

## Governador sanciona lei do parcelamento de dívidas de empresas em recuperação judicial

Agência de Notícias do Paraná

O governador Carlos Massa Ratinho Junior sancionou nesta quinta-feira (8) a Lei nº 20.634/2021, que permite que empresas em recuperação judicial, recuperação extrajudicial e falência possam parcelar dívidas tributárias em até 180 vezes.

\*\*\*\*\*

## Novo Pronampe está disponível; veja as regras e como solicitar empréstimo

G1

Empresários de todo o país já podem tentar conseguir financiamento pelo novo Programa Nacional de Apoio às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Pronampe). Ao todo, 5,3 milhões de empresas têm direito ao crédito: 4,3 milhões integram o Simples Nacional e 1 milhão fora do regime simplificado, segundo a Receita Federal.

\*\*\*\*\*

## Mudança no IR pode elevar tributação para médias e grandes empresas em 71,5%

Folha de S. Paulo

As mudanças no Imposto de Renda defendidas pelo governo têm provocado uma série de críticas por parte dos empresários, tributaristas e agentes financeiros, que veem na proposta uma tentativa de aumentar a arrecadação pesando a carga sobre as empresas.

\*\*\*\*\*

## Auxílio emergencial: nova rodada de saques nesta sexta-feira (9)

ISTOÉ

A Caixa Econômica Federal libera, nesta sexta-feira (9), mais um grupo de saques em espécie da terceira parcela do auxílio emergencial para os beneficiários nascidos em junho. A ordem de liberação segue o mês de nascimento do trabalhador. Na segunda-feira (12), será a vez dos nascidos em julho retirarem os seus recursos.

\*\*\*\*\*

## MTur investe R\$ 650 mil num dos principais polos do turismo religioso do Paraná

Mercado e Eventos

O Ministério do Turismo destinou mais de R\$ 650 mil para a construção de dois portais turísticos nos acessos da cidade de Lunardelli, no norte do Paraná, previstos para serem inaugurados em setembro deste ano.

## Saiu na mídia

A inauguração do Café do Jardim Botânico em Curitiba foi pauta na mídia paranaense. O Bom Gourmet, da Gazeta do Povo, publicou uma matéria sobre o Café-escola do Senac.

O espaço teve a sua inauguração na quarta-feira (7), sendo a terceira unidade Café-escola do Senac PR em Curitiba, e sexta no estado. A unidade é fruto da parceria entre o Senac PR e a Prefeitura de Curitiba, atendendo os turistas e curitibanos que visitarem o cartão-postal da cidade.



**Confira a matéria completa do Bom Gourmet.**

**bom  
gourmet**

Café-escola Senac

## Café do Jardim Botânico de Curitiba está funcionando e com direito a quitutes paranaenses

Por Gisele Rech 08/07/2021 14:56



Agora o Jardim Botânico tem café com comida típica do Paraná. | Foto: Bruno Tadashi/Senac

## Alunos da Faculdade Senac PR apresentam aula-show no Mercado Municipal de Curitiba



O aluno Leandro Gonçalves e a professora da Faculdade de Gastronomia Senac Curitiba Centro, Leticia Kataniwa, durante a aula-show de preparo de gnocchi de aipim com ragu

A Região Metropolitana de Curitiba é a segunda maior produtora de mandioca de mesa do Brasil. Também chamada de aipim, essa raiz é muito apreciada pelos brasileiros, geralmente consumida cozida ou frita, ou por seus derivados, como a tapioca.

Nesta quarta-feira (7/7) alunos da Faculdade de Gastronomia do Senac Curitiba Centro participaram da 2ª Rodada de Oportunidades Produtos da Safra, promovida pela Prefeitura de Curitiba, Associação dos Comerciantes Estabelecidos no Mercado Municipal de Curitiba (Ascesme) e cooperativas de produtos de aipim. A iniciativa faz parte das ações do Programa de Desenvolvimento Produtivo Integrado da Região Metropolitana de Curitiba

(Pró-Metrópole), e contou com o apoio do Programa de Desenvolvimento Agroalimentar da Região Metropolitana de Curitiba (Prodam) do Governo do Estado.

Enquanto os agricultores familiares da Grande Curitiba apresentavam o alimento descascado, embalado e congelado para comerciantes e quem fazia compras no Mercado Municipal de Curitiba, o Senac PR mostrou formas diferenciadas de preparo do produto. Em duas aulas-show, transmitidas no Instagram da Prefeitura de Curitiba, os alunos do curso Tecnologia em Gastronomia do Senac, coordenados pela professora Leticia Kataniwa, apresentaram receitas à base de aipim: gnocchi de aipim com ragu e pudim de aipim.

### Fomento

Segundo o diretor de Estratégias de Segurança Alimentar da Prefeitura de Curitiba, Felipe Thiago de Jesus, a ação buscou aproximar os produtores cooperados da Região Metropolitana e permissionários do Mercado Municipal, uma vez que o produto será lançado ainda este mês para o mercado consumidor. “Esse trabalho do Pró-Metrópole é estimular a agricultura familiar e fortalecer as cadeias curtas de produção e consumo, que além do desenvolvimento socioeconômico da região, também traz ganhos ambientais. São desenvolvidos padrões de excelência para os produtos, baseados nos pilares produção, mercado e consumo. O Senac se tornou um grande parceiro para o

*continua na próxima página*

estímulo ao consumo e valorização da produção local ao ensinar novas receitas para a população”, destacou.

