



Divulgação

■ A instituição promoveu 12 oficinas gratuitas nas áreas de moda e beleza, tecnologia, varejo e negócios durante os quatro dias do evento, que este ano atraiu cerca de 25 mil pessoas

■ Senac participa da sétima edição da Feira do Empreendedor

Com o intuito de oferecer práticas inovadoras para empresários e candidatos a empreendedores, o Sistema Fecomércio/Senac/Sesc participou da Feira do Empreendedor 2010, realizada entre os dias 27 e 30 de outubro no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. Propostas para facilitar a atração de novos negócios para o Estado foram levantadas com o tema “Faça diferente. Aqui você pode”. De acordo com a organização, cerca de 25 mil pessoas passaram pelo local e aproximadamente 5 mil foram capacitadas a partir das mais de 200 atividades formativas que integraram a programação.

O Senac Pernambuco participou da feira com a oferta de 12 oficinas gratuitas nas áreas de moda e beleza, tecnologia, varejo e negócios. Houve dicas de gestão e administração financeira para os empreendedores, com os cursos “Formação de Preço e Custo para Salão de Beleza” e “Nota Fiscal Eletrônica”. Ainda na área de gestão, os participantes da feira aprenderam mais sobre “Etiqueta Profissional”. Para os interessados em moda e beleza, o Senac ofereceu a oficina de “Penteados Básicos”, que ensinou modelos que são tendência da primavera e verão 2010/2011.

Quem é autônomo e desejou se capacitar, o Senac ofereceu a oficina “Design de Sobrancelhas”, que pontuou sobre técnicas de modelagem e simetria facial. Os que gostam de aproveitar as vendas de final do ano não foram esquecidos: a instrutora do Senac Josefina Martins Lopes ensinou como incrementar o orçamento com o minicurso “Criação e Confecção de Caixas para Presente”. Cerca de 50 participantes foram capacitados em cada atividade oferecida pela instituição.

Além das oficinas, o Sistema Fecomércio/Senac/Sesc contou com um estande no Salão do Expositor, onde foram mostrados serviços, projetos e ferramentas empresariais para os interessados em conferir a proposta das instituições. “Incentivar os empresários e candidatos a empreendedores a se capacitar é essencial para manter o mercado estável, com mão de obra local qualificada”, considerou Angela Saito, coordenadora estadual da feira.

Para a gerente do Centro de Tecnologia do Varejo (CTV), Flávia Campos, que na sexta-feira (29) esteve no estande para dar

suporte aos serviços oferecidos pelo Senac, a presença da instituição em uma feira nacionalmente conhecida é importante para dar maior visibilidade às atividades realizadas pela entidade. “O Senac atua em diversas áreas e aqui circulam empreendedores de vários

ramos, que também buscam capacitação profissional. É preciso que o Senac esteja sempre atento às sugestões do público e às necessidades do mercado”, avaliou.

Web e Copa 2014

Organizada pelo Sebrae, a Feira do Empreendedor destacou ainda os empreendimentos que utilizam a web como canal de vendas ou prestação de serviços, na Arena Virtual, além de perspectivas de investimentos para a Copa 2014. Foram 200 estandes no total. “A edição deste ano foi idealizada com o intuito de atingir vários tipos de empreendedores. Ressaltamos a necessidade de apresentar caminhos viáveis para aquelas pessoas que desejam abrir o próprio negócio, mas acham que é uma tarefa impossível”, afirmou o superintendente do Sebrae, Nilo Simões.

“Incentivar empresários a se capacitar é essencial para manter o mercado estável”

Angela Saito, coordenadora estadual do evento

Teleconferência apresenta Cartão BNDES para qualificação de mão de obra

A tentado às oportunidades de trabalho que deverão surgir com a Copa 2014 e as Olimpíadas de 2016, o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) passará a financiar a contratação de cursos de qualificação profissional relacionados às áreas de hospitalidade e lazer. Desta forma, micro, pequenas e médias empresas com faturamento bruto anual de até R\$ 90 milhões poderão custear para seus funcionários cursos de capacitação e aperfeiçoamento a uma taxa de juros de 0,97% ao mês, segundo tabela de referência do banco no mês de agosto.

