



Semana

do Comércio de Bens,
Serviços e Turismo

UM É POUCO,

DOIS É BOM,

TRÊS É SESC!

Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



Os hotéis Triunfo, Garanhuns e Guadalupe
esperam por você para dias de descanso e lazer.

Venha curtir seus melhores momentos com a gente!





HOTEL SESC Triunfo



HOTEL SESC Garanhuns



HOTEL SESC Guadalupe



 **Triunfo** (87) 3846-2800 • reservas.triunfo@sescpe.com.br

 **Garanhuns** (87) 3762-8300 • reservas.garanhuns@sescpe.com.br

 **Guadalupe** (81) 3787-8500 • reservas.guadalupe@sescpe.com.br

Sesc
Fecomércio
Senac

INICIATIVA

ESTÁ EM VOCE

PROTAGONIZE O FUTURO DOS
NEGÓCIOS.

O EMPRETEC É UMA EXPERIÊNCIA
TRANSFORMADORA DE CINCO
DIAS, CRIADA PELA ONU E
APLICADA NO BRASIL
EXCLUSIVAMENTE PELO SEBRAE.



Escaneie o QR Code e
inscreva-se agora para
viver essa jornada.

empretec

SEBRAE



Bernardo Peixoto

Presidente do Sistema
Fecomércio/Sesc/Senac-PE

Editorial

A POTÊNCIA DE SERVIR, CONECTAR E TRANSFORMAR

Começamos esta edição celebrando a força transformadora da Semana S, nossa matéria de capa. O evento movimentou várias cidades de Pernambuco com uma programação intensa e diversa, reunindo ações gratuitas nas áreas de educação, saúde, cultura, lazer, assistência e desenvolvimento empresarial. A Semana S evidenciou a relevância do trabalho que realizamos todos os dias. Foi uma oportunidade de estar ainda mais perto da sociedade, levando serviços de qualidade, promovendo bem-estar e fortalecendo o comércio com qualificação e informação.

Também falamos sobre a nova cara da cozinha afetiva pernambucana. Restaurantes estão reinterpretando receitas clássicas com criatividade e técnica, trazendo à tona a memória afetiva da chamada “comida de vó”. Essa mistura de tradição e inovação é um símbolo do momento atual da nossa gastronomia, que valoriza a cultura local e, ao mesmo tempo, se reinventa para novos públicos e formatos.

Nesta edição, celebramos ainda histórias que inspiram. É o caso de Mauro de Castro, fundador da Fino Nordeste, que transformou sua paixão por bolo de rolo em um negócio reconhecido e inovador. Em parceria com o Senac Pernambuco, Mauro participou da criação do maior bolo de rolo inclusivo do mundo, unindo gastronomia, inclusão e empreendedorismo.

Outro destaque é o trabalho exemplar do programa Mesa Brasil, do Sesc, que há 20 anos promove o aproveitamento integral dos alimentos e combate ao desperdício. Por meio de oficinas, doações e ações educativas, o programa chega a quem mais precisa, levando alimento, dignidade e conhecimento. Também reafirmamos o poder da educação com a história de transformação proporcionada pela educação de jovens e adultos, iniciativa que oferece novas oportunidades a quem não pôde estudar na idade certa. A EJA do Sesc é uma prova concreta de que nunca é tarde para recomeçar.

Boa leitura!





Bernardo Peixoto
Presidente

Joaquim de Castro
1º Vice-Presidente

Milton Tavares
2º Vice-Presidente

Archimedes Cavalcanti
3º Vice-Presidente

Douglas Sena
Vice-Presidente para
Assuntos do Comércio de
Agentes Autônomos

Edivaldo Guilherme
Vice-Presidente para
Assuntos do Comércio
Atacadista

Felipe Freire
Vice-Presidente para
Assuntos do Comércio
Armazenador

Ivan Gomes
Vice-Presidente para
Assuntos do Comércio de
Turismo e Hospitalidade

José Carlos de Santana
Vice-Presidente para
Assuntos do Comércio
Varejista

Ozeas Gomes
Vice-Presidente para
Assuntos do Comércio de
Serviços de Saúde

José Carlos da Silva
1º Diretor Secretário

João Maciel
2º Diretor Secretário

Gustavo Machado
3º Diretor Secretário

Valdemar Alves
1º Diretor Tesoureiro

Ana Maria Caldas
2ª Diretora Tesoureira

Roberto França
3º Diretor Tesoureiro

Adélia Cristina
Diretora para
Assuntos Sindicais

Alberes Lopes
Diretor para Assuntos
de Crédito

Elias Salomão
Diretor para Assuntos de
Desenvolvimento Comercial

Fábio Lisandro
Diretor para Assuntos
do Setor Público

José Jorge da Silva
Diretor para Assuntos
de Consumo

Marcos de Santana
Diretor para Assuntos de
Relações do Trabalho

Michel Jean Wanderley
Diretor para Assuntos
Tributários

Paula Cavalcanti
Diretora para
Assuntos de Turismo

Roberto Wagner
Diretor para Assuntos
de Comércio Exterior

Evandro Alves de Lima
1º Conselheiro Fiscal Efetivo

Jailson Delfino
2º Conselheiro
Fiscal Efetivo

Ramon Cosmo da Silva
3º Conselheiro
Fiscal Efetivo



Avenida Visconde de Suassuna, nº 265,
Santo Amaro, Recife-PE | CEP 50050-540
Tel.: (81) 3231-5393 / 3231-6175
www.fecomercio-pe.com.br



/FECOMERCIOPE
 @FECOMERCIOPE
 FECOMERCIO-PE.COM.BR



@CARTAODOEMPRESARIO
 CARTAODOEMPRESARIO.COM.BR

Expediente

Mai/Jun 2025 | Edição 81

Coordenação Geral/ Edição
Lucila Nastássia

Coedição
Tainá Milena

Projeto Gráfico e Diagramação
Nilo Monteiro

Estagiária em Design Gráfico
Maria Eduarda Morato

Fotos Agência Maker Mídia

Fotógrafos
Anderson Freitas, Rasta no Click,
Rodrigo Farias e Guilherme Lostt

Revisão Fabiane Cavalcanti

Impressão CCS Gráfica

Tiragem 4.000 exemplares

Obs.: Os artigos desta revista não refletem
necessariamente a opinião da publicação.

