

Governo prevê gasto de R\$ 8 bilhões com possível mudança no FGTS e abre diálogo com STF

CNN



O governo federal prevê que o julgamento do Supremo Tribunal Federal (STF) sobre a correção das contas do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) pode elevar o gasto da União em cerca de R\$ 8,6 bilhões nos próximos quatro anos



Empregabilidade e capacitação destacam Paraná em fórum de secretarias do Trabalho

AEN



Os índices de empregabilidade e a oferta de cursos de qualificação profissional gratuita no Paraná foram destacados durante a reunião do Fórum Nacional de Secretarias do Trabalho (Fonset), que aconteceu nesta terça-feira (17). O Paraná foi sede do encontro, realizado no Palácio Iguaçu, com a participação do vice-governador Darci Piana e do secretário Nacional do Trabalho, Magno Lavigne

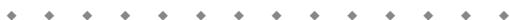


Quarta queda seguida nos preços dos alimentos ajuda a derrubar a inflação entre famílias de menor renda

IPEA



Indicador Ipea referente a setembro aponta deflação de 0,02% para as famílias de poder aquisitivo muito baixo. Entre as de renda alta, houve alta de 0,57%



Trabalhador gasta mais de R\$ 1 mil por mês com refeição fora de casa, revela pesquisa

CNN



Se considerado o salário médio do país, de R\$ 2.9121, desembolso para comer na rua é de 35% do rendimento



Programa de Desenvolvimento de Lideranças

Nesta terça-feira (17), 40 alunos do Programa de Desenvolvimento de Lideranças (PDL) Sesc e Senac, turma 2023, receberam o certificado da formação em “Neuroestratégica e o Pensamento Transversal”, ministrada pela ESIC Business e Marketing School.

A cerimônia contou com a presença do presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR e vice-governador, Darci Piana; do diretor regional do Sesc PR, Emerson Sextos; do diretor regional do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira; do diretor geral da ESIC Business e Marketing School, Alexandre Weiler, e do tesoureiro da ESIC, Padre Cícero Celeste Murara.

Em seu discurso, Piana destacou a importância do PDL para o futuro das instituições. “Nós estamos colocando nosso futuro das instituições nas mãos de vocês. Nossas instituições trabalham com pessoas e para pessoas, prezando o bom atendimento, respeito ao público e ética. São poucas instituições que fazem o que fazemos, então imaginem a responsabilidade que temos com os empresários do comércio de bens, serviços e turismo”, destacou.

Os atuais diretores do Sesc e do Senac participaram da primeira turma do PDL, em 2009. Eles passaram pela capacitação de lideranças e hoje ocupam o comando das duas instituições.



Diretor regional do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira; diretor geral da ESIC Business e Marketing School, Alexandre Weiler; presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR e vice-governador, Darci Piana; do tesoureiro da ESIC, Padre Cícero Celeste Murara e do diretor regional do Sesc PR, Emerson Sextos



Formandos do Programa de Desenvolvimento de Lideranças 2023

“Esse é o final de mais uma etapa na vida de cada um que participou desse processo. Temos certeza de vocês entregarão o melhor resultado para as instituições, com zelo e ética”, declarou Sidnei.

“Hoje, estamos formando 40 novos gestores que terão muitos desafios pela frente. O futuro do Sesc e do

Senac terá grandes mudanças para melhor”, acrescentou Emerson.

A certificação é apenas uma das etapas da formação dos novos líderes do Sesc e do Senac. Os participantes também passam por um treinamento interno, focando detalhadamente em cada área de atuação das instituições.

continua na próxima página

Parceria na formação

Parte da formação dos novos líderes de Sesc e Senac PR foi feita em parceria com a ESIC Internacional, com a formação em “Neuroestratégica e o Pensamento Transversal”.

“Nossa parceria já vem de longo prazo e é sempre uma satisfação estar presente nesse processo de formação de novos gestores. Vocês possuem agora uma certificação de nível internacional e temos a certeza de que o aprendizado irá contribuir bas-

tante na trajetória de todos”, citou o Alexandre Weiler

Experiência e expectativas

Entre os 40 alunos que participaram do Programa de Desenvolvimento de Lideranças Sesc e Senac PR, metade representa cada casa.

O formando Kaio Vinicius Trevizan é um dos representantes do Senac e avalia o processo de formação como uma experiência enriquecedora. “A formação traz muita bagagem para que possamos aplicar como futuros

gestores. O foco agora é finalizar a formação interna e me colocar à disposição da instituição para contribuir cada vez mais com o Senac”, ressaltou.

