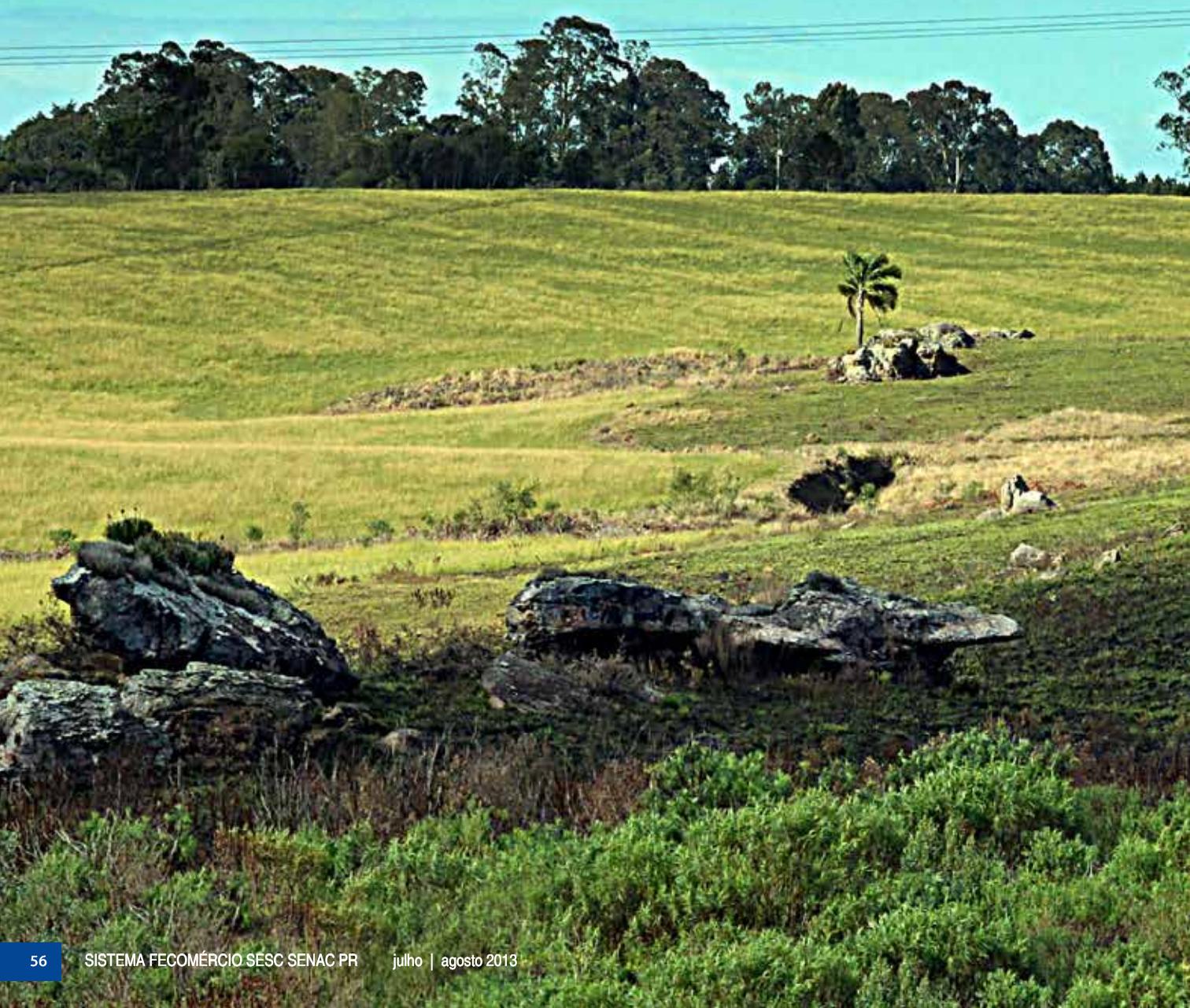
SERVIÇO:

Projeto Crescer / Casa do Bom Menino de Arapongas – Rua Pato Bravo, 197 - Jd. Cultura - Arapongas/PR
(43) 3252-1784 / 3252-0874 – www.projetcrescerarapongas.org.br

São Luiz do Paraná

No inverno ou no verão, São Luiz do Purunã tem atrativos para todas as idades, gostos e orçamentos: da tradicional costela de chão, passando pelo *spa* da mente, até os esportes de aventura, como mountain bike, rapel e escalada

Texto: Carolina Lara | Fotos: Ivo Lima





Belos cenários com inúmeras possibilidades de turismo, lazer, descanso e prática de esportes fazem de São Luiz do Purunã um destino único no Paraná. Independente de faixa etária, bolso e preferência, o contato constante com a natureza, premissa básica do turismo na região, atrai um público único, que gosta de respirar ar puro.

Distrito do município de Balsa Nova, São Luiz do Purunã está localizado na região dos Campos Gerais, no segundo planalto paranaense. Com o território inteiro dentro de uma Área de Preservação Ambiental (APA), não é de se estranhar que a natureza seja um de seus principais atrativos.

No verão, banhos de rio e cachoeiras fazem a felicidade de quem mora e de quem chega. Mas a região também quer ser lembrada no inverno, quando o frio da serra convida para as aconchegantes pousadas do local. Entidades representativas do turismo estão trabalhando para fortalecer o distrito como destino de inverno.



