

revista **do**
senac

ano 69 | maio/junho 2018 | nº 744

Vêm aí as Competições Senac!

Todos rumo a Vitória

Psicologia a serviço
dos nossos atletas do
saber profissional

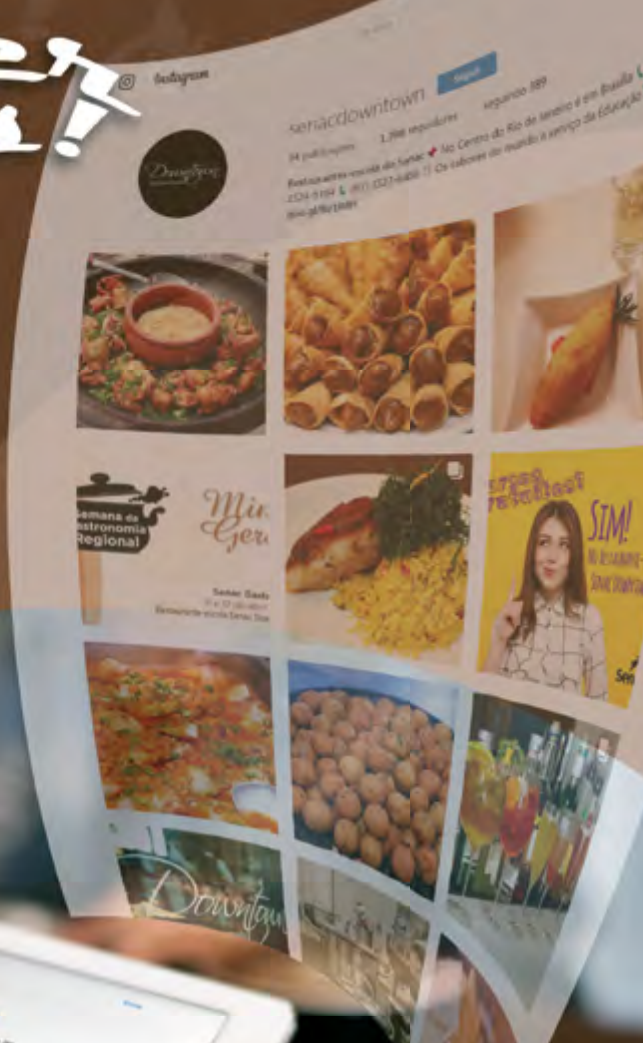



Senac



de comer
com os olhos!

O Restaurante-escola Senac Downtown está no Instagram. Fique por dentro dos pratos deliciosos, ambientes pedagógicos, serviços e eventos realizados nas unidades do Rio de Janeiro e em Brasília.



Siga a gente:
www.instagram.com/senacdowntown

Convergência e integração

Duas palavras parecem sintetizar as realizações do Senac nos últimos meses: convergência e integração. Essas palavras marcaram importantes eventos estratégicos da Instituição.

Como matéria de capa, temos os preparativos para as Competições Senac de Educação Profissional 2018, evento que prima pela excelência de desempenho a partir da performance dos nossos alunos. Mais do que um torneio, será momento de aprimoramento para docentes, processos de avaliação e do nosso saber. E tudo isso ocorrendo em Vitória/ES.

Destaque também para o Encontro Nacional de Sustentabilidade, que, pela primeira vez, reuniu as equipes do Sistema Comércio (CNC, Federações filiadas, Sesc e Senac) em debate qualificado sobre o protagonismo das Instituições rumo ao Desenvolvimento Sustentável.

Em outro encontro - o dos Diretores de Educação Profissional do Senac -, nossos gestores e técnicos procuraram entender o cenário educacional e traçar caminhos para uma atuação cada vez mais sintonizada nas demandas do mundo do trabalho.

Ótima leitura!

Sidney Cunha

Diretor-geral do Departamento Nacional do Senac



Educa Brasil

Competições Senac

Todos rumo a Vitória. Capital capixaba concentra as provas nacionais deste ano

2



Em foco

Lucas Elias Rosito fala sobre o potencial da Psicologia Esportiva na preparação de atletas da educação profissional

6



Por todo o Brasil

Sistema Comércio debate suas práticas sustentáveis

8

Radar Online

Os mais acessados no Twitter, Facebook, LinkedIn e Instagram

12



Sala de Aula

Maquiagem artística com contornos ecológicos

24



Gente Senac

As histórias de sucesso de docentes e alunos

26



Ponto de Vista

Haevery Salgueiro Silva, diretora-sócia da Comercial Vanderley (AC)

28

Na Estante

Concorra ao livro *Repertório de Sabores: coletânea de receitas da Semana de Gastronomia*, lançamento da Editora Senac Ceará

29



Acesse mais conteúdo:

<http://www.dn.senac.br/imprensa/revistas/revista-do-senac/>

Vêm aí as Competições Senac

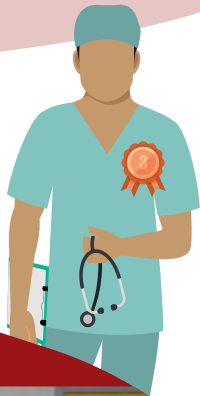
O Hotel Senac Ilha do Boi será palco exclusivo das Competições Senac de Educação Profissional, que ocorrem de 20 a 23 de novembro, em Vitória (ES).



A Trajetória do Avaliador

Como se deu a sua prioridade quando foi avaliado como avaliador?
Experiências que ajudaram a se tornar um avaliador?





o desdobramento do evento em outras ações e iniciativas na educação profissional.

“Paralelamente às Competições, vamos realizar um evento especial, com palestras e *workshops*, que visam à disseminação

das experiências adquiridas e à sensibilização institucional para o efetivo reconhecimento dos ganhos desse projeto. Assim, buscamos promover ainda mais adesões nos próximos anos”, analisa Lucia Prado, gerente de Educação Corporativa do Departamento Nacional.

Conforme o regulamento das Competições Senac, a indicação oficial de competidores deverá ser realizada pelos DRs participantes até um mês antes do torneio.

Preparação para o evento

O engajamento de docentes treinadores e alunos participantes é fundamental para o sucesso das Competições Senac. Para isso, foram desenvolvidas oficinas de aprimoramento dos docentes com o objetivo de alinhar o entendimento dos objetivos e das metodologias de trabalho do docente avaliador; qualificar o trabalho de preparação do aluno e aprimorar o processo de avaliação em conformidade com as práticas das Competições Senac, da WorldSkills (maior torneio do

Serão quatro dias de desafios profissionais para os alunos competidores nas ocupações Cabeleireiro, Cozinha, Cuidados de Saúde e Apoio Social, Serviço de Restaurante e, estreando este ano, Estética e Bem-estar. As provas simulam situações reais de trabalho, exigindo dos “atletas do conhecimento” excelência no desempenho alinhada aos padrões internacionais.

Esta segunda edição contará com a participação de 20 Departamentos Regionais (quatro a mais da primeira edição, ocorrida em 2016) – veja infográfico. A grande novidade é que todas as provas serão realizadas em uma única sede, no prestigiado hotel-escola que já abrigou até a seleção de futebol australiana durante a Copa do Mundo FIFA 2014.

Entre os principais objetivos das Competições Senac destacam-se: promover o reconhecimento como processo eficaz de desenvolvimento de docentes e de equilíbrio na qualidade dos cursos, em sintonia com o setor produtivo e com o Modelo Pedagógico Senac; e

mundo em educação profissional) e das Marcas Formativas preconizadas pelo Modelo Pedagógico Senac.

“Pretendemos trabalhar bastante a importância dos aspectos comportamentais, o papel de cada um dos envolvidos, e, ainda, os critérios de avaliação adotados. O objetivo foi também elevar o nível de compreensão, de engajamento e de responsabilização de todos pelos resultados obtidos”, explica Lucia Prado.

