



## ▣ Senac lança primeiro volume da série “Cadernos Pedagógicos”

Senac Pernambuco lançou no dia 15 de abril o primeiro livro da série “Cadernos Pedagógicos”, publicação que tem por objetivo definir e uniformizar as práticas de avaliação e os métodos de registro de desenvolvimento utilizados pelos docentes, supervisores e assessores técnicos das 13 unidades operativas da entidade no Estado.

A edição, que ganhou uma tiragem inicial de mil exemplares, é resultado de um grupo de trabalho criado há dois anos para que os gerentes das unidades escolares pudessem trocar experiências e suscitar debates acerca dos novos rumos da educação profissional. “O livro traz referenciais sobre avaliação por competência, mostra como o processo educacional do Senac é planejado e elaborado”, explica Ana Moraes, diretora da Divisão de Formação Profissional e responsável pelo projeto.

“**Estamos fazendo com que os nossos professores trabalhem com o que há de mais moderno em termos de aprendizagem**”

Sylvio Romero de Souza, diretor regional do Senac

Para o diretor regional do Senac, Sylvio Romero de Souza, o lançamento da série reforça o pioneirismo da instituição, que há mais de 60 anos dedica-se a formar profissionais em

valorizando o nosso discurso e fazendo com que os nossos professores trabalhem com o que há de mais moderno em termos de aprendizagem”, ressalta.

Embora o primeiro volume da coleção “Cadernos Pedagógicos” ainda não esteja disponível ao público externo, a ideia é lançar um preço de capa e comercializar os trabalhos da série no futuro, já que o conteúdo dos livros pode ser aplicado como parâmetro por qualquer instituição de ensino – desde os cursos de formação continuada até os de especialização técnica e de nível superior.

### ▣ Descontos de até 80%

As unidades do Senac em Garanhuns, Caruaru, Vitória e Paulista promoveram, entre os dias 17 e 26 de março, mais um “feirão” de livros com o selo da editora Senac. Em dez dias, 485 títulos foram vendidos com descontos de até 80%, segundo destaca Joselma Chaves, chefe da Seção de Recursos Instrucionais (SRI). Alunos que compraram dois ou mais exemplares também foram contemplados com outro livro de brinde. Para completar, algumas unidades recorreram à ajuda de recreadores para animar o público e incentivar as vendas, a exemplo dos organizadores do evento em Caruaru. “Contamos com o apoio das gerentes de cada centro, o que fez com que a feira fosse bastante satisfatória. Atingimos as nossas expectativas”, comemora Joselma.

## Faculdade Senac transforma Chez Georges em sala de aula

Uma lição de alta gastronomia harmonizada por vinhos franceses, ministrada pelo professor Robson Lustosa em um dos endereços mais sofisticados do Recife. Com a proposta de aproximar os alunos da Faculdade Senac do dia a dia da profissão de chef, Lustosa comandou, no dia 19 deste mês, um jantar com requintes de aula no restaurante Chez Georges, referência em culinária francesa na capital pernambucana. O estabelecimento fica na avenida 17 de Agosto, no bairro de Casa Forte.

A ação inédita contou com a participação de 20 alunos do quarto e último período do curso superior de Gastronomia da faculdade, além de representantes da instituição e especialistas no assunto, como o restaurateur Georges Thévoz, a jornalista Vanessa Lins, da Folha de Pernambuco, e Beth Ithamar, gerente de alimentos e bebidas da Arcádia Recepções.



Vinte alunos do último período do curso superior de Gastronomia participaram da atividade

"Um evento como esse é importante porque democratiza o acesso a um restaurante de alta gastronomia, permite que os alunos vivenciem a experiência não apenas como profissional, mas também como cliente", afirma Lustosa. "Da próxima vez, vou colocá-los na cozinha", promete o chef, que contou com o apoio da Interfood Importação para tirar o projeto do papel. A empresa cedeu os vinhos da marca Barton & Guestier servidos durante o evento.

Para elaborar o menu, o professor da Faculdade Senac misturou alguns dos clássicos da culinária francesa a elementos típicos do Nordeste. "Servimos um peixe da região, que é o sirigado, ao molho de espumante e lichia, por exemplo. Geralmente esse prato é combinado a salmão e trufas", explica Lustosa, que apresentou as suas criações em seis etapas: duas entradas, três pratos e uma sobremesa.

