

revista **do**
senac

ano 69 | nov 2018 a fev 2019 | nº 746

Vitória é sede do maior torneio educacional do Comércio




Senac

SABE POR QUE O SENAC EAD É O MAIS COMPLETO DO BRASIL?

Porque é a única instituição de ensino com cursos livres, técnicos, de graduação, pós-graduação e extensão universitária a distância, com polos próprios em todo o Brasil. #SouSenacEAD

SOU SENAC EAD



Quer ficar completo para o mercado de trabalho?
Acesse ead.senac.br e saiba mais.

/SenacEADoficial @senaceadoficial

O MELHOR ENSINO A DISTÂNCIA DO PAÍS.

EDITORIAL

Rumo à WorldSkills

As Competições Senac de Educação Profissional representam todo o nosso esforço em materializar a excelência de nossos alunos nas ocupações do Setor de Comércio de Bens, Serviços e Turismo. Nesta segunda edição, realizamos as provas de cinco ocupações – Serviço de Restaurante, Cozinha, Cabeleireiro, Cuidados de Saúde e Apoio Social, e Estética e Bem-estar em um único local e os resultados ultrapassaram nossas expectativas.

O trabalho colaborativo das equipes do Departamento Nacional e dos Regionais, em especial, dos anfitriões do evento no Hotel Senac Ilha do Boi, em Vitória (ES), transformaram as Competições Senac em um marco de nossa história ao longo desses 73 anos de atividades no País.

Nesta edição da Revista do Senac, destacamos uma reportagem especial sobre as Competições Senac, incluindo os resultados da seletiva para o maior evento de educação profissional no mundo – a WorldSkills, que será realizado na Rússia, onde vão participar seis jovens talentosos de nossa Instituição.

Também abordamos as premiações e reconhecimentos recebidos em diversos estados e as Semanas de Gastronomia Regional que enaltecem a culinária das raízes brasileiras.

Boa leitura!

Sidney Cunha
Diretor-geral do Departamento Nacional do Senac

SUMÁRIO



Educa Brasil

Competições Senac

Vitória é sede do maior torneio educacional do Comércio

2



Em foco

Entrevista com a chef Giovana Grossi

8

Radar Online

Os destaques nas redes sociais do Senac

10



Por todo o Brasil

Premiações em 2018

11



Gente Senac

Alunos contam suas conquistas no mercado profissional

24



Sala de Aula

Projeto integrador em Moda Sustentável

26



Ponto de Vista

Sandra Fernandes, diretora da Área Profissional do Comepi, em Manaus

28

Na Estante

Concorra ao livro *Gestão da inovação e geração de valor em pequenas e médias empresas*

29



Acesse mais conteúdo:
<http://www.dn.senac.br/impressao/revistas/revista-do-senac>

Competições Senac, a vitrine da educação profissional

O maior torneio de educação profissional do Comércio reuniu 43 alunos de 20 Departamentos Regionais no Hotel Senac Ilha do Boi, de 20 a 23 de novembro, em Vitória (ES). Durante quatro dias de desafios profissionais no palco exclusivo das Competições Senac, os competidores disputaram provas que simularam situações reais de trabalho nas ocupações Cabeleireiro, Cozinha, Cuidados de Saúde e Apoio Social, Serviço de Restaurante e Estética e Bem-estar, exigindo dos “atletas do conhecimento” excelência no desempenho alinhada aos padrões internacionais por meio de conhecimentos técnicos, postura, criatividade e valores, cada vez mais exigidos no mercado de trabalho.

Participaram jovens com menos de 21 anos de idade que cursaram 400 horas em cursos de qualificação ou com formação técnica de nível médio. “Mais uma vez, o evento superou todas as expectativas”, avaliou a diretora nacional de Educação Profissional do Senac, Ana Beatriz Waehneltd. “Sabemos que todos aqui já estão prontos para os desafios que a vida irá apresentar. Não permitam que essa garra se perca”, afirmou na cerimônia de entrega das medalhas.

Para o diretor regional do Espírito Santo, Dionísio Corteletti, as Competições Senac deixam um legado: “Essa sinergia e intercâmbio fortalecem ainda mais a nossa Instituição e mostram a importância da educação profissional para o País”. Os dois primeiros colocados, em cada ocupação, já começaram uma jornada de intensos treinamentos até março, quando uma seletiva vai definir qual deles seguirá para representar



Visita guiada às instalações das Competições Senac reuniu cerca de 800 alunos



Cabeleireiro



Cozinha



Estética e Bem-estar



Serviço de Restaurante



Cuidados de Saúde e Apoio Social

“Ingressei no Senac para trabalhar em 2016 e me apaixonei pelo curso Técnico em Estética. Foram seis meses de treinamento intenso, muita dedicação da minha treinadora e da equipe do Regional”

Larissa Botelho
Estética e Bem-estar

o Brasil na competição mundial – WorldSkills 2019 –, que será realizada na Rússia, em agosto.

Campeões da profissão

Na ocupação **Cozinha**, Rio Grande do Sul conquistou pela segunda vez o primeiro lugar do pódio. Sofia Lerner ganhou medalha de ouro na segunda edição. Manuelle Novaski, de

Santa Catarina, e Laíse Lopes, do Rio de Janeiro, receberam medalhas de prata e bronze, respectivamente.

Rio Grande do Sul também conquistou ouro na ocupação **Cabeleireiro**, com Bruna Rúpolo. Sergipe ficou em segundo lugar, com Marcela Santos, e Lorena da Silva, do Rio de Janeiro, levou o bronze.

Em **Cuidados de Saúde e Apoio Social**, Minas Gerais subiu no degrau mais alto do pódio com

a aluna Miriam de Paula. A gaúcha Daniela Borges ganhou medalha de prata e a catarinense Jaqueline Gonçalves, a de bronze.

Na ocupação de **Estética e Bem-estar**, que estreou na segunda edição, os anfitriões capixabas venceram com a aluna Larissa Natalli. No pódio também subiram Isadora Pereira (segunda colocada), de Santa Catarina, e Veridiana Tironi (terceira colocada), do Rio Grande do Sul.

O medalhista de ouro em **Serviço de Restaurante** foi Lucas Teixeira, da Bahia. Gustavo Felipe, do Rio Grande do Norte, garantiu a prata. Empataram, em terceiro lugar, Apolo Rabelo, do Maranhão, e Leonardo Linhares, do Rio Grande do Sul.

O que se espera de cada ocupação

Cabeleireiro: os competidores realizaram procedimentos de embelezamento e cuidados, penteados – *design* temático, *design* longo e *design* para noiva –, cortes masculinos e femininos, incluindo os *fashion*.

“O Senac foi a Instituição que colocou na minha cabeça que se me dedicar consigo alcançar meus objetivos. O Lucas que começou o curso não é o mesmo de hoje. Essa competição mudou minha vida”

Lucas Teixeira
Serviço de Restaurante

Cozinha: além de demonstração de habilidades técnicas nos processos de produção, os participantes cuidam do planejamento e da preparação dos menus, a partir de uma variedade de alimentos, reconhecendo os produtos regionais disponíveis e valorizando a qualidade

nutricional, conforme as regras de segurança, higiene e manipulação de alimentos. Sopa e *finger food*, entrada fria e releitura de sobremesa, e entrada quente e massa recheada são algumas das provas.