O programa "Cartão BNDES – Adesão do Senac" foi apresentado pela Rede Sesc-Senac de Teleconferência, no dia 20 de setembro, para que todos os Departamentos Regionais pudessem conhecer as vantagens de ser um fornecedor do cartão e esclarecer dúvidas sobre como utilizá-lo, como se credenciar, entre outras informações. Participaram Maurício Schäffer e Rodrigo Tomassini, gerente e analista de Fomento do Cartão BNDES, respectivamente, com a mediação da jornalista Bárbara Pereira.

Calcula-se que mais de 33 mil empresas brasileiras do ramo de hotéis, pousadas, agências de turismo, bares e restaurantes poderão investir na qualificação de seus empregados em atividades de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, entretenimento e idiomas. Elas podem solicitar o credenciamento como fornecedores no Portal

de Operações do Cartão BNDES, desde que atendam aos critérios estabelecidos nas políticas operacionais do banco. Também poderão ser financiadas contrapartidas financeiras de programas de qualificação profissional executados pelo Ministério de Turismo (MTUR) e pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), voltados à promoção da competitividade empresarial e qualificação profissional no eixo tecnológico hospitalidade e lazer.

Para obter o cartão, a empresa precisa cumprir alguns pré-requisitos, como estar em dia com INSS, FGTS e RAIS, ser afiliada aos sistemas que operam o cartão BNDES e possuir conta corrente na Caixa Econômica Federal, Banco do Brasil, Bradesco ou Banrisul.



Para mais informações, acesse www.cartaobndes.gov.br



O programa foi transmitido no dia 20 de setembro a todos os regionais

Segurança preventiva no trabalho é tema de evento



A Sipat 2010 contou com cerca de 70 convidados, entre funcionários e alunos do Senac Centro

Patada em questões relativas à prevenção de acidentes no trabalho, assim como no ambiente doméstico e social, a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa) organizou, entre os dias 20 e 22 deste mês, a Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (Sipat). O encontro de 2010 teve como tema "Segurança Preventiva" e contou com a participação de cerca de 70 convidados, entre funcionários e alunos do curso de Telemarketing do Senac Centro.

A abertura oficial da Sipat foi comandada pelo diretor de Administração e Finanças do Senac Pernambuco, Aluizio Vasconcelos. "Segurança no trabalho é um assunto de vital importância para qualquer empresa. Desenvolvemos uma programação de três dias de atividades intensas, para que os funcionários do Senac entendessem os fundamentos desses cuidados de prevenção no trabalho e comesçassem a praticá-los", destacou.

Zelma Cabral, engenheira de segurança do trabalho do Instituto Federal de Pernambuco (IFPE), conduziu a primeira palestra do dia. De acordo com a engenheira, o mercado busca profissionais com "conhecimentos, habilidades e atitude", mas o excesso de confiança também atrai riscos. "O Brasil é o país com o quarto maior índice de acidentes no trabalho, e construção civil é a área que lidera a lista de acidentes em território nacional", contou Zelma, que já foi instrutora de cursos na área de gestão do Centro de Tecnologia do Varejo (CTV), de 1993 a junho de 2010.

Ainda no dia 20, Eliane Fidelis, supervisora pedagógica do CFP Recife, falou ao público sobre "Segurança Doméstica". Já a nutricionista Márcia Fialho, do Centro de Hotelaria e Turismo (CHT), foi um dos destaques do evento no dia 21, com a palestra "Nutrição e Qualidade", que discorreu sobre a importância da alimentação saudável para se obter um bom desempenho no ambiente de trabalho.

No encerramento do evento, o bombeiro Luiz Hardman discorreu sobre iniciativas que devem ser tomadas para se prevenir acidentes, com o tema "Quando a Segurança de Outros Depende de Você".

Palestra propõe educação financeira para se poupar orçamento doméstico

Estabelecer práticas de economia doméstica pode ser o primeiro passo para o início de uma vida sustentável, o que também ajuda na redução do orçamento no final do mês. Com o objetivo de difundir hábitos de combate ao desperdício, o Senac Pernambuco promoveu no dia 19 de outubro a palestra "Economia: Questão de Consciência – Educação Financeira, Prioridade Nacional". O encontro no auditório Roberto Régner contou a participação de cerca de 180 pessoas, entre convidados, professores e estudantes.

