

Emater-DF integra seus processos ao Sistema Eletrônico de Informações



destacou o diretor.

Representando a Secretaria de Planejamento e Gestão do Distrito Federal (Seplag), Rianne Torres, coordenadora de Implantação de Projetos, parabenizou a Emater-DF, que é o 43º órgão do Governo do Distrito Federal a aderir ao sistema. "Hoje vira uma página. Tudo o que vocês já fazem no papel passarão a fazer normalmente no SEI, só o que muda é o suporte", explicou Rianne.

A equipe da Seplag se colocou à disposição da Emater-DF durante todo o dia para tirar dúvidas pessoalmente nesse primeiro dia de SEI em funcionamento. "A implantação da ferramenta está acontecendo de forma rápida e tranquila", destacou Rianne. Membro da comissão de implantação do SEI, o analista de sistemas Fabrício Braga lembrou a todos sobre a criação do Espaço SEI na extranet, para que sirva de consulta e treinamento. "Temos as instruções passo a passo, video-aulas e ainda o manual para auxiliar a tirar qualquer dúvida", demonstrou Fabrício.

Para marcar o momento, o diretor executivo da Emater-DF assinou seu primeiro documento pelo SEI: circular oficializando a implantação do sistema a todos os empregados. A cerimônia teve ainda um coffee break comemorativo.



sei!

INICIAR PROCESSO

Capacitação

Escola de Governo oferece cursos presenciais

A Escola de Governo (Egov) do GDF está com inscrições abertas para novas turmas de capacitação em várias áreas do conhecimento. Atendimento ao cidadão, elaboração de projeto básico, gestão e fiscalização de contratos e processo disciplinar são alguns dos temas abordados em aulas presenciais.

É importante que o interessado consulte o superior imediato sobre a possibilidade de dispensa durante os cursos, uma vez que a Egov tem aplicado penalidades aos servidores que se inscrevem e não participam das aulas. Além disso, a pré-inscrição não garante a vaga, que depende da demanda dos órgãos. As aulas vão de 5 a 9 de fevereiro (segunda a sexta), de 8h às 12h. As inscrições se encerram na próxima segunda-feira (29).

Confira os cursos:

- Elaboração de projeto básico e termo de referência
- Excelência no atendimento ao cidadão
- Gestão e fiscalização de contratos
- Lei complementar 840/2011 (regime jurídico dos servidores do GDF)
- Processo disciplinar

Mais informações: capacitacao@emater.df.gov.br



Finanças pessoais

Participantes do plano Emater Flex/Ceres poderão fazer empréstimo pessoal



Está disponível para os participantes do Plano de Previdência Complementar Emater-DF/Flex - Ceres a modalidade de empréstimo simples. Esse serviço foi solicitado pela Comissão de Previdência Complementar, que acompanha a evolução do plano junto à Ceres. O valor máximo de financiamento é limitado, porém os juros cobrados são de 1% ao mês. "Fica mais vantajoso que o empréstimo consignado que hoje fazemos no banco", afirma Rogério Vianna, integrante da comissão.

No momento, a Gerência de Pessoal (Gepes) está estudando como será realizada a cobrança no contracheque, pois é necessário ter um código específico para essa modalidade. Os interessados já podem fazer a simulação no site da Ceres (www.ceres.org.br). Para isso, devem selecionar a opção *Participante* e entrar com seu login e senha pessoal. Depois, basta procurar a área de *Serviços* e selecionar a opção *simulação de empréstimo*.

Em caso de dúvida, o participante pode entrar em contato com a Gerência de Relacionamento da Ceres pelo telefone 0800 979 2005.

Torta de maçã no pote

O Centro de Capacitação Tecnológica e Desenvolvimento Rural da Emater-DF (Centrer) oferece cursos de bolos e panificados. Entre as receitas criadas e testadas pelo Centrer, sugerimos a deliciosa Torta de maçã no pote. A montagem fica de acordo com a sua imaginação. Confira:

Bolo Base

Ingredientes:

- 7 ovos
- 100ml de água
- 250g de açúcar refinado
- 250g de farinha de trigo
- 70g de amido de milho
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

Modo de preparo:

Bata ovos por cerca de 2 minutos na batedeira, adicione o açúcar e bata até o ponto de letra. Diminua a velocidade da batedeira e adicione aos poucos os ingredientes secos peneirados intercalando com a água. Unte e enfarinhe um tabuleiro. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20-25 minutos ou até que o bolo passe no teste do palito. Retire do forno e reserve.



Compota de maçã

Ingredientes:

- 300g de maçã
- 115g de açúcar mascavo
- 115g de açúcar cristal
- 25g de manteiga sem sal
- Suco de ½ limão (grande)
- 50 a 100 ml de água
- Cravo e canela em pau a gosto

Modo de preparo:

Lave e sanitize as maçãs. Retire o miolo das maçãs, corte-as em cubos pequenos e coloque-as em uma vasilha com água e um pouco de suco de limão para não escurecer. Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente o açúcar cristal e mascavo, a água e deixe caramelizar.

Em seguida adicione as maçãs, o suco de limão e deixe cozinhar. Acrescente canela e cravo a gosto, lembrando de retirá-los ao final do preparo.

Creme branco

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2,5 vezes a mesma medida de leite
- 4 gemas
- 5 colheres (sopa) cheias de amido de milho
- 100ml de creme de leite

Modo de preparo:

Numa panela grande coloque a lata de leite condensado e adicione as gemas peneirando-as sem espremer com a colher. Isso faz com que o creme não fique com cheiro de ovo. Adicione o amido de milho e mexa bastante, com força, para eliminar possíveis grânulos.

Vá adicionando o leite aos poucos, desfazendo os grumos do amido de milho e só agora acenda o fogo e fique mexendo o creme, sem interrupção, até que ele engrosse. Quando o creme estiver espesso, desligue o fogo e adicione o creme de leite. Mexa bem. Leve à geladeira para firmar, coberto com plástico filme.

Crumble

Ingredientes:

- 120g de manteiga sem sal gelada
- 150g de açúcar mascavo
- 150g de farinha de trigo
- 30g de canela em pó

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes juntos no processador até formar uma farofa

Espalhe em tapete de silicone e asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos. Depois de assado, retire do forno e reserve.

ANIVERSARIANTES DE FEVEREIRO



Parabéns!

- | | |
|---|----------------------------------|
| 01 Flávio Ribeiro Mesquita | 16 Luísa Magalhães C. A. Paz |
| 02 Antônio Carlos dos S. Mendes (Toninho) | 17 Lindalva Batista Rodrigues |
| 03 Carmen Pinage Lopes | 18 Égle Lúcia Breda |
| 05 Wellington Simão de Lima | 19 Denise Sampaio Vaz de Melo |
| 08 Cleber Mendes dos Santos | 19 Emerson F. do Nascimento |
| 10 Rinaldo Costa Silva | 19 Clarissa Campos Ferreira |
| 12 Ed Carlos Barbosa Neves | 21 Edilson Sousa do Amaral |
| 12 Oseias Gomes Oliveira | 22 Anne Caroline Lobo Borges |
| 12 Patrícia Távora Dias | 27 Michelle Oliveira Costa |
| | 29 Maria da Conceição M. Bezerra |