Cuidados de Saúde e Apoio Social: são avaliados na assistência preventiva, na promoção e recuperação da saúde individual e coletiva em diferentes graus de complexidade do ambiente (hospitalar, ambulatorio e residencial) e gravidade do paciente, demonstrando habilidades técnicas, comunicação e humanização na prestação de cuidados.

Estética e Bem-Estar: as provas testam os alunos em seus conhecimentos de limpeza e esfoliação de pele, depilação, tratamento corporal e maquiagem, alongamento e tintura de cílios, *design* e tintura de sobrancelhas, tratamento facial avançado com *peeling* de diamantes, manicure e pedicure.

Serviço de Restaurante: as provas são compostas de quatro etapas: banquete, bar, jantar fino e jantar casual. Avaliam os seguintes requisitos: atendimento, recepção do cliente, gestão e organização do trabalho, serviço de alimentos e de bebidas, e o preparo de uma sobremesa flambada no

meio do atendimento (elemento surpresa).

Competições Senac em debate

Paralelo ao torneio de Educação Profissional, o evento Competições Senac

“A felicidade de vencer a competição não cabe no peito, é uma sensação de dever cumprido. O resultado mostra que valeu a pena cada minuto de quase um ano e meio de treinos diários”

Sofia Lerner
Cozinha

em Debate promoveu, em 22 e 23 de novembro, o encontro de diretores regionais e de Educação Profissional de 26 estados, além de representantes do Departamento Nacional no Hotel-escola Senac Ilha do Boi. O objetivo foi compartilhar experiências e boas práticas ao longo de dez anos de participação em competições: quatro edições da Olimpíada do Conhecimento, em parceria com o Senai (de 2008 a 2014); quatro WorldSkills, maior torneio de Educação Profissional do mundo; e o segundo torneio de educação profissional exclusivo da marca Senac desde 2016.



A demonstração da ocupação Florista e as provas de Cuidados de Saúde e Apoio Social



No encontro, os diretores dos DRs Bahia, Maranhão, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e Santa Catarina apresentaram vários casos de sucesso. Eles explicaram as etapas de seleção e treinamento do competidor estadual e salientaram a importância do apoio psicológico na preparação técnica para fortalecer o aspecto emocional do aluno. “Não basta o aluno vencer. Ele tem de vencer dentro do que o Senac ensina, seguindo o Modelo Pedagógico, os itinerários formativos, as marcas formativas de nossa educação”, destacou Ana Cláudia Alencar, diretora Regional do Rio de Janeiro.

Outro ponto importante destacado pelos diretores foi o legado construído pelas Competições Senac para os demais alunos da Instituição. Eles compartilharam projetos que visam disseminar o conhecimento adquirido nos torneios nacionais e internacionais e incorporá-los às práticas em salas de aula.

“Formamos, desenvolvemos e aproveitamos os talentos que nascem nessas Competições”, afirmou Marina de Almeida, diretora regional da Bahia. “Queremos ser referência. Mas, para isso, é preciso nos comparar e esses torneios são a melhor instância para avaliarmos se somos realmente bons no que fazemos”, pontuou José Paulo da Rosa, diretor regional do Rio Grande do Sul.

O evento também contou com a realização de Oficinas de Aprimoramento Docente para a

“O aprendizado durante os treinamentos me trouxe segurança profissional e confiança em mim mesma, claro que com muita humildade e clareza”

Miriam de Paula
Cuidados de Saúde e Apoio Social



revisão e atualização das metodologias de critérios de avaliação, com base na observação dos resultados da última edição das Competições Senac.

“Foi um momento único e incrível que vou levar para o resto da minha vida. A partir de agora, é focar no desempate e dar o melhor para garantir a vaga na internacional”

Bruna Rupolo
Cabeleireiro



Time definido

De 18 a 22 de março, os vencedores das Competições Senac disputaram vaga em suas categorias para participarem da WorldSkills 2019, de 22 a 27 de agosto, em Kazan, na Rússia. A seletiva também foi realizada, em Vitória (ES). Os jovens talentos que vão representar o Brasil são: Sofia Montenegro Cabral Lerner (RS), em Cozinha; Gustavo Felipe Almeida Carlos (RN), em Serviço de Restaurante; Bruna da Silva Rúpolo (RS), em Cabeleireiro; Isadora Berti Guedes Pereira (SC), em Estética e Bem-estar; Miriam de Paula Soares da Silva (MG), em Cuidados de Saúde e Apoio Social; Jessica Cristina de Campos (SC), em Florista; e Paula Alves Senna (RJ), em Recepção de Hotel.

Profissão: florista

Suellen Vieira e Jéssica Campos, alunas da Unidade Educacional Rio do Sul, em Santa Catarina, realizaram demonstração das técnicas de artes florais na ocupação Florista. “Esse trabalho requer o aproveitamento da matéria prima por meio de técnicas avançadas”, afirma Jéssica.

Elas criaram buquês, arranjos, plantas ornamentais, guirlanda e decoração em arte floral, atraindo a atenção dos visitantes ao local. Segundo o Instituto Brasileiro de Floricultura, o setor cresceu 7% no País, em 2018, gerando mais oportunidades de emprego. Atento ao crescimento da cadeia produtiva da floricultura na região do Vale do Itajaí, o Senac em Santa Catarina formou sua primeira turma do curso Florista e todos os 20 alunos já estão no mercado.

Assista aos vídeos das provas:
www.youtube.com/user/senaces





Giovanna Grossi

“A competição verdadeira sempre foi comigo mesma”

A chef Giovanna Grossi foi a primeira mulher no Brasil a participar do **Bocuse d'Or**, um dos mais prestigiados concursos de alta gastronomia do mundo. A alagoana venceu a etapa nacional em 2015, recebeu o troféu latino-americano em 2016 e, na final em 2017, ficou entre os 15 melhores *chefs* do planeta!

Com apenas 26 anos, Giovanna assumiu o comando do **Bocuse d'Or Brasil**. Nas Competições Senac 2018, participou pela primeira vez do evento como avaliadora externa na Ocupação Cozinha, ao lado do chef Juarez Campos e do supervisor do Restaurante Senac Downtown – DF, Fabio Fiore.

Revista do Senac – O que você achou das Competições Senac 2018?

Giovanna Grossi – Confesso que somente fui conhecer e me aprofundar nas Competições ao receber o convite. Mas, ao chegar em Vitória, realmente entendi e percebi a grandiosidade do evento.

Revista do Senac – Como foi sua experiência de “jurada cega” na Ocupação Cozinha?

Giovanna Grossi – Minha experiência foi maravilhosa e muito surpreendente. Quando

“É importante julgar o resultado final sem ser influenciada de alguma maneira”

me falaram que não veria os competidores preparando os pratos fiquei desapontada, pois é muito interessante ver a postura de um cozinheiro trabalhando, a seriedade dentro da cozinha, a

organização e a metodologia de trabalho. Mas foi interessante estar do outro lado, é importante julgar o resultado final sem ser influenciada de alguma maneira.

Revista do Senac – Poderia descrever o ambiente e o clima no evento?

Giovanna Grossi – Foi um momento de muito compartilhamento, muita troca de conhecimentos, um aprendizado enorme para todos, não somente para os competidores.

Revista do Senac – Você sentiu a sua história representada nesta competição com a participação de cinco das dez mulheres?