Quedas d'água na pousada Cristal do Horizonte



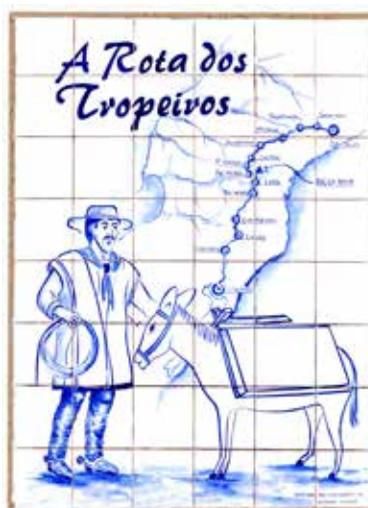
TROPEIROS

Cortada pelo Caminho do Viamão, por onde passavam os tropeiros que faziam o comércio de mercadorias do Rio Grande do Sul até Sorocaba, em São Paulo, a região desenvolveu-se em torno dessa atividade entre o século XVIII até por volta de 1930, quando as estradas de ferro passaram a decretar o fim deste ciclo.

Deste período, muita coisa ficou: a comida típica, os cavalos crioulos e as cavalgadas. Estas representam uma das atividades mais praticadas em São Luiz do Purunã, que é ponto de encontro de cavaleiros profissionais e destino procurado por quem apenas curte um passeio a cavalo. A maioria das pousadas da região organiza cavalgadas, aluga cocheiras, oferece serviço de doma, treinamento e até aulas de hipismo.

ACESSO

O principal acesso a São Luiz do Purunã é pela rodovia BR 277, a aproximadamente 50 km da capital. Para quem sai de Curitiba, o portal de entrada é facilmente avistado à direita, após o primeiro pedágio. Outra maneira de chegar é a Estrada da Faxina, antiga rota que ligava Curitiba a São Luiz do Purunã. De cascalho, é menos utilizada por quem vai de carro, mas atrai muitos ciclistas aventureiros que desejam aproveitar a natureza enquanto sobem a serra.





Ponte dos Arcos

ATIVIDADES

Cânion, paredões rochosos, bosques, campos e cachoeiras convidam para o ecoturismo e o esporte de aventura, como *cascading* (rapel em cachoeira), escalada, *off-road*, cicloturismo, caminhada, cavalgada, pesca esportiva, entre tantas outras modalidades e atividades que a criatividade humana é capaz de inventar. O que não significa que o *dolce far niente* não tenha seu espaço cativo. Em São Luiz do Purunã há lugar para tudo, do movimento à contemplação.

Uma ideia que vem ganhando adeptos é a Caminhada Internacional da Natureza que no distrito de São Luiz do Purunã conta com dois circuitos anuais, um noturno, em março, e outro diurno, em outubro. Os percursos são de aproximadamente 12 km e incluem refeições com comida típica em estabelecimentos da região. Além de incentivar o turismo rural, as caminhadas contribuem para o fortalecimento da economia local.

POUSADAS

O distrito conta com seis pousadas e um *camping* que funcionam geralmente nos fins de semana. A maioria dos estabelecimentos também abre as portas para quem deseja apenas passar o dia. Mediante o pagamento de uma taxa é possível almoçar e ainda usufruir de atividades e passeios como trilhas, banho de rio e cachoeira, pescaria, cavalgadas, além da utilização das estruturas do local, que podem incluir piscina, sala de jogos, quadras esportivas e churrasqueira.

GASTRONOMIA

Quase todos os restaurantes de São Luiz do Purunã estão situados nas pousadas. Eles abrem geralmente nos fins de semana e atendem mediante reserva. Das especialidades, além do *carro-chefe* da região, a Costela Fogo de Chão, o turista encontrará pratos da culinária campeira (frango caipira, carne de gado, cabrito, porco, etc.), culinária mineira e culinária tropeira (arroz de carreteiro, feijão tropeiro e farofas). Carneiro assado, feijoada, polenta, mandioca e pratos à base de pinhão compõem as delícias da região e não faltam nos cardápios. Alguns restaurantes também oferecem comida contemporânea e massas.



Mendonça Jr.

Costela Fogo de Chão servida no restaurante Caminho das Tropas, na pousada Cainã



Estrada da Faxina



Cachoeira no *camping* Recanto dos Arcos



Apartamento da pousada Varshana



Capela Nossa Senhora da Conceição do Tamanduá

PONTOS TURÍSTICOS

Além dos encantos da natureza e do intangível patrimônio imaterial, herança dos tropeiros, São Luiz do Purunã também mantém importantes marcas de sua colonização e desenvolvimento. Construída pelos frades carmelitas por volta de 1709, a Capela Nossa Senhora da Conceição do Tamanduá é um dos monumentos que resistiram à ação do tempo. Atualmente, ela só pode ser visitada pelo lado de fora. Uma vez por mês a capela é aberta para celebração de missa. O acesso se dá pela Estrada do Tamanduá. Outro ponto turístico de São Luiz do Purunã é a centenária Ponte dos Arcos, inaugurada no fim do século XIX, com 585m de comprimento e 60m de altura.

INFORMAÇÕES

A Casa da Cultura de São Luiz do Purunã, localizada na avenida principal, funciona aos sábados e domingos como ponto de informações turísticas. O horário de atendimento é das 8h ao meio-dia. O telefone para contato é (41) 3651-1004.



