

Paraná recebe nota máxima em ranking de qualidade fiscal pelo 3º ano consecutivo

Agência Estadual de Notícias



A Contabilidade-Geral do Estado do Paraná, vinculada à Secretaria de Estado da Fazenda (Sefa), obteve a nota máxima (A) na edição 2024 do Ranking Siconfi, publicação anual da Secretaria do Tesouro Nacional (STN) que avalia a qualidade das informações fiscais e contábeis dos entes federativos do Brasil.

Saldo de empregos para jovens avança 45% no Paraná no primeiro quadrimestre

Agência Estadual de Notícias



O Paraná registrou, de janeiro a abril de 2024, um saldo de 47.386 novos empregos para trabalhadores com idade entre 18 e 19 anos, um avanço de 45% em relação ao resultado obtido no mesmo período de 2023, quando 32.684 jovens conseguiram um emprego com carteira assinada no Estado.

Copom decide nesta quarta se corta ou mantém juros básicos da economia

Agência Brasil



Com a possibilidade de divisão entre os membros, o Comitê de Política Monetária (Copom) do Banco Central (BC) decide nesta quarta-feira (19) se corta ou mantém a taxa básica de juros, a Selic. A recente alta do dólar e da inflação e os juros altos nos Estados Unidos trouxeram a indefinição se o colegiado encerrará o ciclo de cortes, que começou em agosto do ano passado, ou se fará uma última redução de 0,25 ponto percentual.

Datafolha: 40% dos brasileiros acreditam na melhora da economia

CNN Brasil



Uma pesquisa divulgada pelo instituto Datafolha nesta terça-feira (18) revelou que 40% dos brasileiros acreditam que a economia vai melhorar. Segundo o levantamento, 27% avaliam que a situação econômica permanecerá estável, enquanto 28% dizem achar que haverá piora.

Restaurante-escola Senac Downtown recebe culinária paranaense



Entrada



Prato principal



Sobremesa

Dando sequência à Semana da Gastronomia Regional Paranaense em Brasília, o Senac PR realizou nesta terça-feira (18) o almoço no Restaurante-escola Senac Downtown, na sede da CNC, em Brasília.

O cardápio, servido à la carte, foi preparado pelos instrutores do Senac PR, Débora Borba, Ken Francis, Marcelo Furuti e Carlos Lima, com auxílio da equipe de instrutores e alunos locais.

Mais de 100 clientes experimentaram os pratos especiais da culinária paranaense servidos no menu. Como *welcome drink*, chá mate de São Mateus do Sul e gengibirra caseira; de couvert, Chancliche caseiro e homus de pinhão com pão sírio; a entrada foi Pão no bafo de Palmeira; como prato principal, suíno laqueado com goiabada de Carlópolis acompanhado de batata fondant e vagem na manteiga de gengibre; para finalizar, como so-



Equipes do Senac PR e do Departamento Nacional do Senac

bremesa, strudel de requeijão com uva terci de Marialva.

Natural de Londrina e moradora de Brasília há cerca de 20 anos, Rute Portugal aproveitou o almoço para matar a saudade da terra Natal. “Eu não perco nenhum almoço quando sei que o pessoal do Paraná está por aqui. São comidas que despertam a lembrança”, declarou.

Programação

A programação segue nesta quarta-feira (19), com um buffet especial servido no Restaurante-escola da Câmara dos Deputados, à partir das 12h.

Na quinta-feira (20) a programação paranaense em Brasília se encerra com o almoço no Restaurante-escola do Senado Federal, com menu à la carte.

Programa Viver Oportunidades, em Pinhais, forma 96 pessoas em noite de certificação

Informações e fotos: Prefeitura de Pinhais



Formandos o programa Viver Oportunidades

Na noite da última sexta-feira (14), o auditório da Fundação Weiss Scarpa recebeu mais um evento de certificação do programa Viver Oportunidades, resultado de uma parceria entre a Secretaria Municipal de Assistência Social (Semas), a fundação e o Senac. A formatura abrangeu os cursos de Preparo de Salgados, Depilador, Manicure, Barbeiro, Maquiador, Assistente de Tecnologia, Auxiliar de Cozinha, Cabeleireiro e Técnicas de Confeitaria.

A celebração marcou a finalização das capacitações de 2024 do programa, que visa qualificar pessoas em situação de vulnerabilidade social para o mercado de trabalho. Ao todo, 96 formandos receberam seus certificados digitais, acompanhados de amigos e familiares.

O padre Antônio Carlos Zago, representando a Fundação Weiss Scarpa, destacou a importância da parceria com o Senac: “Ter o Senac como parceiro é uma satisfação muito grande, porque além de trazer os cursos, eles têm uma grande preocupação com a qualidade tanto dos instrutores como de todos os insumos e principalmente da aprendizagem de vocês”, destacou.

Representando o Senac, o gerente executivo da Faculdade Senac Curitiba Centro, Agnaldo Camilo Monteiro, reforçou o compromisso da instituição: “É uma grande felicidade para o Senac essas parcerias, e poder trazer qualificação profissional. A nossa missão é conseguir chegar até vocês, até à comunidade, com nossos instrutores e nosso profissionalismo”.



A secretária de Assistência Social, Rosângela Batista; a prefeita de Pinhais, Rosa Maria de Jesus Colombo; o representante da Fundação Scarpa, Padre Antônio Carlos Zago; e o gerente executivo da Faculdade Senac Curitiba Centro, Agnaldo Camilo Monteiro

A prefeita Rosa Maria enalteceu a importância do programa. “Muitas parcerias sempre haverá ganhos e nesta noite, quem realmente ganha é uma cidade que se desenvolve com pessoas mais qualificadas e seres humanos mais preparados para o mercado”, afirmou.