Giovanna Grossi – Não posso negar que fiquei muito feliz. Não só porque três das cinco mulheres subiram ao pódio, mas porque é muito emocionante fazer parte de alguma maneira disso, influenciando as mulheres a se posicionarem e acreditarem em seus trabalhos. O bacana também é que a competição estava muito equilibrada entre homens e mulheres. Em todas as competições que participei estava sozinha ou tinha apenas uma outra candidata, mas sempre rodeada de homens na cozinha profissional.

Revista do Senac – Quais as competências avaliadas nas provas? Elas estão em sintonia com as exigências do mercado?

Giovanna Grossi – Os jurados às cegas avaliam primeiro o visual e a atratividade. Em seguida, se o prato é simples demais ou se visualmente teve estudo e técnica por trás. Após essa primeira avaliação, julgamos os sabores e avaliamos se as técnicas foram bem executadas, se os sabores estão harmoniosos no conjunto. Acredito que a competição tem muita sintonia com o mercado. Claro que comemos primeiro com os olhos, mas se o sabor

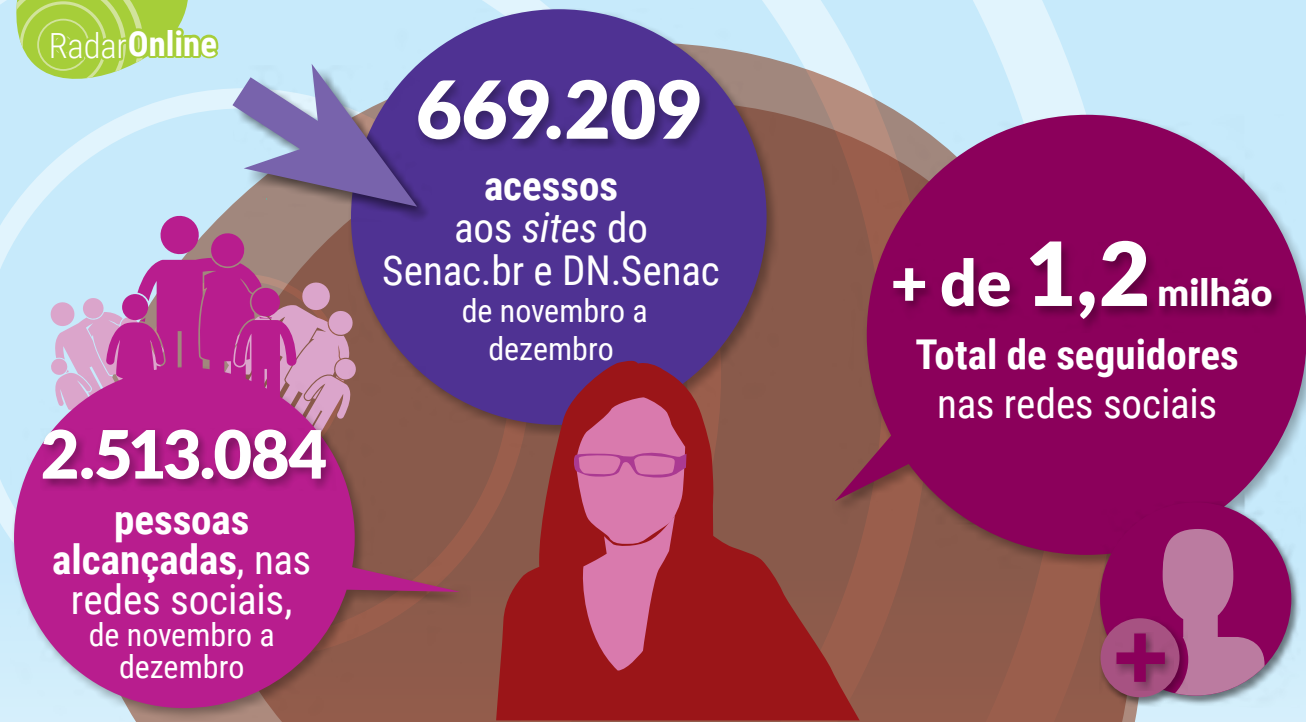
“Se o sabor não condiz com o visual, ninguém quer voltar ao restaurante”

não condiz com o visual ninguém quer voltar no restaurante.

Revista do Senac – Qual conselho você daria aos jovens que buscam ser profissionais de excelência na Cozinha?

Giovanna Grossi – Dedicção é a palavra chave de qualquer pessoa que queira atingir um objetivo. Sem dedicação e esforço ninguém chega a lugar nenhum. A Cozinha é uma profissão muito dura, nós trabalhamos enquanto todos estão se divertindo, abdicamos de finais de semana e feriados para fazer os outros felizes. Para mim é muito gratificante essa entrega, esse carinho, essa experiência que oferecemos ao próximo. Costumo falar que a competição verdadeira sempre foi comigo mesma. Não entrei nas competições para ganhar de ninguém e sim para me superar e dar um passo à frente na minha vida. É isso que nos faz profissionais de excelência.





As mais curtidas na rede! (novembro a dezembro 2018)

Twitter



Cuidador de Idosos é uma das profissões que mais crescem no Brasil Levantamento feito pela @SistemaCNC mostra que o número de profissionais subiu de 5.263 em 2007 para 34.051 em 2017, alta de 547%. Ainda tem dúvida sobre qual curso fazer no Senac?

<https://goo.gl/gm6WY6>

LinkedIn



Síndrome do impostor Insegurança em relação às próprias capacidades, medo de se candidatar a promoções... Os sintomas são familiares? Verifique!

<https://goo.gl/xX4Hvj>

Competições Senac de Educação Profissional

No Hotel Senac Ilha do Boi, alunos de todo o Brasil se reúnem para executar tarefas dentro de padrões internacionais de qualidade. Acompanhe!

<https://goo.gl/t5g7aG>

Eu sou Educação, eu sou Oportunidade, eu sou Senac

Há mais de 70 anos, o Senac transforma a vida de milhões de brasileiros, que encontram nos cursos da Instituição uma chance de impulsionar seus sonhos.

<https://goo.gl/wH6ByZ>

Facebook



Instagram



Excelência Compromisso que gera resultados

O Senac busca sempre estar alinhado a seus valores e cumprir sua missão em educar para o trabalho em atividades do Setor do Comércio de Bens, Serviços e Turismo. E para celebrar 2018, premiações e reconhecimentos em diversos estados, reafirmaram o compromisso da Instituição com a sociedade, o meio ambiente e o desenvolvimento social e econômico do País.



Alagoas

Senac ficou em sexto lugar no ranking de melhor empresa para se trabalhar em Alagoas, de acordo com o *Great Place To Work*, no dia 21 de novembro. A premiação é feita em parceria com a Associação Brasileira de Recursos Humanos - AL e com a Pajuçara Sistema de Comunicação. Suas avaliações são baseadas na visão inovadora das empresas e no respeito aos colaboradores. Em geral, analisa

como a gestão contribui para o equilíbrio entre a vida pessoal e profissional do empregado. O resultado do ranking é definido a partir de uma pesquisa anônima, realizada com os próprios colaboradores. Participaram 47 empresas, divididas em categorias de pequenas e médias empresas.

Saiba mais:
<https://bit.ly/2TJICzF>

a marca mais admirada no estado. Foram avaliadas 113 empresas em cinco categorias e 23 segmentos, nos quesitos credibilidade, qualidade, relacionamento com a comunidade e inovação.