Conteúdo produzido pelo
Núcleo de Branded Content
da Dupla Comunicação



20



28



34



Sumário

8

História de Empreendedor

Mauro de Castro, criador da Fino Nordeste, conta como o bolo de rolo transformou sua vida

14

Fecomércio e Você

EJA transforma vidas e constrói futuros com educação gratuita

20

Um Outro Olhar

Chefs e empreendedores de Pernambuco reinventam a cozinha de vó com criatividade, técnica e identidade

28

Entrevista

Marco Aurélio Filho, secretário de Direitos Humanos e Juventude do Recife, fala sobre criação do Dia S, símbolo de resistência e cidadania

34

Capa

Semana S promoveu ações de educação, cultura, saúde e empreendedorismo em Pernambuco

44

Pense Positivo

O Sesc Mesa Brasil mostra como o aproveitamento integral dos alimentos pode alimentar mais e desperdiçar menos

48

Fecomércio e Você

1ª Feira de Confeitaria Senac celebrou talento, técnica e criatividade no coração de Pernambuco

54

Por Falar em Economia

Festejos juninos movimentam Pernambuco



Mauro de Castro



História de Empreendedor

Por Alyne Monyque

Bolo de rolo: cultura, propósito e mudança de vida

Mauro de Castro viu no bolo de rolo uma possibilidade de empreender com identidade, transformando uma receita afetiva em uma oportunidade de recomeço

Amor, empenho e muita dedicação, somados à persistência pelo tão sonhado negócio, são alguns dos ingredientes que movem muitas pessoas a se tornarem empreendedoras. Foi com uma paixão genuína pela gastronomia e pelas tradições da cultura pernambucana que Mauro de Castro decidiu criar a Fino Nordeste. Ao enxergar no bolo de rolo mais que um doce, ele viu a chance de empreender com identidade, transformando uma receita afetiva em uma chance de mudar de vida.



O início foi cercado de cuidado e experimentação. Levar uma receita artesanal à escala industrial sem comprometer sua leveza, sabor e delicadeza exigiu técnica, sensibilidade e, acima de tudo, respeito às origens. Mais do que fabricar bolos, Mauro e sua equipe se dedicam a transmitir cultura, preservando a alma do produto e, ao mesmo tempo, abrindo espaço para inovações.

Atualmente, com um portfólio de mais de dez sabores, produtos sazonais, expansão nacional

e internacional e uma linha diversificada, a Fino Nordeste segue crescendo com o propósito de levar consigo o sabor e a memória desse Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco.

A trajetória de Mauro de Castro é marcada por desafios superados, tradição e conquistas. Além de transformar sua própria realidade, ele é motivo de inspiração para futuros empreendedores.

“A ideia da Fino Nordeste surgiu após um momento de recomeço na minha vida. Trabalhei por sete anos em uma empresa onde entrei como auxiliar de serviços gerais, em 2006, e saí como diretor de produção, em 2014. No ano seguinte, em 2015, nasceu a Fino Nordeste. Este ano, inclusive, celebramos com muito orgulho os dez anos da marca e da empresa.

Minha conexão com a gastronomia começou muito cedo, aos 8 anos, quando comecei a fazer bolos para vender na frente da igreja Assembleia de Deus de Nova Descoberta, no Recife. Desde então, fui me apaixonando cada vez mais

por esse universo. Hoje, não consigo me imaginar longe da área gastronômica até porque, além de cozinhar, eu amo comer! Vi no bolo de rolo uma oportunidade de empreender com identidade, transformando uma receita afetiva em um negócio estruturado e escalável.

O processo de transformar uma receita tradicional em um negócio estruturado foi feito com muito cuidado. Adaptamos a receita artesanal para uma escala de produção, mantendo o sabor, a delicadeza e o afeto. Hoje, não fabricamos apenas bolo, e sim, fabricamos cultura. Uma grande preocupação era manter nossos

diferenciais: a leveza da massa, a escolha dos ingredientes, a técnica e o respeito à tradição, mantendo o padrão e o propósito por trás de cada bolo.

Atualmente, temos uma equipe com 65 funcionários e fabricamos mais de dez sabores, incluindo goiaba, chocolate, doce de leite, churros, leite, paçoca, pamonha, fora os sabores e formatos que trabalhamos nas sazonalidades. Além do bolo de rolo, temos broas, bolos no pote, biscoitos e o tradicional bolo de noiva. E já produzimos marcas próprias para outras empresas: hoje, além da Fino Nordeste, produzimos para mais nove marcas.



Expandir o mix faz parte do nosso plano. Atendemos vários estados no Brasil e estamos com a primeira unidade internacional em fase final de implantação em Portugal, com inauguração prevista até o fim do ano. A primeira loja foi inaugurada em 2022, no Shopping RioMar Recife, e hoje pretendemos fechar 2025 com 15 lojas da marca abertas, alcançar 3 mil pontos de venda ativos no Brasil, consolidar nossa expansão internacional, lançar nosso serviço de marca própria. O foco é seguir crescendo com propósito.

Claro que nem tudo foi fácil e teve momentos que pensei em desistir, mas sempre me lembrei do porquê comecei: valorizar nossa cultura e transformar vidas por meio do empreendedorismo. Isso me move até hoje. Aprendi que empreender exige resiliência, escuta ativa e clareza de propósito. Crescer com coerência, sem perder a essência, é o grande desafio e o maior aprendizado.

Nessa jornada, o Senac-PE é um apoio fundamental como parceiro em projetos e eventos. Fizemos juntos o maior bolo

de rolo inclusivo da história pernambucana. Em abril deste ano, produzimos um bolo de rolo com 50 metros de comprimento para celebrar o Dia Internacional da Síndrome de Down. Os jovens com a Síndrome participaram do processo produtivo do bolo junto à equipe do Senac e ajudaram na distribuição na Avenida Rio Branco, no dia 23 de março. Foi uma ação muito enriquecedora para mim e minha equipe. Trabalhamos com precisão e estratégia para garantir que o bolo preservasse seu sabor e leveza.”