Pelo Sesc, Adriana Kochevka enfatiza que se trata de uma formação ampla, agregando um grande valor para a vida. “Essa certificação vale tanto para crescimento pessoal, como profissional. Foi um encontro com minha vocação e reafirmação da minha identificação com o Sesc. Tenho certeza de que estou pronta para alçar novos voos”, finalizou.

1º A 4.NOV.23

Sesc SUPERCOPA 2023
CURITIBA - PARANÁ - BRASIL

INSCRIÇÕES ABERTAS

FUTSAL - VOLEIBOL - BASQUETEBOL - HANDEBOL

ACESSE O SITE E SAIBA MAIS!

WWW.SESCPR.COM.BR/INSCRIÇÕES-ESPORTE/SESC-FORMULARIO-SUPER-COPA23

Fecomércio PR
Sesc Senac IFPD

Sindicatos
Empresariais
do Comércio

Sesc 75 ANOS

Senac
CURITIBA

Mesa Brasil 20 anos promove mesa redonda sobre os desafios globais de segurança alimentar e nutricionalmente rico



As palestrantes Vanessa Daufenback e Eliene Souza com a analista de Saúde do Sesc PR, Natalia Ferreira de Paula



Da esq. p/ a dir.: Vanessa Daufenback; a gerente de Saúde do Sesc PRm, Suellen Costa Cristo; Eliene Souza, e a analista de Saúde do Sesc PR, Natalia Ferreira de Paula



Feira expositiva de ações desenvolvidas pelas instituições sociais atendidas pelo Mesa Brasil

O Grande Auditório da UniCuritiba foi palco de mesas redondas promovidas pelo Sesc PR em comemoração aos 20 anos do Mesa Brasil no estado. Os desafios globais de segurança alimentar e nutricionalmente rico foram abordados pela nutricionista do Centro de Excelência Contra a Fome do Programa Mundial de Alimentos da Organização das Nações Unidas no Brasil, Eliene Souza, pela docente do curso de nutrição da PUC/PR, Vanessa Daufenback.

A primeira a iniciar o debate foi Eliene Souza. Ela agradeceu o convite em nome do diretor do Centro de Excelência, Daniel Balaban. Mestre em Ciências da Saúde e com ampla experiência em gestão de programas e projetos na área de alimentação e nutrição e saúde pública, ela compartilhou um pouco do trabalho feito pelo Programa Mundial de Alimentos e dados mundiais

sobre segurança alimentar. “O que a gente vem trabalhando é o desenvolvimento de capacidades na cooperação de Sul-Sul e alguns projetos a nível mundial, entre eles uma força coletiva de empoderando países para erradicar a fome até 2030”, pontuou.

Para ela, programas como o Mesa Brasil do Sesc são referências como equipamentos de segurança alimentar.

Doutora em Saúde Pública, nutricionista apoiadora Regional Proteja UFAL do Ministério da Saúde Vanessa Daufenback, trouxe algumas políticas públicas adotadas no país no que diz respeito a segurança alimentar e algumas iniciativas locais. “Felizmente o Brasil tem muitas experiências e uma trajetória muito sólida de combate à fome, com a estruturação de política públicas”, comentou.

Ela ainda trouxe informações preliminares de um estudo feito por alunos da PUC sobre os impactos positivos do Programa Mesa Brasil em Curitiba e Região Metropolitana.

Feira

A UniCuritiba também recebeu uma feira expositiva de ações desenvolvidas por instituições sociais atendidas pelo Mesa Brasil Sesc Parolin, em Curitiba. Uma delas é a aldeia urbana Kakané Porã, no bairro Campo do Santana, atendida há 12 anos pelo programa. “São 40 famílias atendidas e beneficiadas com os produtos recebidos pelo programa. Como se trata de uma aldeia urbana, essas doações são ainda mais necessárias”, pontuou um dos líderes da aldeia, Antonio Claudio Moraes, mais conhecido como Tonhão da Kakané Porã.



[Confira a programação completa aqui](#)

O poder transformador da educação em programas sociais é tema de mesa-redonda

Durante o segundo painel do dia, a gerente do Senac Cascavel, Susana Cecilia Maroneze Bonfante, e a gestora do Programa Impulso do Instituto GRP-Com, Elaine Moratelli, falaram sobre o poder da educação no Terceiro Setor.

O Programa Impulso é um projeto que apoia o aprimoramento da gestão e da comunicação de organizações sociais, para que elas alcancem seus objetivos e consigam ampliar seu impacto social.