O especialista em Psicologia Esportiva, Lucas Rosito (*leia a entrevista na seção Em foco*), vem contribuindo com sua *expertise* em megaeventos, por meio da abordagem com os docentes acerca dos aspectos mentais e comportamentais dos competidores, de acordo com os conceitos e as práticas para se obter o melhor aproveitamento dos alunos nos treinamentos. “Ao vermos os alunos em competição, estamos vendo



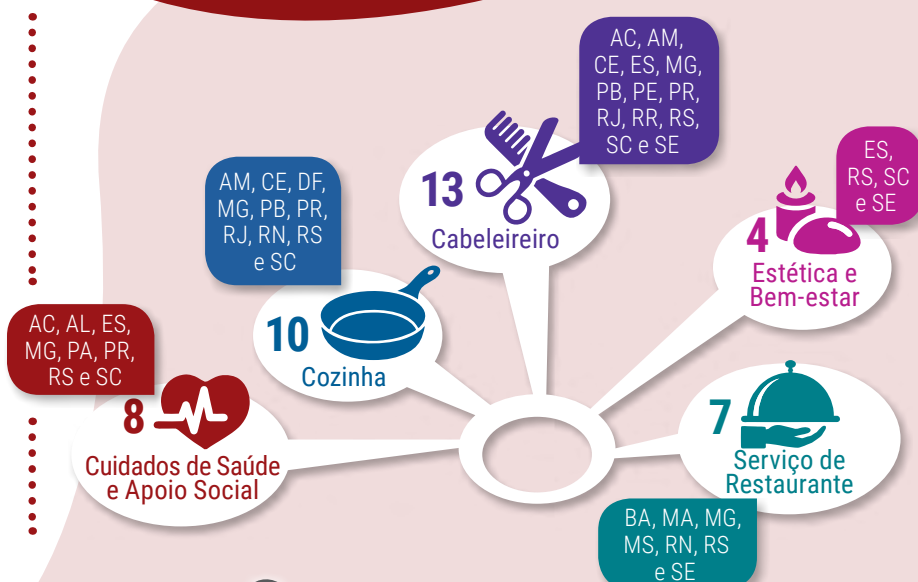


Principais resultados das Oficinas de Aprimoramento Docente

- Revisão, atualização, alinhamento e disseminação de procedimentos, metodologias e critérios de avaliação, com base na observação dos resultados na última edição das Competições Senac e da WorldSkills.
- Favorecimento da atuação dos docentes avaliadores como multiplicadores das práticas adotadas pelo Senac nos DRs onde atuam.
- Qualificação do trabalho de preparação do aluno.
- Aprimoramento do processo de avaliação em conformidade com as práticas das Competições Senac, da WordSkills e do Modelo Pedagógico Senac.

muito mais do que a apresentação de domínio de competências técnicas. São jovens preparados para lidar com situações imprevistas, complexas e reais”, afirma.

De 9 a 13 de abril, os docentes dos DRs competidores nas ocupações Cabeleireiro e Cuidados de Saúde e Apoio Social realizaram as oficinas em Salvador (BA); e os DRs inscritos nas provas de Cozinha e Serviço de Restaurante, de 23 a 27 de abril, em Campo Grande (MS). Na ocupação Estética e Bem-estar, as oficinas para docentes ocorrerem de 9 a 13 de julho em Florianópolis (SC).





Lucas Elias Rosito

Desenvolvendo comportamento dos atletas para as competições

O especialista em Psicologia Esportiva, Lucas Rosito, é consultor do Senac no DR RS há oito anos e, atualmente, presta consultoria sobre o aspecto cognitivo-comportamental para alunos e docentes que participam das Competições Senac de Educação Profissional 2018. Mestre em Epidemiologia e professor da Escola de Ciências da Saúde da Pontifícia Universidade Católica (PUC), no Rio Grande do Sul, Lucas afirma que o evento caracteriza-se como um laboratório pedagógico, que abastece a Instituição com ideias criativas e soluções inovadoras.

Revista do Senac – Quais as principais semelhanças entre a psicologia do esporte e o que você desenvolve com os avaliadores e competidores no Senac?

Lucas Rosito – A principal semelhança é a necessidade de uma rotina de trabalho ao mesmo tempo disciplinada e organizada, aprimorando habilidades e competências, mas também que ofereça um ambiente criativo, que renove a motivação dos envolvidos no seu fazer diário. Os avaliadores e jovens competidores treinam muitas horas diariamente, num processo repetitivo e orquestrado, tendo a excelência como meta. Temos, assim, um ambiente complexo e estimulante, envolvendo a gestão de pessoas em um processo de aprendizagem dinâmico e desafiador.

Revista do Senac – E quais as diferenças?

Lucas Rosito – Os atletas de alta performance costumam se dedicar muitos anos à atividade esportiva, começando geralmente ainda na infância, forjando sua competitividade entre derrotas e vitórias. Já os jovens competidores do Senac participam de um processo de aperfeiçoamento em um ciclo competitivo que não ultrapassa dois anos. Nesse sentido, são desafiados a desenvolver uma identidade de competidores em curto espaço de tempo. A experiência de ser um competidor do Senac é algo único, que não encontra paralelo na formação técnica tradicional e tão pouco na experiência esportiva típica.

Revista do Senac – Em que medida as atitudes e os aspectos comportamentais podem ser decisivos para o desempenho de um competidor em uma prova?

Lucas Rosito – Ser competidor não se resume aos dias de competição. O aluno se torna um competidor ao longo dos meses de preparação, ajustando os aspectos mentais e comportamentais para lidar com a pressão típica das provas. Portanto, ao vermos os alunos em competição, estamos vendo muito mais do que a apresentação de domínio de competências técnicas. Estamos vendo jovens preparados para lidar com situações imprevisíveis, complexas e reais. Por meio da preparação comportamental, o competidor se habilita a realizar suas competências em situações



diversas,
mantendo
um padrão elevado de
desempenho e excelência.

Revista do Senac – O que deve ser levado em conta ao planejar o dia a dia de preparação de um competidor?

Lucas Rosito – As Competições Senac têm aspectos únicos. Ao pensarmos na preparação do competidor, é necessário conhecer as competências específicas da área em que atua, identificar o seu perfil psicológico e comportamental, avaliar as características do seu grupo de trabalho, e em particular do seu treinador, além de conhecer em detalhes o regulamento da competição. Por meio da combinação desses fatores, associado ao ambiente de treinamento, podemos desenhar as estratégias de preparação e um cronograma de trabalho.

Revista do Senac – Quais são os maiores desafios na formação de um competidor para uma competição de Educação Profissional?

Lucas Rosito –

Destacaria cinco fatores: (1) identificar jovens talentos que tenham interesse em participar do processo de competição; (2) oferecer um ambiente adequado de preparação; (3) fazer a gestão do grupo de trabalho; (4) trabalhar em curto espaço de tempo; e (5) desenvolver a identidade de competidor no aluno.

Revista do Senac – Em que medida a teoria das inteligências múltiplas de Howard Gardner pode contribuir para o desenvolvimento desses competidores?

Lucas Rosito – O professor Gardner revolucionou o estudo referente ao conceito de inteligência e a forma como ela pode se apresentar e ser desenvolvida. A partir da Teoria das Inteligências Múltiplas, começamos a reconhecer as habilidades humanas aplicáveis que estão além da perspectiva lógica matemática. Sob este prisma, é possível pensar em ambientes educacionais múltiplos e diversos que trabalhem com competências variadas e criem oportunidades plurais de desenvolvimento.

Revista do Senac – Poderia citar exemplos?

