

Senado aprova projeto para estimular instalação de zonas de Processamento de Exportações

Agência Brasil

O plenário do Senado aprovou na terça-feira (9) mudanças nos incentivos para as empresas que se instalam nas zonas de Processamento de Exportações (ZPEs). Elas têm o objetivo de estimular as exportações. A principal mudança aprovada reduz o percentual mínimo da receita da empresa.

[Clique aqui](#)

Possibilidade de acordo para unificação do ICMS está muito próxima, diz senador

Agência Brasil

O senador Delcídio Amaral (PT-MS), relator da proposta da unificação do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) na Comissão de Assuntos Econômicos (CAE) do Senado, disse na terça-feira (9) que, pela primeira vez, existe a possibilidade de um acordo em torno da reforma tributária.

[Clique aqui](#)

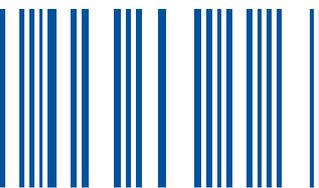
PEC das domésticas revela nicho para prestador de serviço

Valor Econômico

A lei que ampliou os direitos dos trabalhadores domésticos alavancou os negócios das empresas que prestam serviços on-line para empregadores. Os sites calculam salário, benefícios e horas extras. Também permitem a impressão de guias para o recolhimento de INSS (Previdência Social), Imposto de Renda e FGTS, além de gerar folhas de ponto, recibos para décimo terceiro e férias.

[Clique aqui](#)





Inflação para famílias com renda até 2,5 salários mínimos fecha junho em 0,33%

Agência Brasil

O Índice de Preços ao Consumidor – Classe 1 (IPC-C1), que mede a inflação para famílias com renda até 2,5 salários mínimos, registrou taxa de 0,33% em junho deste ano, resultado superior ao 0,18% de maio. A taxa é ligeiramente inferior ao 0,35% do Índice de Preços ao Consumidor Brasil (IPC-BR), que mede a inflação para todas as faixas de renda.

[Clique aqui](#)

Economistas são unânimes: Copom deve elevar Selic para 8,5% ao ano

InfoMoney

A reunião do Copom que iniciou na terça-feira (9) e encerra nesta quarta-feira (10), deve ser concluída com um aumento de 0,5 ponto percentual na taxa básica de juro, a Selic. Com isso, ela deve passar por atuais 8% ao ano para 8,5% ao ano.

[Clique aqui](#)

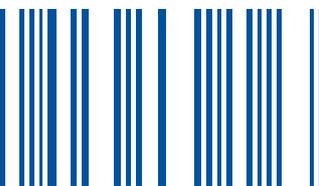
Apesar da supersafra, comércio em cidades do interior não deslança

Gazeta do Povo

A renda da supersafra de soja e milho desse ano não foi suficiente para fazer deslançar as vendas do comércio nas principais cidades do interior. Em Londrina, Maringá, Cascavel e Foz do Iguaçu o varejo vem registrando taxas de crescimento mais fracas que as do ano passado e inferiores às da média do estado.

[Clique aqui](#)





Em Ponta Grossa, novas indústrias dão gás às vendas

Gazeta do Povo

O poder de compra do ponta-grossense foi maior que o dos moradores das demais cidades de porte semelhante. De janeiro a abril, as vendas reais aumentaram 10,42% sobre o mesmo período de 2012, segundo a Fecomércio. A safra recorde e o novo ciclo de industrialização na cidade são apontados como responsáveis pela alta.

[Clique aqui](#)

Renda do campo vai para investimento imobiliário

Gazeta do Povo

O proprietário da Sul Caminhões, Ricardo Antunes, sentiu no bolso a parada nas vendas em Maringá. Há vinte anos nesse ramo, o empresário diz que a concessionária já viveu dias melhores com relação aos produtores rurais. "Maringá tem poucos pequenos produtores, então os grandes preferem investir o dinheiro ou comprar maquinários. É o que eles nos dizem."

[Clique aqui](#)



Começa o 1o Festival de Inverno do Centro Histórico de Curitiba

Teve início na noite de ontem (09) o primeiro Festival de Inverno do Centro Histórico de Curitiba, organizado pela Rede Empresarial do Centro Histórico e que recebe o apoio do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Sebrae/PR e Prefeitura de Curitiba. Nem o frio e a garoa fina espantaram os curitibanos, que foram ao calçadão do Largo de Ordem para aproveitar a feira gastronômica embalada por shows musicais. Dez restaurantes, bares e cafés da região criaram petiscos e pratos quentes especialmente para o evento e os venderão a R\$ 12 cada um. De amanhã em diante, os pratos serão comercializados no interior dos estabelecimentos e vão dividir espaço com uma intensa programação cultural.