Esportes de Aventura:

- **X Adventure Turismo de Aventura Ltda.**
Cascading e escalada em rocha
(41) 9882-0854 Curitiba - PR
(42) 8816-7800 São Mateus do Sul - PR
andreasmarcus@hotmail.com
- **Aro Bike** – Organiza pedaladas
(41) 3292-2310 Campo Largo - PR
arobike@hotmail.com
- **Caminhada Internacional da Natureza**
Informações e inscrições:
www.balsanova.pr.gov.br
www.emater.pr.gov.br

Hospedagem, lazer e alimentação:

- **Espaço Sattva** – Hospedagem em bangalôs com inspiração indiana. Oferece terapias alternativas e tratamentos ayurvédicos, piscina térmica e salão de beleza. O restaurante de cozinha contemporânea abre para almoço e jantar mediante reserva. As hortaliças são retiradas da estufa orgânica mantida no espaço. Funciona de segunda a domingo.
(41) 3117-7900 / (41) 9245-5000
www.spacosattva.com
- **Pousada Cainã** – A primeira pousada da região conta com piscinas, campo de futebol e vôlei, sala de jogos, trilhas, além de aulas de equitação, aluguel de cocheiras e cavalgadas. O restaurante Caminho das Tropas abre de sexta-feira a domingo para café da manhã, almoço e jantar. Aos domingos servem a tradicional Costela do Imperador (Fogo de Chão).
(41) 2106-5300
www.pousadacaina.com.br
- **Pousada Cristal do Horizonte** – Localizada na Estrada do Tamanduá, tem chalés com lareira, banho de rio e cachoeira, caminhadas, passeios a cavalo, aluguel de cocheiras e sala de jogos. O restaurante Vó Matilde abre aos sábados e domingos mediante reserva. Todo primeiro domingo do mês, além da tradicional costela Fogo de Chão, o cardápio inclui carneiro assado.
(41) 9995-9547 / (41) 9973-5633
(41) 3372-7287
www.pousadacrystaldohorizonte.com.br
- **Pousada Parque** – A pousada oferece chalés com lareira, cavalgadas, redes entre árvores, balanços, caminhadas, pescaria, piscinas, cascatas, riacho e campo de futebol. O restaurante Panela Velha serve comida mineira aos sábados, comida tropeira aos domingos e no segundo domingo do mês serve costela Fogo de Chão. Abre nos fins de semana para almoço e jantar.
(41) 3651-1166 / (41) 9127-1682
www.pousadaparque.com.br
- **Pousada Pontarolla** – A pousada conta com uma cancha de rodeio, lagos para pesca, minizoológico, cancha de tênis, campos de futebol e vôlei, piscina térmica e sauna. O restaurante Cabeça de Boi serve comida lapeana aos sábados e domingos.
(41) 3637-1049 / (41) 3651-1019
www.pousadapontarola.com.br



Cascading (rapel em cachoeira)



Cardápio do Rancho Ventania

- **Pousada Varshana** – Com vista para o Cânion da Faxina, a pousada tem a proposta de ser um "spa da mente". Com piscina aquecida, ôfuro, salas de massagens, trilhas, sala de jogos e TV. Aos sábados, o cardápio do restaurante inclui feijoada no almoço e massas no jantar. Aos domingos serve stroganoff e salmão no almoço.
(41) 9191-7590
www.varshana.com.br
- **Rancho Ventania** – O local é ponto de encontro de quem faz cavalgadas. Não atende como pousada, mas organiza cavalgadas, aluga cocheiras e faz doma de cavalos. O restaurante funciona nos sábados à noite como pizzaria e aos domingos abre para o almoço, com cardápio variado a cada semana.
(41) 9994-1113 / (41) 9610-6508
elvira57ls@gmail.com
- **Recanto dos Arcos (Cachoeira do Alemão)** – Na Estrada do Tamanduá, é o único camping da região. Tem churrasqueira, piscina, lanchonete, cachoeira, sala de jogos e pescaria.
(41) 4063-9962 / (41) 9255-0764
claricewarkentin@hotmail.com

Das tradições morretianas

A história da produção da cachaça no estado é antiga e hoje é possível encontrar bons rótulos paranaenses da água que passarinho não bebe, mas aprecia

Texto: Isabela Mattioli | Fotos: Ivo Lima, Arquivo Porto Morretes, Ito Cornelsen / Isabela Mattioli / Shutterstock



Muitos são os nomes e as histórias da mais brasileira das bebidas. Feita a partir de um dos ouros do império nacional e regulamentada como aguardente de cana brasileira, a cachaça se popularizou, ganhou apelidos e apreciadores mundo afora. A relação da be-

bida com o Paraná chegou a virar verbete no Dicionário Aurélio com o sinônimo de morretiana, pela tradição dos alambiques localizados em Morretes (PR).

Os primeiros registros de produção da bebida no estado são de 1843. O livro “Cachaças do Paraná: de gole, em gole... Da Cana ao Copo”, traz da-

dos obtidos na Câmara Municipal de Paranaguá, que citam a produção de aguardente em Morretes. Em 1900, o município contava com 40 alambiques – boa parte deles localizado na região de Anhaia. Destaque para o Engenho Central de Morretes, Engenho da Serra e Engenho Santa Lucia.