Participaram da rodada, representantes da Cooperativa de Processamento Alimentar e Agricultura Familiar Solidária do Vale do Ribeira Paranaense (Copavale), de Cerro Azul; e da Cooperativa dos Produtores Familiares do Vale (Provale), de Rio Branco do Sul.

### Paraná em evidência

A professora da Faculdade Senac Curitiba Centro relata que as receitas apresentadas na ação foram elaboradas pelos alunos do primeiro semestre do curso de Tecnólogo em Gas-

tronomia durante a Disciplina Projeto Integrador I. A prática pedagógica, chamada “Paraná em Evidência”, propôs o desafio de montar um cardápio completo utilizando produtos regionais. Participaram alunos das turmas da tarde e noite, que foram divididos em bancadas. Os estudantes elaboraram pratos da entrada à sobremesa, com produtos regionais: ponkan, mandioca, pinhão e erva-mate. Atividade interdisciplinar envolvendo as disciplinas de Cozinha fria e História da gastronomia e Cultura.

Nas aulas-show do Mercado Municipal de Curitiba, o aluno Leandro Gonçalves, representante de sua bancada, apresentou o gnocchi de aipim com ragu “Tupi-mani”. Já a sobremesa, o

pudim de aipim com queijo parmesão “Uaipi dos Deuses”, foi preparada pela líder de bancada Sandra Pinze.

“Quando usamos produtos regionais em nossos pratos, valorizamos a agricultura familiar, promovemos os produtos com Indicação Geográfica e Denominação de Origem estado do Paraná e fortalecemos a gastronomia paranaense”, reitera a professora Letícia Kataniwa.

O Projeto Integrador com o uso de produtos paranaenses contou com a parceria do Sebrae Paraná, Copavale, Provale e Vivenda do Mate.



**Confira as receitas apresentadas no site do Senac**



**Gnocchi de aipim com ragu “Tupi-mani”**



**Pudim de aipim com queijo parmesão “Uaipi dos Deuses”**

## População de Adrianópolis é beneficiada com exames gratuitos do Sesc Saúde Mulher

O Sistema Fecomércio Sesc Senac PR e a Prefeitura de Adrianópolis realizaram o lançamento da unidade móvel Sesc Saúde Mulher no município, na tarde de ontem (8). A partir desta sexta-feira (9), o serviço itinerante começa a ofertar gratuitamente exames preventivos de Câncer de Mama (mamografia) e de Colo de Útero (citopatológico/preventivos).

Essa é a primeira vez que o Sesc PR e a Prefeitura firmam convênio do serviço itinerante que oferta gratuitamente exames preventivos. Instalada em frente à Secretaria de Educação (Rua Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, 56) a unidade móvel ofertará 676 exames, sendo 335 exames mamográficos; e 341 citopatológicos até o dia 30 de julho.

O convênio foi assinado pelo diretor regional do Sesc PR, Emerson Sextos, representando o presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR, Darci Piana; pelo prefeito de Adrianópolis, Vandir de Oliveira Rosa, e pelo secretário de Saúde do município, Alex Paulista Ribeiro. “Só temos a agradecer a Prefeitura pela parceria e por nos ajudar a cumprir a missão do Sesc que é levar qualidade de vida e saúde de maneira preventiva à população comerciária e a população do município”, pontuou o diretor regional do Sesc PR, Emerson Sextos.

Com um rígido protocolo de biossegurança e agendamentos prévios,



Da esq. p/ a dir.: o diretor da Divisão de Suprimentos e Infraestrutura do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira; o presidente da Câmara de Vereadores de Adrianópolis, Ruy Taverna da Fonseca; o secretário de Saúde do município, Alex Paulista Ribeiro; o diretor regional do Sesc PR, Emerson Sextos; o prefeito de Adrianópolis, Vandir de Oliveira Rosa; o vice-prefeito de Adrianópolis, Israel Rodrigues; o assessor do Deputado Federal Aroldo Martins, Joel Santos, e o gerente executivo do Senac Curitiba Centro, Marco Antonio Biss

as mamografias serão ofertadas a mulheres de 50 a 69 anos; já os exames preventivos (citopatológicos), de 25 a 64 anos de idade. “Com certeza essa unidade móvel do Sesc do Paraná, por meio do convênio firmado com a Prefeitura, irá nos ajudar a tirar pacientes que estão na fila para realizar exames importantes para a prevenção de doenças como o Câncer de Mama e o Câncer de Colo de Útero”, ponderou o prefeito de Adrianópolis, Vandir de Oliveira Rosa.