Bolo de rolo gigante é servido no Recife Antigo por Mauro de Castro para marcar passagem do Dia Internacional da Síndrome de Down em evento da Secretaria de Direitos Humanos e Juventude do Recife, através de parceria com o Sistema Fecomércio-PE





Lojas

Fábrica e loja

Rua Pedro Lessa, 51 - Vera Cruz -
Camaragibe-PE
(81) 99794-3565

Quiosque Shopping RioMar - Piso L1

Avenida República do Líbano, 251 -
Pina - Recife-PE

Quiosque Casa Zero

Rua do Bom Jesus, 237,
Bairro do Recife - Recife-PE

Loja Madalena

Avenida Visconde de Albuquerque,
964 - Madalena - Recife-PE

Lojas Porto de Galinhas

Rua das Piscinas Naturais, 12 - Loja 1 -
Porto de Galinhas - Ipojuca-PE

Galeria Paraoby - Rua Beijupirá, 115 -
Loja 12 - Porto de Galinhas - Ipojuca-PE



Fecomércio e Você

Por Leonardo Magalhães
e Lúcio Silva

Conheça a
modalidade de
ensino que devolve,
a jovens e adultos,
oportunidades
de retornarem
aos estudos e
reescreverem as
suas histórias

Educação de jovens e adultos: nunca é tarde para recomeçar





Tuane Silva, 30 anos, viveu uma realidade ainda muito comum. Engravidou aos 17, recém-chegada ao Recife e trabalhando como empregada doméstica após sair de São Paulo em busca de melhor condição econômica. Com um filho diagnosticado com autismo e a necessidade de garantir renda, encontrou na retomada do estudo a possibilidade de mudar de vida.

Hoje técnica de enfermagem, Tuane é testemunha do impacto da educação e de uma pedagogia humanizada. Foi no Sesc Piedade que ela achou a oportunidade de virar a página e concluir o ensino médio por meio da educação de jovens e adultos (EJA). “Sempre perguntavam qual era o sonho da gente ao se formar. E, como eu gosto de cuidar, sempre quis me dedicar a cuidar do próximo”, conta, adiantando que pensa em se especializar e trabalhar na área de UTIs.

Finalizando o módulo III do ensino médio, Aurení Maria, 59 anos, é dona de casa e parou de estudar também aos 17 para cuidar da filha e da casa. “Sempre busquei retomar o aprendizado, mas por algum motivo deixei isso de lado. Foi meu marido quem me incentivou a concluir”, relata. Sua ligação com o Sesc foi o caminho que encontrou para seguir. “Sou olindense e procurei a unidade de Piedade, que hoje possui ensino médio. Mesmo morando longe e saindo de casa às 6h15, esse carinho que tenho com o Sesc foi o motivo que me trouxe para cá”, comenta Aurení. Atualmente fazendo curso de Costureira, quer realizar o sonho após concluir o ensino médio. “Sempre

gostei de cozinhar, quero cursar Gastronomia. Apesar da rotina, sempre busco estudar”, planeja a estudante.

As trajetórias de Tuane e Aurení resistem em meio a uma realidade ainda dura no Brasil. No país, apenas três de cada dez brasileiros com idade entre 15 e 64 anos sabem ler e escrever ou sabem muito pouco, a ponto de não conseguir entender pequenas frases, números de telefones ou preços. Esses são os analfabetos funcionais, que somam 29% da população, segundo o Indicador de Analfabetismo Funcional (Inaf), divulgado em maio deste ano.



Sempre busquei retomar o aprendizado, mas por algum motivo deixei isso de lado. Foi meu marido quem me incentivou a concluir”

Aurení Maria



Sempre perguntavam qual era o sonho da gente ao se formar. E, como eu gosto de cuidar, sempre quis me dedicar a cuidar do próximo”

Tuane Silva





É o compromisso social e propósito de educar para a vida que guiam as atividades da EJA no Sesc Pernambuco, desde 2000, e possibilitam que anualmente mais de 800 pessoas tenham acesso à educação de qualidade e integrada ao ecossistema da instituição. Presente do Litoral ao Sertão, possui 12 unidades educacionais nas cidades de Araripina, Arcoverde, Belo Jardim, Bodocó, Buíque, Caruaru, Garanhuns, Goiana, Jaboatão dos Guararapes (Piedade), Recife (Santo Amaro), São Lourenço e Surubim.

Essa modalidade de ensino é gratuita para trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, seus dependentes e a população de baixa renda, integrada ao Programa de Comprometimento e Gratuidade (PCG), com prioridade para quem tem renda de até dois salários mínimos por morador. O formato presencial atende o ensino fundamental (anos iniciais e finais), para alunos com no mínimo 15 anos, e o ensino médio, para maiores de 18 anos. Este último é dividido em três módulos semestrais e incentiva a continuidade dos estudos, seja

no ensino superior ou em cursos técnicos, para inclusão no mercado de trabalho.

“As áreas de conhecimento correspondem ao estabelecido na Base Nacional Comum Curricular (BNCC). Dessa forma, os estudantes da EJA têm acesso aos mesmos componentes estudados no ensino regular, com um tempo menor de duração e ampliando ainda as possibilidades de cursos dentro da educação profissionalizante ou de qualificação profissional”, pontua Ana Freire, gerente de Educação do Sesc.

Além de seguir a BNCC, a EJA no Sesc é enriquecida pelo ecossistema da instituição, integrando os estudantes em atividades culturais, educação alimentar e outras áreas dos cinco programas do Sesc: Saúde, Lazer, Assistência, Cultura e Educação. “Nossa proposta pedagógica é pautada na teoria sociointeracionista, que considera a construção do conhecimento por meio da interação social e cultural do indivíduo”, complementa.

O saber que vem das histórias

No Sesc Santo Amaro, no centro da capital pernambucana, a missão de ensinar e promover a cidadania a quem precisa acontece há 23 anos, dos quais 21 sob o olhar de Dom Bruno Lira, supervisor pedagógico e gestor escolar da unidade. O desafio é grande: educar uma população com diferentes níveis de vulnerabilidade e que, além dos estudos, divide o tempo com

a casa, trabalho e família. Para ele, o ensino vai além da instrução dos conteúdos, e um exemplo disso é o livro “Do silêncio à escrivência”, que reúne as criações literárias dos estudantes dos módulos III e IV da EJA, produzidas ao longo do semestre e acompanhadas de perto pelos professores Lucas Brandão, Izequielene Santos e Nestor Duarte.



EJA em números no Sesc PE



Em 25 anos de EJA

1.746 turmas

38.556
alunos matriculados

51,27% (Masc)

48,73% (Fem)

Atualmente

39 turmas

866
estudantes matriculados

36,11% (Masc)

63,89% (Fem)



//
Vou falar um negócio:
eu era analfabeto e agora
não sou mais, agora
posso escrever, né? //

Elias da Silva



//
A grande importância desse tipo de projeto
é que os alunos aprendam os conteúdos do
currículo de maneira significativa, trazendo
suas experiências, ouvindo as dos outros,
pondo em prática e aprendendo de fato //

Dom Bruno



O caminhoneiro aposentado Elias da Silva, 73 anos, foi um dos coautores do volume. Frequentador assíduo das aulas, encontrou na escola a socialização e a oportunidade de colocar a mente em movimento. “Quando eu mostrei à minha família, ela se surpreendeu. Vou falar um negócio: eu era analfabeto e agora não sou mais, agora posso escrever, né?”, comemora.