Sandra Marinho, coordenadora do curso superior de Gastronomia da Faculdade Senac, lembra que a iniciativa proporcionou, na prática, a aplicação dos conhecimentos

trabalhados pelos alunos em sala de aula. "Na posição de cliente, eles adotam um olhar diferenciado com relação à postura, ao serviço, à montagem da mesa", equipara.

A oportunidade de observar o funcionamento de uma casa do porte do



Chez Georges também despertou o lado empreendedor dos estudantes. É o caso de Joanna Silveira, 29, que já é dona de um restaurante em Porto de Galinhas há dois anos, o Plim Porto. "Por ser na praia, o meu estabelecimento é mais despojado. Também não dispomos de uma carta de vinhos como a daqui. Mas conhecer outros tipos de restaurante é interessante pela crítica, seja positiva ou negativamente", avalia.

O chef Robson Lustosa (à dir.) apresentou as suas criações em seis etapas: duas entradas, três pratos e uma sobremesa

## Chefs dão cara nova à merenda de 5,6 mil crianças

O Senac-PE participou do projeto "Receitas de Alimentação Escolar por Grandes Chefs", promovido pela Secretaria Municipal de Educação de Olinda em comemoração aos 475 anos que o município completou no dia 12 de março. A ação consistiu em oferecer a crianças de 15 escolas públicas que participam do Programa de Segurança Alimentar e Educacional (PSAE) refeições criadas por nove renomados chefs da cozinha pernambucana, entre eles Antônio Fernando, professor do Centro de Hotelaria e Turismo (CHT), Alcindo Queiroz e Luciana Sultanum, professores da Faculdade Senac.

Cerca de 5,6 mil estudantes experimentaram os pratos especiais, que foram distribuídos um dia antes do aniversário da cidade. Cada chef preparou uma receita utilizando ingredientes da culinária regional que já estavam disponíveis no estoque da Secretaria de Educação. Todos os pratos receberam nomes de símbolos de Olinda, como "Mini-hambúrguer do Fortim", "Cachorro Quente Rico da Praça do Carmo" e "Risoto Japonês dos Bonecos Gigantes".

Antônio Fernando está no Senac há 19 anos e é um dos professores do curso de Cozinheiro disponibilizado no CHT. A receita criada por ele, batizada de "Frango Praia dos Milagres", foi feita com suco de maracujá, munguzá – um mingau de milho e leite de coco – e frango. De acordo com Antônio, a receita surgiu da tentativa de se utilizar ingredientes regionais para criar um sabor especial.

Já Alcindo Queiroz, professor do curso de Gastronomia da Faculdade Senac, aprovou a iniciativa porque acredita que ações como esta contribuem para a construção de uma realidade social mais digna. A receita criada por ele, feita com penne em molho colorido de carne moída e soja, foi batizada de "Faróis de Olinda". "Como se tratava de uma merenda escolar, fiz a composição do prato baseada na pirâmide alimentar, além de pensar no visual para aguçar o interesse das crianças e estimular o consumo de legumes e vegetais", explica.

O modo de preparo dos pratos foi ensinado às merendeiras do Centro de Atenção Integral à Criança (Caic) Norma Coelho, em Peixinhos, local responsável pelo fornecimento das refeições às escolas participantes do PSAE. A ideia é que as receitas comecem a fazer parte do cardápio servido na rede pública e que outros pratos possam ser criados ao longo do ano. Novos chefs serão convidados para participar do programa e, ao final de tudo, será publicado um livro com as criações.



Rodrigo Lôbo / JC Imagem

A ação na rede pública foi coordenada pela Secretaria Municipal de Educação de Olinda

## ▣ Aprendizes de Petrolina visitam empreendimentos em Suape

O ciclo de desenvolvimento econômico liderado pelo Porto de Suape não tem chamado a atenção apenas de multinacionais e empreendedores de grande porte em território nacional. O potencial de um complexo que já atraiu mais de cem empresas e movimentou investimentos da ordem de R\$ 1,4 bilhão, como o Estaleiro Atlântico Sul, também entrou na pauta dos jovens aprendizes do Programa Senac de Gratuidade (PSG) em Petrolina, que no dia 12 de abril promoveram uma visita ao local a convite do presidente do Sistema Fecomércio/Senac/Sesc-PE, Josias Albuquerque.