Os cursos e oficinas do Viver Oportunidades e Núcleo de Inclusão Produtiva e Social (Nuips) são oferecidos por meio dos serviços disponibilizados aos moradores de Pinhais, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social (Semas).

Alunos do Projeto Futuro Integral do Sesc Caiobá participam de iniciativa com a Estação Antártica Comandante Ferraz

No dia 06 de junho, durante a Semana do Meio Ambiente, os alunos do Projeto Futuro Integral do Sesc Caiobá, em parceria com o Colégio Sesc de Jacobina (BA) e do Criar Sesc de Poços de Caldas (MG), participaram de uma integração com a Estação Antártica Comandante Ferraz, base brasileira na Antártida, através de live exclusiva.

As crianças tiveram a oportunidade de dialogar com os pesquisadores residentes na base antártica sobre ecossistemas distantes e as complexidades da vida em um dos ambientes mais extremos da Terra.

A preparação para o evento foi feita por meio de atividades prévias que incluíram o estudo dos oceanos e dos continentes e uma imersão na Língua Brasileira de Sinais, em que os alunos puderam aprender os sinais dos continentes e das quatro estações do ano.



Alunos do Técnico em Enfermagem de Matinhos proporcionam humanização do cuidado por meio de Projeto Integrador



Na última sexta-feira (14) os alunos do Técnico em Enfermagem do Senac Caiobá realizaram a primeira ação do grupo Doses da Alegria, criado como Projeto Integrador da turma.

Os estudantes foram até o Hospital Regional do Litoral e fizeram dinâmicas, como contação de histórias

e musicoterapia, com pacientes e colaboradores. O envolvimento passou pelas alas da pediatria, clínica médica para adultos, clínica médica cirúrgica e pronto atendimento.

De acordo com os instrutores Loreta Silva Ozelin e Lucas Felzemburgh Viana, o grupo Doses de Ale-

gria tem o intuito proporcionar a humanização além do cuidado, por meio de momentos de descontração e acolhimento.

A turma 36 do curso pretende dar continuidade ao projeto.

Sesc PR celebra Dia Nacional da Reciclagem com Recicla+AÇÃO

No dia 8 de junho a Escola Municipal Jornalista Arnaldo Alves da Cruz, localizada na Vila Pantanal em Curitiba, foi o cenário do evento Recicla+AÇÃO, uma iniciativa que enfatiza a importância da reciclagem e da sustentabilidade ambiental. Realizado em comemoração ao Dia Nacional da Reciclagem, celebrado em 5 de junho, a ação teve como objetivo promover os princípios dos três Rs: reduzir, reutilizar e reciclar.

O Recicla+AÇÃO é uma atividade temática focada na educação sobre saúde e direitos, organizada pelo Fundo de População das Nações Unidas (UNFPA). Voltado para as famílias da Vila Pantanal que fazem parte da cadeia de reciclagem, o evento não apenas reconheceu e valorizou o trabalho essencial dos recicladores, mas também conscientizou sobre a importância da reciclagem para avançar em direção a uma economia circular e um futuro sustentável.

As atividades incluíram oficinas, palestras e demonstrações práticas focadas na sustentabilidade e no fortalecimento da cadeia de reciclagem local.

O Sesc Paraná foi um dos parceiros, oferecendo uma oficina sobre aproveitamento integral de alimentos. Esta participação visou não apenas educar, mas também fornecer ferramentas práticas para os participantes aplicarem em seu dia a dia, promovendo a redução do desperdício e incentivando uma alimentação mais saudável e sustentável.

A equipe de Educação em Saúde do Sesc da Esquina e Sesc Centro apresentou três receitas durante a oficina: suco de talos com maracujá, suco de casca de abacaxi e bolo de casca de banana. Todos os participantes puderam não só aprender como preparar essas receitas, mas também degustar os sucos e o bolo, além de receber as receitas impressas para reproduzi-las em casa.



Inscrições abertas para oficina gratuita de Curadoria em Cinema no Sesc Paço da Liberdade

O Sesc Paço da Liberdade está com inscrições abertas para a oficina Curadoria em Cinema, uma atividade 100% gratuita. Destinada a profissionais e estudantes da área da cultura, essa é uma excelente oportunidade para aqueles que desejam aprofundar seus conhecimentos sobre as práticas curatoriais e de programação em cinema.

A curadora e orientadora de atividades de cinema no Sesc Paço da Liberdade, Camila Macedo, conduzirá os quatro encontros, que abordarão os seguintes temas:

- **Afinal, o que é mesmo curadoria?**
- **Cinema, espaços exibidores e inscrições históricas**
- **Mostras, festivais e principais tendências contemporâneas**
- **Metodologias de trabalho no ofício curatorial**

Os encontros acontecerão às quartas-feiras, das 19h às 20h, entre os dias 3 e 24 de julho. Não é necessário ter experiência prévia na área para participar.



Serviço:

Oficina de Curadoria em Cinema

Datas: 3, 10, 17 e 24 de julho

Horário: Das 19h às 20h

Local: Sesc Paço da Liberdade (Praça Generoso Marques, 189)

Inscrições: Clique aqui para se inscrever, **Gratuito**

Mais informações: (41) 3234-4200