“A grande importância desse tipo de projeto é que os alunos aprendam os conteúdos do currículo de maneira significativa, trazendo suas experiências, ouvindo as dos outros, pondo em prática e aprendendo de fato”, destaca Dom Bruno, sobre a necessidade de aplicar o conteúdo de maneira que converse com a realidade dos estudantes. ■

Heineken



  [reteteu.comidahonesta](https://www.instagram.com/reteteu.comidahonesta)



Um Outro Olhar
Por Alyne Monyque

Tradição no prato, inovação na alma

Na cena gastronômica recifense, tradição e inovação caminham juntas em restaurantes que resgatam memórias afetivas com técnica, pesquisa e acolhimento

Com uma história antiga e rica, com um equilíbrio de diferentes culturas, a culinária pernambucana é reconhecida pelo seu sabor e tradição. Hoje, é possível encontrar no Recife diversos restaurantes que têm orgulho dessa origem, mas que também não abrem mão do moderno. E mais: essa aposta vale a pena. A população recifense tem provado que há público para essa culinária, que abraça sabores clássicos e pratos tradicionais com técnicas modernas.



Vapor Cozinha Afetiva

Um desses restaurantes é o Vapor Cozinha Afetiva, da chef Priscilla Gomes, que preserva uma culinária tradicional com um toque afetivo, como o próprio nome do restaurante já avisa. Natural de Arcoverde, a chef busca servir pratos que remetam ao preparo caseiro e ao tempero do Sertão. “Nossas memórias foram todas criadas envolvendo a comida popular brasileira. Quando decidi abrir um restaurante, era essa comida que eu queria apresentar, a que eu gostava de comer e queria que as pessoas conhecessem, do Sertão farto, rico e fértil”, diz a chef.

Com dez anos na cena gastronômica de Pernambuco, no bairro de Santo Amaro, o Vapor Cozinha Afetiva é feito exclusivamente por mulheres. “A cozinha sempre foi um ambiente de força, e nós estamos mostrando que temos essa fortaleza para manter isso aqui. Atualmente, somos 16 mulheres fazendo esse projeto acontecer”, destaca Priscilla.

Cores, texturas, objetos, aromas e sabores que despertam memórias afetivas integram o ambiente que foi preparado para que cada cliente tenha uma experiência única. “A gente queria mesmo criar uma casa de família, ser próxima dos nossos clientes, receber com abraços e sorrisos, de um jeito que vez ou outra alguém falasse para gente ‘isso aqui tinha lá em casa quando eu era criança’. Deu certo, as pessoas se identificaram!”, comemora.

 Rua Capitão Lima, 210 -
Santo Amaro - Recife-PE





Reteteu Comida Honesta

Para o chef Thiago das Chagas, que comanda o Reteteu Comida Honesta, o restaurante se consolida com o conjunto de contrastes: um resgate do tradicional, mas sem ser caricato ou clichê; que procura atrair um público mais jovem, antenado às novidades, mas com um cardápio que esbanja sabores clássicos.

“Trabalhamos para ser uma casa que remete ao carinho e aconchego, mas por trás tem muito trabalho profissional, de técnica, de estudo e de pesquisa. Trabalhamos com isso, mas a gente quer que o cliente coloque a comida na boca e sinta que tem algo ali diferente, algo no ar, uma energia diferente”, relata o chef.

O restaurante funciona na antiga casa da avó de Thiago, no bairro da Encruzilhada. Foi lá que o chef cresceu, observando os preparos e provando os sabores da culinária pernambucana.

“Era uma casa de família, hoje é a casa das famílias recifenses. Continua com a mesma utilidade. Minha avó era cozinheira de mão cheia. Eu sempre ficava com ela na cozinha, observando-a cozinhar e comendo, daí veio o meu gosto pela gastronomia”, afirma.

Atuando na área há 21 anos, o chef preza por produtos e técnicas locais para que a experiência do cliente seja com o aconchego de casa. Além do Reteteu, Thiago também comanda o restaurante São Pedro, no Pátio de São Pedro, bairro de São José, Recife, e já atuou em restaurantes no Rio de Janeiro, Portugal e Londres.



Rua Professor Otávio de Freitas, 256 -
Encruzilhada - Recife-PE





Quintal Cozinha Pra Torar

Uma casa com um quintal transformado em restaurante para resgatar os momentos vividos no próprio local. A proposta do restaurante é ser um ambiente acolhedor e familiar servindo pratos que unem a culinária tradicional pernambucana à mineira. “Nos tornamos um lugar onde se comemoram aniversários e encontros familiares. Tudo girando em torno de ser um local legal para os pais e para os filhos também”, disse André Tavares, um dos fundadores.

Mineiro, André fundou o Quintal com o pernambucano Henrique Laporte: “Resolvemos fazer uma mistura das duas cozinhas. Comida de raiz e preocupado em ter um ambiente acolhedor e uma cozinha de qualidade”, afirmou André.

Para os empresários, a aposta valeu a pena: o restaurante está há sete anos no bairro de Campo Grande, sendo o quintal de celebrações de diversos aniversários.

📍 Rua Oliveira Fonseca, 217 -
Campo Grande - Recife-PE 🍷





O Dia S nasceu aqui!

Amigo do Comércio, Marco Aurélio Filho foi o primeiro parlamentar do Brasil a transformar em lei o reconhecimento ao trabalho do Sistema Comércio

Criado em um ambiente onde política e justiça social sempre estiveram presentes, o atual secretário de Direitos Humanos e Juventude do Recife vem se destacando pela defesa de políticas públicas inclusivas e pelo diálogo aberto com a população. À Informe Fecomércio-PE, o vereador licenciado Marco Aurélio Filho relembra sua atuação nos movimentos estudantis, comenta a mobilização contra o corte de verbas do Sistema S e detalha a criação do Dia S – iniciativa que nasceu no Recife, virou lei municipal e estadual, e hoje serve de referência nacional.

Filho do ex-deputado estadual Marco Aurélio, o secretário também fala sobre os desafios e avanços à frente da pasta, o papel estratégico do Sistema S na redução das desigualdades e a importância das articulações entre poder público e sociedade civil. Destaca ainda a força das juventudes como motor de transformação social e compartilha uma visão de futuro em que educação, cultura e inclusão caminham juntas para fortalecer direitos e ampliar oportunidades no Brasil.