A viagem marcou o encerramento das aulas para 36 jovens dos cursos de operações em supermercado e auxiliar administrativo em comércio de bens e serviços, com idade entre 15 e 24 anos. Além das instalações do Estaleiro Atlântico Sul, os aprendizes do PSG conferiram de perto os parques industriais de empresas como Bunge Alimentos e Coca-Cola, por exemplo. “Não se pode formar o jovem entre quatro paredes. Essa atividade dá aos estudantes uma visão geral de mercado, a real dimensão de como a economia de Pernambuco está crescendo”, reforça Vera Machado, técnica da área de Formação Profissional do Senac.

A atividade extra-classe incluiu ainda uma visita à sede da instituição no Recife, no dia 13, onde

o grupo de alunos e educadores foi recebido pelo presidente do conselho regional do Senac, Josias Albuquerque, e o diretor regional do Senac, Sylvio Romero de Souza. No auditório do prédio Pelópidas Soares, os estudantes assistiram a um vídeo sobre a obra do pernambucano Josué de Castro, que entrou para a história ao mapear a fome no Brasil, e receberam informações sobre as ações do Senac em todo o país.

Desde 2002, cerca de 20 turmas já foram formadas dentro do PSG em Petrolina. Os cursos têm duração de um ano e já se configuram como uma das principais portas de

entrada de jovens da região para o mercado de trabalho. Em sala, os estudantes recebem aulas de disciplinas como contabilidade, informática, cidadania, redação e práticas de escritório, por exemplo. Mas vivenciar o dia a dia da profissão também é parte estratégica do programa.

“Tudo que aprendemos no Senac é posto em prática na empresa. A experiência que tive foi excepcional, o reconhecimento lá fora é muito grande”, afirma David Leal, 17, que acaba de encerrar o curso de auxiliar administrativo e também um estágio na Itapemirim. Agora, os planos são dar continuidade aos estudos. “Quero fazer a faculdade de Direito no futuro.”



▣ Um dia depois do tour no complexo portuário, o grupo foi recebido no Recife pelo presidente do Sistema Fecomércio/Senac/Sesc-PE, Josias Albuquerque, e pelo diretor regional do Senac, Sylvio Romero de Souza

## ▣ Ações na comunidade Entra Apulso serão apresentadas em São Paulo

O trabalho de capacitação de jovens desenvolvido pelo Senac em parceria o Instituto Shopping Recife na comunidade Entra Apulso, em Boa Viagem, pode servir de exemplo para os demais centros de compras do país. É que as ações realizadas no entorno do mall serão apresentadas no 11º Congresso Internacional de Shoppings Centers, em São Paulo, no dia 4 de outubro. O Shopping Center Recife concorre ao Prêmio Newton Rique de Responsabilidade Social, concedido a cada dois anos pela Associação Brasileira de Shoppings Centers (Abrasce).

Para falar sobre a experiência desenvolvida em uma das comunidades mais carentes do Grande Recife, o Instituto Shopping entrevistou o presidente do Sistema Fecomércio/Senac/Sesc-PE, Josias Albuquerque. O vídeo, que será exibido durante o congresso, relata parte das

atividades do Programa de Aprendizagem Comercial, que conta com 24 empresas do shopping e uma do entorno, a Ferreira Costa. “É muito importante construir uma rede de solidariedade para promover pessoas, a sensação é gratificante”, ressalta Albuquerque.

Segundo Angela Oliveira, coordenadora de Projetos Sociais do instituto, a primeira turma de jovens aprendizes de Entra Apulso – formada por 45 alunos com idade superior a 17 anos – concluirá a sua programação no dia 23 de julho.

“É muito importante construir uma rede de solidariedade para promover pessoas, a sensação é gratificante”

Josias Albuquerque, presidente do Sistema Fecomércio/Senac/Sesc-PE

Localizada no bairro de Boa Viagem, entre a Rua Bruno Veloso e o canal do Jordão, a comunidade existe desde 1930. Atualmente, possui cerca de sete mil habitantes, dos quais 22,9% têm nível de escolaridade inferior a quatro anos de estudo.