Quem comandou a palestra foi a educadora financeira, jornalista e escritora Isalva Accioly, autora do livro *Economize Sempre: o planeta agradece, o seu bolso também*. Em sua obra, ela traz assuntos pertinentes para quem planeja poupar através da adoção de medidas simples dentro de casa, como reciclar o lixo ou economizar água, energia elétrica e gás. Durante a apresentação, Isalva pontuou sobre o entendimento financeiro na criança e como os pais devem se comportar em relação a esse primeiro contato com o dinheiro. "A educação financeira deveria começar cedo, ainda no ensino fundamental", reforçou Isalva aos presentes.

Os organizadores do evento, que foi coordenado pelo instrutor Adeildo Pepe, do Senac Centro, arrecadaram pacotes de leite em pó para serem encaminhados à Associação dos Deficientes de Peixinhos (Adepe) e ao Instituto Arthur Vinicius (IAV), entidade beneficente que acolhe crianças portadoras de mielomeningocele.

■ Ninf incentiva preservação ambiental com game ambientado na Amazônia



■ "Guardiões da Floresta" é um jogo de ação e aventura sobre atividades industriais praticadas ilegalmente

Um game de ação e aventura que tem como mensagem principal um tema bastante pertinente em tempos de aquecimento global e Protocolo de Kyoto: a preservação ambiental. Com a missão de reforçar essa discussão entre os jovens, alunos concluintes do curso de Desenvolvimento de Games do Senac Pernambuco apresentaram no dia 13 de outubro o jogo "Guardiões da Floresta". O lançamento contou com a presença de representantes do Porto Digital e da gerente do Núcleo de Informática (Ninf) do Senac Pernambuco, Roberta Araújo.

O jogo, que traz índios como personagens heróis com a finalidade de salvar a vila onde moram dos processos destrutivos e atividades industriais na Amazônia, foi roteirizado pelo aluno Bruno Cunha. Segundo ele, a ideia era construir um game que misturasse aventura e conteúdos educativos. "O Guardiões da Floresta tem várias fases, cada uma possui o objetivo de desativar alguma máquina ligada à indústria de mineração na Amazônia", detalha.

O protótipo, que ainda não está disponível ao público, foi criado sob a orientação dos instrutores do Senac Cláudio Sá Moreira e Sidney Inácio Ferreira, que dividem as aulas em design e criação do cenário do game. Inicialmente, os alunos trabalharam na construção e edição de personagens e cenários, com a utilização das ferramentas GIMP 2 e Constructor, para dar textura e tratar imagens estáticas. "Após o mapeamento em 3D estabelecido no Constructor, utilizamos o Blender, uma ferramenta mais sofisticada que estrutura os movimentos dos personagens", explica Sidney.

O passo seguinte foi a exportação das imagens para a área de desenvolvimento do game, no qual foram utilizados o Torque Game Engine e o Torsion, que introduz os códigos do game no programa que será utilizado pelo usuário. Cláudio ressalta ainda a importância da utilização de softwares gratuitos em sala de aula. "A filosofia do Senac é incentivar o uso de ferramentas livres, para que os alunos possam ampliar suas produções", diz.



■ O protótipo foi criado sob a orientação dos instrutores Cláudio Sá Moreira e Sidney Ferreira

■ Fórum de Supervisão faz balanço das ações institucionais em 2010

A Divisão de Educação Profissional (DEP) promoveu, nos dias 6 e 7 de outubro, o 2º Fórum de Supervisão de 2010, que levantou o debate sobre os resultados atingidos pela instituição em seus últimos projetos e traçou perspectivas da equipe pedagógica para o final do semestre. Durante o encontro, realizado no salão de eventos P3, no prédio administrativo Pelópidas Soares, supervisores de todas as unidades operativas do Senac compartilharam experiências obtidas com as suas atividades ao longo do ano.

Projetos como o Soldado Cidadão e o programa de qualificação profissional iniciado em Palmares, numa ação em benefício das vítimas das enchentes ocorridas em agosto, estiveram entre os tópicos abordados pelo grupo, assim como as metas

para o Programa Senac de Gratuidade (PSG) – assunto levado à discussão pela diretora da DEP, Ana Morais.

