

Feira Sabores do Paraná acontece em agosto; produtores podem se inscrever até 14 de julho

Bem Paraná



Junta Comercial do Paraná (Jucepar) registrou o tempo médio e 8 horas, 5 minutos e 53 segundos para o empreendedor poder começar a operar no mês passado. Estado se mantém na terceira colocação no ranking nacional de agilidade, mas com um volume de processos bem maior do que o segundo e terceiro colocados.

Paraná tem melhor semestre desde 1997 em exportações de suínos com 110,7 mil toneladas

Agência Estadual de Notícias



O volume superou em 31,3 mil toneladas o mesmo período do ano passado, e em 6,4 mil toneladas o recorde anterior, do segundo semestre de 2024. Já a exportação de carne de frango brasileira já começa a se recuperar após o impacto causado pelo foco de influenza aviária em Montenegro (RS).

Governo cria IPI Verde e zera imposto para carros sustentáveis

Agência Brasil



O Governo do Estado, a partir de um convênio entre o Instituto Água e Terra (IAT) e a prefeitura, vai revitalizar o Jardim Botânico de Londrina, no Norte do Estado. A ordem de serviço que permite o início das obras será assinada nos próximos dias. O pacote inclui remoção dos vidros da estufa, a reforma da área de apoio operacional, reparos no prédio principal e no anfiteatro externo, melhorias nas instalações elétricas, impermeabilização da área onde fica o lago e revitalização da passarela. O investimento total é de R\$ 2,3 milhões.

Quem paga a conta da nova tarifa de Trump? Brasil perde mercado, e preços podem subir nos EUA

G1



A nova tarifa de 50% contra produtos brasileiros, anunciada pelo presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, deve afetar diretamente empresas e produtores de setores estratégicos da economia nacional, que vendem seus produtos para os norte-americanos.

Sesc Guarapuava realiza Drive Thru Solidário para a 17ª Campanha do Agasalho neste sábado (12)

O Sesc Guarapuava, em parceria com a OAB Guarapuava, promove neste sábado (12) um Drive Thru Solidário para arrecadação de roupas, calçados e cobertores como parte da 17ª Campanha do Agasalho – Onde há calor, há mais vida. A ação será realizada das 9h às 16h, em frente à Praça 9 de Dezembro (R. XV de Novembro, 7426 – Centro).

A iniciativa tem como objetivo mobilizar a comunidade em prol de pessoas em situação de vulnerabilidade social, oferecendo a elas mais conforto e dignidade neste inverno. Os itens doados devem estar em

boas condições de uso e, preferencialmente, higienizados e acondicionados em sacolas identificadas.