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

Também recebeu o Selo Social Ressocialização pelo Trabalho, concedido pela Secretaria do Estado da Justiça. Há sete anos, a Instituição faz parte do Programa de Responsabilidade Social e Ressocialização, que emprega detentos. Para receber o Selo, as empresas precisam ser conveniadas ao Programa e atender ao requisito: ter empregado nos seis meses anteriores, ao menos cinco detentos em regime semiaberto



e/ou dez presos que trabalham dentro das unidades prisionais.

Conheça mais:
<https://bit.ly/2RNI53w>

Rio Grande do Norte

Entre as conquistas do Sistema Comércio no Prêmio Nacional do Turismo 2018, o Senac venceu na categoria Qualificação e formalização em Turismo, com o Projeto Verena em parceria com o Governo da Alemanha. Na ocasião, o presidente da CNC e dos Conselhos Nacionais do Sesc e do Senac, José Roberto Tadros, recebeu menção honrosa por ações em prol do desenvolvimento turístico nacional.

Saiba mais:
<https://bit.ly/2AEAJog>



Também ficou entre as 150 melhores empresas para se trabalhar no Brasil, eleito pela quinta vez consecutiva no Guia Você S/A – As melhores Empresas para Você Trabalhar. A avaliação analisou as 500



Pousada Tiradentes



Andreza Matsumoto e Mario Valle representaram o Senac São Paulo na cerimônia realizada na sede da ONU em Nova York

São Paulo

empresas inscritas, considerando a qualidade no ambiente funcional e na gestão de pessoas. O Guia Você S/A é desenvolvido pelo Grupo Abril, em parceria com a Fundação Instituto de Administração.



O Senac recebeu, pela segunda vez, o prêmio Reconhecimento Global Boas Práticas de Empregabilidade para Trabalhadores com Deficiência. A Instituição foi agraciada na categoria Gestão pelas ações desenvolvidas no Programa de Inclusão e Diversidade. O prêmio é promovido pelo Governo do Estado de São Paulo e pelo Centro de Tecnologia e Inovação em parceria com a Organização das Nações Unidas. A cerimônia foi realizada na sede da ONU, em Nova York, no dia 3 de dezembro.

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



foto: Gemilton Elias

Minas Gerais

Em setembro, o Senac se transformou em um Centro de Testes Autorizado da Pearson VUE – empresa líder em educação que administra e aplica testes referentes às certificações internacionais do The Institute of Internal Auditors. A conquista permite à Instituição emitir certificações a profissionais de diversas áreas, como tecnologia da informação, saúde e telecomunicações. As provas são realizadas em um ambiente de testes preparado para atender requisitos de confiabilidade, conforto e segurança exigidos pelas empresas.

A Pousada Escola Tiradentes recebeu do Booking.com, o Guest

Review Award [Prêmio de crítica do hóspede], com nota 8.9, pela excelência na hospitalidade. A avaliação é resultado das análises dos hóspedes em suas experiências no local.

Os cursos de pós-graduação do Senac foram incluídos no Guia MBA Estadão, publicação que reúne os melhores cursos do País. No Guia do Estudante, da editora Abril, os cursos Ciências Contábeis e Administração conquistaram nota 4 na Faculdade Senac. O Guia do Estudante é referência na avaliação da qualidade dos cursos de bacharelado do país, em uma escala de 1 a 5.

A Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior premiou mais uma vez a Faculdade Senac com o selo Instituição Socialmente Responsável. O reconhecimento revela ações que contribuem para inclusão social, defesa do

meio ambiente e desenvolvimento econômico e social.

Certificado de excelência

O Restaurante-escola Senac Downtown Rio de Janeiro recebeu o certificado de excelência 2018 do TripAdvisor, site de viagens que fornece informações e opiniões de usuários de serviços de turismo e hotelaria. A certificação é concedida a estabelecimentos do mundo todo que prestam serviços de alta qualidade. E quem atesta essa qualidade são os internautas cadastrados no site. Além de oferecer almoços de nível internacional em bufê e à la carte, o Restaurante-escola Senac Downtown Rio de Janeiro também realiza, todos os meses, a Semana da Gastronomia Regional.

Leia mais na página 14.



Excelência
Sabor, cultura e sentimentos à mesa



Semana da Gastronomia do Ceará

Você concorda que apreciar diversos tipos de culinária é sempre uma experiência marcante? Essa é a proposta da Semana da Gastronomia Regional, que oferece as melhores iguarias em um só lugar. O evento ocorre, periodicamente, com a presença de renomados *chefs* dos Departamentos Regionais do Senac que apresentam suas especialidades em aulas-show e serviço de bufê nos restaurantes-escola do Senac Gastronomia, no Rio de Janeiro e em Brasília. A programação é aberta ao público e inclui decoração e música típica, promovendo um mergulho nas culturas regionais.

foto: Fábio Carvalho

Os eventos são realizados desde 2013 e os principais objetivos são valorizar a diversidade da culinária brasileira, viabilizar a troca de conhecimentos entre profissionais e alunos, proporcionar maior entrosamento entre as equipes dos Departamentos Nacional e Regionais, além de estreitar o relacionamento das equipes dos Regionais com os parlamentares. "As Semanas contribuem para o fortalecimento da imagem institucional do Senac, pois somos referência em educação profissional em Gastronomia", afirma Filipe Rocha, supervisor do Senac Gastronomia.

Em 2018, foram 25 eventos: 14 no Rio de Janeiro e 11

em Brasília, apresentando a cultura dos estados de Alagoas, Amazonas, Bahia, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santo, Maranhão, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraíba, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte e Santa Catarina. Nos restaurantes-escola Senac Câmara dos Deputados – Anexo IV e no Senado Federal, 9 mil atendimentos foram realizados. E no Senac Downtown RJ, mais de 3 mil clientes atendidos nos serviços de bufê.

De acordo com Filipe Rocha, a maior dificuldade é incluir na programação todos os Regionais que desejam participar das Semanas Regionais. "Neste ano, gostaríamos de contar com a



participação de DRs inéditos, além de fortalecer ainda mais as decorações regionais para ornamentação dos espaços pedagógicos e vestimentas das equipes de atendimento, ampliando as manifestações culturais de cada estado durante os almoços", afirma.



Turma de Qualificação Profissional em Garçon durante a Semana de Gastronomia de Minas Gerais, em Brasília



Semana da Gastronomia da Paraíba



foto: Alexandre Brum


Repertório de Sabores

As Semanas de Gastronomia Regional do Senac permitem resgate, valorização e preservação de várias receitas tradicionais de cada estado. Também proporcionam conhecimento e disseminação da cultura gastronômica.

Para compartilhar este trabalho com o público, a Editora Senac Ceará publicou a obra intitulada *Repertório de Sabores – Coletânea de receitas das Semanas de Gastronomia Regional do Senac*. O livro traz 28 receitas de 14 estados brasileiros, uma introdução do chef Thiago Castanho e textos de Mara Salles.

E como o segmento é educação, o Senac Gastronomia reserva na Semana de cada regional, um dia para a *aula-show*, em que os chefs ensinam técnicas do preparo de alguns dos pratos servidos naqueles dias, deixando um pouco de conhecimento e de cultura com quem tem interesse em aprender.