A AGUARDENTE DE CANA BRASILEIRA

Mestre em Fermentação Alcolóica, doutor em Chimarrão e há 21 anos como professor da Universidade Federal do Paraná (UFPR), Angenor Maccari, já foi chamado de “doutor em cachaça” pela atenção dada à bebida não só na área acadêmica, mas como apreciador e acionista da Porto Morretes. Embora o título seja uma brincadeira, Maccari pensa que assim como a história da bebida, o termo

que denomina seu especialista recebe variações. “Desde cachaçólogo, cachacista, cachaciere, mas o correto

seria técnico de cachaça ou especialista em cachaça”, sugere.

Ele explica que outra dúvida frequente é se cachaça e aguardente são a mesma bebida. “Toda a bebida que passa por um processo de destilação, quando o álcool é concentrado, é uma aguardente. A cachaça é uma aguardente feita a partir da cana-de-açúcar, mas não é a única. A garapa de cana fermentada e destilada vira cachaça. O rum também é uma aguardente de cana, mas é feito a partir do açúcar mascavo hidratado e destilado. Há ainda uma bebida africana, Grog, e uma solução alcoólica feita a partir do álcool potável e água, a nossa famosa pinga”, diferencia.

Há ainda outras nomenclaturas identificadas em rótulos de cachaças: industrial ou de coluna, arte-

sanal ou de alambique e orgânico. “O termo artesanal eu não gosto muito de utilizar, mas geralmente ele é empregado em produções de pequena escala. Dez mil litros já são considerados uma produção de grande escala e por isso, industrial. Agora, o orgânico segue a mesma linha de todos os alimentos orgânicos, sem adição de produtos químicos”, separa Angenor Maccari.

A Instrução Normativa nº13, de 29 junho de 2005, reconhece a cachaça como a aguardente de cana brasileira. Para ter essa denominação, além do processo de fermentação e destilação, ela precisa ter graduação alcoólica entre 38% e 48%. Essa característica a tornaria única, se não fosse pelos tipos de armazenamento e produção.



Adega de envelhecimento da Porto Morretes

TIPOS DE ARMAZENAMENTO

Uma das características que diferencia um produto de outro é quanto ao seu armazenamento. “A cachaça prata geralmente é armazenada em aço inox

ou até mesmo em madeira, porém ela não tem alteração de cor nesse processo. Já a ouro, é quando o armazenamento feito em madeira altera a cor da bebida”, explica Maccari. De acordo com o professor da UFPR, é ainda

nesse processo que a aguardente agrega novas características. “Pela legislação brasileira, se a bebida for armazenada por no mínimo um ano em um barril de até 70 mil litros, ela é uma cachaça *premium*. Se for armazenada por mais de três anos, ela é *extra-premium*. Agora, se eu armazená-la por menos de um ano em madeira e acrescentar menos de 50% da cachaça prata, ela é envelhecida”, completa.

Outro fator importante da armazenagem é o tipo de madeira empregado. Segundo Maccari o carvalho é referência mundial para esse fim. Porém, a diversidade de madeiras encontradas no Brasil traz sofisticação à aguardente de cana. “A amburana e o bálsamo também são escolhas frequentes para o armazenamento. No Sul, a cabriúva e grábia são outras opções de madeira utilizadas. São essas escolhas que empregam cores, aromas, sabores diferentes em cada cachaça”, revela Angenor Maccari.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO NO PARANÁ

Dados do Instituto Brasileiro de Cachaça (Ibrac) revelam que aproximadamente 1,2 bilhão de litros de aguardente de cana são produzidos no Brasil por ano. No Paraná, a estimativa da Associação de Cooperativas e Empresas Produtoras de Cachaça Artesanal de Alambique do Paraná (Aprocapar) é de que sejam produzidos perto de 500 mil litros da bebida por ano.

Atualmente com 15 associados, a Aprocapar estima que 300 alambiques existam no estado – a maioria informal. Para o presidente da entidade e um dos sócios da Porto Morretes, Fulgêncio Torres, há uma série de razões que não atraem esses produtores a se formalizarem, especialmente a carga tributária sobre o produto no estado. “A nossa carga total de ICMS é de 25%, enquanto em Minas temos 14%. Em Minas Gerais, o governo tem um compromisso com os produtores. Eles reduzem a carga tributária e o produtor vê isso como oportunidade. Hoje é o estado que mais vende cachaça e por isso são mais competitivos, porque pagam menos do que nós paranaenses”, diz.

Embora o Paraná seja um grande produtor de cana-de-açúcar, a maior parte dela é destinada ao açúcar e álcool, de acordo com Angenor Maccari. “Hoje o grande problema da cachaça é a tributação. É muito caro produzir cachaça. O álcool e o açúcar são *commodities*, você vende, exporta. Não podemos comparar um alambique que produz 100 mil litros de cachaça por ano a uma usina de álcool que produz isso por hora”, posiciona o professor da UFPR.

Ele explica que há dez anos a UFPR chegou a trabalhar com 100 alambiques numa parceria com o Sebrae/PR e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para registrar e formalizar esses produtores do

estado. “Quando esse produtor se regularizou, ao invés de ganhar mercado, ele ganhou uma carga tributária de 40, 50 e em alguns casos de até 60%. Ou seja, nos últimos cinco anos nós retrocedemos muito nessa questão e o número de alambiques paranaenses também diminui muito”, conta Angenor Maccari.