Lucas Rosito – Cada ocupação presente nas Competições Senac exige de seus competidores o desenvolvimento aplicado de inteligências variadas, como a inteligência interpessoal, observada nas provas de Cuidados de Saúde e Apoio Social e Serviço de Restaurante; ou de habilidades corporais sinestésicas, nas provas de Cozinha e Cabeleireiro. Considerando essa multiplicidade de possibilidades, encontramos na figura dos docentes treinadores os agentes fundamentais do processo, fazendo da competição um laboratório pedagógico como nenhum outro, abastecendo a Instituição com ideias criativas e soluções inovadoras, que vão ao encontro das necessidades do mercado. O Senac, com este projeto, revoluciona a educação, transforma ambientes e muda a vida das pessoas.



Confira:
<https://goo.gl/kQqV2D>

Desenvolvimento sustentável

Encontro do Sistema Comércio reafirma compromisso com a sustentabilidade

Encontro Nacional de Sustentabilidade



Mais de cem representantes do Sistema Comércio (CNC e federações filiadas), Sesc e Senac estiveram reunidos em um evento histórico, o primeiro Encontro Nacional de Sustentabilidade, realizado nos dias 6 e 7 de junho, no Teatro Sesc-Senac, no Rio de Janeiro.

O evento discutiu as práticas sustentáveis desenvolvidas pelas Instituições do setor, as inovações e tecnologias ecoeficientes, que vêm mitigando os impactos ambientais das ações empresariais do comércio e gerando oportunidades para ganhos de negócio. Destaque também para a reformulação do Ecos - Programa de Sustentabilidade, que passa agora a estar em sintonia com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), instituídos pela Organização das Nações Unidas.

A mesa de abertura contou com as presenças do Dr. Alexandre de Marca, chefe da Divisão de Saúde da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), que na oportunidade representou o presidente da entidade; Carlos Artexes, diretor-geral do Sesc; José Carlos Cirilo, diretor-geral em exercício do Senac; Geraldo Roque, chefe da Assessoria de Comunicação da CNC; Janaína Pochapski, diretora de Saúde, Assistência e Lazer do Departamento Nacional do Sesc; e Márcia Leitão, assessora de Comunicação do Senac.

O comércio e novo consumo

Na abertura do Encontro, o chefe da Divisão de Saúde da CNC, Alexandre de Marca, ressaltou

a importância do evento para as três entidades do Sistema Comércio: “É um marco histórico, que integra nossas Instituições e fortalece o Programa Ecos. Temos obrigação de sermos transformadores nas atividades do comércio, mas também na difusão de novos hábitos de consumo no País”.

Carlos Artexes, diretor-geral do Departamento Nacional do Sesc, ressaltou a importância da dimensão social do chamado *Triple Bottom Line*, o tripé da sustentabilidade (aspectos econômicos, ambientais e sociais): “O trabalho social está na raiz da nossa missão. O bem-estar não está só relacionado ao indivíduo, mas está também na centralidade da questão social, na sustentabilidade da própria vida humana”, ressaltou.

Já o diretor-geral do Departamento Nacional do Senac, em exercício, José Carlos Cirilo, destacou que as dimensões da sustentabilidade corporativa vão além da mitigação de riscos ambientais. “Ela atenta para as relações éticas entre os indivíduos, para os múltiplos cuidados com o coletivo, com a sociedade e o amanhã.”

De acordo com Cirilo, o Programa Ecos, que passa por reformulação, é apenas um aspecto do nosso compromisso com o setor produtivo, que precisa estar em linha com os objetivos e os valores institucionais. “A sustentabilidade corporativa é um norte para nossas Instituições”, concluiu.



Boas ideias são contagiosas

“Os problemas ambientais estão ligados às demandas sociais e podem gerar grandes impactos financeiros”, afirmou o primeiro convidado palestrante, Prof. Dr. Celso Lemme (foto acima), da Coppead/UFRJ, que falou sobre

Sustentabilidade Corporativa. De acordo com Lemme, saem na frente as empresas que pensam nessa tríade como uma oportunidade de negócio.

O professor citou o exemplo de uma empresa que, ao modificar o *layout* de seus postos de serviços, gerou descarte de resíduos e, em parceria com uma rede de artesãs, transformou o material em brindes para seus clientes. “Além de capacitar e gerar renda, a empresa reduziu sua pegada ambiental e fortaleceu a imagem corporativa”, avaliou. Ele lembrou que o Comércio é decisivo para impulsionar as cadeias de suprimentos e de valor: “É a atividade econômica que interage diretamente com o consumidor final e exerce pressão na mudança de padrões de consumo”.



Na sequência, o Prof. Dr. Ricardo Rütter (foto acima), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), discorreu sobre o *status* das tecnologias para geração das energias renováveis. Lembrou que a matriz energética brasileira é dominada pelas

hidroelétricas (63%) e que, apesar do clima do País ser favorável, a energia solar representa apenas 0,14% e a energia eólica (dos ventos), 7,2% da matriz energética nacional.

Segundo ele, o setor elétrico pode se beneficiar ao abrir espaço a tecnologias de geração distribuída, como a solar integrada a edificações urbanas e conectada à rede elétrica, gerando energia junto ao ponto de consumo. “Equilibrando a intermitência da energia solar ou eólica com a rapidez de controle das usinas hidrelétricas, teremos estabilidade da rede elétrica, ou seja, oferta energética a qualquer momento”, atesta o professor.



A representante da Rede Pacto Global, Bárbara Dunim (foto acima), fez um relato histórico sobre a construção dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e a Agenda 2030 da ONU. Após explicar cada ODS, Bárbara realizou uma oficina com os participantes do evento, cujo foco era orientar sobre a implementação dos objetivos em ambientes de negócios.



Logística reversa: um processo em avanço

No debate sobre Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e sua aplicação nas diferentes atividades do comércio, Cristiane de Souza Soares, da Assessoria de Gestão de Representações da CNC, fez um panorama sobre o *status* dos acordos setoriais que envolvem a logística reversa pós-consumo, em especial dos segmentos de medicamentos, lâmpadas, pneus, baterias automotivas,

- embalagens de lubrificantes, de agrotóxicos, entre outros.

- Márcio Milan, superintendente da Associação Brasileira de Supermercado (Abras), e Willian Gutierrez, gerente de operações da Reciclus, programa setorial voltado à coleta e destinação correta de lâmpadas, apresentaram exemplos de logísticas reversas em curso no País. Milan abordou a campanha *Separate. Não Pare.*, desenvolvida pela Coalizão Embalagens, grupo formado por 23 associações empresariais

- signatárias do Acordo Setorial de Embalagens em Geral. Lançada em agosto de 2017, a campanha tem como objetivo informar, inspirar e mobilizar a população brasileira a separar e descartar corretamente os resíduos domésticos.

- Gutierrez pediu aos representantes das Federações do Comércio que busquem uma maior aproximação com o programa, de forma a ampliar a adesão das lojas na implementação de PEVs (Pontos de Entrega Voluntária).





Escola sustentável

A construção de novas unidades e projetos de reforma precisa levar em conta práticas sustentáveis, conforto ambiental e eficiência energética. Um exemplo disso é a Unidade de Educação Profissional e Tecnológica, no bairro do Portão, em Curitiba (PR), que completa um ano de funcionamento em julho.

A escola, de 3 mil m², com capacidade para atender 1.914 alunos por dia, possui sistema de climatização e de reaproveitamento de águas pluviais, mecanismos de redução do uso da água, iluminação automatizada, entre outras vantagens. Destaque principal para a eficiência energética: abrigando a maior planta fotovoltaica do estado, a edificação produz 35% da energia elétrica através de painéis de captação solar instalados no telhado.

