



▣ Senac oferece cursos gratuitos para formação de pessoas de baixa renda

Dois parcerias, uma com o Governo Federal e outra com a empresa britânica Diageo, possibilitaram ao Senac oferecer, neste primeiro semestre de 2011, mais de 2 mil vagas em cursos gratuitos para pessoas de baixa renda. Entre as opções de formação, estão bartender, confeitaria, recepcionista, técnico de enfermagem, costureiro, cabeleireiro e auxiliar administrativo. O objetivo destas iniciativas é promover a inclusão social, sem nenhum custo para a população.

Pela parceria com a Diageo, foram 1.020 vagas destinadas à população de baixa renda na faixa etária dos 18 aos 30 anos, que contemplam doze municípios de Pernambuco. A iniciativa faz parte do projeto "Learning for Life" (aprendendo para a vida, em português), lançado no estado em 2002. As vagas estão distribuídas em 41 turmas de 16 diferentes cursos de rápida duração na área de serviços de hospitalidade e lazer. Além da formação profissional, o projeto também irá preparar os alunos para entrevistas de emprego, desenvolvendo neles habilidades de marketing pessoal. Até agosto de 2011, a multinacional – representante de marcas como Smirnoff, Johnnie Walker, Guinness e Baileys – espera capacitar 1,1 mil alunos em Pernambuco.

Já o acordo com o Governo Federal, firmado em julho de 2008, resultou no Programa Senac de Gratuidade (PSG). Ao todo, estão sendo ofertadas mil vagas em 16 cursos gratuitos de capacitação para trabalhadores de baixa renda de dez cidades pernambucanas: Recife, Paulista, Cabo de Santo Agostinho, Gravatá, Vitória de Santo Antão, Caruaru, Garanhuns, Petrolina, Água Preta e Floresta.

Com carga horária entre 160 e 400 horas, os cursos escolhidos pelo Senac têm correspondência total com as listas compiladas do Cadastro Geral de Empregados e

Desempregados (Caged) do Ministério do Trabalho e Emprego. São modalidades que correspondem a profissões com alto índice de admissões de primeiro emprego, sem necessidade de formação técnica.

Segundo a Diretora Regional do Senac Pernambuco, Lygia Leite, estas são ótimas oportunidades para trabalhar com os segmentos mais excluídos socialmente. "Estes projetos proporcionam uma nova possibilidade para a população de baixa renda ampliar seus horizontes e ter uma inclusão produtiva. Os cursos dão autonomia para a vida dessas pessoas", explica. E um dos pontos interessantes, segundo a diretora, é que estes cursos acontecem em um período muito favorável e de muito desenvolvimento para a economia de Pernambuco. "A população vai acompanhando o crescimento da economia do Estado", ressalta.

▣ Inscrições para PSG

O Senac Pernambuco está com inscrições abertas para o processo seletivo do Programa Senac de Gratuidade (PSG) até o dia 8 de fevereiro. Para concorrer a uma das vagas, o candidato precisa possuir renda familiar *per capita* de até dois salários mínimos, estar matriculado ou ser egresso da educação básica e ser trabalhador empregado ou desempregado. Os interessados devem fazer a sua inscrição pelo site www.pe.senac.br/psg ou se dirigir ao Senac mais próximo da área de abrangência do programa munido de original e cópia de identidade, comprovante de residência e de escolaridade, além de preencher uma declaração de baixa renda no ato da inscrição. O resultado do processo seletivo será divulgado no dia 11 de fevereiro no site da instituição. Confira a lista completa de cursos, o edital e os locais de inscrição no site www.pe.senac.br/psg.

■ Fórum de Gerentes avalia desempenho das unidades em 2010



Com o intuito de avaliar as ações realizadas por cada unidade do Senac, os gerentes se reuniram no Hotel 7 Colinas, em Olinda, nos dias 20 e 21 de dezembro para concluir as atividades de 2010. O encontro foi conduzido pela gerente de assessoria técnica Luzinete Lima que ficou

responsável pela organização e auxílio aos grupos de representantes de cada gestão.

A abertura do fórum foi conduzida pela diretora regional do Senac, Lygia Leite, que apontou a importância do evento para a construção das atividades exercidas pelos

gerentes. A programação continuou com a apresentação sobre a Faculdade Senac, ministrada pela diretora Terezinha Ferraz. Em seguida, cada unidade apresentou suas análises de gestão, desempenho e produção.

De acordo com Luzinete Lima, a proposta do encontro é fazer uma análise das estratégias de ação adotadas por cada unidade seguindo os pontos de pauta que constam na programação. "Em relação à escolha do local, fora do Senac, é para que os gerentes e diretores possam se concentrar nas atividades, além de realizar um trabalho focado na perspectivas para o próximo ano", explica.

Esse foi o terceiro fórum de gerentes de 2010 e teve como objetivo fazer uma análise das estratégias de ação adotadas por cada unidade. O evento também serviu para traçar as perspectivas para 2011. "A importância do fórum é elencar os aspectos dificultadores e propulsores de 2010, sempre reforçando o que foi construído a partir dos planos de ação", conclui Arthur Arranja, assessor do Presidente do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac.