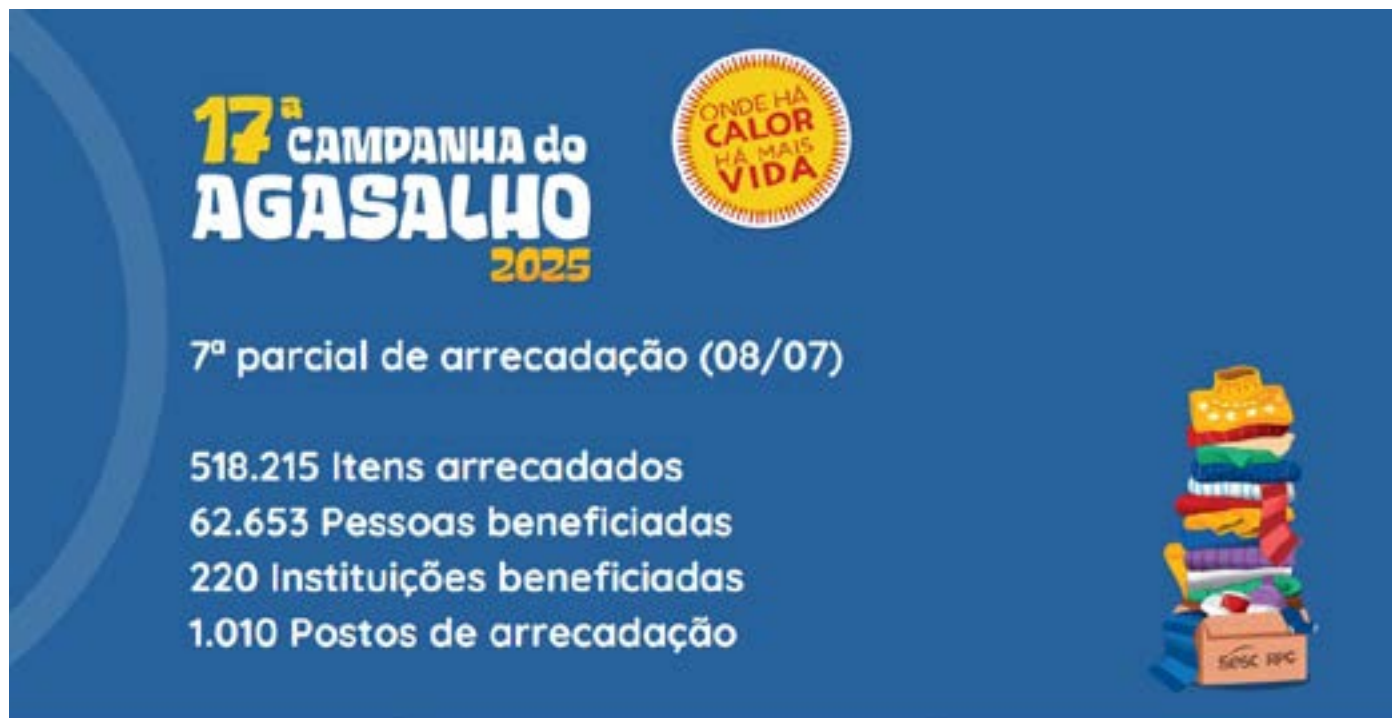
A Campanha do Agasalho 2025, promovida pelo Sistema Fecomércio Sesc Senac PR e RPC, segue até o dia 29 de agosto e conta com a participação de diversas instituições parceiras, como o Exército Brasileiro, sindicatos empresariais, Câmaras da Mulher Empreendedora, Gazeta do Povo e rádios Mundo Livre FM e 98FM.

Até o momento já foram arrecadados 518.215 itens, beneficiando

62.653 pessoas assistidas por 220 instituições sociais. Em 2024, a campanha atingiu recorde, com mais de 1,4 milhão de itens arrecadados e quase 200 mil pessoas beneficiadas.

Como doar

As doações podem ser feitas durante o Drive Thru em Guarapuava ou nos postos de arrecadação localizados nas unidades do Sesc e Senac em todo o Paraná, além de condomínios filiados ao Secovi-PR e estabelecimentos parceiros. A lista completa está disponível no site oficial da campanha: **www.sescpr.com.br**



17ª CAMPANHA do AGASALHO 2025

ONDE HA CALOR HA MAIS VIDA

7ª parcial de arrecadação (08/07)

518.215 Itens arrecadados
62.653 Pessoas beneficiadas
220 Instituições beneficiadas
1.010 Postos de arrecadação

Fecomércio PR • Sesc • Senac • RPC

Alunos do curso de Pizzaiolo do Senac realizam rodízio temático para crianças do Projeto Bóia Fria

Em uma ação que uniu formação profissional e responsabilidade social, os alunos do curso de Pizzaiolo do Senac Santo Antônio da Platina promoveram, na terça-feira (08), um rodízio de pizzas com o tema “Um dia na Itália”, voltado especialmente para as crianças atendidas pelo Projeto Bóia Fria. A atividade fez parte do Projeto Integrador do curso e foi realizada no Centro de Desenvolvimento, Tecnologia e Inovação (CDTI), em parceria com a Prefeitura Municipal.

O evento marcou a conclusão da formação dos alunos, que puderam aplicar na prática os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, desde a preparação das massas até a apresentação dos pratos. O ambiente foi decorado com elementos da cultura italiana, proporcionando uma experiência acolhedora aos convidados.

A ação contou com a presença de autoridades locais, como o secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Celso Schmidt, o chefe de gabinete, Valdir Domingos de Souza e a primeira-dama, Fátima Izac.

Para Carla Ramos, técnica de educação do Senac, o projeto sintetiza o aprendizado construído ao longo da



formação. “É uma amostra prática do que foi aprendido, com foco na conclusão e na entrega de um resultado real para a sociedade”, destacou Carla.

O secretário Celso Schmidt reforçou o compromisso da gestão com a qualificação da população. “O prefeito tem se dedicado muito a esses projetos. Essa parceria está transfor-

mando vidas”.

Já o gerente executivo do Senac, Antenor Pinheiro, destacou o impacto da iniciativa. “É motivo de orgulho. Estamos contribuindo para o desenvolvimento do município e fortalecendo a comunidade por meio da educação”.

