

» ELEIÇÕES 2020 AFFESC

DO PERÍODO DE VOTAÇÃO

Voto por meio do site da AFFESC (sistema Eletrônico): do dia 10 de junho de 2020 (quarta-feira) até dia 18 de junho de 2020 (quinta-feira).

Voto via postal (pelos correios - sistema Manual): serão considerados os votos recebidos pelos correios até às 17h do dia 18 de junho de 2020 (quinta-feira). As cédulas pelo correio somente foram enviadas para aposentados e pensionistas.

A Comissão Eleitoral da AFFESC, informa o registro das seguintes chapas para as Eleições da AFFESC, triênio2020/2023:

DIRETORIA EXECUTIVA

CHAPA 01

ASSOCIADO
ARI JOSE PRITSCH
ROGERIO MACANHAO
ADALBERTO ALUIZIO EYNG
ASTY PEREIRA JUNIOR
INACIO ERDTMANN
JAIR ANTONIO SCHMITT
MARINA ELISA PANTZIER
VALTER MELENTINO FERREIRA
MAURO DELFINO DE MOURA LUIZ
AILTON FERNANDEZ DE MENEZES
FRANCISCO URUBATAN DE OLIVEIRA

CONSELHO DELIBERATIVO

CHAPA 01

ASSOCIADO
TIMOLAU ADADA
LEANDRO LUIS DAROS
LUIZ CARLOS RIHL DE AZAMBUJA
LAURO JOSE CARDOSO
GERSON AVILA HULBERT
PEDRO JOSE DA SILVA
JAIME ROQUE PEROTTONI
MARIO NELSON ALVES
JORGE DA CUNHA O. MORE JUNIOR

CONSELHO FISCAL

CHAPA 01

ASSOCIADO
OSCAR FALK
MARCO AURELIO DE ANDRADE DUTRA
ROSEMARI DILMA DA SILVA
EUGENIO NIESCIUR
CELSON HARRI FREITAG
MARCO AURELIO COIMBRA RAMOS

Os votos serão apurados a partir das 9h do dia 20 de junho de 2020 (sábado) tendo por local a Sede da AFFESC, observado o distanciamento exigido a fim de evitar a disseminação do coronavírus.

POSSE DOS ELEITOS: dia 23 de junho de 2020 (terça-feira), às 10:00 horas na sede da AFFESC.

CONTINUAÇÃO DA ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA
DIA 20/06 AS 9H POR MEIO ELETRONICO - APLICATIVO WEBEX MEETING.
Para Apuração dos votos, proclamação dos eleitos e prestação de contas.

» Conquistas durante a Pandemia:

- Troca do Exaustor da cozinha do Salão Principal da AFFESC.
O Sistema de exaustão da cozinha do Salão Nobre foi trocado por um aparelho mais moderno e eficiente na eliminação dos contaminantes e odores do ar. Sua eficácia está em sugar, filtrar e mandar para fora o ar impuro e trazer ar fresco, equilibrando a temperatura e mantendo a qualidade.

- Construção do muro.
Também nesse período foi construído o muro dos fundos da associação, possibilitando mais privacidade e segurança para todos os associados.



Antes



Depois



COMPARTILHE A SUA RECEITA ESPECIAL

Toda terça-feira estamos compartilhando nas redes sociais da AFFESC uma receita especial enviada por nossos associados. Confira as últimas receitas.



Torta de Limão

POR ANDREA F. CARDOSO

INGREDIENTES MASSA:

200g de bolacha maisena
150g de manteiga

INGREDIENTES RECHEIO:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
suco de 4 limões

MODO DE PREPARO:

Massa: bater no liquidificador ou processador a bolacha maisena. Fica uma farofinha seca. Depois, acrescenta 120g de manteiga derretida e misture para umedecer um pouco a farofa. Coloque na forma forrando (como na foto 1 abaixo). Coloque a forma com a massa por 10 minutos no forno a uma temperatura de 200 graus, só até dourar.

Recheio: bater 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite e o suco de limão. Coloque o recheio, (foto 2). Decore com suspiro ou claras em neve e raspas de limão.