Estão no cardápio, feijoada alemã, quirera lapiana, risoto de pinhão, pinhão com bacon e várias outras delícias. Aliás, o pinhão e sua utilização na culinária também foi o tema da palestra promovida pelo Senac no Sesc Paço da Liberdade. Durante toda a semana o Senac oferecerá um ciclo de palestras gratuitas, sobre diversos tipos de gastronomia.

Os instrutores do Senac Christian Tamayo Sanches de Souza, Flavia Franciene Gazola da Silva e Lúcio Marcelo Chrestenzen falaram sobre a relevância deste alimento como símbolo da cultura paranaense e fizeram sugestões de como utilizá-lo na culinária, inclusive na alta gastronomia.

De acordo com Flavia, pesquisas históricas e arqueológicas indicam que o pinhão é consumido pelos indígenas há mais de seis mil anos, "sapecado", ou seja, assado sob brasas de galhos secos das araucárias. Ainda segundo o livro "Pinhão indígena – A culinária do Paraná", de autoria da chef Helena Menezes e publicado pela Editora Senac Paraná, cada região ou grupo familiar paranaen-



Feira gastronômica e show marcaram o primeiro dia do Festival de Inverno do Centro Histórico de Curitiba



Empresários da região criaram pratos exclusivos para o festival, que terão preço único de R\$12

se tinha uma receita com a semente. "O pinhão é uma iguaria simbólica e sazonal. A tendência da gastronomia atual é

utilizar ingredientes simples, que fazem parte de nossa história, promovendo o

continua na próx. pág.

resgate da memória gustativa”, explicou a instrutora.

O chef alemão radicado no Brasil e professor de gastronomia, Heiko Grabolle, convidado para a próxima semana gastronômica do Senac, também colaborou com o debate. “O pinhão é geralmente utilizado como guarnição, como acompanhamento, por ter um sabor neutro, mas com os ingredientes corretos pode se tornar um delicioso prato, inclusive doce”, opinou.

O fato de a araucária estar na lista das espécies protegidas faz com que a cada ano a produção de pinhão seja menor. Outro ponto importante é a restrição à colheita de pinhão, por derrubada de pinhas, antes do dia 15 de abril, data em que tem início o desprendimento de sementes. Isso dificulta o comércio em grande escala da semente. “O pinhão possui um forte apelo turístico e pode ser incluído no cardápio de qualquer restaurante, mas como um prato sazonal”, afirmou o coordenador do Restaurante-Escola do Senac Curitiba, Lúcio Marcelo Chrestenzen.

No fim da palestra, os participantes puderam degustar uma sopa de pinhão



com costelinha defumada, preparada pelo instrutor Christian Tamayo. Veja a receita completa no site do Senac (www.pr.senac.br).

Sobre o Festival Inverno

O objetivo do Festival de Inverno é recuperar a importância do Centro Histórico e atrair as famílias curitibanas e novos frequentadores para a região. O evento dá continuidade ao trabalho

de revitalização do antigo centro de Curitiba, que começou em 2009, com o restauro e inauguração do Sesc Paço da Liberdade, pelo Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, e se espalhou pelo seu entorno.

Confira a programação completa no www.fecomercio.pr.com.br/noticia/festival-de-inverno.

Cuidado com o monóxido de carbono, ele pode ser fatal

O Monóxido de Carbono não tem cheiro, não tem gosto, não tem cor, mas é fatal. Com a chegada do inverno, os banhos ficam mais quentes e os banheiros totalmente fechados. É nesse momento que surge o gás tóxico.

O Monóxido de carbono é produzido quando se queimam produtos combustíveis como gás de cozinha, gasolina, querosene, carvão petróleo ou madeira. A ingestão respiratória desse gás em

níveis elevados pode causar a morte por envenenamento em poucos minutos.

Para não correr o risco de se contaminar é preciso seguir algumas dicas, como: realizar revisão periódica dos equipamentos a gás; respeitar as normas técnicas e regulamentações de instalação; manter os ambientes, onde estão os aparelhos, com ventilação; além de verificar se a chama dos equipamentos é de cor azul.