“É uma construção de vida longa, inteligente e funcional. E em menos de cinco anos vamos recuperar o valor investido nesse sistema”, explica um dos responsáveis pela obra, o arquiteto Eduardo Almeida Pereira, que participou do Encontro. A instalação das placas foi um dos determinantes para que a edificação recebesse a certificação LEED - Leadership in Energy and Environmental Design, metodologia de acreditação de projetos do Conselho de Green Building, voltada ao reconhecimento de estratégias de sustentabilidade. A unidade obteve o certificado nível Platinum.

Lixo zero para resíduos orgânicos

O Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos nas Unidades do Senac Gastronomia vem conscientizando alunos e empregados sobre a importância da sustentabilidade e alcançando o patamar de lixo zero para resíduos orgânicos. “Atualmente, temos índices residuais de consumo de copos descartáveis, graças ao amplo uso das canecas do Programa Ecos”, afirma o supervisor pedagógico do Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia, Fábio Colombini Fiori, durante o Encontro Nacional de Sustentabilidade.

Ele destacou quem são os principais aliados no sucesso das ações: os empregados, no trabalho de minimização do desperdício de orgânicos; e a equipe de limpeza, na sinalização dos setores que não fazem o descarte seletivo corretamente. “Temos que contar com a integração de todos. A equipe de limpeza identifica os problemas na ponta e, dessa forma, sabemos com quais grupos devemos reforçar o treinamento e a sensibilização”, explicou.

A sensibilização dos empregados para o combate ao desperdício durante as refeições teve como resposta uma queda tão significativa de resíduos orgânicos que o contrato de destinação desse lixo foi rescindido pela empresa coletora, sob a alegação de não ser mais vantajoso. “Tivemos que refazer a licitação com capacidade menor por conta dessa nova realidade. Foi uma vitória, pois trabalhamos com gastronomia e a questão do desperdício é sensível”, ressaltou.

531.420

acessos
aos sites do
Senac.br e DN.Senac
de maio a junho

1.186.538

Total de seguidores
nas redes sociais
em 4 de junho

524.732

pessoas
alcançadas, via
redes sociais
de maio a
junho

As mais curtidas na rede! (maio a junho)



Twitter

#Senac no Taste Brasil

Instrutor de Gastronomia do Senac potiguar foi selecionado para o programa The Taste Brasil, no Canal GNT.

<https://goo.gl/2jRvwG>



Truque de mestre

Mathias Fast, fotógrafo de Vancouver, especialista em imagens de casamento, ensina como dar efeitos especiais em suas fotos.

<https://goo.gl/fRf6fw>

Facebook



LinkedIn

Quer fazer carreira em Portugal?

Antes de se aventurar em terras lusitanas, é bom dar uma conferida no mercado de trabalho para estrangeiros.

<https://goo.gl/gbkfss>



De comer com os olhos

Os quindins, não da laia, mas dos chefs do Senac, foram preparados durante a Semana da Gastronomia Regional, no nosso Restaurante-escola no Centro do Rio.

<https://goo.gl/kPV8Qn>

Instagram



Inovação Inventos gastronômicos

Inovação, criatividade, visão estratégica e capacitação. Esta é a fórmula do sucesso para os negócios, de acordo com o professor do Senac em **São Paulo**, Celso dos Santos Silva. O assunto foi abordado durante o evento A Hora e a Vez da Gastronomia Brasileira: Novas Oportunidades, no dia 14 de junho, na Unidade Aclimação. O docente, que também integra a Academia Brasileira de Gastronomia, instigou o público a pensar sobre o que o mercado consumidor busca; as novas tendências, como nichos regionais e experiências exclusivas; e o turismo gastronômico no País.

Para inovar, o ex-aluno do curso da pós-graduação em Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação, Felipe Buscher Kolling, contou que promove, periodicamente, festivais temáticos em seu restaurante, Bolinho de Bacalhau, em Peruíbe (SP). Além disso, direciona seus esforços para manter o padrão de qualidade com preço justo para o consumidor. "Valorizar a regionalidade e zelar pela sazonalidade resultam em produtos mais frescos, com mais qualidade e menor preço", apontou.

"Trata-se de um mercado em expansão, formado por restaurantes, bares, botecos,

praças de alimentação, transportes, espaços corporativos, eventos, supermercados, padarias, confeitarias, sorveterias, *food trucks* e meios de hospedagem. Muitos não conhecem nossa própria cultura gastronômica, que não perde em nada para a de outros países", finalizou o professor Celso.

Comida de raiz

Alunos da área de Gastronomia do Senac criam iguarias a partir de ingredientes regionais, sob a supervisão de seus instrutores.

Em São Luís (**MA**), estudantes do curso de Cozinheiro reinventaram pratos com ingredientes tradicionais da região, sobre o tema São João: Sabores da Ilha, para apresentação na Secretaria Municipal de Turismo. Foram alguns dos destaques o Brigadeiro da Dona Teté (bacuri com tapioca) e Arroz Cremoso de Cuxá ao Canto do Cacuriá (à base de camarão seco, gergelim, peixe-serra, planta medieval vinagreira e leite de coco). "Este projeto é o fechamento do que a gente aprendeu em sala de aula", afirma o aluno Ronaldo Fonseca.





Em Porto Velho (RO), Odailton Knorst e Anderson Pilonetto criaram a Salada Rondon, que tem como base o feijão-manteiga, o tucumã, a cebola roxa, o *crisp* de banana, temperado com vinagrete cremoso de iogurte e tucupi, acompanhamento ideal também para o prato típico rondoniense, o Pirarucu Rondon.

“A nossa ideia não era criar uma simples salada, mas sair do tradicional, com uma receita que levasse ingredientes típicos da região Norte”, conta Odailton. A dupla já está negociando o novo produto nos restaurantes locais.



Yes, nós temos banana

Os alunos Ícaro Tavares, Ewerson Lima e Maylla Sá, do curso de Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco, criaram o prato Banana em Quatro Texturas: carne, purê, *chutney* de mangará e *chips*, sob a orientação do docente Silvio Romero. Banana-comprida verde orgânica, *curry*, páprica, legumes e pimentões foram alguns dos ingredientes da iguaria.

“Queríamos surpreender as pessoas, porque elas sempre imaginam a banana como doce. Foi um elemento simples em uma apresentação bem elaborada, que tem um conceito por trás”, explicou Ícaro. A casca, por exemplo, foi transformada em carne, cortada em tiras pequenas e depois assadas, virando *chips* parecidos com batata palha.

O Banana em Quatro Texturas foi desenvolvido, especialmente, para o projeto integrador e surgiu a partir das vivências dos alunos com a gastronomia vegana e vegetariana. A equipe passou um mês elaborando as receitas e, depois, fez alguns testes para chegar ao resultado final. “A apresentação do prato, sabor e textura ficaram ótimos”, avaliou o coordenador do curso de Gastronomia da Faculdade Senac, Francisco Rebêlo.





Aluna conquista primeiro lugar

A estudante Ana Cláudia Soares Silva foi a vencedora da primeira seletiva do concurso Prato Junino, do Arraial de Belo Horizonte, em **Minas Gerais**.

No quarto período de graduação tecnológica em Gastronomia da Faculdade Senac, Ana Cláudia encantou os jurados com o doce Camadas de Junho, em que sobrepôs, em um pote, *mousse* de canjica, broa de fubá com calda de especiarias e capim-limão, *mousse* de amendoim, caramelo de rapadura e pipoca de sagu para decorar.

O jurado *chef* Túlio, do Chef Tulio Internacional Butiquim, destacou o sabor e a praticidade do doce vencedor. “É um prato bonito, gostoso e fácil de comercializar numa festa junina, já que é só comer e jogar o pote no lixo”, enfatizou.