Há três anos e meio no comando da Kaxassa Delicatessen – loja especializada em cachaça de Curitiba, a empresária Angela Broch, conta com 420 rótulos em seu estabelecimento – desses, apenas oito são paranaenses. De acordo com ela, outra dificuldade que o produtor de cachaça do estado enfrenta é em relação à distribuição. “Às vezes eu tenho dificuldade que o produto saia de uma cidade no interior do Paraná e chegue a diferentes locais”, observa.

Por outro lado, assim como Maccari, a empresária atenta quanto à qualidade oferecida pelas marcas paranaenses que se mantêm no mercado. “A oferta de produtos de qualidade, comparativamente, não perde para a mineira. Eu tenho rastreabilidade quando adquiero um produto paranaense e isso dá segurança. Se eu pegar uma garrafa da Porto Morretes, por exemplo, eu sei o dia e a hora que esse produto foi feito”, fala.

O instrutor do Senac Curitiba, Luiz Amilton Koheler, credita o sucesso de cachaças paranaenses à propaganda empregada. “Não é só o consumidor que tem de valorizar o produto, mas o próprio produtor. Tem que ter uma boa apresentação, um bom *marketing*. Porque você não fica engessado em um só

lto Cornelisen



A Aprocapar estima que 300 alambiques existam no estado. Na foto, alambiques de cobre da Porto Morretes



De acordo com a empresária Angela Broch com até R\$50 é capaz de adquirir uma boa cachaça

tipo de público, você pode pegar várias camadas da sociedade”, avalia.

Apesar do panorama não favorável, o presidente da Aprocapar, Fulgêncio Torres, acredita no crescimento da produção, para isso a entidade mantém diálogo constante com a Secretaria da Fazenda. “Nesses diálogos mostramos a importância de ter uma política de impostos que seja semelhante a de Minas Gerais”, salienta.

Além de lojas especializadas, as cachaças paranaenses podem ser encontradas em mercados municipais. “Difícilmente encontram-se cachaças paranaenses nos supermercados. Eu vejo isso como uma valorização da bebida, que se torna um produto de nicho”, pondera o instrutor do Senac Curitiba, Carlos Roberto Malaquias.

COMO APRECIAR

Segundo Angela Broch, o conhecedor de cachaça é fiel às marcas que consome, e a venda da bebida paranaense geralmente é feita a esse público e para pessoas que visitam e querem levar um produto do Paraná. “Com 50 reais você levará um excelente produto e ainda sobra troco”, estima.

Embora a cachaça seja um aperitivo ótimo para degustar antes das refeições, a bebida também é muito utilizada para *drinks* tropicais e para a tradicional e brasileira caipirinha. “No preparo da caipirinha geralmente é utilizada uma bebida prata, raramente uma ouro. A acidez do limão da bebida harmoniza com a feijoada e com boa parte da gastronomia brasileira”, sugere o instrutor do Senac, Malaquias.

Outro hábito em mudança é com relação ao consumo da bebida em temperatura ambiente. “Na Bahia, por exemplo, as pessoas estão bai-



Os instrutores do Senac Curitiba, Gilberto Dias e Luiz Amilton Koheler

xando a temperatura, colocando a cachaça para gelar em 10, 12^o C ou até mesmo com gelo”, comenta Gilberto Dias.

Apesar de a cachaça ter alta durabilidade, ela exige cuidados quanto ao armazenamento pós-venda. “Quanto mais álcool, mais durabilidade. Porém é recomendável não deixá-la exposta à luz, pois o álcool evapora e você perde qualidade. É interessante que ela seja bem armazenada, como o vinho”, ensina Malaquias. 

A alambicada da Mineirinha D'ouro

Inspirado pelo alambique mantido pelos avós maternos e por ser um apreciador da cachaça, o mineiro de Tumalina, Francisco Assis Fonseca de Macedo resolveu continuar com a tradição familiar e instalou no município de Mandaguari (PR), o alambique da Mineirinha D'ouro, em 1993. Professor da Universidade Estadual de Maringá (UEM), Assis reside em Maringá desde 1978, mas assim que comprou uma propriedade na cidade vizinha veio a ideia de montar o alambique. “Para isso encomendei a fabricação artesanal do alambique na minha cidade natal. Lá comprei dois tonéis de madeira para envelhecimento, com capacidade de nove mil litros, montados há 120 anos de forma artesanal e que havia pertencido ao meu avô”, lembra.

O professor contou com a ajuda de um amigo especialista no assunto para trazer o equipamento e auxiliá-lo na montagem. Hoje, são produzidos três mil litros por ano da Mineirinha D'ouro. Para ele, a paciência é a alma do negócio e melhor do que produzir a bebida, é comandar o ritual da alambicada – famoso entre os amigos e familiares. “No período de safra, convido para apreciarem a cachaça quente que sai direto do alambique, misturada com limão rosa. Para acompanhar, carne-de-sol especialmente produzida no dia anterior para completar a degustação”, aprova.