■ 3º Fórum de Supervisão faz balanço do ano e discute expectativas para 2011

Nos dias 9 e 10 de dezembro, a Divisão de Educação Profissional promoveu, no salão de eventos P3 do prédio administrativo Pelópidas Soares, o 3º Fórum de Supervisão. Espaço de discussão da prática pedagógica do supervisor, o encontro teve como objetivo discutir os projetos lançados durante 2010, os resultados obtidos e as perspectivas das equipes pedagógicas para 2011. "Acreditamos que o supervisor pedagógico precisa desse espaço, tanto para discutir sua prática, como para estar sempre sendo atualizado. É no fórum que acontecem os estudos e repasses de conhecimento", explica Vera Machado, técnica da coordenadoria de Formação Profissional.

Esta última reunião contou com a presença dos supervisores, da diretora regional Lygia Leite e da palestrante Roseane Nascimento da Silva, que, no primeiro dia, discursou e debateu com os supervisores sobre o tema "O fazer do supervisor pedagógico". Durante a dinâmica, os supervisores participaram respondendo a três perguntas principais: O que o supervisor prioriza no seu trabalho diário? O que gostaria de priorizar? Quais são as prioridades do Senac PE?

Realizando uma autocrítica, os supervisores puderam fazer um balanço do ano e apontar o que está sendo feito e o que pode ser



melhorado, sempre atentos à manutenção da qualidade dos cursos.

Todo o material produzido no ano, o resultado do acompanhamento pedagógico 2010, a discussão das matrizes de competência e as visitas técnicas a outras diretorias regionais foram alguns dos temas tratados. Também foram abordados os resultados das ações de Educação a Distância, do Programa Deficiência e Competência e as perspectivas para 2011. Houve ainda a apresentação do

resultado do Sistema de Avaliação por Competência (SAC), implantado em Paulista como projeto piloto.

Segundo Lygia Leite, o encontro é importante para avaliar a qualidade dos cursos que estão sendo oferecidos e confrontar o que é solicitado pelo mercado e o que o Senac pode oferecer para suprir esta demanda. "Esse olhar de cada um vai ser fundamental para nós podermos reconstruir", afirma e completa: "Estamos formando para além do mercado".

Alunos do curso de Eventos da Faculdade Senac promovem workshop de automaquiagem

A certar o tom da base, usar o blush e a sombra corretamente de acordo com a cor da pele nem sempre é uma tarefa fácil na hora de fazer a maquiagem. Pensando nisso, os alunos do curso de Eventos da Faculdade Senac promoveram o workshop de automaquiagem, no dia 2 de dezembro, no salão P3.

O evento foi comandado pela maquiadora e instrutora do Centro de Moda e Beleza Jane Silva. Ela deu dicas de como se maquiar adequadamente sem cometer exageros. Para a instrutora, o mais importante ao realizar o make up não é tentar ficar igual às artistas de televisão, mas realçar os traços do rosto com técnicas básicas de maquiagem. "Eu não transformo ninguém em Gisele Bündchen,



não posso. Ao invés disso, eu dou notoriedade aos traços do rosto que devem ser aperfeiçoados", conta.

No curso de Eventos, os alunos precisam

planejar um evento e produzi-lo utilizando a estrutura que a faculdade disponibiliza. "Este é o diferencial da Faculdade Senac, pois os alunos atrelam à teoria da sala de aula a produção de eventos práticos" explica a coordenadora do curso de eventos Fabiana Bandeira. Além de garantir experiência, esses eventos funcionam como uma espécie de vitrine profissional e complemento no currículo.

Para participar da oficina de automaquiagem foi necessário trocar um brinquedo por um convite. Todos os brinquedos arrecadados foram doados pela turma para a Associação Grão de Mostarda, entidade sem fins lucrativos que recebe 150 crianças diariamente e oferece alimentação, reforço escolar, lazer e carinho.

Alunas de Design de Moda lançam coleção Noivas em Fuga

Desafiando a tradição e simbolismos associados à magia do casamento e dos vestidos de noivas, as 20 alunas concluintes do curso Design de Moda da Faculdade Senac Pernambuco apresentaram a coleção Noivas em Fuga, no dia 15 deste mês. O evento contou com um desfile das peças elaboradas pelas garotas no espaço Lêda Dourado, em Apipucos. A coleção traz as últimas tendências do verão para casamentos, atreladas à irreverência e a originalidade do tema escolhido para o desfile.

Para compor a coleção, as estudantes utilizaram bastante o grapeado, o tafetá de seda pura e materiais regionais. Os motivos de referência visual e histórica perpassaram pelos temas de civilizações antigas, pandeiro voador, fundo do mar, mulher campestre, casamentos em Las Vegas, domésticas, sonhos contidos, dentre outros, que resultaram em peças inusitadas confeccionadas em tecidos tradicionais.

De acordo com a coordenadora do curso, Isa Rocha, todas as disciplinas do 5º módulo estão relacionadas ao projeto de conclusão. "Esse ano o tema foi sugerido pelos professores e as alunas gostaram e aprovaram. Após a escolha do tema, as meninas elaboraram a coleção com 12 peças e uma banca selecionou dois

vestidos de cada aluna. A partir daí, elas partiram para a etapa da confecção", explica.

