

## Turismo cresce no Paraná, mas falta de dados dificulta análise e propostas para desenvolvimento do setor

G1



*O volume de atividades turísticas registrado no Paraná cresceu 13,6% de janeiro a maio de 2023, na comparação com os mesmos meses do ano anterior, segundo dados da Pesquisa Mensal de Serviços (PMS) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).*



## BC fará consultas públicas para regular criptoativos

Bem Paraná



*A sociedade poderá apresentar em breve sugestões para regular uma das principais ferramentas de inovação no sistema financeiro: os criptoativos. Estabelecido desde o fim de junho como regulamentador de ativos virtuais no país, o Banco Central (BC) pretende lançar editais de consulta pública neste semestre.*



## Fim do acordo de grãos pode provocar alta nos alimentos? Entenda o impacto na inflação global

Exame



*A suspensão do acordo de grãos entre Rússia e Ucrânia pode agravar a economia de mais de uma centena de países. Segundo dados do Banco Mundial compilados pela Bloomberg, 79,8% de 163 nações têm inflação de alimentos superior à média de seus indicadores.*



## IGP-M cai 0,72% na 2ª prévia de julho, ante queda de 1,78% na mesma leitura de junho, diz FGV

InfoMoney



*O Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) cedeu 0,72% na segunda prévia de julho, após queda de 1,78% na mesma leitura de junho, informou na manhã desta quarta-feira (19) a Fundação Getúlio Vargas (FGV).*



## Cooperativas de crédito atraem empreendedores com facilidades

Terra



*As cooperativas de crédito estão em alta entre os pequenos negócios. Levantamento do Sebrae revela que dos R\$ 149,2 bilhões contratados por pessoa jurídica, no primeiro trimestre de 2023, 52% foram destinados para micro e pequenas empresas, o que corresponde a R\$ 78,26 bilhões.*



## Concurso Prato Típico de Prudentópolis

A Prefeitura de Prudentópolis, por meio da Secretaria de Turismo e apoio técnico do Senac PR, realizará no sábado (22) a escolha do vencedor do Concurso do Prato Típico. O evento acontece no Centro de Eventos Terra das Cachoeiras Gigantes, localizado na Rodovia BR 373, às 19h.

Pensando em fazer a conexão de todos os elementos de identidade do município, valorizando a história, a cultura do povo e a produção local, o concurso contempla receitas doces e salgadas que utilizem produtos de referência gastronômica de Prudentópolis, como krakóvia ou mel.

Foram inscritas 18 receitas, entre elas Pierogui, Varéneke, Burachynka, Borstch e muitas outras preparadas por cozinheiros profissionais e amadores da cidade. As receitas foram avaliadas pela comissão julgadora que avaliaram cada criação de acordo com os critérios estabelecidos no edital.

Dos pratos inscritos, oito foram selecionados para a grande final, mas somente um receberá o título de Prato Típico.



### Conheça os oito selecionados:

- **Bolinho de feijoada com molho de vinagrete** - Ana Maria Kolitski
- **Hulobtsi** - Irene Juk Gerei
- **Medevnyk** - Milene E. Marconato
- **Smash de Cracóvia** - Monte Olímpio Turismo Rural
- **Varéneke de feijão preto com frango a Kyiv** - Ozera Hotel Fazenda
- **Varéneke de feijão com molho de Cracóvia** - Maria H. Opuchkevitch Chiquito
- **Varéneke/perohe de batata** - Jaqueline Myketiuk
- **Borscht** - Rancho do Sabor

## Senac realiza Semana de Estudos e Pesquisas – Queijos do Paraná

O Senac PR teve participação importante na 1ª edição do Prêmio Queijos do Paraná, promovido pelo Sistema FAEP/SENAR-PR, IDR-Paraná, Sebrae PR e Sindileite PR, para seleção dos melhores queijos do estado, compondo o corpo de jurados e realizando workshops voltados ao assunto.