SERVIÇOS:

- **Kaxassa Delikatessen:** R. Aristides Ataíde Jr. 1889 – Alto da XV – Curitiba PR (41) 3362-0992
- **Mineirinha D'ouro:** Mandaguari PR – (44) 9961-0357
- **Porto Morretes:** R. Marcos Mocellin, 570 – Santa Felicidade – Curitiba PR (41) 3077-4487

A paranaense mais premiada

Uma das cachaças de alambique mais premiadas do estado, a Porto Morretes, possui sede aos pés da montanha Marumbi, em Morretes, desde 2004. Das aguardentes de cana produzidas no Paraná é a que mais exporta. “Em torno de 60% da produção é exportada para os Estados Unidos e Canadá”, conta um dos três sócios da empresa, Fulgêncio Torres.

Com produção orgânica do cultivo da cana ao consumidor, a Porto Morretes é certificada pela Fair Trade Ecocert não só no Brasil, mas para países onde segue as normas da USDA Organic. Seu alambique é capaz de produzir 60 mil litros por ano. “Hoje no mercado são comercializadas as cachaças premium e prata, além da aguardente de banana”, acrescenta o presidente da empresa.

A aguardente de cana produzida em Morretes soma cinco prêmios, entre eles medalha de grande ouro, ouro e prata na 9ª edição brasileira do Concurso Mundial de Bruxelas, em 2012, e medalha de ouro e bronze na 21ª Expocachaça Dose Dupla, no mesmo ano.

Além de Torres e Maccari, o ex-jogador de futebol, Mozart Santos Batista Junior também comanda a marca.

Comércio forte

Sindicato representa a força do comércio do Norte Pioneiro

Texto: Karla Santin

Localizado em uma cidade polo comercial, como indica o letreiro na entrada do município, o Sindicato do Comércio Varejista de Santo Antônio da Platina foi fundado em 17 de janeiro de 1963, por diretoria liderada pelo saudoso José Tanko. Atualmente é presidido pelo empresário José Alex Gonçalves Figueira e representa o comércio em 19 municípios da região.

O sindicato é filiado à Federação do Comércio do Paraná (Fecomércio PR) e à Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC). Figueira é, inclusive, um dos vice-presidentes da Fecomércio e participa ativamente das reuniões e ações da instituição, para desenvolver e fortalecer o comércio de sua área de abrangência.

Da mesma forma, o vínculo do sindicato com o Sesc e o Senac também é bastante intenso. Tanto que as duas unidades funcionam no prédio da instituição. “O Senac iniciou suas atividades em Santo Antônio da Platina em 1994, antes de eu assumir a diretoria. E o que considero uma das grandes vitórias de minha gestão foi trazer uma extensão do Sesc, alguns anos depois”, relata Figueira.

De acordo com o dirigente, com o apoio do presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci

Piana, a estrutura recebeu investimentos e, no ano passado, o Sesc registrou mais de 1,1 mil clientes e o Senac teve quase 500 matrículas, em cursos de gestão, vendas, gastronomia e beleza, uma das áreas mais procuradas. “A população adora o Sesc, pela alegria e qualidade de vida que traz com suas atividades esportivas, culturais e o belo trabalho realizado para os idosos”, avalia.

O sindicato também mantém um escritório regional da Junta Comercial instalado em sua sede. Os empresários e contadores podem realizar os procedimentos necessários para a abertura e alterações de contratos de empresas, bem como registros de livros fiscais, sem a necessidade de viagens a outras agências mais distantes da Junta Comercial, o que certamente oneraria os procedimentos.

A entidade sindical oferece ainda uma série de serviços para seus associados, tais como a realização de convenções coletivas de trabalho, consultoria jurídica, exames admissionais com descontos, cursos e palestras. “Recentemente, em parceria com a Associação Comercial



José Alex Gonçalves Figueira, presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Santo Antônio da Platina

do Paraná, passamos a disponibilizar o Serviço Central de Proteção ao Crédito, o SCPC. Buscando sempre agregar mais benefícios aos associados, realizamos ações conjuntas com a Fecomércio e o Sebrae, como o programa Varejo Mais”, explica o presidente do sindicato.

De acordo com Figueira, mesmo com as incertezas da economia do país, o comércio de Santo Antônio da Platina permanece estável e em expansão. “Nosso comércio é um dos mais fortes do Norte Pioneiro, pessoas de outras cidades vêm comprar aqui. Mas para manter esse ritmo os empresários precisam se unir ainda mais, para lutar por condições mais favoráveis aos negócios. O sindicato é a entidade que congrega essas empresas”, afirma. Por isso, a meta da entidade é ampliar o número de associados.

SERVIÇO:

Sindicato do Comércio Varejista de Santo Antônio da Platina

Sede: Rua Rui Barbosa, 799 - (43) 3534-4389



Letreiro na entrada do município reforça a importância do comércio para Santo Antônio da Platina

Mulheres empreendedoras

Câmara da Mulher tem como objetivo aproximar e qualificar empresárias

Texto: Fernanda Ziegmann | Foto: Shiguo Murakami



Shutterstock

Na última década o número de mulheres empreendedoras aumentou 21%, é o que mostra um estudo realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Além do mais, a pesquisa aponta que as empresárias estão mais escolarizadas, têm mais acesso a informações e ousam empreender em atividades an-

tes predominantemente masculinas. As áreas de comércio e serviços são as que mais se destacaram.

