

Estado

Migração de dados de patrimônio e almoxarifado da Sedu para o Siga é finalizada



Alunos do ES recebem curso de gastronomia

Por Natália Bermudes

ministradas por técnicos da área de nutrição do Sesi-ES são ensinadas em uma parceria com o programa: uma cozinha didática, adaptada em uma cartela, totalmente equipada, com capacidade para os alunos acompanharem cada uma das aulas ministradas em seu interior.

As aulas serão ministradas nas unidades móveis do programa: uma cozinha didática, adaptada em uma cartela, totalmente equipada, com capacidade para os alunos acompanharem cada uma das aulas ministradas em seu interior.

Nas parcerias, a Seag ficará responsável por custear o curso e as prefeituras as demais despesas.

O secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, explicou que os cursos vão respeitar a cultura da culinária local. “Nas regiões onde são tradicionais pratos com frutos do mar, serão oferecidas capacitações com esse foco. Será uma oportunidade de capacitação dos nossos cozinheiros e cozinheiras e geração de emprego e renda. Tudo isso vai incentivar o turismo, as agroindústrias e os nossos produtores típicos, como o socol, carne de sol, frutos do mar, massas, frutas e tantos outros”, destacou.

A previsão é de que os cursos comecem a ser oferecidos no início de fevereiro.

Mil pessoas em todo o Espírito Santo receberão cursos de gastronomia em todas as regiões capixabas. As capacitações serão realizadas em uma parceria entre o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), a Federação das Indústrias do Espírito Santo (Findes) e o Sesi-ES, por meio do programa Cozinha Capixaba – Alimentação Inteligente.

A programação prevê dois cursos de capacitação por semana, de segunda-feira a sexta-feira, com 20 alunos no período da manhã e 20 na parte da tarde, com 20 horas semanais.

O objetivo é oferecer a capacitação para desenvolver a gastronomia regional, capacitar os profissionais e, com isso, incentivar o turismo e gerar emprego e renda. Além disso, serão valorizados os produtos produzidos no Estado, como embutidos, queijos, frutos do mar e carnes.

O superintendente do Sesi-ES, Luís Carlos de Souza Vieira, explica que, além de saudáveis, as receitas também tem um foco na economia. “Nas aulas



Alunos vão receber curso de gastronomia no ES

Prodest faz migração de dados da Sedu

Por Eric Menequini

O Instituto de Tecnologia da Informação e Comunicação do Estado do Espírito Santo (Prodest) concluiu a migração de dados de patrimônio e almoxarifado da Secretaria de Estado de Educação (Sedu) para o Sistema Integrado de Gestão Administrativa (Siga). Anteriormente, as informações estavam acessíveis no sistema chamado Agora. Os dados são relativos a bens de consumo (produtos de limpeza, alimentos, entre outros) e a bens permanentes (móveis, computadores e veículos, por exemplo).

Os trabalhos de migração começaram no segundo semestre deste ano e englobaram a extração de informações do mainframe (equipamento onde o Agora estava hos-

pedado) e a geração de planilhas para migração, validação e importação para o Siga.

O presidente do Prodest, Paulo Henrique Rabelo Coutinho, destaca que a migração permite o desligamento do mainframe no Data Center do Estado, que fica na autarquia, gerando economia de custos com energia e manutenção. “Com a retirada do mainframe, vamos aproveitar o espaço disponível para utilizar equipamentos mais modernos. Com o Siga, a Sedu vai aperfeiçoar a gestão do patrimônio e terá mais facilidade de elaborar os relatórios padrões para a prestação de contas. Um dos motivos é que todas as unidades do órgão terão acesso ao sistema por meio de um único browser”, explicou Coutinho.



Circuito de Férias leva atividades lúdicas e aula de Zumba Kids para as crianças

Circuito de férias para as crianças do município de Viana

Por Andressa Mota

Verão, férias escolares e diversão! A partir da próxima quarta-feira, dia 10, as crianças que estiverem de férias terão atividades lúdicas nas praças dos bairros e, também, no ginásio poliesportivo José Ribeiro Corrêa, em Vila Bethânia. Tem até aula de Zumba Kids. É o primeiro circuito de férias de Viana. Tudo de graça e para garantir que, nesta época mais quente do ano, a diversão seja garantida fora de casa e ao ar livre. As brincadeiras serão sempre a partir das 15 horas e, à noite, a partir das 19h, começam as aulas de zumba.

Gincana, show de calouros, cabo de guerra, corrida de saco e outras atividades lúdicas serão oferecidas para as crianças e adolescentes no ginásio poliesportivo José Ribeiro Corrêa, em Vila Bethânia. A programação infantil vai começar às 15 horas e termina às 19h com uma aula de zumba kids. Em seguida, será a vez dos adultos com a aula de zumba a partir das 19h30.

O gestor de Esportes, Gilmar Mariano,

explica que o circuito é uma forma de trazer as crianças para brincar sem Internet. “Nossa intenção é trazer as crianças e adolescentes para o ginásio e passar atividades que gastam energia e, também, que façam eles interagirem de forma saudável, brincando e praticando exercícios físicos”, disse.

O gestor ainda resalta que essa época do ano é muito complicada para os pais que não estão de férias, como os filhos. “Muitos pais ficam preocupados com os filhos em casa, ‘conectados’ o dia inteiro na internet. Com as atividades do Circuitos tudo ficará mais divertido, com certeza!”, destaca.

Programação: - Atividades lúdicas sempre a partir das 15 horas e aulas de Zumba às 19 horas, Quarta (10/01) – Ginásio Poliesportivo José Ribeiro Corrêa, em Vila Bethânia, Quinta (11/01) – Praça de Areinha, Sexta (12/01) – Praça de Marílio de Noronha, Segunda (15/01) – Praça de Universal, Terça (16/01) – Quadra da Praça em frente à Prefeitura, em Viana Sede.

LIMOEIRO BATERIAS
Especialista em baterias

10 ANOS
ESPECIALISTA EM BATERIAS

BATERIA DE 40 AH

INSTALAÇÃO E CHECK-UP ELÉTRICO GRÁTIS
PLANTÃO ATÉ AS 21H
99991-9698

VITÓRIA - JARDIM SAIC
 ☎ 333-3300 | 9999-0446
 VILA VICENTE JARDIM
 ☎ 333-0388 | 9999-0446
 GUARAPUAVAS
 ☎ 333-9901 | 9999-0446
 LARANJEIROS
 ☎ 333-5544 | 9970-2797
 LINHARES
 ☎ 333-2888 | 9999-7770
 COLUNA - JARDIM SAIC
 ☎ 333-4522 | 9999-0446
 SACOPIBA - PORTO VELHO
 ☎ 333-6730 | 9999-0446

Jornais Associados
www.jornaldaserra.com

Jornal da Serra

Manifestação contra o descaço na Educação

Diário do Nordeste
Novo presidente da Findes vai...
DIÁRIO

Informação com credibilidade
Redação:
(27) 99 8132329