Sistema S Conecta: união em prol do desenvolvimento regional é destaque em Paranaguá

Na terça-feira (8), Paranaguá foi palco do evento Sistema S Conecta. A iniciativa reuniu, pela primeira vez num ambiente público, todas as entidades do Sistema S com atuação regional – Sesc/Senac, Sest/Senat, Sesi/Senai/IEL e SEBRAE/PR – em um movimento conjunto com o propósito de apresentar soluções integradas ao poder público, iniciativa privada e demais representantes do setor produtivo.

O evento teve como objetivo central promover o desenvolvimento regional através da educação profissional, da promoção da saúde e do bem-estar social, evidenciando o papel estratégico de cada instituição e a força da atuação colaborativa entre as "Casas do S".

A programação teve início com

um café da manhã; os participantes puderam visitar os estandes de cada entidade, onde foram apresentados os serviços, programas e projetos.

Um painel composto por representantes das instituições do Sistema S, foi mediado pelo técnico de Relações com o Mercado do Senac Paranaguá, Jailson Gonsalves, apresentou ao público não apenas as atuações específicas de cada entidade, mas principalmente a união entre elas para o fortalecimento da região litorânea do Paraná. Participaram do painel a gerente da Unidade Sest Senat, Lucimara Andrea Braune de Oliveira; a gerente de Saúde e Segurança do Sesi, Bruna Rústica; o gerente de Educação do Sesi/Senai/IEL, Rodrigo Locatelli José; a gerente regional Leste do SEBRAE-PR, Michele Riquet Tesser; o gerente executivo do

Sesc Paranaguá; Joel Viana Rabello Junior; e o gerente executivo do Senac Paranaguá, Gilberto Pereira Dias.

Na sequência ocorreu a palestra "Liderança - O Papel Líder", ministrada por Rosângela Mangonese, que trouxe reflexões sobre o papel transformador da liderança colaborativa e empática nos ambientes institucionais e empresariais.

Entre os presentes estavam o prefeito de Paranaguá, Adriano Ramos; o Capitão de Corveta Rodrigo Fernando Teles Romeiro, responsável pelo Serviço de Sinalização Náutica do Sul-Sudeste e secretários municipais de Paranaguá, Morretes, Antonina e Pontal do Paraná, empresários e empreendedores dos setores da indústria, comércio, transporte, turismo e serviços.



Senac PR realiza Semana da Gastronomia Francesa

O Senac PR, com o apoio da A Aliança Francesa de Curitiba, se une às celebrações do Ano da França no Brasil com uma homenagem especial à culinária que conquistou o mundo.

Em uma experiência sensorial única, entre os dias 14 e 18 de julho, os Restaurante-escola do Senac Curitiba, Caiobá, Foz do Iguaçu e Maringá vão explorar os sabores, técnicas e tradições da cozinha francesa, com um cardápio que une sofisticação, criatividade e excelência durante a Semana da Gastronomia Francesa.

Em 2009, Brasil e França protagonizaram um intercâmbio cultural marcante, o Ano da França no Brasil. A iniciativa fez parte de um projeto de cooperação entre os dois países, promovendo uma intensa troca de saberes nas artes, educação, ciência e, especialmente, na gastronomia.

Mais do que técnica e sofisticação, a gastronomia francesa influenciou profundamente a formação da culinária brasileira, especialmente no campo da gastronomia profissional. E é justamente esse legado que o Senac PR leva para dentro da sala de aula ao promover uma homenagem especial à França. Os pratos elaborados por alunos e docentes unem a teoria com a prática, aliando aprendizado, pesquisa e contato direto com uma das cozinhas mais respeitadas do mundo.

Participe dessa jornada gastronômica e descubra por que a França é referência quando o assunto é comer bem.



Serviço:

Semana da Gastronomia Francesa no Senac PR:

14/07 – Almoço em prato | Restaurante-escola Senac Curitiba

16/07 – Almoço em prato | Restaurante-escola Senac Maringá

17/07 – Almoço em prato | Restaurante-escola Senac Foz do Iguaçu

18/07 – Buffet Temático Francês | Restaurante-escola Senac Curitiba

18/07 – Jantar em prato | Restaurante-escola Senac Caiobá

Atendimento mediante reserva.

Saiba mais:
www.pr.senac.br/restaurantes