Com o aumento do sexo frágil no comando das empresas, em 2006 foi criada a Câmara da Mulher Empreendedora e Gestora de Negócios (CMEG), por iniciativa do presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana. Na época, o número

de mulheres gestoras nas empresas do comércio, serviços e turismo do estado chegava a 40%. “As mulheres representam boa parte dos empreendedores do Paraná e além de todo o atendimento na questão da gestão elas ainda realizam um importante trabalho na área social e isso engrandece nossa Federação e nossos sindicatos”, comenta Piana.



No dia 1º de dezembro de 2006, foi instalada a primeira câmara, em Apucarana, pois era o município que representava o maior percentual de mulheres à frente dos negócios. Hoje são 20 câmaras espalhadas pelo estado, com quase seis mil empresárias diretamente vinculadas, e já tem planos para até o fim de 2013 inaugurar a 21ª, em Arapongas.

O principal objetivo é aproximar o empresariado feminino do Sistema e ainda capacitá-las para a melhoria da gestão. “A missão da CMEG é estabelecer um fórum de discussão entre as empresárias, desenvolvendo o espírito associativista e, para que após o conhecimento e análise da realidade e dificuldades específicas municipais ou regionais, elas desenvolvam ações e projetos que atendam suas necessidades”, explica a diretora executiva da CMEG Paraná, Elizabeth Lobo Elpo.

Segundo a diretora não é um trabalho fácil de fazer. “Nossa principal dificuldade é convencer as empresárias que não são apenas os funcionários que necessitam de treinamento, mas que para uma boa gestão elas também têm que estar capacitadas. É um trabalho de ‘formiguinha’ para o qual as diretoras não medem esforços para alcançá-lo”, ressalta.

HOMENAGEM

A CMEG realiza todo ano um evento em comemoração ao Dia Internacional da Mulher, em que reúne cerca de 1200 mulheres de todo estado, para promover a integração entre as câmaras e homenagear empresárias e empreendedoras paranaenses.

“O evento de 2014 está programado para 10 de março em Foz do Iguaçu. Iremos planejá-lo com a participação das integrantes no momento da avaliação do exercício de 2013”, conta a diretora. 



CEMGs no Paraná

- Apucarana
- Campo Mourão
- Cascavel
- Castro
- Cornélio Procopio
- Curitiba
- Foz do Iguaçu
- Francisco Beltrão
- Irati
- Ivaiporã
- Jacarezinho
- Londrina
- Mal. Cândido Rondon
- Maringá
- Medianeira
- Paranaguá
- Ponta Grossa
- Prudentópolis
- Toledo
- Umuarama

Pesquisa: As mulheres empreendedoras no Brasil 2013

- Entre 2001 e 2011, o número de mulheres empreendedoras aumentou 21%, chegando a sete milhões de mulheres.
- Na última década a quantidade de mulheres passou de 29% para 31% do total de empreendedores no país.
- As mulheres empreendem mais nos setores de comércio e serviços.
- Dentro da área de serviços, 34% das mulheres empreendedoras atuam como cabeleireiras e manicure.
- Na área do comércio, 26% das mulheres atuam como ambulantes.
- 72% das mulheres empreendedoras tem rendimento de até dois salários mínimos.
- Entre 2001 e 2011 o rendimento real das mulheres empreendedoras cresceu 41%. Mesmo assim, o rendimento no período é de 31% menor em relação aos homens.

Fonte: Sebrae

O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, durante a abertura da premiação Mulher Empreendedora, realizada pela CMEG e pela Fecomércio PR, em março de 2013 

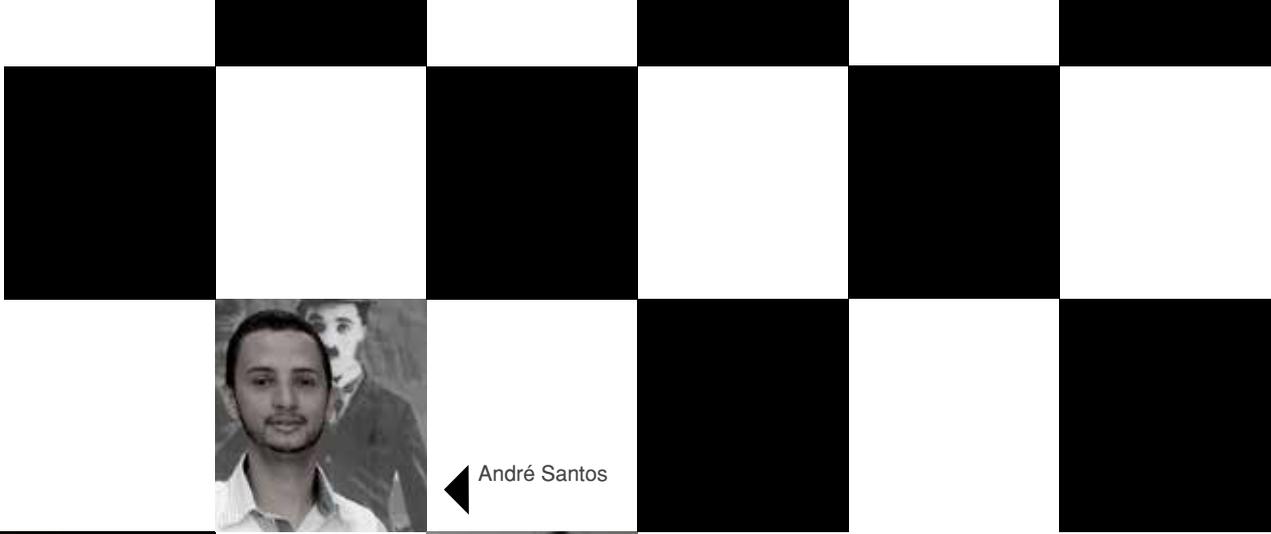


Barbearia à moda antiga

Ex-alunos do curso de cabeleireiro do Senac Apucarana montam barbearia com ar retrô