Rocambole de batata

POR SUELI M. C. OLIVEIRA

INGREDIENTES MASSA:

½ kg de batatas
1 colher (sopa) de manteiga
1 ovo

1 colher de queijo ralado
3 colheres de farinha de trigo

INGREDIENTES RECHEIO:

1 copo de leite
1 colher de trigo
1 colher de margarina derretida
3 colheres de queijo ralado e 1 pitada de sal



MODO DE PREPARO:

Cozinhe as batatas descascadas com água e sal, depois esmague as batatas e misture tudo muito bem. Unte uma forma retangular e coloque para assar. Depois de assada, vire sobre uma toalha úmida. Prepare o recheio: Leve ao fogo até ferver e despeje sobre a massa espalhando bem. Enrole a massa com ajuda de um pano de prato ou plástico por baixo da massa. Depois cubra com um molho de carne de sua preferência, tempero a gosto. Bom apetite!

Bolo de Cenoura

POR NATASCHA S. STEIN BENITEZ

INGREDIENTES:

3 ovos
1 cenoura grande
½ xícara de açúcar
2 xíc. de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bater no liquidificador a cenoura, os ovos e o açúcar. Em uma tigela, colocar junto ao líquido batido no liquidificador, a farinha e mexer. Por último, colocar o fermento. Por na forma untada. Assar em forno a 180°C por 30 min.



5º Congresso Luso-Brasileiro de Auditores Fiscais é adiado para 2021



A quinta edição do Congresso Luso-Brasileiro de Auditores Fiscais, previsto para os dias 08 a 10 de junho de 2020, foi adiada para o período de 31 de maio a 08 de junho de 2021, no mesmo local, o Hotel Vila Galé, na cidade Tavira, em Portugal.

A decisão foi tomada pelos representantes das entidades realizadoras em reunião virtual na segunda-feira, dia 18/05, em virtude da pandemia de Coronavírus e dos efeitos na economia mundial, além das orientações da Organização Mundial de Saúde para conter a transmissão da doença.

Aniversariantes Junho



ANDRE COUTO FERREIRA	01	NORBERTO KUHLEN NETO	11
JUCIANE FISCHER COSTA	01	YRDLEY MAUADIE FIUZA LIMA	11
FRANCISCO RICIERI FONTANELLA	02	SALIM JOSE DA SILVA	12
WERNER GERSON DANNEBROCK	02	PAULO DA COSTA RAMOS	13
ANTONIO MEDEIROS VIEIRA	03	NELSA DE OLIVEIRA DAMIANI	14
MARIA DAS DORES F DE ARAUJO	03	JOAO JOSE JEREMIAS	15
JOAO LUCIO MARTINS	04	ADRIANA DE BONNA	16
JORGE MELLO FERREIRA	04	CLAUDIO ROBERTO CHIESA	17
LUIZ AYR FERREIRA DA SILVA	04	HERMANO MARINHO PEREIRA	17
LUIZ JOSE COLLACO	04	VANDERLEY CANANI	17
ORLANDO JACO SILVA	04	ALOISIO ACACIO PIAZZA	19
ALYRIO ALVEDE PICCOLI	05	JOSE ANTONIO FARENZENA	19
ANDREI GOULART	05	MARIA DOS SANTOS CARNEIRO	20
MARCELO DOS SANTOS MELIM	05	ROMARIO ARTHUR FERREIRA	20
HELIO SUSSUMU OBA	06	DILZA ANDERSON MONTEIRO	22
MARCOS AURELIO DE LEMOS	06	GISLAINE VIANA DOS SANTOS PIRES	22
ELAINE ALIATTI	07	IRACEMA SARDA VIEIRA	22
MARIONETE DE BEM COELHO	07	PAULO MITSUO MURAOKA	23
JOSE SCARPARI	08	SILENE REBELO	27
LOURDES MARIA DA S SILVESTRE	08	ADENIR PEDRO DE SORDI	28
MANOEL FRANCISCO C PAES DE ANDRADE N.	08	DORVALINA ANTONIO MORLO	28
OILSON CARLOS AMARAL	08	MAURICIO DA ROCHA LINHARES	28
NEUSA ROSA D'AVILA MARTINS	09	ALEX BOMFIN REIS	29
ALOISIO GESSER	10	ELISABETE MARTINS	29
JOAO ANTONIO MARTINS DA LUZ	11	GERSON PEDRO BERTI	29
LUIZ MEIRELES SOARES NUNES	11	PEDRO PAULO BRODBECK	29
MARLENE JAHN	11		