A palestrante trouxe alguns dados que refletem a necessidade de aprimoramento da gestão de muitas ONGs: 74% das organizações sociais do Paraná não têm um plano de comunicação; 59% não planejam suas ações em longo prazo e 71% nunca receberam investimento em TI que possibilitasse a modernização dos sistemas e processos de gestão. “O Terceiro Setor transforma vidas, mas precisa de ajuda para se transformar”, reiterou Elaine.

Enquanto o Programa Impulso realiza a capacitação das organizações sociais, o Além da Mesa, programa do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, atua na qualificação das famílias beneficiadas pelo Mesa Brasil do Sesc.

Criado em 2021, o projeto Além da Mesa disponibiliza cursos profissionalizantes gratuitos aos beneficiários do Mesa Brasil, para qualificação para o mercado de trabalho e para proporcionar novas perspectivas de geração de renda. O programa funciona em sete



A gerente do Senac Cascavel, Susana Cecilia Maroneze Bonfante, e a gestora do Programa Impulso do Instituto GRPCom, Elaine Moratelli

idades - Curitiba, Campo Mourão, Cascavel, Francisco Beltrão, Guarapuava, Londrina e Maringá - e já atendeu 4.184 pessoas. Os cursos fazem parte do Programa Senac de Gratuidade (PSG) e acontecem nas unidades do Senac.

Segundo a gerente do Senac Cascavel, muitas famílias veem no Além da Mesa um caminho para evoluir e fazer outros cursos na instituição, como uma capacitação mais longa ou um curso técnico. É muito frequente que os participantes encaminhem outros familiares para cursos no Senac, provocando uma verdadeira transformação em toda a família.

“Sou muito grata em poder receber os participantes do Além da Mesa em nossa unidade e ver o Senac transformando vidas. Nós temos muito orgulho do nosso MPS, o Modelo Pedagógico Senac, em que o aluno é protagonista.

E por trás desse modelo pedagógico tem muita formação docente, para que nossos instrutores estejam preparados para realmente colocar o aluno como protagonista, tenham autonomia, desenvolvam sua visão crítica e empreendedora. A educação, no Além da Mesa, vai muito além de ensinar o aluno fazer um bolo decorado e saboroso, e aborda também conceitos de empreendedorismo e gestão”, destacou Susana.

Acompanharam a palestra o diretor regional do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira; a diretora de Educação e Tecnologia do Senac PR, Denyze Cristina Lorenzon Ruckl; a gerente de Saúde e Odontologia do Sesc PR, Suellen Costa Cristo; o superintendente da Regional do Paraná da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), além de colaboradores do Mesa Brasil do Sesc, colaboradores do Senac, voluntários e gestores de ONGs.

Senac apoia concurso que vai selecionar o Prato do Ano de Cornélio Procópio

O Senac é um dos apoiadores da 1ª Festa Gastronômica de Cornélio Procópio. O evento, promovido pela Prefeitura e com apoio cultural da Coopermota, acontecerá no Espaço Cultural da cidade, nos dias 27, 28 e 29 de outubro. Um dos destaques da festa será a eleição do Prato do Ano de 2023, uma oportunidade de valorizar a culinária local e regional.

O Senac, referência em gastronomia, auxiliou na organização e normas do concurso e também participará do julgamento final. A receita inscrita deveria conter, obrigatoriamente, a tilápia como proteína e, no mínimo, um tipo de tubérculo ou raízes tuberosas oriundas da região de Cornélio Procópio. Puderam participar empresas do ramo hoteleiro, restaurantes e similares, e também pessoas físicas.

“Ficamos muito felizes com o convite da Prefeitura para apoiá-los na execução e organização do concurso do Prato do Ano de 2023. É uma forma de estimular, não só pessoas



Workshop Segurança dos Alimentos, ofertado pelo Senac nesta segunda-feira (16/10), para os finalistas do concurso Prato do Ano de 2023 de Cornélio Procópio

jurídicas, restaurantes, bares e lanchonetes, mas qualquer pessoa da comunidade procopense que gosta de culinária”, afirmou a gerente do Senac Cornélio Procópio, Patricia Ferraz Pedroso Bermudes.

Na primeira etapa do concurso, foram selecionadas cinco receitas. Os autores participaram de um wor-

kshop gratuito sobre segurança dos alimentos, ofertado pelo Senac nesta segunda-feira (16/10).

No dia 28/10, durante a Festa Gastronômica, os pratos dos cinco finalistas serão avaliados e o primeiro lugar, além de premiação, será escolhido referência gastronômica do município nos próximos 12 meses.