Informe Fecomércio-PE – Como foi seu ponto de partida na política e o que o motivou a entrar na vida pública?

Marco Aurélio Filho – A política chegou para mim de forma natural. Sempre tive o desejo de ser diplomata e, por isso, comecei a estudar relações internacionais e terminei no mundo jurídico. Minha inspiração sempre foi transformar realidades. E, nesse processo, meu pai, Marco Aurélio, sem dúvida sempre será minha fonte de saber. Ele ingressou na vida política a princípio como sindicalista, foi secretário de Eduardo Campos, vereador e deputado estadual. Foi com ele que aprendi que política é uma ferramenta poderosa para promover justiça social. Em paralelo, me engajei nos movimentos estudantis e na luta por direitos básicos. Isso me mostrou que, ocupando espaços de decisão, poderíamos avançar mais rápido na construção de um Recife mais inclusivo e justo para todos. Foi assim que nasceu o Movimento #SomosACidadeQueQueremos e, a partir dessa construção coletiva, ingressei na vida pública.



IF – Durante seu mandato na Câmara Municipal, o senhor enfrentou pautas importantes, como a tentativa de corte de verbas do Sistema S. Que impacto aquele momento teve na sua trajetória?

MAF – Foi um momento decisivo. Defender o Sistema S significa proteger programas sociais essenciais para educação, saúde e qualificação profissional, especialmente para a população mais vulnerável. Além disso, estamos falando de um Sistema que gera emprego, renda e desenvolvimento. Sempre defendemos que o poder público deve fortalecer mecanismos e iniciativas numa atmosfera atrativa para o investimento local. Aquela luta reforçou minha convicção de que precisamos valorizar políticas públicas que geram oportunidades reais. Foi um movimento de resistência pioneiro que virou referência para o Brasil.

IF – Hoje, à frente da Secretaria de Direitos Humanos e Juventude do Recife, como enxerga a ampliação do seu campo de atuação em relação ao trabalho que realizava como vereador?

MAF – Como vereador, aprovamos leis relevantes e atuamos diretamente na defesa da população. Quando o prefeito João Campos nos convidou para assumir a Secretaria de Direitos Humanos e Juventude, vimos uma oportunidade de ampliar ainda mais a capilaridade e o impacto desse trabalho. Enquanto secretário, fortalecemos o diálogo com territórios periféricos, movimentos sociais e juventudes, transformando demandas em ações concretas. Um exemplo disso é o projeto Caravana de Direitos, que leva serviços essenciais diretamente às comunidades do Recife.

IF – A ideia do Dia S nasceu no Recife e ganhou força em Pernambuco antes de se tornar um movimento nacional. Como surgiu essa proposta?

MAF – O Dia S surgiu da necessidade de dar visibilidade ao trabalho incansável e transformador do Sistema S, especialmente do Senac e Sesc. Lembro que, ao acompanhar as movimentações em Brasília de um possível corte do orçamento do Sistema, liguei para o Dr. Bernardo Peixoto me solidarizando com a situação e pedindo permissão para me somar a essa luta e, para além dos discursos, convocar a primeira audiência pública do país para debater e mostrar à sociedade o que estava acontecendo. Organizamos a primeira audiência pública do país sobre o tema, lotamos a Câmara Municipal e aprovamos uma lei municipal que virou referência nacional. O Dia S passou a fazer parte do calendário oficial, virou lei estadual e está sendo replicado em outros estados. Foi dessa mobilização histórica que surgiu o desejo de criar uma lei específica que buscasse conscientizar a população e os governantes da importância do Sesc e Senac na vida das pessoas. Como “Parlamentar Amigo do Comércio” me senti na obrigação de ir além dos discursos e consolidar de uma vez por todas uma legislação que, para a nossa surpresa e alegria, virou referência para ser replicada em todos os estados brasileiros. O Dia S também coroa o movimento de resistência contra o corte orçamentário liderado pelo Recife. Escolhemos o dia 16 de maio por ser o dia da mobilização nacional.

IF – Qual o sentimento ao ver um projeto local se transformar em uma política pública reconhecida por outros estados do Brasil?

MAF – Gosto de desafio, coloquei esse projeto debaixo do braço e fui ao Congresso Nacional falar com os deputados e senadores. Ver um projeto nosso ser replicado em todo o Brasil é uma emoção que mistura orgulho e responsabilidade. Mostra que, quando uma ideia é boa e coletiva, ela transcende fronteiras. O Dia S é a prova de que o Recife e Pernambuco são vanguardistas e o Sistema S aqui no estado é referência para todo o país. Isso tudo reforça que políticas públicas construídas e dialogadas coletivamente podem mudar vidas em escala nacional.

IF – O senhor já afirmou que criar um dia oficial para o Sesc e o Senac é também uma forma de proteger o Sistema S. Por que esse tipo de reconhecimento público é estratégico hoje?

MAF – Sempre pensamos na função estratégica e pedagógica de toda lei que criamos. Por exemplo, quando fizemos a lei que tornou o Movimento Brega patrimônio cultural, nossa intenção foi combater o preconceito, gerar oportunidades, divulgar a cultura e, hoje, estamos colhendo os frutos dessa articulação. O Dia S não só celebra, mas educa a sociedade sobre o impacto do Sistema S na redução de desigualdades. Quando as pessoas entendem que o Sesc e o Senac oferecem educação, cultura e saúde de qualidade, principalmente para quem não tem acesso, elas se tornam aliadas na defesa dessas instituições. O envolvimento e comprometimento da equipe do Sistema S em Pernambuco alimentou ainda mais a certeza que sempre carreguei comigo: boas pessoas, quando bem-intencionadas e ocupando espaços estratégicos, são capazes de transformar vidas.





IF – Apesar dos avanços, acredita que parte da sociedade vê o Sistema S como algo distante? De que forma sua atuação — e iniciativas como o Dia S — têm contribuído para transformar essa percepção?

MAF – Costumo dizer que quem ocupa cargos públicos precisa ser ponte na vida das pessoas. Um dado do IBGE diz que menos de 30% da população brasileira participa regularmente de atividades culturais. Por outro lado, nós temos o Sesc que promove diversas ações gratuitas de arte, música, circo e teatro. Qual é nossa missão? Fazer com que mais pessoas saibam dessas ações e utilizem esses serviços. A Fecomércio-PE tem investido nisso e a programação do Dia S foi um reflexo desse olhar para o futuro. Acreditamos que a estratégia é ocupar territórios: levar cursos profissionalizantes, atividades culturais e ações de saúde para as comunidades. A celebração do Dia S, não é só uma data no calendário, é um dia voltado para oficinas, debates e serviços gratuitos que fazem a população vivenciar na prática o que o Sistema S oferece com excelência durante o ano inteiro.