O desfile é resultado de um projeto interdisciplinar, em que as garotas planejam, executam e apresentam suas criações.



Senac Paulista apresenta cantata



O Centro de Formação Profissional do Senac Paulista se inspirou no clima natalino para realizar o projeto Quinta Cultural com o tema "É Natal e nossos corações estão alegres", no dia 16 de dezembro, às 19h, no auditório do Senac Paulista, em Jardim Paulista. Cerca de 200 pessoas, entre alunos, professores e funcionários do Senac e da prefeitura de Igarassu, compareceram ao evento, que contou com apresentações culturais e a participação especial de um coral formado por alunos e funcionários do Senac Paulista, cantando as músicas "A canção dos sinos" e "Na pequena Belém".

O público ainda assistiu a um musical sobre o nascimento de Jesus, encenado e cantado pelo Coral da Prefeitura de Igarassu. E, para encerramento, a tradicional música "Noite Feliz" foi entoada, em conjunto, pelo coral de Paulista e da Prefeitura de Igarassu.

■ Natal Solidário do Senac Pernambuco traz o grupo *Os Ideais da Comédia*

Aproveitando o clima altruísta das festas de final de ano, o Senac Pernambuco promoveu, no dia 21 de dezembro, o Natal Solidário, que contou com a apresentação do grupo stand up comedy “Os Ideais da Comédia”. O evento teve como objetivo arrecadar material de limpeza e higiene pessoal para doar ao Abrigo Lar de Jesus, localizado na Madalena. O evento aconteceu no auditório Roberto Régner com a apresentação de humor sarcástico da turma.

A abertura do evento contou com um vídeo produzido pelos alunos do curso de “Auxiliar Administrativo” em homenagem aos moradores do abrigo. Após a cerimônia de abertura, o grupo, composto por quatro humoristas (Renato Bartolomeu, Kedny Silva, Gustavo Pardal e Rodrigo Marques) apresentou um show com temas do cotidiano, fazendo uma crítica divertida do que costumamos fazer no dia a dia estressado e corrido de Recife.

A iniciativa foi da turma do Senac Centro sob a coordenação do instrutor Adeildo Pepe. Ele conta que o show atingiu as



expectativas da organização e encerrou as atividades de 2010 com chave de ouro. “O público prestigiou os Ideais da Comédia que, por sua vez, fez um show animado”, aponta. Pepe também é responsável pela realização de outros eventos com o mesmo caráter social. “A proposta é que os alunos da área de gestão promovam um evento beneficente para aperfeiçoar os estudos de sala de aula e ajudar um grupo de pessoas carentes”, explica.

■ Turma de “Ceia Natalina” antecipa as festas de final de ano



As festas de final de ano remontam à confraternização recheada de comidas gostosas e reuniões entre familiares e amigos. Tomados pelo clima de

amizade, a turma do curso de “Ceia Natalina”, do Centro de Hotelaria e Turismo (CHT), realizou uma grande ceia antecipadamente, no dia 10 de dezembro. Vinte e cinco alunos participaram da comemoração e degustaram os pratos típicos da época que eles, junto com o chef Alberico, elaboraram durante as aulas.

“Já é tradição do curso de ‘Ceia Natalina’ os alunos preparem um jantar ao concluírem as atividades. Em cada aula, o chef Albérico ensina como preparar um prato que compõe a ceia de natal e quando ele fica pronto é congelado para a turma saborear na reunião final”, explica Cybelle Albuquerque, supervisora do CHT.

Entre os pratos servidos na conclusão do curso estavam o tradicional peru, pernil, salpicão de natal, farofa de festa, presunto rei e um bolo de arroz. Entre os doces foram degustados bolo de frutas, torta de nozes e panetone.

Quiche de Bacalhau

Ingredientes da massa

- 250 g de margarina
- 2 gemas
- 1 clara
- 400 g de farinha de trigo
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Misturar a margarina, as gemas, a clara e o sal. Acrescentar a farinha de trigo até obter uma massa macia. Forrar as forminhas de empadas com a massa. Colocar pedacinhos de bacalhau. Rechear com o creme. Levar ao forno para assar. Desenformar depois de frio.

Ingredientes do Recheio

- 80 g de queijo parmesão ralado
- 1 lata de creme de leite com soro
- ½ kg de bacalhau
- Noz moscada
- 3 ovos
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Tirar o sal do bacalhau e em seguida levar ao fogo baixo para dourar. Espalhar os pedaços de bacalhau sobre a massa. Levar ao forno por 5 minutos. Misturar o creme de leite com os ovos, a noz moscada e o bacalhau. Rechear os quiches e levar ao forno por mais 20 minutos.



■ 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
Diretora regional: Lygia Leite
Jornalista responsável: Maíra Rosas
Projeto gráfico: Natália Molnár e Yllen Medeiros
Colaboração (reportagem): Julliana Araújo, Catarina Falcão e Gabriela Máxima
Fotos: Giovanni Chamberlain
Impressão: Copiadora Nacional



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