Dicas do Corpo de Bombeiros

- Nunca ligue o motor do carro dentro da garagem fechada.
- Não utilize o forno a gás para aquecer sua casa.
- Nunca queime carvão em sua casa, em local impróprio ou inadequado, para aquecer o ambiente.
- Não use equipamentos que queimam combustível em ambientes fechados.

Ueslei é profissional de ouro no Brasil e de excelência internacional



O competidor do Senac PR, na WorldSkills, na ocupação de Serviço de Restaurante, Ueslei de Oliveira desembarcou em território paranaense nesta terça-feira (9) com um peso a mais na bagagem, a medalha e o

diploma de excelência. Ele ficou em 16º lugar, e está entre os melhores do mundo.

Depois de mais de uma semana longe de casa e de quatro dias de competição, Ueslei foi recepcionado

no aeroporto por funcionários do Senac Curitiba. Agora tem como planos estudar inglês e continuar trabalhando na área. "Quero me dedicar a outro idioma e conhecer o mundo como garçom", comentou.

Senac de Campo Mourão inicia cursos gratuitos

No dia 5 de agosto, o Senac de Campo Mourão inicia dois cursos gratuitos, um na área do comércio e um na área de gestão, oferecidos através do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). No total, a instituição oferta 63 vagas. Para participar o aluno deve ter o ensino médio completo. O curso de operador de supermercados é um dos cursos da área do comércio

ofertados. Terá duração total de 200 horas e as aulas acontecerão de segunda a sexta-feira, das 13h30 às 17h30, com término previsto para o dia 15 de outubro. Ainda na área do comércio, o Senac de Campo Mourão disponibiliza o curso de Auxiliar de Crédito e Cobrança. Terá 180 horas de duração, com aulas de segunda a sexta-feira, das 13h30 às 17h30, com o encerramento programado

para o dia 4 de outubro. Na área de gestão, a unidade do Senac em Campo Mourão oferece o curso de Auxiliar Administrativo, de segunda a sexta-feira, das 13h30 às 17h30. Os interessados podem obter mais informações diretamente na unidade do Senac (localizada na rua São Josafat, 1651 – centro) ou através do telefone (44) 2518 5600. Também pelo e-mail campomourao@pr.senac.br

Projeto Futuro Integral de Toledo incentiva trabalho artesanal

O Projeto Futuro Integral do Sesc Toledo realizou nos dias 01 a 05 de julho, a Oficina de Confeção de Maletas com Potes de Sorvete. Os materiais se transformaram potes organizadores, podendo ser usados como porta utensílio, guardar bombons e bolachas ou mesmo guardar maquiagens e objetos de manicure.

Os alunos se surpreenderam com o resultado, pois não imaginavam que um trabalho realizado com suas próprias mãos pudesse ficar tão bonito. Esse trabalho tem o objetivo de incentivar o reaproveitamento de materiais e valorizar o trabalho dos alunos.



Futuro Integral do Sesc da Esquina encerra o 1º semestre com dia de jogos

O Futuro Integral do Sesc da Esquina encerra o 1º semestre com um divertido dia de jogos. Os alunos participantes do projeto aprovaram a proposta e esperam ansiosos pelo retorno das ações, apreciaram as dinâmicas e atividades de Letramento e Raciocínio Lógico, além da visita ao Universo Esquina.



Orientadoras do Futuro Integral Sesc da Esquina promovem ação não sistemática

As orientadoras do Futuro Integral do Sesc da Esquina colaboraram no dia 5 de julho com a Escola Municipal Mirazinha Braga, na festa julina promovida pela escola. As professoras aplicaram uma oficina não sistemática com momentos de muita descontração, já que as crianças produziram enfeites juninos para levar para suas casas.



Idosos do Lar São Vicente de Paula recebem visita dos alunos do Senac

Os alunos do curso de Manicure e Pedicure do Senac de Apucarana, prestaram atendimentos para os idosos do Lar São Vicente de Paula entre os dias 03 e 04 de julho. Além de colocarem em prática o que aprenderam nas aulas realizando cortes, escovas, os alunos puderam cuidar da autoestima dos idosos e dar um pouco de atenção e carinho. Essa atividade é de grande importância para os alunos, pois é uma oportunidade dos alunos praticarem seus conhecimentos e também interagir com pessoas que não fazem parte de seu convívio, fazendo uma atividade solidária.