 Acompanhe a cobertura das Semanas da Gastronomia: <http://www.dn.senac.br/imprensa/noticias/>

 Saiba mais sobre a obra Repertório de Sabores: <https://bit.ly/2BIgcjF>

 Assista uma aula-show: <https://bit.ly/2BHhpHJ>



foto: Alexandre Brum



foto: Alexandre Brum



Acima: no Restaurante-escola Senac Downtown RJ, serviço de bufê amazonense e o chef Ronie Peterson na aula-show de MG. Abaixo, a Semana de Gastronomia de Santa Catarina



Excelência

#EuSouSenac nas redes sociais

De que forma o Senac impacta a vida dos trabalhadores do comércio e suas famílias? Uma campanha de afirmação institucional dos serviços sociais autônomos do comércio viralizou nas redes sociais. O objetivo é mostrar o trabalho realizado ao longo de mais de 70 anos por meio de depoimentos de pessoas que tiveram suas vidas transformadas por Senac e Sesc.


Criadas em meados da década de 1940, as duas entidades de natureza privada são mantidas com recursos dos empresários do Setor do Comércio de Bens, Serviços e Turismo para promover a educação básica e profissional, a saúde, a cultura, o lazer e bem-estar para os trabalhadores e seus familiares.

De acordo com o IBGE, o setor terciário representa 73,3% do valor adicionado ao Produto Interno Bruto (PIB). É o ramo que mais cresceu nas duas últimas décadas, pois emprega quase 70% da população com carteira assinada e contribui ativamente na geração de desenvolvimento social e econômico no País.

E qual a participação do Senac neste círculo virtuoso que impulsiona a economia e o crescimento? "Temos uma rede de unidades escolares de alta qualidade instalada em todo o País e contamos ainda com unidades móveis e programações de ensino a distância nas três modalidades da educação profissional. Essa capilaridade nos permite atuar em diversas áreas do conhecimento. A lógica é simples: quanto mais trabalhadores capacitados para o exercício de suas funções, quanto maior a difusão dos saberes, maior a garantia de empregabilidade e produtividade. Dois instrumentos fundamentais para qualquer política de desenvolvimento", afirma Sidney Cunha, diretor-geral do Departamento Nacional do Senac.

Participe da campanha!

Compartilhe nas redes sociais a sua história com o Senac e utilize a hashtag e o tema **#EuSouSenac** em seu perfil. Se preferir, registre seu depoimento na página da **CNC**.

 <https://goo.gl/kG37W2>



Presente em mais de 2 MIL MUNICÍPIOS



Presente em mais de 1.900 MUNICÍPIOS

Mais de 5 MILHÕES DE PESSOAS atendidas

2 MILHÕES de atendimentos anuais

540 UNIDADES fixas e 156 UNIDADES móveis

639 UNIDADES

#EuSouSescSenac



Transparência

 Encontro dos Diretores
Senac 2018

O futuro do trabalho e do Brasil em pauta

O Encontro dos Diretores Senac 2018 foi palco de importantes reflexões sobre o futuro do trabalho, da educação profissional e do Brasil nos próximos anos. O evento, que reuniu gestores de 27 Departamentos Regionais e do Departamento Nacional, foi realizado no Grande Hotel-escola Senac Campos do Jordão (SP), em 4 de dezembro.

O diretor-geral do Departamento Nacional, Sidney Cunha, abriu o encontro ressaltando a importância da metodologia de ensino baseada em competências, com o Modelo Pedagógico Senac: “Esta decisão foi importantíssima e elevou o Senac ao nível da contemporaneidade da educação no mundo. Porém é preciso avançar mais. Será que estamos preparados para a grande mudança do futuro do trabalho? Não sabemos ainda o tamanho, o alcance dessa mudança, mas

ela ocorrerá e esperamos estar preparados com uma visão clara do que queremos”.

Em seu discurso, Sidney Cunha destacou a renovação da CNC: “Na nova diretoria, temos a grande experiência dos gestores eleitos, que conhecem muito bem o trabalho das instituições e estão engajados com a proposta de engrandecê-las, pois reconhecem o passado e têm uma visão de futuro”.

Na mensagem pré-gravada para o encontro, o presidente da CNC e do Conselho Nacional do Senac, José Roberto Tadros, defendeu que a missão do Senac é reduzir o *gap* de competitividade das empresas do Comércio de Bens, Serviços e Turismo com o apoio das ações educacionais da Instituição. “É preciso inocular na cabeça de todos que uma nação só é grande com um povo com boa escolaridade e bem formado”, afirmou.


 Luiz
Francisco
Salgado

 Sidney
Cunha

A educação profissional e o futuro do trabalho

Na programação, três conferencistas traçaram um importante cenário sobre os impactos das tecnologias, da inovação e da política econômica no futuro do trabalho no Brasil e no mundo. O jornalista e escritor Pedro Doria falou sobre as novas tecnologias na sociedade e no futuro do trabalho.

Baseado em sete *insights*, o palestrante instigou uma reflexão sobre a chamada “Revolução Industrial 4.0”. Doria alertou sobre as consequências da inteligência artificial e do *machine learning* (máquinas que aprendem), que prometem substituir trabalhadores de

baixa qualificação e altamente qualificados.

“No Brasil, somente o Sistema S e as universidades federais têm capilaridade e *know how* para fazer isso. Precisaremos recapacitar pessoas com idade entre 35 e 40 anos, que ainda têm algumas décadas de vida produtiva e que precisarão se manter no mercado de trabalho. Essa capacidade é que vai fazer com que o Brasil cresça em meio à Revolução 4.0”, afirmou.

Rodrigo Filgueiras, diretor nacional de Tecnologias Aplicadas à Formação do Cinterfor/OIT, abordou os desafios do futuro do trabalho para a educação profissional: “Estamos sendo bombardeados, pois, se estão exigindo do trabalhador mais produtividade, também precisamos de mais qualidade. A sensação é de que

os postos de trabalho serão reduzidos, mas a introdução das máquinas de autoatendimento não diminuiu o número de empregos no sistema bancário nos Estados Unidos, nos últimos 45 anos. As ocupações não desaparecem, necessariamente, mas se transformam”.

Para o diretor do Centro Interamericano que hoje reúne 68 instituições de educação profissional das Américas e Caribe, dois fatores explicam isso: a atuação dos sindicatos e o compromisso social dos empresários. “A industrialização reduziu o emprego, mas também o deslocou para o ramo de serviços. Tudo é influenciado pelos arranjos da sociedade”, completou.

Rodrigo ressaltou que estudos do Cinterfor sobre as habilidades requeridas para as ocupações do futuro revelam semelhança com as marcas formativas do Modelo Pedagógico Senac. São

elas: criatividade, comunicação, colaboração, pensamento crítico, alfabetização digital e solução de problemas.

O desafio da oferta educacional

O diretor executivo do Cinterfor/OIT, Fernando Vargas ressaltou que, na análise da oferta de educação profissional, 80% obedecem ainda a modelos tradicionais de curso, que acompanham a mentalidade herdada da primeira revolução industrial.

“Em Madri, estamos olhando para os grandes centros urbanos e para as universidades, a fim de pensar e definir grandes habilidades que se interliguem em redes relacionadas. Não há mais espaços para grandes especializações e este é um grande desafio para a educação profissional”, previu.

A partir de eixos temáticos – o panorama externo, seus desafios e a propensão a crises; o panorama doméstico, a incerteza menor e potencial elevado de crescimento no curto prazo; e as tendências do mercado de trabalho –, o economista Celso Toledo proferiu a terceira conferência. Nas três perspectivas, a confiança do mercado no novo governo foi apontada como ponto-chave.