IF – Acredita que a realização da Semana S contribuiu para ampliar o conhecimento da população sobre o impacto social do Sistema S?

MAF – Sem dúvida! A Semana S concentra uma série de atividades que mostram, de forma tangível, como o Sistema S muda vidas. Quando um jovem consegue seu primeiro emprego após um curso do Senac, ou uma família tem acesso a um serviço de saúde por meio do Sesc, a percepção muda. A Semana S é o palco para essas histórias e para esses novos olhares.

IF – A juventude parece ser uma pauta constante na sua atuação. Como enxerga a contribuição do Sistema S na geração de oportunidades para os jovens?

MAF – O Sistema S é um dos maiores aliados das juventudes, especialmente dos jovens em situação de vulnerabilidade. Programas como o Senac Gratuito abrem portas para o mercado de trabalho. O Sesc oferece cultura e lazer como direitos fundamentais. Temos um projeto chamado Jovens no Clima que levará jovens da periferia do Recife para a COP 30, com apoio do Sistema S, para formar cidadãos e promover o desenvolvimento sustentável. Nossa missão é conectar ainda mais essas oportunidades às juventudes do Recife, porque sei que educação e emprego são os pilares para rompermos ciclos de exclusão.

IF – Para finalizar, que mensagem o senhor deixaria para o Brasil sobre o valor simbólico e prático do Dia S?

MAF – O Dia S é mais que uma celebração, é um chamado para reconhecermos que políticas públicas eficientes transformam vidas. Ele simboliza a luta por um país onde educação, saúde e cultura não sejam privilégios, mas direitos garantidos. Que o exemplo do Recife e de Pernambuco inspire outros estados a fortalecerem o Sistema S, porque investir nele é investir no povo brasileiro. E quando nossa população avança, o Brasil avança junto. ■

METACADDO

exige.

A FACULDADE
SENAC
inova.

Parcelas a partir de **R\$ 199,90**

20%
de desconto

Cartão do
Empresário
Aproveite essa oferta!



www.pe.senac.br/vestibular



INOVAÇÃO
EM MOVIMENTO



Semana

do Comércio de Bens,
Serviços e Turismo





Capa
Por Ericka Farias

Mais que números, Semana S atende 40 mil pessoas em Pernambuco com serviços gratuitos do Sesc e do Senac e a famosa Galinhada do chef César Santos

Evento nacional reforça o papel do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE na promoção da cidadania, do conhecimento e do fortalecimento do comércio



Durante oito dias, Pernambuco viveu uma intensa programação de serviços gratuitos, palestras, oficinas, ações de saúde e atividades culturais. Entre os dias 11 e 18 de maio, o estado foi palco da maior mobilização integrada do Sistema Comércio no Brasil: a Semana S do Comércio de Bens, Serviços e Turismo. A iniciativa, promovida pela Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) com execução do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE e dos sindicatos empresariais, impactou diretamente a vida de milhares de pernambucanos com 40 mil atendimentos e 11.446 mil inscrições em 19 cidades.

Ao todo, foram realizadas 341 atividades gratuitas, mobilizando 37 unidades do Sesc e do Senac e envolvendo equipes técnicas, docentes e administrativas em ações que valorizaram a cidadania, incentivaram o empreendedorismo e destacaram a importância social do comércio de bens, serviços e turismo.

A sustentabilidade também esteve presente em toda a programação. Ao longo da Semana S, foram adotadas medidas para redução de impactos ambientais, como o uso consciente de recursos, reaproveitamento de materiais, práticas de logística reversa e o estímulo à coleta seletiva

nos espaços onde as ações ocorreram. Além disso, temas ligados à preservação ambiental, economia circular e consumo responsável foram abordados em oficinas e rodas de conversa, ampliando a consciência ecológica dos participantes. “Essa é uma iniciativa que nos orgulha profundamente. A Semana S conseguiu unir conhecimento, inclusão, cultura e capacitação profissional de forma descentralizada, reafirmando nosso compromisso com o desenvolvimento regional e com as pessoas que constroem o comércio diariamente”, declarou Bernardo Peixoto, presidente do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE.

A força da interiorização foi um dos destaques do evento. As ações ocorreram nas cidades de Araripina, Arcoverde, Belo Jardim, Buíque, Bodocó, Caruaru, Floresta, Garanhuns, Goiana, Paulista, Petrolina, São Lourenço da Mata, Serra Talhada, Sirinhaém, Surubim, Triunfo e Vitória de Santo Antão, com programações nas unidades do Sesc e do Senac. No Recife e em Olinda, as atividades foram pensadas para alcançar diversos perfis de público.





Cleide Pimentel, Bernardo Peixoto e Priscila Krause



Palestrante Fábio Oliveira



Palestrante Rafael Figueiredo



Palestrante Walter Longo

Inovação no centro do debate

Entre os momentos marcantes da Semana S, o CNC Innovation Day teve papel de destaque. Realizado no Recife Expo Center, no dia 16 de maio, o encontro reuniu cerca de 400 empresários, autoridades e lideranças do setor produtivo e público para um dia de imersão em tendências e estratégias para o varejo.

O evento contou com palestrantes reconhecidos nacionalmente, como o publicitário Walter Longo, o economista Fábio Oliveira e o especialista em inovação Rafael

Figueiredo, além de uma mostra com soluções tecnológicas desenvolvidas por startups e empresas locais.

Durante a cerimônia de abertura, a governadora em exercício Priscila Krause reafirmou o papel estratégico do Sistema S, especialmente do Senac, na qualificação profissional e inclusão de grupos vulneráveis por meio do programa Qualifica PE. “A maneira mais eficiente de atrair essas pessoas para o mercado de trabalho é

com quem mais entende de profissionalização”, afirmou. Outro momento simbólico foi a celebração do Dia S, instituído por projeto de lei do vereador licenciado e atual secretário de Direitos Humanos e Juventude do Recife, Marco Aurélio Filho, que participou do evento. “É preciso valorizar entidades como a Fecomércio, o Sesc e o Senac, que prestam serviços de excelência à população com recursos da própria classe empresarial. Quem ganha é o povo de Pernambuco e do Brasil”, destacou.