Mais oito alunos do Senac apresentaram suas iguarias no concurso: Cachorro Quentão (Andi Erasmo Meregalli, Bruno Pimenta Vieira e Eva Alves Lima), Panhoca Mineira (Emmanuelle Gonçalves Rahme e Marcos Antônio Caetano), Pudim Uai (Wellington Schreiber Lima), Mil-folhas com Creme de Coco e Amendoim (Carolina Marques Rodrigues e Luiza Maria Longarai) e Minichurros de Milho com Brigadeiro de Queijo (Ana Luiza Araújo Reis, Danielle Gomes Albergaria e Rachel Gontijo).

Para a coordenadora do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac, Kleinia dos Anjos, essas participações permitem que o aluno leve o conhecimento construído em sala de aula para além dos muros da faculdade. “A finalidade é incentivar a vivência dos conteúdos relacionados aos seus interesses e complementar as atividades acadêmicas, visando colaborar para o desenvolvimento regional”, observa.



Zero desperdício

A *chef* Fernanda da Costa Ferreira, do Regional do **Acre**, é uma *expert* em valorizar a cozinha regional. Entre as suas receitas mais conhecidas está o Medalhão de Tambaqui. O prato é feito com o peixe tambaqui processado e banana-comprida (ou da terra) no lugar da carne bovina e *bacon*.

Fernanda conta que a ideia surgiu há 38 anos, quando percebeu que os pequenos peixes eram descartados. Ela estava cozinhando com uma sobrinha e pensou em fazer algo diferente com os que não eram aproveitados. “Cozinhei, retirei os espinhos, desfie e temperei para fazer uma carniinha moída. Enrolei uma bolinha nas mãos e lembrei do medalhão. Como não tínhamos *bacon*, fizemos as fatias de banana frita, enrolamos no peixe desfiado e levamos ao forno. Todo mundo adorou o Medalhão de Tambaqui”, comenta Fernanda.

De lá para cá, a receita foi enriquecida com outros acompanhamentos e a técnica para a produção foi aprimorada. “Inserimos a castanha, molho de maracujá e de cupuaçu enriquecendo o medalhão e deixando com a cara da nossa região”, destaca a *chef*.



Assista ao vídeo:
<https://goo.gl/SGPUXX>

Educação para autonomia

Por mais Transparência e Unicidade



Transparência & Unicidade

Para reforçar ainda mais a importância de normas e diretrizes como norteadores das ações diárias de todos os empregados, garantindo a sua aplicabilidade, o Departamento Nacional em parceria com os Regionais lança, em agosto, o Programa Transparência e Unicidade Senac. A iniciativa pretende contribuir para o cumprimento da missão e do alcance dos objetivos estratégicos, proporcionando alinhamento institucional para melhorar, ainda mais, o atendimento e a sistematização das ações do Senac em prol da educação profissional.

“Nossos empregados precisam estar alinhados no entendimento das diretrizes, normas e parâmetros, assegurando os processos de governança e

consequente fortalecimento do Senac. Com a formação, pretendemos diminuir as diferenças na interpretação do conjunto de regras que regem a nossa Administração”, afirmou Sidney Cunha, diretor-geral do Departamento Nacional.

Já foram mapeados cerca de 40 temas para o desenvolvimento de cursos autoinstrucionais a distância, referentes às áreas de Finanças, Contabilidade, Educação, Tecnologia da Informação, Infraestrutura, Contratos, Comunicação, Sustentabilidade, entre outras. Em uma plataforma de aprendizagem responsiva, ou seja, que permite acesso em qualquer dispositivo eletrônico

(computadores, *tablets* e celulares), o empregado escolhe os cursos no menu de opções quando e como quiser. A duração de cada curso varia entre uma e três horas e a plataforma fica aberta para consulta por tempo indeterminado.

A área de Educação Corporativa do DN conduz o planejamento dos cursos com o apoio da Gerência de Atendimento Corporativo do Senac em São Paulo, considerado um dos dez melhores fornecedores de serviços para o setor de Recursos Humanos em 2017. Essa parceria já rendeu bons resultados, como a Escola de Liderança Senac, voltada para a formação de líderes da Instituição.

ESCOLA DE LIDERANÇA SENAC

Escola de Liderança

Após 18 meses de atividades, chega ao fim o Programa Escola de Liderança Senac, destinado aos gestores da Instituição. A oferta da terceira e última fase abrangeu os cursos Gestão de Projetos e Gestão da Educação Profissional. Quatorze DRs e o DN foram reconhecidos por terem alcançado aprovação de mais de 80% de seus participantes.

A Escola de Liderança Senac reuniu os líderes da Instituição para uma jornada de conhecimento, trocas de experiências e o exercício constante de repensar o negócio. No encerramento do Programa, foi realizado um *webnário* com a apresentação dos melhores trabalhos dos alunos para registro das propostas mais inovadoras.

“Com a Escola de Liderança, consolidamos uma forte rede de atuação nas atividades desenvolvidas pelo Senac no País e ampliamos o comprometimento com a excelência institucional”, afirma Lucia Prado, gerente de Educação Corporativa do DN.



Leia mais:
<https://goo.gl/Bniemi>

Atitude Empreendedora

Inovação em Comércio e Serviços



Daniella
Papelbaum na
Movin

Movin

A Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) realizaram, nos dias 8 e 9 de maio, o Movimento para Inovação em Comércio e Serviços – **Movin 2018**. O evento aprofundou as discussões sobre os novos modelos de negócios, a revolução tecnológica e os impactos no setor, reunindo empresários, representantes de entidades sindicais, entre outros.

O painel de abertura foi composto pelo vice-presidente da CNC e presidente da Fecomércio-AM,

• José Roberto Tadros, pelo ministro do Trabalho, Helton Yomura, a diretora técnica do Sebrae, Heloísa Menezes, e a secretária executiva do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, Yara Alves.

• De acordo com José Tadros, é preciso trabalhar inovações de mercado como o *e-commerce*. “Este evento é importante no sentido de nos dar a oportunidade de estudar e compreender as modernidades para nos adequarmos aos novos modelos inovadores que podem vir a reverter esse quadro econômico do País”, ressaltou.

• Diálogo com o consumidor

• A gerente de Desenvolvimento Educacional do DN, Daniela Papelbaum, participou do primeiro painel de debates sobre O Novo Consumidor e falou sobre o papel da Instituição na formação de profissionais, mostrando como é feito o trabalho do Senac por meio dos fóruns setoriais. “É uma metodologia de escuta do mercado para desenvolver cursos e ações educacionais alinhados às expectativas e necessidades do segmento.” Após esse



Conotel



Festival Internacional de Turismo das Cataratas



Fispal

diagnóstico, são implementadas ações efetivas para a formação dos profissionais por meio das Marcas Formativas Senac: visão crítica, domínio técnico-científico e atitude empreendedora, colaborativa e sustentável.



Acesse o conteúdo para download: <http://movin2018.com.br/>

Para todas as idades

O Senac participou da segunda edição do **LER - Salão Carioca do Livro**, que ocorreu de 17 a 20 de maio, na Biblioteca Parque Estadual do Rio de Janeiro. Esse é considerado o maior evento de literatura da cidade e recebeu mais de 100 mil pessoas. O público teve a oportunidade de desfrutar de mais de 2 mil títulos das Editoras Senac, reunidos em um estande feito especialmente para que o leitor pudesse

apreciar as publicações de forma acolhedora. Representantes de Departamentos Regionais (São Paulo, Rio de Janeiro, Ceará e Distrito Federal) e Nacional estiverem à disposição dos interessados para dirimir dúvidas sobre as obras e cursos ofertados pela Instituição.

Além de livros, os visitantes participaram de oficinas, rodas de conversa, saraus, contação de histórias, exposições, bate-papos com renomados autores, além de homenagem ao cartunista e escritor Ziraldo.

