



“O saber a gente aprende com os mestres e os livros. A sabedoria se aprende é com a vida e com os humildes.”
Cora Coralina

Conselho da Mulher Empreendedora amplia presença no DF



CMEC DIVULGAÇÃO

Uma iniciativa está fortalecendo o protagonismo feminino no empreendedorismo. O Conselho da Mulher Empreendedora e da Cultura do Distrito Federal (CMEC-DF) está em expansão e oficializou a instalação de dois novos núcleos: CMEC Sudoeste, sob a presidência da empresária Lili Lima, e o CMEC Setor de Clubes Sul e Norte, liderado por Caroline Chiodi. A cerimônia, na quinta-feira, marcou não apenas a criação de dois novos colegiados estratégicos, como também a posse de presidentes e vice-presidentes dos CMECs existentes. O compromisso da instituição é com o fortalecimento da economia criativa e da representatividade feminina em diversas regiões administrativas.

Presenças

Participaram do evento na sede, em Brasília, da Confederação das Associações Comerciais do Brasil (CACB), a presidente do CMEC/DF, empresária Beatriz Guimarães; o presidente da Associação Comercial do DF, Valdeci Machado; a secretária da Mulher do DF, Giselle Ferreira; além de outras autoridades e convidados.

Independência financeira

A secretária Giselle Ferreira reforçou as ações de governo para fomentar a independência financeira de mulheres em situação de vulnerabilidade social por meio de empreendedorismo. “Temos nos empenhado para dar todo o suporte às mulheres, para que possam ter condições econômicas e sociais para manter a si e suas famílias”.

Capacitação e união

O Conselho é um espaço de articulação, formação e influência política e empresarial voltado para mulheres líderes em diversos segmentos da economia e da cultura. “Cada novo núcleo é uma oportunidade de conectar, capacitar e nos fortalecer por meio do empreendedorismo. Estamos construindo um movimento sólido, plural e cada vez mais presente no DF”, ressaltou Beatriz Guimarães.

Reconhecimento

O presidente da ACDF, Valdeci Machado, reafirmou a importância da atuação das mulheres empresárias na capital federal. “Temos o orgulho e o compromisso de apoiar e reconhecer a força empresarial feminina dentro da nossa associação.”

Família Dindim: educação financeira para crianças de forma lúdica

Uma família divertida, atrapalhada e cheia de sonhos. Dona Joana, sempre preocupada em realizar os desejos de cada filho; Seu Augusto, que quer deixar toda a contabilidade da família em ordem; e os filhos, Matheus e Catarina, que são muito unidos, mas guardam um segredo. Eles são os protagonistas de *Família Dindim*, um musical infantil, que fez grande sucesso em todo o país e que chega a Brasília em duas únicas apresentações: 3 e 4 de maio, sábado e domingo, às 16h30, no Teatro Unip.

Apoio do Nubank

Família Dindim apresenta uma proposta original e lúdica para o público infantil: ensinar sobre educação financeira de maneira simples, sensível e divertida, por meio de canções originais e de um texto que facilita a compreensão. A peça tem patrocínio do Nubank, e clientes Nubank têm desconto na entrada.



DINDIM

A paixão do brasileiro por chocolates em números

Estudo da Nexus Pesquisa e Inteligência de Dados revela que 59% dos brasileiros gostam de chocolate, sendo que 36% dizem gostar muito. Além disso, 41% comem chocolate pelo menos uma vez por semana. Os dados são da pesquisa “A paixão do brasileiro pelo chocolate”. Ao leite e em barra são preferências nacionais e uma a cada 10 pessoas é “chocolatra” — ou seja, adora chocolate e come pelo menos quatro vezes na semana.

Mulheres e jovens

No grupo que gosta muito, o perfil mais frequente é morador do Sudeste (42%), mulher (46%), jovem de 18 a 24 anos (53%) e de alta renda, com renda familiar superior a 5 salários mínimos (42%). Já quem não gosta é mais frequentemente homem (22%), acima dos 60 anos (30%), morador do Nordeste (29%) e com renda familiar abaixo de 1 salário mínimo (24%).



Mariana Lins

Programação especial no Beirute

São 59 anos de histórias, encontros, amizades e muitos brindes. Neste abril, o Beirute, um dos mais tradicionais da cidade, celebra em dose dupla: o aniversário da unidade da 109 Sul e o aniversário da capital com uma programação intensa, cheia de música, encontros e promoções. Hoje, tem o Sexta-Beira Santa com os pratos: Peixe a Parmê e Esfiha de Camarão. Amanhã, a atração será o Arroz de Cordeiro e o Beira Canta Especial de Aniversário do show de Rafael Tavares, das 14h às 17h. “O Beirute é mais que um bar, é um capítulo da história de Brasília, servido em pratos fartos, acompanhados de chopp gelado e sorrisos sinceros. Venha curtir com a gente”, celebra o sócio Francisco Emílio.

ECONOMIA / Consumidores enfrentam filas e preços altos para manter o costume religioso de comer peixe. Pesquisa da Fecomércio-DF mostra otimismo entre lojistas com alta de pelo menos 10% nas vendas

Tradição movimentada comércio

» GIOVANNA SFAL SIN*

Consumidores enfrentaram longas filas para garantir a refeição sagrada do feriado da Semana Santa, quando o consumo de pescados aumenta por conta da abstinência de carnes vermelhas. A movimentação intensa reflete o otimismo do comércio: uma pesquisa do Instituto Fecomércio-DF publicada ontem revela que 79% dos lojistas esperam aumento nas vendas em relação a 2024. Assim, a tradição cristã segue movimentando a economia local, mesmo diante da percepção de preços mais elevados.