As interessadas poderão fazer os agendamentos diretamente no local, munidas das cópias dos seguintes documentos: RG, CPF, comprovan-



O secretário de Saúde do município, Alex Paulista Ribeiro; o diretor regional do Sesc PR, Emerson Sextos, e o prefeito de Adrianópolis, Vandir de Oliveira Rosa, nas instalações da unidade móvel Sesc Saúde Mulher

*continua na próxima página*

te de residência e cartão SUS. “Essa unidade vai ajudar muito a nossa população, principalmente as mulheres. Como estamos muito distantes da capital, essa logística para a realização de exames é muito difícil, ainda mais em tempos de pandemia. Essa unidade vai atender a nossa população, que não precisará se deslocar para realizar seus exames preventivos”, observou o secretário de Saúde do município, Alex Paulista Ribeiro.

Também participaram do lançamento da unidade móvel o vice-prefeito de Adrianópolis, Israel Rodrigues; o presidente da Câmara de Vereadores de Adrianópolis, Ruy Taverna da Fonseca; o diretor da Divisão de Suprimentos e Infraestrutura do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira, representando o diretor regional do Senac PR, Rodrigo Sepulcri Rosalem; a gerente de Saúde e Odontologia do Sesc PR, Thais

Zucarelli dos Santos Lemberg; o gerente executivo do Senac Curitiba Centro, Marco Antonio Biss; o assessor do deputado federal Aroldo Martins, Joel Santos; o secretário de Assistência Social de Adrianópolis, Marcelo de Jesus; o secretário de Esporte de Adrianópolis, Sidival Filho; a secretária de Educação de Adrianópolis, Dona Dalva, e o vereador Sidival Bacil de Souza.

## CMEG apoia Blitz do Bem

Os ivaiporaenses deram uma aula de solidariedade. No sábado (3) a CMEG (Câmara da Mulher Empreendedora e Gestora de Negócios) apoiou a Blitz do Bem, arrecadando um total de 2.084,5Kg entre alimentos não perecíveis, produtos de limpeza e higiene.

A ação contou com a parceria do Supermercado Bom Preço, Superbaratão, Supermercado Paraná, Suprema, Supermercado Paulista e Hipermercado Paraná, como também teve o apoio da CMEG, Rotary Club e Rotary Integração.

A arrecadação foi destinada às Instituições sociais do município, cadastradas no Programa Mesa Brasil,



como o Lar Santo Antônio, Departamento de Assistência Social e Apae, atendendo a famílias em situação de vulnerabilidade social e econômica.



**A reportagem completa está disponível pelo link.**

## Projeto Além da Mesa inicia curso na unidade Senac Londrina Norte

Na segunda-feira (5) foi iniciado o curso de Preparo de Massas Frescas e Recheadas, com carga horária de 15h, no Senac Londrina Norte. O curso faz parte do programa Além da Mesa, parceria entre o Sesc PR e o Senac PR, em que serão disponibilizados cursos profissionalizantes aos beneficiários do Mesa Brasil para proporcionar novas perspectivas de geração de renda.

O projeto tem como objetivo fazer com que o público atendido pelo Mesa Brasil descubra novas habilidades, desenvolvendo a comunidade na promoção da autonomia, emancipação e fortalecimento da inclusão social e, principalmente, preparando e qualificando para o mercado de trabalho.

Estiveram presentes a gerente da unidade, Amanda Marconi, a assistente de gerente do Sesc, Yuka Toyama, e as técnicas de educação profissional do Senac, Fabiana Oliveira e Roberta Carvalho, dando boas-vindas às alunas.

O instrutor Marcelo Furuti realizou orientações de boas práticas na manipulação de alimentos, gestão de recursos, tipos e formas de massas. Ao final do curso todas receberão o certificado e estarão aptas a produzirem suas próprias massas, podendo ser uma nova fonte de renda ou mesmo incrementar o currículo em busca de novas oportunidades de trabalho.



**Para participar é preciso entrar em contato com a entidade em que é beneficiário e pedir a inclusão no projeto Além da Mesa ou acessar o site.**

Além de ser atendido pelo Mesa Brasil, para garantir uma vaga é preciso preencher os pré-requisitos do Programa Senac de Gratuidade (PSG), ou seja, possuir renda familiar per capita de até dois salários mínimos.



MESA  
BRASIL  
Urgente

**Juntos contra a fome**  
[mesabrasilurgente.com.br](http://mesabrasilurgente.com.br)



*As doações podem  
ser feitas pelo site*



## Faça o Ensino Médio no Colégio Sesc São José. Uma parceria entre o Sistema Fecomércio Sesc Senac PR e o Grupo Bom Jesus.



❤️ #colegiosescsaojose



❤️ #colegiosescsaojose

### • Processo Seletivo 2022 para Bolsas de estudo • Pré-requisitos:

- Ser Dependente/Trabalhador do Comércio de Bens, Serviços e Turismo.
- Ser estudante do 9º ano do Ensino Fundamental.
- Renda bruta familiar igual ou inferior a três (3) salários mínimos - piso nacional.

### • Inscrições até 12 de julho de 2021

As inscrições ocorrerão via Internet pelo site: [www.sescpr.com.br/projeto/colégio-sesc-sao-jose-cssj/](http://www.sescpr.com.br/projeto/colégio-sesc-sao-jose-cssj/)  
Informações pelos telefones: (41) 2105-5200