Educação e novas tecnologias

Durante a Semana S, foram inauguradas duas novas unidades móveis do Senac, somando-se à frota de carretas-escolas que percorrem o estado levando formação técnica e profissional de qualidade. As novas carretas contam com tecnologia de ponta, de impressoras 3D a cortadores a laser, e possuem estrutura expansível, garantindo mais conforto e capacidade de atendimento.

Em outras frentes, a programação também incluiu consultorias de carreira, oficinas com óculos de realidade virtual, orientações jurídicas e atividades de saúde e bem-estar. O cuidado com a população foi uma prioridade e, mesmo diante das fortes chuvas que levaram ao cancelamento de parte da programação na Região Metropolitana do Recife, as ações prosseguiram com segurança e responsabilidade.





A maior galinhada de Pernambuco: tradição, afeto e protagonismo coletivo na Semana S

Durante a Semana S, Pernambuco foi palco de uma celebração à altura de sua rica gastronomia: a maior galinhada do estado. O prato, símbolo de memória afetiva e sabor popular, ganhou proporções monumentais ao ser preparado por mais de 120 profissionais, entre 60 chefs, cozinheiros e alunos do Senac-PE, sob a liderança do consagrado chef César Santos, do restaurante Oficina do Sabor.



A ação aconteceu em Olinda, reunindo milhares de pessoas em torno de um único objetivo: saborear uma receita tradicional, preparada ao vivo, com ingredientes simples e um toque especial de afeto e autenticidade. Foram quase 5 mil porções servidas gratuitamente à população, em um verdadeiro espetáculo de sabores e coletividade.

À frente do Instituto César Santos e com uma trajetória marcada pela valorização da cozinha afetiva, o chef falou com entusiasmo sobre o desafio, a emoção e os bastidores dessa experiência singular. A seguir, você confere a entrevista completa com o chef César Santos.

Informe Fecomércio-PE - Como foi participar da Semana S comandando a maior galinhada de Pernambuco?

César Santos - Eu fiquei muito feliz com o convite que partiu do Senac, por intermédio do presidente Bernardo Peixoto e Cleide Pimentel, para esse desafio de levar uma grande galinhada para a rua, porque uma coisa é fazer uma galinhada, outra é envolver mais de 60 profissionais e toda equipe que estava por trás para poder fazer esse grande momento, né? Então, eu fiquei muito feliz de reunir vários chefs de cozinha simultaneamente, todos nós fazendo a galinhada com os mesmos ingredientes, mas cada um dando seu sabor, seu toque especial. Foi um momento muito especial da minha vida, junto com todos os chefs pernambucanos que

participaram. Aproveito para agradecer também ao diretor do Instituto César Santos, Luciano Roberto, por todo o empenho e por estar à frente dessa mobilização, que uniu os chefs, cozinheiros e alunos de gastronomia do Senac para fazer a maior galinhada de Pernambuco!

IF - O que representa para você levar um prato tradicional como a galinhada para um evento de grande porte como esse?

CS - Um evento grandioso como esse, que une a gastronomia à cultura e à educação, é sempre muito importante, não só para os profissionais da área, mas para todos que foram nos prestigiar e saborear esse prato. Comida é afeto! E a galinhada traz essa memória afetiva muito boa, da comida caseira, das lembranças

da infância, da família reunida na mesa para almoçar. Sempre fico feliz em poder proporcionar esses momentos às pessoas!

IF - A galinhada já é uma marca registrada sua. Qual é a história desse prato na sua trajetória?

CS - A galinhada é, de fato, um prato super importante na minha vida! Levei a primeira galinhada para uma feira gastronômica na rua há mais de 20 anos. E foi um sucesso muito grande, aí virou um dos meus carros-chefes, que é a Galinhada Natto, sempre feita com o maior carinho, com o maior respeito e com essa parceria maravilhosa que eu tenho com a Natto. Onde eu estiver, em feiras gastronômicas, tenho que fazer a galinhada, porque as pessoas já esperam por isso, o que é muito bom! É a valorização da nossa gastronomia.



Chef César Santos



IF - Quais os principais desafios em preparar uma receita tradicional em larga escala, sem perder sabor e autenticidade?

CS - Juntar todos esses chefs de cozinha e cozinheiros! Cada um com um pensamento diferente, mas com um objetivo único, o de entregar isso tudo com o maior carinho, com o maior sabor, com o maior respeito pelas pessoas que estavam lá. Então o desafio foi esse, juntar todos, cozinhar na mesma sintonia e entregar à população uma comida de qualidade, com sabor, com amor. Foram quase 5 mil porções.

IF - Você tem uma parceria antiga com o Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE. Como essa relação começou?

CS - Eu tenho um laço afetivo muito grande com o Sistema S, principalmente com o Senac, porque foi lá que me formei profissionalmente. Eu passei quase dois anos e meio no curso de cozinheiro. Na verdade, eu tenho mais de nove certificados do Senac, então contribuiu muito para minha formação profissional. E foi assim que eu entendi o mercado. O Senac sempre está de portas abertas, de coração aberto para o meu trabalho, para os meus projetos, abraçando as minhas ideias, minhas iniciativas, me respeitando e valorizando como ex-aluno, como parceiro e como profissional. Para todo evento de gastronomia, o Senac tem essa liberdade de me convidar e eu sempre aceito, porque quero participar desses momentos importantes em prol da gastronomia pernambucana e brasileira. É uma relação antiga, da qual tenho muito orgulho!

IF - Qual a importância de eventos como a Semana S para a valorização da gastronomia pernambucana?

CS - Foi muito importante a Semana S, que aconteceu simultaneamente em vários estados do Brasil. Um evento que levou música, comida, oficinas e ensinamentos para a população de forma gratuita. E é isso que as pessoas precisam: do saber, dos serviços de cidadania, da cultura, da arte e dessa aproximação com a gastronomia local, para que conheçam outros sabores, saibam como as comidas são preparadas... Além de reunir chefs de diferentes estilos, todos unidos para levar o melhor da nossa gastronomia para todos que foram nos visitar. ■