Divulgação/Câmara Municipal do Recife

## ▣ Capacitação é tema de audiência pública

A geração de empregos impulsionada pelo Complexo Industrial Portuário de Suape mais uma vez centralizou a pauta de discussões na Câmara Municipal do Recife. Desta vez, com a audiência pública “Formação e Capacitação de Mão de Obra para o novo Mercado de Trabalho em Pernambuco”, realizada no último dia 26. A reunião foi uma iniciativa do vereador Luciano Siqueira e contou com a participação da diretora da Divisão de Formação Profissional do Senac, Ana Moraes. O plano estratégico da instituição até 2015 foi um dos temas levados a público pela diretora.

## Orkut, Twitter e Facebook: os novos aliados da educação

Teleconferência transmitida para mais de 300 auditórios da rede Sesc/Senac no Brasil destacou poder das mídias sociais

O potencial de redes como Orkut, Twitter e Facebook e suas formas de aproveitamento para a educação foram os temas da teleconferência "Mídias Sociais", realizada no dia 20 e transmitida para os mais de 300 auditórios e salas da Rede Sesc/Senac no País. O evento teve como palestrantes Gustavo Gindre, conselheiro do Comitê Gestor da Internet do Brasil, e Vitor Guerra, diretor de planejamento em mídias sociais da agência Ideia S/A. A jornalista Bárbara Pereira foi mediadora do debate, que contou ainda com a participação da intérprete de Libras Gildete Amorim.

Na opinião de Gustavo Gindre, a criação de redes sociais faz parte da natureza humana. O que acontece atualmente é uma potencialização dessa capacidade para além dos meios físicos. "Nas mídias tradicionais, o modelo de compartilhamento de informações era de um indivíduo para muitos. O que acontece hoje, com a internet, é que muitos falam para muitos", observou, acrescentando que através de canais como YouTube, Flickr e blogs as pessoas têm acesso a conteúdos e relacionamentos que antes não estavam a seu alcance.

Além de sua influência nas relações interpessoais, essas redes podem ser uma poderosa ferramenta para a educação. A orientação de Vitor Guerra é que as instituições de ensino, como o

Senac, recorram a novas estratégias com o auxílio desses instrumentos, atingindo os alunos de forma mais eficaz. A proposta é, na medida do possível,

flexibilizar a aprendizagem tradicional, usando a tecnologia como aliada. "Uma instituição de ensino pode ter um Twitter. Será que esses usuários esperam que apenas o amigo esteja no Orkut?", questionou.

Durante o debate, foi abordada também outra das muitas formas de aproveitamento das redes sociais, que é seu uso como um canal de divulgação por parte da iniciativa privada. "Empresas que abrem esse canal de diálogo costumam ser mais benquistas pelo público", apontou Guerra.

Ele reforçou, no entanto, que é indispensável elaborar uma estratégia, entender como funciona cada rede e o que pensam seus usuários, e só então decidir quais são as mídias mais apropriadas para atingir os objetivos desejados.



### Paulista forma bartenders

O Projeto Bartender formou no dia 18 de março mais 60 alunos em Pernambuco. Esta foi a nona turma do projeto de capacitação profissional destinado a jovens adultos de 18 a 24 anos, economicamente desfavorecidos, para atuar em bares, restaurantes, hotéis e casas noturnas. Desde 2002, mais de 600 profissionais já foram colocados no mercado de trabalho. O curso tem duração de quatro meses e ocorre no Senac Paulista, um dos municípios de menor IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) do Estado.



### Expediente

#### BIS | Boletim Interno Senac

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial  
Departamento Regional de Pernambuco  
Serviço de Comunicação e Marketing

Av. Visconde de Suassuna, 500 | Boa Vista | Recife | PE  
(81) 3413.6747 | imprensa@pe.senac.br | www.pe.senac.br

**Presidente do Conselho Regional:** Josias Albuquerque

**Diretor regional:** Sylvio Romero de Souza

**Jornalista responsável:** Bruna Siqueira Campos

**Projeto gráfico:** Natália Molnár e Yllen Medeiros

**Colaboração:** Maíra Rosas e Luiza Ferreira

**Fotos:** Giovanni Chamberlain

**Impressão:** Seção de Recursos Gráficos - Senac