“A profundidade de uma crise se manifesta pela taxa de desemprego, mas também pelos

indicadores de pessoas que estão fora das estatísticas de emprego. São os desalentados e subocupados, indivíduos que gostariam de estar trabalhando. Se a economia começar a dar sinais de recuperação, teríamos mais gente à procura de postos de trabalho no Brasil e essa taxa de desemprego poderia dobrar. Outra tendência que precisa ser levada em consideração é o aumento da informalidade”, advertiu Celso Toledo, mostrando em gráficos que, apesar da pequena recuperação econômica, a taxa de formalização continua muito baixa.

Para o economista, a formalidade ou informalidade têm a ver com ganhos de crescimento e a confiança do empresário. “Ainda há resistência em contratar. Há uma preocupação com o controle dos gastos, a preocupação hoje é não errar na mão dos gastos, por isso a formalização do emprego demora mais a acontecer”, sentenciou.

Homenagens aos gestores do Senac

Ao final do evento, o Departamento Nacional conferiu certificado e medalha de honra ao mérito para os diretores

regionais com mais de dez anos de serviços prestados à Instituição. Foram eles: Silvana Maria Ferreira de Carvalho – DR AM; José Iguarassú Bezerra Monteiro – DR AP; Hirlete Meirelis Pinto – DR AC; Luiz Otávio da Justa Neves – DR DF; Hilton Gomes Pereira – DR RO; Marina Vianna Alves de Almeida – DR BA; Elaine Rocha Dias – DR PI; Geraldo Bezerra Veras – DR PB; Dionísio Corteletti – DR ES; José Airthon Batista Lopes – DR MA; Luiz Francisco de Assis Salgado – DR SP; Vítor Salgado Monastier – DR PR; Rudney Raulino – DR SC; Ana Claudia Martins Maia Alencar – DR RJ; e José Paulo da Rosa – DR RS.

Em seguida, foi realizada a assinatura do Termo de Cooperação entre o Senac e o Cinterfor/OIT. Fernando Vargas lembrou as principais realizações da gestão de Sidney Cunha. O diretor-geral agradeceu a homenagem e destacou que o retorno ao Cinterfor em 2001 foi o seu primeiro ato de gestão à frente da Instituição, dado o reconhecimento do valor do Centro para o desenvolvimento da educação profissional no continente.

Pedro Doria palestra sobre novas tecnologias



Reunião do Comitê Gestor da EAD

A Reunião do Comitê Gestor da Rede Nacional EAD Senac avaliou o planejamento e as perspectivas para 2019. Entre os temas aprovados, destacam-se: o plano de mídia para 2019 e a realização do Encontro da Comunicação e Marketing da Rede EAD paralelamente ao Encontro Nacional de Comunicação de 2019, no Rio de Janeiro; o Padrão de Classificação Contábil das Contas da Rede EAD, que permitirá aos polos aperfeiçoar as prestações de contas dos DRs Sedes, garantindo a transparência da rede; a suspensão provisória de lançamento de novos títulos e a racionalização do portfólio de cursos livres de forma a otimizar a oferta.

Transparência

Núcleos Corporativos realizam reunião em conjunto



Núcleo Norte/Centro-oeste



Núcleo Sul/Sudeste



Núcleo Nordeste

Realizadas, de forma simultânea, no dia 3 de dezembro, em sua terceira edição, as Reuniões Ordinárias dos Núcleos de Desenvolvimento Corporativo foram palco dos seguintes temas: o balanço da implementação do Modelo Pedagógico Senac; o posicionamento estratégico da educação profissional técnica de nível médio e da educação superior no Senac; o panorama administrativo, financeiro e orçamentário da Instituição, de janeiro a outubro/2018; o Plano Nacional de Investimentos em TI; e a avaliação e prestação de contas dos planos diretores locais.

Com o intuito de apoiar técnica e estrategicamente os novos gestores do Sistema Comércio na defesa dos interesses sociais do Senac, foi aprovada a criação do Comitê Gestor

de Sustentabilidade, formado pela Diretoria do Departamento Nacional e dois diretores regionais de cada Núcleo de Desenvolvimento Corporativo da Instituição. Os participantes são: Silvana Maria Ferreira de Carvalho, do DR Amazonas; José Leopoldo da Veiga Jardim Filho, do DR Goiás; Marina de Almeida, do DR Bahia; Rodrigo Leite Rebouças, do DR Ceará; Ana Claudia de Alencar, do DR Rio de Janeiro; e José Paulo da Rosa, do DR Rio Grande do Sul.

Encaminhamentos & Compromissos

* A partir de agosto de 2019, no Sistema Integrado de Gestão (SIG), todos os títulos de cursos

deverão estar alinhados ao Modelo Pedagógico Senac, inclusive os cursos de Formação Inicial e Continuada, para os quais foram desenvolvidas “máscaras” que facilitarão a adequação aos padrões do modelo.

* Leitura crítica dos documentos de posicionamento da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Superior por gestores e equipes pedagógicas para que, na primeira Reunião Ordinária dos Núcleos em 2019, cada Regional apresente uma avaliação dos modelos propostos nos documentos.

* Foram eleitos para coordenar os Núcleos de Desenvolvimento Corporativo no período 2019/2020: Silvana Maria Ferreira de Carvalho (DR AM), para o Norte e Centro-Oeste; Marina de Almeida (DR BA), para Nordeste; e Ana Claudia Martins de Alencar (DR RJ), para Sul-Sudeste.



Transparência

Realizações marcam a 3ª Reunião do Conselho Nacional



Mais de 80 conselheiros, diretores, assessores e técnicos assistiram ao término da gestão de Antonio Oliveira Santos à frente da presidência do Conselho Nacional do Senac e presidência da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) em 13 de novembro, no Rio de Janeiro.

O diretor-geral do Departamento Nacional do Senac, Sidney Cunha, apresentou as principais realizações da Instituição ao longo dos últimos 16 anos. "Foi difícil selecionar apenas algumas iniciativas, quando sabemos sobre todos os avanços alcançados pela Instituição, sob a liderança do Dr. Antonio".

Entre os exemplos citados pelo diretor, destacam-se: a criação da Rede Nacional EAD Senac; a implantação do Modelo Pedagógico Senac, a expansão da ação inclusiva da Instituição por meio do Programa Senac de Gratuidade e da participação no Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Pronatec; a instalação e operação das Unidades de Gastronomia; e a implantação do Sistema Integrado de Gestão Educacional (SIG).

"Os restaurantes-escola do Congresso Nacional garantiram o reconhecimento do trabalho do Senac pelos parlamentares, mas uma vantagem adicional desse projeto é que permitiu ao Departamento Nacional construir unidades de referência também



para os Regionais", avaliou Oliveira Santos.

José Roberto Tadros, atual presidente da CNC, expressou sua consideração ao antecessor: "Não se encerra aqui um ciclo, o senhor continua presente em nossas mentes e em nosso trabalho e continuará como membro permanente desse Conselho Superior. Não abrimos mão da sua convivência, da sua experiência e, principalmente, da sua amizade".

Conheça a nova diretoria da CNC: <https://goo.gl/rtWV2j>

Leia a entrevista com o presidente na CNC notícias, págs 12 e 13: <https://goo.gl/yB32tb>

Posse do novo presidente da CNC

O empresário José Roberto Tadros tomou posse, em 19 de novembro, na Presidência da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), com mandato até novembro de 2022.