De Norte a Sul

A CNC-Sesc-Senac marcaram presença em eventos na área de Hospitalidade, Gastronomia e Turismo no País. De 16 a 18 de maio, ocorreu o **60º Congresso Nacional de Hotéis (Conotel)**, no Centro de Eventos

do Ceará, em Fortaleza, para debater propostas sobre o desenvolvimento do setor de Hotelaria. De 12 a 15 de junho, as três Instituições participaram da 34ª edição da **Fispal Food Service**, o maior evento de serviços alimentares da América Latina. Realizada na Expo Center Norte, em São Paulo, a feira trouxe oportunidades de mercado para o público, além de oferecer palestras e eventos de qualificação profissional. Seguindo para o Sul do País, o Sistema CNC-Sesc-Senac esteve no **Festival Internacional de Turismo das Cataratas**, em Foz do Iguaçu (PR). O encontro promoveu, de 20 a 22 de junho, a reunião entre profissionais de turismo do Mercosul, com foco na geração de negócio, no fortalecimento e na divulgação de turismo no âmbito nacional e internacional, reunindo mais de 8 mil pessoas.

Transparência

Encontro Nacional dos Diretores de Educação Profissional

Uma agenda estratégica para um momento de reformas



Os gestores da Educação Profissional do Senac em todo o País estiveram reunidos no período de 13 a 15 de junho último, no Rio de Janeiro, tendo as mãos um grande desafio: preparar as ações da Instituição para 2018/2019 em meio a cenário de significativas mudanças para a educação nacional.

Sancionada em 2017 para aplicação efetiva a partir de 2019, a Lei n.13.415 alterou a Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional (Lei n. 9394/1998), com o objetivo de fomentar a implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. A reforma do ensino médio envolve muito mais do que a ampliação da carga horária

que passaria para 1.400 horas anuais. Uma nova organização curricular garantirá ao estudante do ensino médio acesso a uma Base Nacional Curricular Comum e escolher em que área se aprofundará: Linguagens, Matemática, Ciências da Natureza, Ciências Humanas/Sociais e Formação Técnica/Profissional.

O debate sobre esse cenário foi o ponto alto das discussões do Encontro Nacional dos Diretores da Educação Profissional do Senac. Uma mesa-redonda, realizada no dia 14 de junho, reuniu convidados especiais que debateram a reforma do ensino médio e os impactos no campo da educação profissional. Participaram como debatedores:

Felipe Morgado, gerente executivo da Unidade de Educação Profissional do Departamento Nacional do Senai; Francisco Aparecido Cordão, consultor educacional; Ricardo Henriques, superintendente executivo do Instituto Unibanco; e José Francisco Soares, membro do Conselho Nacional de Educação/CNE. A diretora de Educação Profissional do DN, Anna Beatriz Waehneltdt, mediou o debate.

Os convidados sinalizaram os prós e os contras da reforma. Enquanto Felipe Morgado destacou a oportunidade de valorização da educação profissional, face à ampliação da oferta, Ricardo Henriques reforçou a convergência do novo modelo de integração ensino

médio e educação profissional com práticas internacionais, porém ressaltou que o sucesso desse modelo dependerá de se produzir mais vínculos entre as modalidades e sua capacidade de promover uma revisão das práticas pedagógicas nacionais. “É preciso deixar de dar aula sobre o que você sabe, mas sim o que aquele indivíduo precisa saber”, afirmou o executivo do Instituto Unibanco ao reforçar a necessidade de mudança no perfil do docente.

Menos otimista, o Professor Francisco Cordão advertiu sobre os riscos de se reproduzirem políticas antigas de “uma educação profissional para pobres”. Se levada a cabo corretamente, a reforma poderá ter impactos na efetiva possibilidade de integração curricular para além de meras sobreposições entre o currículo da propedêutica e o do ensino profissional. Convergindo com as observações do Professor Cordão, José Francisco Soares, do Conselho Nacional de Educação, ressaltou que a lei é imperfeita, mas não impede que ela seja aprimorada e resulte em reforma positiva. Lembrou que 25% dos alunos que começam o ensino fundamental no Brasil

• não chegam ao ensino médio e, mesmo os que chegam, muitos desistem antes da conclusão do curso. “E por que isso acontece? Porque há uma outra juventude que não é considerada nas políticas educacionais. O jovem precisa participar desse debate cidadão sobre a reforma”, conclamou Soares. Para o conselheiro, “os serviços sociais autônomos, como Senac e Senai, têm papel fundamental no sucesso dessas mudanças”.

Fazendo o dever de casa

Mesa-redonda à parte, os diretores e gerentes de Educação Profissional do Departamento Nacional e dos Regionais de todo o Brasil analisaram as perspectivas da Instituição face às transformações do mundo do trabalho. Aspectos como: a 4ª Revolução Tecnológica e seus efeitos sobre o setor terciário da economia, a crise econômica, as desigualdades sociais e seus impactos no cenário educacional e na oferta Senac foram também discutidos no encontro.

Como resultados dessas reflexões, o grupo definiu uma agenda estratégica para 2018/2019. Conheça a seguir alguns destaques.

Destaques da Agenda Estratégica 2018/2019

Julho a dezembro/2018

- Webconferência com o novo Grupo de Trabalho da Educação Profissional (GTDEP)
- Validação do protótipo do Laboratório Virtual do Comércio.
- Seminário Qual o Ensino Superior que Queremos?, evento no Centro Universitário do Senac SP.
- Lançamento do Programa Transparência e Unicidade Corporativa Senac.
- Reunião para o Alinhamento sobre Avaliação da Aprendizagem por Competência.
- Realização das Competições Senac de Educação Profissional.
- Realização de Oficinas de Projeto Integrador & Inovação na BA e em MS.
- Realização do Fórum Setorial de Gestão.
- Lançamento da Pesquisa sobre Marcas Formativas na perspectiva dos Docentes Senac.

Janeiro a Dezembro/2019

- Lançamento da plataforma Laboratório Virtual do Comércio.
- Implantação dos novos itinerários formativos do Comércio, de Gastronomia e Saúde.
- Lançamento do Programa Nacional de Desenvolvimento de Competências Educacionais.
- Criação do Grupo de Trabalho Senac Inovação.
- Participação na WorldSkills 2019, em Kasan, na Rússia.





Excelência

Saberes prestigiados

Gestores e técnicos do Senac e Sesc prestigiaram o lançamento de dois

livros publicados pela Editora Senac São Paulo: *Educação Profissional no Brasil: Síntese Histórica e Perspectivas*, de Francisco Aparecido Cordão e Francisco de Moraes, e *Currículos Integrados no Ensino Médio e na Educação Profissional*, de Francisco de Moraes e José Antônio Küller. Os autores receberam cerca de 150 convidados, incluindo educadores de várias instituições de ensino, além da presença especial de gestores dos Departamentos Regionais do Senac, que participavam do Encontro de Diretores de Educação Profissional (leia na página 20). O evento foi realizado na Biblioteca da Escola Sesc de Ensino Médio, em 14 de junho, no Rio de Janeiro.

Publicações de relevância

A mais importante premiação editorial brasileira – Prêmio Jabuti – elegeu *Currículos Integrados no Ensino Médio e na Educação Profissional*, de Moraes e Küller, como ganhadora na terceira colocação da categoria Educação e Pedagogia em sua 59ª edição.

Já a obra *Educação Profissional no Brasil*, de Cordão e Moraes, apresenta um panorama histórico da educação profissional no Brasil, identificando os componentes culturais e as políticas vigentes em cada período, bem como seu reflexo no mundo globalizado contemporâneo.

Com décadas de dedicação à educação e à política pública, os especialistas aplicaram suas experiências e seus conhecimentos em significativas análises da educação profissional e das condições de ensino oferecidas no Brasil.