Para dar continuidade ao tema o Senac PR realiza de 24 a 28 de julho a Semana de Estudos e Pesquisas – Queijos Paraná, nos Restaurantes-escola de Curitiba, Foz do Iguaçu, Maringá e Caiobá. A Semana tem como objetivo disseminar técnicas e conhecimentos referentes à cadeia produtiva do queijo no estado.

Os pratos servidos no restaurante serão preparados com os queijos premiados na 1ª edição do Prêmio Queijos do Paraná, como o Parmesão da Frimesa, de Marechal Cândido Rondon, que conquistou a medalha de Super Ouro, sendo considerado o melhor queijo do estado. Entre os premiados estão produtos de Santana do Itararé, Cantagalo, Diamante d'Oeste, Palmeira e Nova Laranjeira.

Durante a Semana serão ofertados dois tipos de serviço na hora do almoço, buffet (Curitiba, Maringá e Foz do Iguaçu) e empratado (Curitiba e Foz do Iguaçu). Já o Restaurante-escola de Caiobá servirá um jantar no estilo empratado. Entre as receitas estão: Nasi Goreng de Queijo Coalho; Camembert Empanado e Molho Agridoce de Goiabada de Carlópolis; Massa Fresca de Espinafre; Bacalhau Gratinado com Queijo Colonial; Verrine de Crème Brûlée de

RECEITAS PREPARADAS COM QUEIJOS PREMIADOS NO "PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ 1ª EDIÇÃO"

SEMANA DE ESTUDOS E PESQUISAS QUEIJOS DO PARANÁ

24 a 28 de julho  
Restaurante-escola Senac Paraná

REALIZAÇÃO: Fecomércio PR Sesc Senac IFPD Senac

PARCERIA: SISTEMA FAEP SENAR-PR FAEP SENAR-PR IDR-Paraná PARANÁ SEBRAE

Queijo Brie com Morangos Marinados em Vinho do Porto; Pescado na crosta de parmesão; Cromesqui de cordeiro com queijo trufado; e Escalope de mignon ao molho de queijo provolone.



**Para realizar reservas e ter mais informações sobre cardápio e horário de cada cidade basta acessar o site do Senac: [www.pr.senac.br](http://www.pr.senac.br)**

## Sesc PR promove Encontro de Orientadores de Atividades do Futuro Integral

Na última semana a equipe do Futuro Integral participou do VI Encontro de Orientadores de Atividades, no formato presencial, após um intervalo de três anos ocasionado pela pandemia.

De forma descentralizada, as equipes foram distribuídas por critérios de proximidade nas cidades de Curitiba, Guarapuava e Londrina, reunindo 130 profissionais das áreas de educação e as equipes de organização.

No dia 12, foram realizadas palestras com os temas: “Comunicação Assertiva” e “Organização, Planejamento e Gestão do Tempo”, ministradas por profissionais do mercado.



No dia 13, Oficinas interativas foram ministradas pelos orientadores de atividades, com o objetivo de compartilhar as boas práticas desenvolvidas pelas 27 Unidades do Sesc

PR que atuam com o Futuro Integral.

O encontro foi de aprendizado, troca de experiências, fortalecimento e desenvolvimento das equipes.

**SESC em REDE**  
DESENVOLVIMENTO  
COMUNITÁRIO

**“EDUCAÇÃO ESPECIAL  
E INCLUSIVA:  
DESAFIOS E  
POSSIBILIDADES NA  
PRÁTICA DOCENTE  
COM O PROF. DRº  
LUCELMO LACERDA.”**

**20.julho.23**  
**9h30 às 11h30**

A palestra irá  
abordar os desafios  
da mediação e  
inclusão escolar  
através de práticas  
pedagógicas baseadas  
em evidências.”

Participe pelo site:  
**[www.sescpr.com.br](http://www.sescpr.com.br)**  
e pelo canal do Sesc PR  
no YouTube:  
**[www.youtube.com/sescpr](http://www.youtube.com/sescpr)**

Mais informações pelo  
**telefone (41) 3304-2119**

Fecomércio PR  
Sesc Senac IFPD

Sesc

75  
ANOS