Ao transmitir o cargo e saudar a nova diretoria, Antonio Oliveira Santos, que presidia a Confederação desde 1980, desejou sucesso à nova gestão. "O nosso setor é fundamental para a economia e para o Brasil. José Roberto Tadros e os demais diretores que estão assumindo têm a experiência, a dedicação e a energia necessárias para tornar a CNC, o Sesc e o Senac cada vez mais fortes e atuantes", disse Oliveira Santos, que se tornou presidente de honra da Confederação.

Em 7 de janeiro, Tadros assumiu a Presidência do Conselho Deliberativo Nacional do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).



Oliveira Santos ganhou livro sobre a evolução do Comércio, placa comemorativa dos presidentes das Federações e vídeo feito pela Fecomércio-AM

Transparência

Sinergia para novos desafios



Encontro de TI



Encontro de Contadores

Três encontros nacionais – Contadores (25 e 26 de outubro), Comunicação e Marketing (30 e 31 de outubro) e Tecnologia da Informação (28 e 29 de novembro) – promoveram compartilhamento de boas práticas e reflexão sobre os novos desafios, garantindo ainda mais alinhamento institucional.

O Hotel Senac Ilha do Boi sediou, em Vitória (ES), o Encontro dos Contadores, sob o tema *Compartilhando conhecimento e contribuindo para a sustentabilidade do Senac*. Entre os assuntos da pauta: Código de Contabilidade e Orçamento, com foco nas alterações para 2019; Registros Contábeis no Sistema Integrado de Gestão; Prestação de Contas ao Conselho Fiscal; e-Social e Programa Transparência e Unicidade Senac.

Mais de 60 profissionais do Sistema Sesc-Senac-Fecomércio participaram do Encontro Nacional de Comunicação e Marketing, no Departamento Nacional. Histórias de sucesso de Santa Catarina, Piauí e Rio Grande Sul foram apresentadas no evento. "O Senac é uno, mas temos várias formas de comunicar o nosso produto. Precisamos discutir e achar o melhor caminho neste mundo tão complexo e mutável", afirmou o diretor de Operações Compartilhadas do DN, José Carlos Cirilo. No Encontro de TI, além de palestras sobre as novas tecnologias e a educação na era da transformação digital, estiveram em pauta o Sistema Integrado de Gestão, o Código Nacional e o Plano Nacional de Investimentos em TI.



Ele conseguiu transformar um *hobby* no negócio de sua vida. **Frederico da Costa Laitz** foi aluno de cursos de Gastronomia no Senac em **Rondônia** e hoje é dono do FredericO Burger Bar, um restaurante especializado em hambúrguer artesanal, localizado no município de Vilhena. “O Senac me proporcionou um vasto conhecimento na área. Pretendo abrir outras unidades e ser referência no setor gastronômico”, conta.

Leia mais: <https://bit.ly/2w5Q5iz>

Doces de compota à base de banana-da-terra com gengibre, abacaxi e coco. Uma criação das alunas do curso de Gestão em Gastronomia **Hellen Moraes e Vanessa Carvalho**, da Faculdade Senac no **Amazonas**, que deu origem à marca *Mangará Gourmet*. A receita foi exposta pela primeira vez na feira de produtos regionais em Manaus. Desde então, participam de eventos gastronômicos e recebem encomendas de outras cidades, como Cuiabá (MT). “A partir da reação do público decidimos que era o momento de empreender”, conta Vanessa.



Marlene Dias Miranda foi aluna dos cursos de Costureiro, Aperfeiçoamentos de Moda e Modelista do Senac em **Tocantins**. Atualmente, confecciona jalecos diferenciados com a equipe da marca Copo de Leite Jalecos, e já pensa em abrir seu próprio ateliê. “Eu não tinha nenhum conhecimento nessa área, comecei a fazer o curso de Costureiro para ajudar uma amiga e me apaixonei. Sou louca por modelagem”, explica.



“Eu sabia o que queria, mas só no Senac encontrei o que faltava para me tornar uma profissional qualificada”, conta **Dayse Maria Batista**. Após 16 anos trabalhando em um hospital, ela fez o curso de Cabeleireiro em **Alagoas** e abriu o Negra Beleza Afro Studio. O salão, que se tornou referência no estado, apresenta uma proposta de transformação externa e interna. “Muitas mulheres chegam ao salão com vergonha de assumir o cabelo afro, por isso a mudança tem de ser trabalhada por dentro, para que enxerguem a própria beleza e se fortaleçam”, acredita.

Leia mais: <https://bit.ly/2J8YRRx>

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

José Paulo da Rosa
Diretor Regional do Rio Grande do Sul

Senac: ilha de excelência

A qualidade da educação brasileira tem sido muito questionada nas últimas décadas. Nossos estudantes terminam o ensino fundamental com graves deficiências, de acordo com o Programa Internacional de Avaliação de Estudantes (*PISA*). Entre os 70 países avaliados na última edição, em 2015, o Brasil foi o 59º colocado em Leitura e figurou nas dez últimas posições em Ciências e Matemática. Esses resultados não são diferentes nos ensinos médio e superior. Existem ilhas de excelência – escolas e municípios – que conseguem índices bem superiores, mas, na média, temos um desempenho muito baixo em relação às nações mais desenvolvidas.

Entretanto ao compararmos as competências de educação profissional dos estudantes do Senac e Senai com as de outros países ficamos entre os primeiros do *ranking*. Isso vem ocorrendo na WorldSkills, maior competição de educação profissional do mundo, que agrega mais de 70 países, realizada a cada dois anos. Quando algumas pessoas questionam a razão de ser dos Serviços Sociais Autônomos, seria importante que elas acompanhassem essa *competição* mais de perto, na qual o Brasil, representado pelo Senac e Senai, obteve o primeiro lugar em 2015 e o segundo dois anos depois. A próxima competição será na Rússia, em 2019, e já estamos nos preparando para nos mantermos na liderança internacional.

No momento em que o Brasil precisa priorizar a educação, nossa experiência em mais de sete décadas tem muito a contribuir para os desafios do País. Senac e Senai são ilhas de excelência. Melhores resultados em educação, como nossa posição no PISA, exigem investimentos de décadas. Quanto à educação profissional, podemos avançar no curto prazo, transformando essas ilhas de excelência em território nacional apto a levar o Brasil a patamares superiores.

Veja mais sobre WorldSkills: <https://goo.gl/tb1ocX>

Sobre o PISA, leia em: www.portal.inep.gov.br/pisa



Solidariedade com sustentabilidade

Os alunos do curso de Costureiro do Núcleo de Criação e Design do Senac em Minas Gerais acharam uma solução bem criativa para, ao mesmo tempo, reciclar produtos, ajudar pessoas e praticar o que aprendem em sala de aula. É o (Eco) menda Fashion – Moda Sustentável, projeto integrador que consiste na produção de acessórios que usam como matéria-prima calças *jeans* usadas. Com o tecido foram fabricados aventais, luvas, *ecobags*, *nécessaire*, pochetes e porta-níqueis. As peças foram agrupadas em *kits* e trocadas por pacotes de fraldas geriátricas e panetones, doados posteriormente para o Recanto Vida Lar de Idosos.

Luiz Henrique dos Santos e as orientadoras **Janine Segurado** e **Diane Welch** contam como foi a experiência.