Texto: Fernanda Ziegmann | Fotos: Arquivo





◀ André Santos



◀ Elvis Francisco



Um retrato de Chaplin na parede, toalha quente no balcão e navalha na mão, assim é a Barbearia 1 de Apucarana. Nada de revistas de fofoca, mulheres falando sobre moda ou música romântica tocando no rádio, o ambiente que remete à década de 1950 é totalmente masculino, inclusive, os serviços que são todos destinados aos homens.

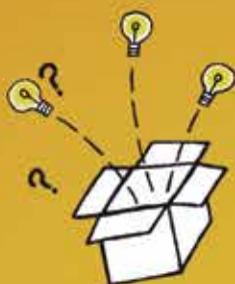
Com conceito retrô para barbuado nenhum colocar defeito, a barbearia, localizada na Rua Renê Camargo de Azambuja, número 678, foi ideia de dois ex-alunos do curso de Cabeleireiro do Senac Apucarana, André Santos e Elvis Francisco, que antes mesmo de iniciar o curso já tinham o sonho de montar o próprio negócio. Foi durante as aulas, com ajuda da instrutora Maria José Ribeiro Gois de Andrade, que começaram a analisar a viabilidade de alguns projetos voltados para a área da beleza.

Como o curso era pago nenhum dos dois tinha condições financeiras para investir em um espaço diferenciado. Ao se formarem, em junho de 2012, foram em busca de trabalho em salões de beleza da cidade. Foi neste período que André

conheceu o proprietário do Espaço Paulo Yoshino Cabelo e Estética, Paulo Kikuo Yoshino, o qual propôs sociedade para criar um local diferenciado. “Sempre quis montar um salão que atendesse somente o público masculino e depois de muita conversa juntamos as ideias e conseguimos criar um ambiente bem retrô, como havíamos imaginado”, contou o sócio André Santos.

No dia 4 de junho deste ano, graças ao empenho dos três sócios, o projeto saiu do papel e tornou-se realidade. A Barbearia 1 oferece serviços de corte de cabelo, barba à moda antiga – com toalha quente e navalha –, hidratação e químicas em geral, manicure e pedicure, e até o Dia do Noivo, pois como a mulher, o homem também precisa receber toda a atenção numa data tão especial, que é o casamento.

Com menos de quatro meses de atividades, o salão que funciona de segunda a sábado, das 8h às 21h, já vem conquistando os apucarananenses e recebe em média 40 clientes semanais. “Cada dia que passa a nossa barbearia ganha novos clientes, a aceitação do público está muito boa”, destacou André. 



4º PRÊMIO
FECOMERCIO
de sustentabilidade



imagine

INOVE

REALIZE

**ALÉM DE IMAGINAR,
REALIZAR.**

Você tem uma ideia sustentável inovadora? Já tirou esse projeto do papel?
Então inscreva-se no 4º Prêmio Fecomercio de Sustentabilidade.
Ele está aí justamente para apoiar a coragem
e a dedicação de quem pensa e faz um mundo melhor.

Categorias: • Grande Empresa • Pequena e Média Empresa
• Microempresa • Entidade Empresarial • Indústria • Órgão Público
• Professor • Estudante • Reportagem Jornalística

Inscrições e informações, acesse: www.fecomercio.com.br/sustentabilidade

Coordenação técnica:



Realização:





**APRENDIZAGEM
EAD SENAC,
ROMPENDO
BARREIRAS DE
TEMPO E
ESPAÇO PARA
TRANSFORMAR
VIDAS.**

O Senac inova e leva o Programa Aprendizagem para os jovens de todo o Brasil. Isso graças à oferta de cursos na modalidade a distância.

Títulos ofertados

2013

Aprendizagem em Serviços Administrativos
Aprendizagem em Comércio e Serviços

2014

Aprendizagem em Serviços Administrativos
Aprendizagem em Comércio e Serviços
Aprendizagem em Serviços de Supermercado
Aprendizagem em Serviços Bancários
Aprendizagem em Serviços Hoteleiros

Ligue e saiba mais:
(41) 3219 4882 ou 3219 4786


Fecomércio PR
Sesc | Senac | IFPD


Senac

MARATONA INTERNACIONAL DE **FOZ** DO IGUAÇU SESCPR



MARATONA INDIVIDUAL

Largada no Mirante do Vertedouro Itaipu Binacional

MARATONA DE REVEZAMENTO

Duplas masculinas, femininas, mistas e AcD.
Largada no Mirante do Vertedouro Itaipu Binacional

CORRIDA 11,5km

Largada: entrada do Parque Nacional do Iguaçu

29/09

INSCRIÇÕES DE 07/04 A 16/09
WWW.SESCPR.COM.BR

realização



patrocínio



apoio

