

Para Ratinho Junior, Verão Maior 2026 vai fortalecer ainda mais o turismo e economia do Litoral

AEN

Governo do Estado montou uma ampla programação musical, cultural e esportiva para superar o público da edição passada, que foi de aproximadamente 2 milhões de pessoas, o que deve injetar mais de R\$ 150 milhões no PIB da região.

👉 <https://www.parana.pr.gov.br/aen/Noticia/Para-Ratinho-Junior-Verao-Maior-2026-vai-fortalecer-ainda-mais-o-turismo-e-economia-do>

Programa leva 2,5 milhões de inscritos no CadÚnico a se tornarem MEI

Agência Brasil

Cerca de 2,5 milhões de pessoas inscritas no Cadastro Único (CadÚnico) se formalizaram como microempreendedores individuais (MEI) após o registro na base de dados do programa. A conclusão é de um levantamento do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), em parceria com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS). O número representa 55% dos MEI incluídos no CadÚnico.

👉 <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2025-10/programa-leva-25-milhoes-de-inscritos-no-cadunico-se-tornarem-mei>

Pequenos negócios podem pedir devolução de tributos sobre exportações

Agência Brasil

Iniciativa do governo federal voltada a microempreendedores individuais (MEIs), micro e pequenas empresas (MPes) exportadoras, o Programa Acredita Exportação já está disponível. A partir desta terça-feira (21), os empreendedores podem pedir a compensação ou ressarcimento de até 3% sobre o valor exportado, devolvendo de forma simplificada os tributos pagos ao longo da cadeia produtiva.

👉 <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2025-10/pequenos-negocios-podem-pedir-devolucao-de-tributos-sobre-exportacoes>

Estado planeja implantar Complexo Náutico de Guaratuba perto da nova ponte

AEN

O Governo do Estado do Paraná, por intermédio da Secretaria do Planejamento (SEPL), publicou o edital de chamamento público do Complexo Náutico de Guaratuba.

👉 <https://www.parana.pr.gov.br/aen/Noticia/Estado-planeja-implantar-Complexo-Nautico-de-Guaratuba-perto-da-nova-ponte>

Senac recebe parceiros da Semana da Gastronomia Coreana

O Senac Paraná realiza entre os dias 20 e 24 de outubro, a Semana de Estudos e Pesquisas da Gastronomia Coreana, uma imersão nos sabores, técnicas e tradições culinárias da Coreia. A ação é promovida em parceria com o AT Center São Paulo, Food Korean e o Consulado Honorário da Coreia no Paraná, fortalecendo o intercâmbio cultural e gastronômico entre os dois países.

Na terça-feira (21) o Senac PR recebeu os parceiros e convidados para um jantar de lançamento da Semana Coreana. O vice-presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Ari Faria Bittencourt, deu às boas-vindas em nome do presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana, e destacou o papel do Senac na formação de mão de obra no setor de gastronomia.

O diretor regional interino do Senac PR, Jeferson Basso agradeceu a parceria e antes do jantar assinou um termo de convênio entre o Senac PR e a Korea Agro-Trade Center São Paulo. “O Senac se destaca na excelência da gastronomia e na formação de educação profissional. Essa parceria ajuda na difusão de conhecimento e técnicas beneficiando alunos e docentes, esse é nosso objetivo”, disse o diretor interino.



O cônsul-geral da Coreia do Sul no Brasil, Jin-Weon Chae, agradeceu o Senac PR por ajudar na difusão da culinária coreana. “Queria agradecer o Senac, que através desse evento possamos nos unir ainda mais. Espero que nossa relação se consolide ainda mais”, ressaltou o cônsul.

O jantar foi preparado pelo *chef* do restaurante Bicol, Gregório Kang, referência em gastronomia coreana no Brasil. “Hoje o jantar foi pensado e preparado com ingredientes coreanos como se fossemos servir um rei. É um prazer poder divulgar um pouco da nossa cultura e da nossa culinária”, explicou o *chef*.

Projeto de extensão promove reaproveitamento de alimentos e boas práticas para entidades sociais do Sesc Mesa Brasil em Maringá

O Programa Mesa Brasil do Sesc Maringá, em parceria com o curso de Nutrição da Unicesumar, concretiza o projeto de extensão “Ação de Reaproveitamento e Boas Práticas para Entidades Sociais Cadastradas no Mesa Brasil”, com o propósito de reduzir o desperdício de alimentos e fortalecer a segurança alimentar nas comunidades atendidas.