Transparência

Grupo multidisciplinar avança no aprimoramento do PSG



A terceira reunião do Grupo de Trabalho multidisciplinar, que debate soluções para o aprimoramento da gestão e dos resultados do Programa Senac de Gratuidade (PSG), ocorrida no último dia 29 de junho, no Espaço Conhecer & Inovar, no Rio de Janeiro, deixou claro que a integração é o caminho para maior eficiência do Programa. Uma integração que envolve normas, processos e ações de planejamento.

Com a participação de: Vitor Dantas, do DR RJ; Ana Rita Andrade, do DR BA; Maria Goretti, do DR PE; Jordana Rodrigues e Giuliano Cássio, ambos do DR MS; Márcio Barros, do DR SP; Rodrigues Júnior e Gilberto Frota, do DR CE; Dario Costa, do DR GO; Roberto Ferrarini, do DR PR; e Geraldo Kennedy, do DR DF; além de gestores e técnicos do Departamento Nacional; o encontro reforçou a importância de se buscar uniformidade nos processos e na apresentação dos resultados do Programa à sociedade.

“As auditorias dos órgãos de controle externo vêm atribuindo à gratuidade o *status* de síntese da atividade-fim do Senac, como se ela se confundisse com nossa missão institucional. É claro que o Programa de Gratuidade tem uma importância significativa. Afinal, são 66,67% dos nossos recursos nele aplicados. Mas precisamos dar as respostas adequadas e mostrar uniformidade em nossas respostas, não só aos auditores, mas à sociedade, que precisa conhecer nosso trabalho e nossos resultados”, advertiu o diretor de Operações Compartilhadas do Departamento Nacional, ao abrir o encontro.

Anna Beatriz Waehneltdt, diretora de Educação Profissional, também do DN, lembrou que compete ao grupo levantar os assuntos tático-estratégicos que permitam aprimorar o programa. “Esse grupo é multidisciplinar, temos técnicos das áreas de Contabilidade, de Finanças, Educacional e de Tecnologia da Informação e cabe ao grupo gerar demandas para que as

demais equipes técnicas possam estudar e encontrar caminhos”, disse Anna.

Nas quase sete horas de trabalho, o grupo revisou a Resolução Senac 940/2012, que trata da classificação programática funcional destinada à apropriação gerencial dos gastos pelo Sistema Senac, atualizando os segmentos educacionais, o que futuramente facilitará a segregação dos gastos em níveis mais detalhados; debateu as tratativas com o Grupo de Trabalho do MEC, que pretende estabelecer uma metodologia de acompanhamento do Acordo de Gratuidade, conforme proposta pelo Acórdão TCU 1.067/2017; avaliou propostas de mudanças nas Diretrizes da Aprendizagem Profissional Comercial e do Programa Senac de Gratuidade; e conheceu o calendário para reformulação 2018 do Plano de Aplicação, entre outros assuntos.

A próxima reunião do Grupo do PSG ficou marcada para dia 9 de novembro de 2018.

Maquiagem artística retrata desastre ecológico

As memórias de desabrigados e vidas perdidas pelo rompimento da barragem de Fundão, em Mariana (MG), ainda pairam sobre a lama que varreu a cidade mineira, em 2015, resultando em impactos ambientais até em municípios do Espírito Santo. Sensibilizados, alunos do curso de Maquiador, na Unidade de ensino Colatina, desenvolveu um Projeto Integrador sobre as consequências da tragédia por meio da Maquiagem Artística, que resultou em um ensaio fotográfico virtual. O projeto contou com a orientação da docente Larah Moreira, em parceria com o fotógrafo Raphael Dalla Bernardina. Larah relata sua experiência e a aluna Tayane Oliva do Nascimento descreve os significados da maquiagem, utilizando cores e formas.

Consciência ambiental

O tema proposto pelo fotógrafo Raphael (*na foto, à frente*) teve como objetivo conscientizar as pessoas sobre a escassez da água potável e a sua importância para a população do município e entorno.

Iniciamos a divisão de grupos, o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que iriam nortear a pesquisa e o desenvolvimento do projeto. As alunas deram vida, forma e cor às inspirações do fotógrafo, de acordo com os seguintes temas: Pureza, Desastre com a Lama e Metais Pesados.

As alunas desenvolveram cartela de cores, definiram as formas geométricas para representar os sentimentos advindos do desastre ambiental e executaram as maquiagens nas modelos previamente selecionadas por elas, de acordo com as orientações do fotógrafo.

Os grupos realizaram pesquisas, reuniões e um plano de ação, contemplando as etapas do projeto. Por fim, fizeram um croqui da maquiagem artística

para apresentação no dia do ensaio fotográfico. Dessa forma, as alunas demonstraram todas as competências do curso, sobretudo as técnicas de maquiagem artística.





Sentimentos materializados

Nosso maior desafio com o desenvolvimento desse projeto foi demonstrar a tristeza e a perda que os rejeitos da mineração trouxeram para a população atingida, direta ou indiretamente, pelo maior desastre ambiental do Brasil e, ao mesmo tempo, realçar a beleza das modelos por meio da maquiagem, utilizando cores e formas.

Os metais posicionados abaixo dos olhos representam o choro e

a dor. O olho escuro representa a tragédia e a marca que ela deixou em cada um de nós. O pescoço com *glitter* redesenha os rejeitos deixados pelo mar de lama, prejudiciais para o ecossistema por muitos anos.

Foi muito gratificante desenvolver esse projeto com os colegas de turma e ver o resultado final. Uma sensação de dever cumprido. Foram dias de pesquisas, de testes, de discussões sobre os tons e os tipos de maquiagens que seriam apresentados, mas cada minuto valeu a pena.



Julia Ferreira foi aluna dos cursos Costureiro, Modelista e Consultoria de Imagem no Senac em **Alagoas**. Ela exibiu sua marca Flor de Caroá (tipo de bromélia da caatinga), que busca traduzir a cultura nordestina, no *Dragão Fashion Brasil 2018*. Julia revela que sempre foi apaixonada por moda e descobriu sua aptidão para confecção no Senac, onde não pretende parar de se aperfeiçoar. “Sempre gostei muito de inventar e, na minha cabeça, seria estilista. Nas aulas, descobri o talento criando acessórios, e já começo a me organizar para voltar à Instituição e cursar Desenho de Moda e Fotografia e abrir meu próprio ateliê.”



Leia mais: <https://bit.ly/2KKfmUZ>

Wenes Borges possui uma rede de barbearias em Palmas (TO). Ele abriu o seu primeiro estabelecimento em Taquaralto, após realizar um curso de Cabeleireiro no Senac em **Tocantins** e, a partir daí, sua vida mudou. Borges aprendeu técnicas de corte e gestão em Beleza na Instituição. “Uma parte interessante do curso foram as aulas de administração do negócio. Isso me abriu os olhos de como fazer para que o meu trabalho tivesse destaque no mercado”, afirma. Atualmente, ele possui duas filiais com 11 funcionários e já se prepara para abrir a terceira.



Leia mais: <https://bit.ly/2tsYiww>



Cléo Pacheco sempre gostou de arte e de cuidar de cabelos e, após fazer um curso de Cabeleireiro no Senac no **Maranhão**, tornou-se um empresário de sucesso em São Luís. Seu salão de beleza é referência, principalmente para as noivas da cidade, por sua credibilidade e atendimento diferenciado. Com 25 empregados, Cléo prefere contratar alunos da Instituição. “Eu procuro profissionais no Senac para trabalhar comigo porque são mais capacitados”, explica.