Luiz Henrique dos Santos

Transformando retalhos em amor

A ideia nasceu após os alunos assistirem ao documentário *The True Cost* (em tradução livre, *O Verdadeiro Custo*), sobre exploração de trabalhadores na indústria da moda. Durante três meses, eles trabalharam na criação e confecção das peças, o que possibilitou a vivência de experiências diferenciadas sobre moda sustentável.

Os alunos foram muito criativos também no uso das mídias digitais, ao criar o perfil @costurasustentavel no Instagram, com objetivo de agilizar a troca dos *kits* pelos

donativos e divulgar as peças. Os produtos sustentáveis ficaram expostos na vitrina da unidade, onde foram feitas as trocas.

As doações foram entregues pelos próprios alunos, no dia 27 de novembro. Eles fizeram questão de conhecer a instituição e levar solidariedade aos idosos. A supervisora do Recanto Vida, Luciana Viana, agradeceu a todos pelo gesto de carinho. “Fiquei encantada ao ver pessoas tão jovens interessadas em dar um significado mais nobre ao trabalho delas”, afirmou.



As orientadoras

Novo sentido à costura

Nós aceitamos o desafio e desenvolvemos a proposta apresentada de unir sustentabilidade e solidariedade. Realizar esse projeto integrador mudou minha forma de ver a sociedade. Pesquisamos várias instituições e acabamos por escolher a casa de repouso por meio de votação.

Cresci muito ao perceber como há pessoas que precisam de nossa ajuda e como

podemos ajudar, usando o que aprendemos. Transformamos calças velhas, que não tinham mais valor para nós, em algo útil e criativo que, por sua vez, foi trocado por donativos importantes para os idosos. A partir dessa experiência, vou continuar a usar materiais reciclados para minhas criações, tanto para comercializar, quanto para ajudar as pessoas.

Sandra Fernandes

Diretora da Área Profissional do Comepi

Formando colaboradores

A Comepi é uma rede de 25 lojas de produtos exclusivos para salões de beleza espalhados na região Norte. Somente em Manaus, são 17 lojas e há mais de 15 anos a empresa é parceira do Senac. Cerca de 600 colaboradores atuam nas capitais de Amazonas, Acre, Roraima e Rondônia, onde foi inaugurada a primeira loja, em 1990.

Nossa parceria com o Senac começou pelo interesse comum de informar e formar profissionais do segmento da Beleza nas áreas capilar, de unhas, estética e maquiagem. Para isso, o Senac vem nos apoiando na formação e no aperfeiçoamento do nosso time de colaboradores, por

meio de cursos nas áreas de atendimento ao cliente e negociação para vendas.

Recentemente fomos parceiros na segunda edição do Senac Capacitar Manaus 360°, em que tivemos a oportunidade de sermos vistos e prospectar novos clientes. Nossos jovens da Aprendizagem Comercial

em Vendas dividem-se entre as aulas teóricas no Senac e a prática na Comepi, o que vem agregando um enorme valor na vida desses aprendizes, desenvolvendo senso de responsabilidade, adquirindo técnicas e, principalmente, transformando-os em bons profissionais para o mercado de trabalho.

A parceria com o Senac fortalece as empresas

A parceria com o Senac, por ser provedor de soluções em educação profissional, fortalece as empresas dos diversos segmentos e alavanca o comércio local. Agradecemos à Instituição por manter essa proximidade, que nos permite crescer, gerar mais negócios e empregos.



Saiba mais:
www.capacitar.am.senac.br



Câncer de pele: conhecer para melhor combater

Daniel Arcuschin de Oliveira, Heitor Carvalho Gomes, Renato Santos de Oliveira Filho e Lydia Masako Ferreira, 128 páginas

As experiências de quatro médicos no combate ao câncer mais comum no Brasil. Apresenta as diferenças entre uma pinta benigna e outra cancerosa; tipos de protetores solar e uso adequado; relação do sol com a doença, entre outros assuntos. Destinado aos profissionais da área e interessados.



De porta em porta a Nova York

(Coleção Caminhos, Histórias e Legados)

Faruk El Khatib, 144 páginas.

A sabedoria com que cada um reage às mutações do itinerário faz a diferença. Traz narrativas de pessoas escolhidas pela capacidade de se manter em equilíbrio, com foco nos propósitos e valores. O autor, filho de imigrante libanês, herdou de seu pai a coragem, o espírito empreendedor e a perseverança. Entre erros e acertos, Faruk mostra o valor das boas relações e a importância de recomeçar



Coprodução de cinema com a França: mercado e internacionalização

Belisa Figueiró, 280 páginas.

Ao analisar os processos entre Brasil e França em 15 anos, o trabalho de Belisa Figueiró ajuda a entender, entre outros aspectos, de que forma as obras brasileiras têm sido coproduzidas e distribuídas. Entre as fontes de pesquisa estão órgãos oficiais ligados ao cinema, depoimentos de gestores públicos e entrevistas com profissionais do mercado. Apresenta também a coprodução Central do Brasil, do cineasta Walter Salles, sucesso de público e crítica que completou 20 anos.

Promoção: Quantas medalhas de ouro o Regional Rio Grande do Sul ganhou nas Competições Senac? Acerte a resposta e concorra ao sorteio do livro *Gestão da inovação e geração de valor em pequenas e médias empresas*. Envie para revistadosenac@senac.br

Os vencedores das edições 744 e 745 são, respectivamente, Érika de Deus Bezerra (DR PI) e Ednaldo de Jesus Faria (DR MG).



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
José Roberto Tadros
Diretor-geral do Departamento Nacional
Sidney Cunha

Produção: Assessoria de Comunicação
Editora: Márcia Leitão

Jornalista responsável:
Katia Costa (MTB 17887)

Estagiária: Monise Souza

Projeto gráfico: Cynthia Carvalho

Designers gráficos responsáveis:
Cynthia Carvalho e Rogério Figueiredo

Revisão: Fausto Rego

Produção gráfica: Sandra Amaral

Impressão: Gráfica PowerPrint

Tiragem: 5 mil exemplares



Filiado à Associação Brasileira de Comunicação Empresarial (Aberje)



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

2018 Resultados Senac Brasil

2,175 Milhões de atendimentos,

dos quais **1,297** milhão foram matrículas nas três modalidades da educação profissional: formação inicial e continuada, educação técnica de nível médio e ensino superior

Mais de **930** títulos de cursos em oferta em 2018

Mais de **42** mil empregos diretos e indiretos, dos quais

24 mil são docentes
Mais de R\$ 2,1 bilhões investidos em salários, benefícios e encargos

Mais de **R\$1,7** bilhão aplicados diretamente no Programa Senac de Gratuidade, assegurando a oferta nacional de

358.535 matrículas gratuitas

R\$ 547,2 milhões em tributos e demais aplicações

91,8% dos alunos consideraram que, depois de formados, estavam mais bem preparados para desempenhar sua atividade profissional.

R\$ 392,5 milhões em investimentos, de modo a garantir infraestrutura e recursos compatíveis com a qualidade Senac em todas as unidades de ensino do País.



62% de índice de inserção que mede o percentual de alunos aprovados que conseguiram uma vaga no mercado de trabalho durante ou após a participação em curso no Senac

Presença em **1.808** municípios brasileiros

618 unidades operativas em todo o País, dessas **85** são Unidades Móveis (84 carretas-escolas e uma balsa-escola).