O levantamento, feito com 173 empresas de ramos como supermercados, feiras, peixarias e açougues, aponta que 47% dos comerciantes projetam crescimento de até 10% no volume de vendas, enquanto 44,2% preveem alta entre 10% e 20%. Apenas 3% acreditam em queda.

Os preços dos pescados variam bastante, podendo ir de R\$ 30 a R\$ 90, o quilo, conforme apontou o estudo. Fatores como a logística, a demanda e a escassez de algumas espécies influenciam na composição final dos valores.

Em uma barraca na Praça do Bicalho, em Taguatinga Norte, o comerciante Manoel Meira mostra um belo dourado para a reportagem. “Esse acabou de chegar do Rio São Francisco, custa R\$ 50, o quilo”, diz, ao acrescentar que as vendas estão boas neste período. “Mesmo com a concorrência dos grandes supermercados, dá para ter um bom faturamento”, diz. Segundo ele, os peixes mais procurados são o dourado, a pescada-amarela e o surubim.

Na Feira Permanente da L

Norte, o movimento era intenso desde cedo. “Está bem mais puxado o valor do peixe este ano. Subiu bastante, acho que uns 30% a 40% em relação ao ano passado”, disse Selma Brandão, 60 anos, autônoma. A moradora da QNL em Taguatinga optou pelo filhote em filé, por ser mais acessível: “O preço de bacalhau, por exemplo, não dá para encerrar”, completou.

Já a pedagoga Érica Pires, 44, contou não ter percebido tanta diferença no preço do peixe, mas destacou o aumento no valor do camarão. “O filhote está mais em conta, paguei R\$ 34. Já a pescada amarela, que a gente gosta mesmo, saiu por R\$ 42”, contou.

Preferidos

O proprietário da peixaria da L Norte, Marcos Roberto Oliver, afirma que a Semana Santa eleva o movimento em cerca de 20%. “O dia mais movimentado é a quinta-feira, como ontem. Tilápia, tambaqui e pintado são os que mais saem. São os preferidos do público”, explicou. Ele destaca que alguns mantiveram o preço, mas outros subiram cerca de 10%.

Segundo a pesquisa da Fecomércio-DF, os filés lideram a preferência dos consumidores, sendo citados por 88,4% dos lojistas entrevistados. Em seguida, aparecem cortes de tambaqui (55,5%), pintado/surubim (51,4%), pescada (36,4%) e sardinha (28,3%). A expectativa é que cada consumidor adquira entre 2,1kg e 3kg de peixe para o período.

Outros produtos típicos, como frutos do mar (74%) e peixes preparados ao estilo bacalhau (10%), também devem ter boa saída. Além disso, 92% dos comerciantes afirmam já estar com os estoques preparados para a alta na demanda.

José Carlos Vieira/CB/DA Press



O comerciante Manoel Meira diz que as vendas estão boas neste período: alta de cerca de 20%

Foto: Giovanna Sfal sin/CB/DA Press



Dono da Peixaria L Norte, Marcos Roberto Oliver celebra o movimento intenso na véspera da Paixão de Cristo

Foto: Giovanna Sfal sin/CB/DA Press



Selma Brandão reclama que o valor dos peixes subiu bastante em comparação ao ano passado

Foto: Giovanna Sfal sin/CB/DA Press



Shirley do Carmo e o sobrinho Augusto Alcântara garantiram o almoço da família na Feira do Guará

Preços

No corredor da tradicional Feira do Guará, o burburinho das conversas se misturava ao som metálico das balanças, e o cheiro característico dos pescados frescos dominava o ar. A enfermeira Jéssica Coelho Guimarães, 33, moradora da região administrativa, se assustou com os preços. “O camarão, por exemplo, está absurdamente caro, aumentou mais de 50% em relação à semana passada”, apontou. Ela escolheu o tambaqui, por estar com melhor preço e ser ideal para assar.

A aposentada Shirley do Carmo Costa, 90, e seu sobrinho, Augusto Marcelo Alcântara Costa, 57, professor de geografia e guia de turismo, também compraram na feira. “Pegamos robalo e pescada dourada, deu R\$ 600, no total. Compramos para o almoço de família, como fazemos todo ano”, contou.

Shirley destaca que frequenta a peixaria do local desde os anos 1960. “É tradição. Mas hoje os preços estão muito altos em todo lugar”, destacou.

Para dar conta da demanda, os feirantes reforçaram os estoques e a equipe de trabalho. Haruko Ueda, 77, é dona da Peixaria Ueda há 55 anos e confirma o aumento do movimento. “Na última passada, chegou um caminhão com pescada amarela bem fresca, bem bonita e está saindo muito. Na quarta-feira, estava mais fraco, mas ontem cresceu. E hoje deve vir mais gente até o meio-dia. Estamos vendendo bastante pescada amarela e filhote, que é sem espinha e muito procurado”, afirmou. Segundo ela, os preços se mantiveram os mesmos do mês anterior.

Colaborou José Carlos Vieira
*Estagiária sob a supervisão de Patrick Selvatti