O próximo Fórum de Supervisão está marcado para o início do mês de dezembro e será focado na finalização das atividades do ano, além de reunir os supervisores para elaborar o calendário de eventos de 2011.



■ PSG e projetos como o Soldado Cidadão centralizaram o debate

Expressas Expressas Expressas

■ Campanha

O turismo deverá crescer de 10% a 12% em 2010, incremento superior ao do Produto Interno Bruto (PIB) do país. Mas a projeção divulgada recentemente pelo Ministério do Turismo não minimiza um problema já conhecido nos destinos mais populares do Brasil: a exploração sexual infantil. A fim de alertar os estudantes e profissionais do segmento a respeito do tema, a Faculdade Senac promoveu no dia 23, das 9h às 11h30, o seminário "Turismo Sustentável e Infância". O evento, gratuito e aberto ao público, foi uma iniciativa da Secretaria de Turismo de Pernambuco (Setur) e da Empresa de Turismo de Pernambuco (Empetur), em parceria com a Childhood Brasil/Instituto WCF.

■ Sustentabilidade

Qual a necessidade da implementação da gestão ambiental nas empresas? Com o objetivo de chamar a atenção do meio corporativo para esse tema, o Centro de Tecnologia do Varejo (CTV) promoveu no dia 14 a palestra "Gestão Ambiental como Fator para a Sustentabilidade". O encontro, realizado das 19h às 21h, foi comandado por Francisco Carlos Castro Silva, pós-graduado em Direito Ambiental pela Faculdade de Direito de Itu, em São Paulo, mestre em Direito Comunitário Europeu pela Universidade de Valladolid, na Espanha, e auditor leader ISO 14001 – 2004 em créditos de carbono pelo organismo certificador BRTUV.

■ Paulista realiza I Seminário de Gestão e Negócios

O Centro de Formação Profissional de Paulista promoveu, no dia 20 de outubro, o I Seminário de Gestão e Negócios, que em sua edição de estreia teve como tema "Educação Profissional: buscando a excelência para o mercado de trabalho". O evento, que foi realizado das 8h às 21h, no auditório da unidade, contou com três palestras, além de uma lista de minicursos, oficinas e apresentações culturais.

"A Arte de Lidar com as Emoções no Ambiente de Trabalho" foi um dos temas explorados pela organização, que convidou Ivone Barros para discorrer sobre o assunto. A programação seguiu com Viviane Cerqueira, do Núcleo de Educação a Distância (Nead), e com a palestrante Aline Sales, que fez uma apresentação sobre "A Importância do Idioma no Mercado de Trabalho". Técnicas para elaboração de currículo, comportamento durante uma entrevista de emprego e qualidade no atendimento também estiveram entre os demais tópicos que pautaram o evento.

■ Vitória dupla no Festival Gastronômico de Pernambuco



■ Uma das etapas do Concurso de Estudantes foi realizada no Shopping Tacaruna

Os alunos do Centro de Hotelaria e Turismo (CHT) do Senac e da Faculdade Senac emplacaram uma vitória dupla nas competições do Concurso de Estudantes do Festival Gastronômico de Pernambuco, que ocorreu entre os dias 16 e 21 de outubro. Este ano, a disputa foi pautada pelo tema "Gastronomia por um mundo melhor", que ganhou destaque ao desafiar os participantes com a apresentação de um trabalho teórico e um prato principal baseado na temática de preservação do meio ambiente.

Carlos Vinícius Campos e Diego Soares, do curso de Cozinheiro do CHT, venceram a etapa didática do Concurso de Estudantes, promovida no dia 16 na Arena de Estudantes da Ferreira Costa. Os aprendizes de cozinheiro apresentaram

■ Chocolatier Diego Lozano encanta público com novos sabores e texturas

Simpático e encantador, o chef pâtissier e chocolatier Diego Lozano conquistou estudantes e profissionais da área de gastronomia durante a sua passagem pelo Centro de Hotelaria e Turismo, entre os dias 21 e 23 de outubro. O expert de apenas 26 anos, que já trabalhou na Chocolate World e estagiou na Marc Ducobu, ambas na Bélgica – além de ter comandado a pâtisserie do premiadíssimo Dom Restaurante, de Alex Atala –, veio ao Recife para participar de um intercâmbio de chefs promovido como parte da programação do Festival Gastronômico de Pernambuco. Lozano foi convidado a criar um menu especial para o Restaurante-Escola do Senac.