De acordo com dados da Embrapa e do IBGE, o Brasil desperdiça anualmente entre 26 e 46 milhões de toneladas de alimentos, o que representa cerca de 30% de toda a produção nacional. Esse cenário reflete um grande desafio social, econômico e ambiental, exigindo ações integradas de conscientização e capacitação para reduzir perdas e otimizar o uso dos alimentos ao longo da cadeia produtiva.

A iniciativa busca conscientizar, capacitar e transformar a forma como os alimentos são aproveitados. O projeto alia a responsabilidade social do Sesc à atuação prática e científica dos acadêmicos de Nutrição, promovendo impacto direto nas entidades cadastradas no programa.



Durante o projeto, as instituições participantes recebem treinamentos teóricos e práticos sobre boas práticas de manipulação e higienização de alimentos, técnicas adequadas de armazenamento e aproveitamento integral dos ingredientes. As oficinas são realizadas nas cozinhas da Unicesumar, onde os participantes aprendem receitas acessíveis e nutritivas que valorizam o uso integral dos alimentos.

Como produto final, será entregue um e-book com receitas e orientações sobre boas práticas, desenvolvido a partir dos alimentos mais comuns nas doações do Sesc Mesa Brasil. O material visa apoiar

o trabalho diário das entidades e contribuir para a diversificação e melhoria nutricional das refeições oferecidas às pessoas em situação de vulnerabilidade.

A concretização da parceria foi articulada pelo assistente social Elcir Candido Quintino e pela nutricionista Gislaine Navarete Moreno, do Sesc Mesa Brasil Maringá, em conjunto com a equipe da Unicesumar. A colaboração entre as instituições reforça o compromisso conjunto com a promoção da alimentação saudável, o combate ao desperdício e a valorização das práticas sustentáveis.

Mostra Sesc de Cinema chega à 8ª edição com exhibições gratuitas em todo o Paraná



A Mostra Sesc de Cinema (MSDC) chega à sua 8ª edição reafirmando o compromisso do Sesc com a valorização da produção audiovisual brasileira em toda a sua potência e diversidade. Realizada pelo Departamento Nacional do Sesc, a Mostra oferece ao público, de forma gratuita, uma seleção de filmes produzidos em diferentes regiões do país, exibidos nas unidades do Sesc em todo o Brasil.

Anualmente, o projeto abre inscrições para que realizadores enviem seus curtas, médias e longas-metragens de ficção, documentário e animação. Após um criterioso processo de curadoria, obras das cinco regiões brasileiras são selecionadas para representar o audiovisual local neste que é um dos principais eventos de difusão do cinema nacional.

Os títulos selecionados contemplam produções voltadas tanto ao público adulto quanto infantojuvenil, explorando temas como identidade,

música, natureza, educação e imaginário popular. As histórias refletem a pluralidade do país, revelando personagens, territórios e olhares de cineastas de diferentes contextos e trajetórias.

No Paraná, mais de 100 filmes produzidos no estado foram inscritos nesta edição.

Três curtas-metragens foram selecionados para integrar o catálogo nacional da Mostra, representando o cinema paranaense:

- **“A Sombra de um Futuro”**, de Gabriel Borges – Panorama Brasil
- **“Interior, Dia”**, de Luciano Carneiro e Paulo Abrão – Panorama Destaques Estaduais

“Temos Pão Caseiro”, de Val Rocha Pires – Panorama Infantojuvenil
As exhibições dos filmes selecionados

para a VIII Mostra Sesc de Cinema acontecem a partir de outubro, em quatro cidades do estado: Curitiba (Sesc Paço da Liberdade), Londrina (Sesc Cadeião), Ponta Grossa (Sesc Estação Saudade) e Bela Vista do Paraíso (Sesc Bela Vista do Paraíso).

Todas as sessões são gratuitas e abertas ao público.

Confira a programação completa aqui



<https://www.sescpr.com.br/2025/10/mostra-sesc-de-cinema-chega-a-8a-edicao-com-exibicoes-gratuitas-em-todo-o-parana/>