Leia mais: <https://bit.ly/2tAAGp3>



Os docentes **Saulo Fernandes Bernardo** e **Gisele Marins**, do Senac em **Pernambuco**, receberam prêmios da Ensinar Tecnologia, como forma de reconhecimento na utilização da plataforma Google For Education, de um jeito diferenciado e inspirador para seus estudantes. “Utilizo todos os recursos do programa nas atividades do dia a dia e há mais de um ano não uso papel, reduzindo impactos ambientais e conectando o aluno ao mundo do trabalho colaborativo”, conta o instrutor Saulo. A ferramenta tem sido muito importante para professores e alunos, pois dinamiza as atividades e auxilia na organização. “Ao longo do período, o sistema lembra o prazo para entregar as atividades, ajudando os alunos a não perderem as datas”, explica a professora Gisele. Saulo ganhou um *tablet* e Gisele foi conhecer a sede da Google Brasil em São Paulo.



Leia mais:
<https://bit.ly/2MmaExJ>

Você é **Gente Senac**?
 Envie sua história para
revistadosenac@senac.br

Gustavo Henrique Guimarães
 Diretor Regional de Minas Gerais

Escolhemos mudar!



Os últimos anos demarcaram a inadiável necessidade de imprimir um ritmo intenso de mudanças, tanto em nosso jeito de operacionalizar como de materializar as melhores soluções de educação profissional do País em todo o Senac.

Frente às expectativas sociais e aos novos formatos reivindicados pela educação, nosso dever começou em nós mesmos. Incorporamos, em Minas Gerais, as premissas basilares do Modelo Pedagógico Senac e, assumindo como princípio a coerência do propósito da nossa oferta, vivenciamos diálogos com toda as áreas e, ousadamente, cocriamos processos, papéis, fluxos e convidamos nosso maior ativo, as pessoas, a refletirem sobre as próprias ações, estimulando o protagonismo de sujeitos desta história.

Ampliamos as ações de aprendizagem e desenvolvimento dos atores organizacionais, sedimentando valores inalienáveis: planejamento, transparência, simplicidade e respeito.

Implementamos o programa de integridade e governança e suas conexões com o nosso sistema de gestão da qualidade (ISO 9001:2015), ratificamos a publicidade dos atos de gestão, incorporando as exigências dos órgãos reguladores externos, fomentando uma cultura de eficiência alicerçada no planejamento estratégico nacional e sua aculturação ao contexto mineiro.

Compartilhamos uma plataforma de *Business Intelligence* para o monitoramento de resultados que subsidiam decisões colegiadas, preservando as condições para a participação de todos e redimensionando a nossa assertividade orçamentária e a sustentabilidade operacional financeira.

Muitas são as comissões, os comitês e os grupos de trabalho constituídos para, coletivamente, formularem perguntas que se distanciam das habituais respostas que, talvez, não mais representam as exigências dos nossos 853 municípios e mobilizam o Senac que somos.

Haevery Dias Salgueiro Silva

Diretora-sócia da Comercial Vanderley

Parceria de mão dupla

A Comercial Vanderley é uma empresa de comércio de alimentos, bebidas e material de construção no município de Feijó, à 363 quilômetros de Rio Branco, no Acre. Foi fundada em 2004 e, com trabalho e dedicação do casal Francisco Vanderley Ferreira da Silva e Haevery Dias Salgueiro Silva, a pequena casa de frutas transformou-se em uma loja com 700 m² e 40 colaboradores.

Quando percebemos a necessidade de crescimento do nosso estabelecimento surgiram muitas dúvidas: como ampliar um negócio sem errar? Como contratar mais pessoas? De que maneira criamos um diálogo com os colaboradores? Como atender melhor o nosso cliente? Como utilizar sistemas para agilizar os processos? Encontramos o Senac e foi uma luz para o nosso negócio. Eu e Vanderley fizemos o curso Excelência no Atendimento e não paramos de frequentar a Instituição. Desde então, o Senac faz parte da nossa empresa.

A orientadora Adriana Batista, que ministrou o curso de Assistente de Recursos Humanos, foi muito além de sua atuação em sala de aula. Em nossos processos de recrutamento e seleção, Adriana contribuiu no preparo da ambientação e das boas-vindas aos novos colaboradores. A partir daí, visualizamos a importância de uma melhor comunicação na empresa para aprimoramento de processos e de realizar *feedback* de forma correta. Por outro lado,



O Senac faz parte da nossa empresa

a nossa parceria com o Senac é uma via de mão dupla. Somos clientes da Instituição e também parceiros na oferta de estágios para os alunos dos cursos. Confiamos tanto no Senac que estipulamos regras por aqui: todos os nossos colaboradores devem fazer, no mínimo, dois cursos por ano na sua área de atuação. E, na seleção de novos empregados, candidatos com certificados Senac têm peso dois.





Repertório de Sabores: coletânea de receitas das Semanas de Gastronomia Regional do Senac

Editora Senac Ceará

Sabor, história e cultura são alguns dos ingredientes desta coletânea, com 28 receitas de forte representatividade nas culinárias das diferentes regiões do Brasil e que foram apresentadas nas Semanas da Gastronomia Regional do Senac. Uma gastronomia viva, que resgata a tradição de saberes e se reinventa com muita criatividade, misturando novos ingredientes e desenvolvendo novas técnicas.



Gestão de pessoas: práticas de recrutamento e seleção por competências

Organizadoras: Juliana Camilo, Ivelise Fortim, Myrthânia de Souza Cruz

Encontrar um candidato ideal para determinada vaga é sempre um desafio. Mas quando são conhecidas as técnicas adequadas, torna-se uma tarefa mais simples. Para estudantes, professores, gestores e profissionais de Recursos Humanos, o livro traz conceitos e práticas que fundamentam os processos de recrutamento e seleção por competências.



Jardinagem profissional: técnicas para o bom cultivo da terra

Editora Senac São Paulo

Este é um livro que visa contribuir para a formação do responsável pela criação e manutenção dos espaços de jardinagem. De forma prática e objetiva, aborda o perfil profissional e o mercado de trabalho, a seleção de mudas, o preparo do solo, o plantio e o cultivo, questões éticas, e a importância do meio ambiente e da sustentabilidade, – convergindo para o bom planejamento e a harmonização do jardim.



A Revista do Senac é uma publicação institucional do Departamento Nacional em parceria com os Departamentos Regionais. O conteúdo é gratuito e colaborativo, e as imagens são cedidas pelas áreas do Senac.

Departamento Nacional
Av. Ayrton Senna 5.555
Barra da Tijuca - RJ - CEP 22775-004
Tel.: (21) 2136-5598

Presidente do Conselho Nacional
Antonio Oliveira Santos

Diretor-geral do Departamento Nacional
Sidney Cunha

Produção: Assessoria de Comunicação

Editora: Márcia Leitão

Jornalista responsável:
Katia Costa (MTB 17887)

Projeto gráfico: Cynthia Carvalho

Designers gráficos responsáveis:
Cynthia Carvalho e Rogério Figueiredo

Revisão: Ana Bittencourt

Produção gráfica: Sandra Amaral

Impressão: Coan Indústria Gráfica

Tiragem: 5 mil exemplares



Filiado à Associação Brasileira de Comunicação Empresarial (Aberje)



www.senac.br
Twitter: @SenacBrasil
Facebook: SenacBrasil

Promoção: Onde serão realizadas as Competições Senac de Educação Profissional? Responda à pergunta e participe do sorteio para ganhar o livro *Repertório de Sabores: coletânea de receitas das Semanas de Gastronomia*.

As promoções anteriores (edições 742 e 743) continuam valendo! Envie as respostas para revistadosenac@senac.br.

Programa Senac de Gratuidade: formando gente que faz

Gente que faz da
educação a ponte
para inclusão social e
produtiva.

Gente que cria, trabalha,
transforma e faz o
comércio forte
e o Brasil melhor.



www.dn.senac.br/portalspg



PROGRAMA SENAC
DE GRATUIDADE