No cardápio, a proposta de uma gastronomia brasileira, usando ingredientes locais como o siri e o cajá, e técnicas de alta gastronomia, como a dos docinhos franceses macarons, grande destaque da entrada, com recheio salgado de surubim ao creme de chocolate defumado.

Além de intrigar o público com novos sabores, combinações e texturas, Diego Lozano ministrou duas oficinas: na quinta-feira, dia 21, o chef pâtisserie recebeu estudantes, profissionais e curiosos da confeitaria para desvendar os mistérios dos Macarons Doces e Salgados. A segunda oficina,

propostas de incentivo à economia de insumos na cozinha, pautadas em atitudes sustentáveis. "O nosso diferencial foi desenvolver medidas práticas pensadas para os locais onde elas poderiam ser realizadas. Os demais participantes resumiram suas exposições à teoria", afirma Vinícius, que teve a ideia de incluir o Bompreço e o Hiper Bompreço no seu projeto, que tratou sobre o descarte correto do óleo de cozinha, a separação entre lixo orgânico e não orgânico e a criação de um minhocário para produção de húmus fertilizante.

No dia 21, foi a vez dos estudantes Felipe Chaves e Carmem Santos, do curso de Gastronomia da Faculdade Senac, ganharem destaque na Arena de Chefs do Shopping Tacaruna. Eles resgataram a cultura pérdica, com pratos de origem africana. A dupla preparou o Latapá (uma espécie de vatapá), Filé de Surubim e Acaçá. Para completar o menu, levaram ao público o prato Axé Ogundá. "O nome é uma junção dos orixás Ogum, Oxum e Oxossi, e serve de alerta às práticas destrutivas que o homem está fazendo ao meio ambiente", explica Carmem, que consultou os búzios para saber quais ingredientes deveria usar nos pratos.

O júri que avaliou os estudantes foi composto pelos chefs César Santos, Cláudio Manoel, Brigitte Anckaert, o jornalista da Folha de São Paulo Marcelo Katsuki, o gerente de Marketing do grupo Ferreira Costa, Gilson Medeiros, e a chef e diretora da Parlato, Ana Cláudia Lins.



■ O chef pâtissier de 26 anos ministrou duas oficinas no Centro de Hotelaria e Turismo. Bombons Exóticos do Brasil, foi realizada na manhã de um sábado chuvoso, no dia 23, com direito a muito chocolate. Lozano deu dicas de como derreter, temperar, trabalhar e transportar o chocolate na temperatura correta, além de demonstrar técnicas de decoração e criar recheios bem originais, utilizando ingredientes incomuns como azeite e sal.

Na despedida, a gerente do CHT, Isabel Almeida, agradeceu ao chef por ter compartilhado o conhecimento que lhe rendeu três prêmios consecutivos de Melhor Escultura em Chocolate no MS Trophy's, maior evento de pâtisserie e arte em chocolate do Brasil, durante a preparação do cardápio do Festival Gastronômico de Pernambuco e a realização das oficinas. De presente, o chocolatier levou para casa o tradicional bolo de rolo pernambucano.



Para conhecer o trabalho do chef, acesse: www.diegolozano.com.br

■ Expediente

BIS | Boletim Informativo Senac
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional de Pernambuco
Serviço de Comunicação e Marketing
Av. Visconde de Suassuna, 500 | Santo Amaro | Recife | PE
Tel.: (81) 3413.6747 | Fax: (81) 3413.6662
imprensa.senac@gmail.com | www.pe.senac.br

Presidente: Josias Albuquerque
Diretor regional: Sylvio Romero de Souza
Jornalista responsável: Bruna Siqueira Campos (DRT 3362)
Projeto gráfico: Natália Molnár e Yllen Medeiros
Colaboração (reportagem): Maíra Rosas e Gabriela Máxima
Fotos: Giovanni Chamberlain e Rodrigo Moreira
Impressão: Copiadora Nacional



As novidades do Senac Pernambuco também estão no Twitter: www.twitter.com/senacpe