CIRCUITO SESC DE CORRIDAS

2025

RECIFE
4 DE OUTUBRO

SERRA TALHADA
19 DE OUTUBRO

PETROLINA
26 DE OUTUBRO

JABOATÃO DOS
GUARARAPES
9 DE NOVEMBRO

GARANHUNS
23 DE NOVEMBRO



10%
de desconto

Cartão do
Empresário
© em nome de Senac

Inscreva-se em:
circuitodecorridas.sescpe.com.br

Cartão do Empresário

O seu clube de benefícios



Mais de
4.600
pontos de
descontos em
todo o Brasil



Serra Talhada



Caruaru



RMR



RMR



Araripina



Petrolina



Nacional



RMR



Paraíba



RMR

Mais de
6 mil
clientes



www.cartaodoempresario.com.br



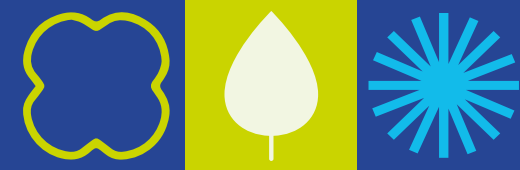
cartaodoempresario@fecomercio-pe.com



[@cartaodoempresario](https://www.instagram.com/cartaodoempresario)



(81) 9 9615-7488



Pense Positivo

Por Ariel Sobral

Sesc Mesa Brasil transforma alimentos em dignidade

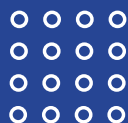
Projeto atende a mais de 400 instituições sociais em
58 municípios do estado, beneficiando cerca de 138 mil
pessoas em situação de vulnerabilidade nutricional





No Brasil, cerca de 30% de toda a comida produzida é desperdiçada, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO). Em contrapartida, cerca de 14,3 milhões de brasileiros convivem com a fome diariamente, segundo o Relatório das Nações Unidas sobre o Estado da Insegurança Alimentar Mundial 2024. Frente a esse cenário desafiador, iniciativas como o Sesc Mesa Brasil em Pernambuco surgem como respostas concretas e urgentes. Criado em 2002, o Banco de Alimentos atua há mais de duas décadas como elo entre quem pode doar e quem precisa receber, reduzindo o desperdício e promovendo segurança alimentar por meio da solidariedade e da educação.

Inspirado em experiência conhecida durante uma missão institucional à Espanha, o programa foi implantado no Recife com o apoio do Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco (Ceasa/PE) e da Associação dos Usuários e Comerciantes do Ceasa/Recife (Assucere) e, desde então, vem ampliando seu alcance. Atualmente, atende a mais de 400 instituições sociais em 58 municípios do estado, beneficiando cerca de 138 mil pessoas em situação de vulnerabilidade nutricional. Abrigos, creches, hospitais e escolas são alguns dos espaços que recebem os alimentos arrecadados pelo banco, com produtos em perfeito estado de consumo, que seriam descartados por questões logísticas ou estéticas.



“O Sesc Mesa Brasil é mais do que redistribuição. É transformação social. Atuamos com foco em dignidade, combate à fome e valorização dos alimentos como patrimônio de todos”, explica Isolda Braga, gerente de Assistência e Sesc Mesa Brasil. A estrutura inclui câmaras frias, veículos adaptados para transporte adequado, nutricionistas e uma equipe treinada para atuar com excelência na triagem e distribuição dos donativos.

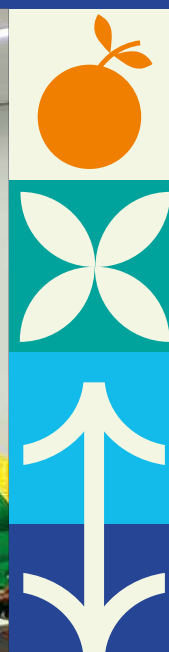
Mas o impacto do programa vai além da logística. Uma das frentes mais potentes do Sesc Mesa Brasil são as oficinas de aproveitamento integral dos alimentos, realizadas com

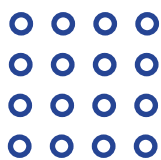
frequência em diversas cidades do estado. Essas oficinas propõem uma mudança de olhar sobre o que é alimento: talos, cascas, sementes e bagaços, que normalmente iriam para o lixo, são transformados em refeições saborosas e nutritivas. “É gratificante ver como a criatividade floresce nesses momentos. É ali que acontece a troca de saberes, onde as pessoas se reconhecem como multiplicadoras do que aprendem”, destaca Amanda Galdino, nutricionista do programa.

O aproveitamento integral é mais do que uma prática de cozinha, é uma estratégia de saúde pública. Reduz o desperdício,

otimiza recursos, amplia a oferta de nutrientes e promove uma alimentação mais consciente. Em comunidades com acesso limitado a alimentos frescos, saber transformar uma casca de chuchu ou o bagaço do abacaxi em prato principal é uma forma direta de combater a insegurança alimentar.

Para Amanda, a formação oferecida pelas oficinas é, ao mesmo tempo, prática e simbólica. “O que chamamos de ‘resto’ pode ser, na verdade, o começo de uma nova refeição. É uma reeducação alimentar, mas também uma mudança de mentalidade que gera autonomia e autoestima”, pontua.





Os resultados são perceptíveis não só nas estatísticas, mas nas histórias. Isolda Braga relembra relatos de pessoas que, por meio das instituições atendidas, tiveram acesso a alimentos antes desconhecidos. “Já tivemos crianças que experimentaram pela primeira vez uma fruta ou que se alimentaram com dignidade após dias sem refeição. Isso nos mostra que o trabalho é essencial”, afirma. Ela também destaca o envolvimento das instituições parceiras, que passam a aplicar as técnicas aprendidas nas oficinas no dia a dia, otimizando seus estoques e diversificando os cardápios com criatividade.

O programa ainda atua de forma articulada com políticas públicas de saúde e educação, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU. Promover o aproveitamento integral dos alimentos é, nesse contexto, um ato de cidadania, que envolve cuidado com o outro, com o meio ambiente e com a cultura alimentar local. A atuação do Sesc Mesa Brasil tem como um de seus maiores legados a disseminação de um olhar mais amplo sobre o alimento: não apenas como sustento, mas como ferramenta de transformação. ■





Fecomércio e Você

Por Thiago Lúcio

1ª Feira de Confeitaria Senac celebra o protagonismo dessa arte

Mais de 6 mil pessoas se inscreveram no evento para participar de três dias de palestras, oficinas e aulas-show com grandes nomes do setor





Foram três dias de programação intensa e diversificada, reunindo chefs renomados, empreendedores, estudantes e entusiastas. A 1ª Feira de Confeitaria Senac, realizada entre os dias 11 e 13 de junho, no Centro de Convenções de Pernambuco (Cecon), em Olinda, foi um verdadeiro sucesso. Milhares de pessoas passaram pelo pavilhão do Cecon para conferir de perto palestras e aulas-show com grandes nomes do segmento, além de oficinas com instrutores e professores do próprio Senac. Foram mais de 6 mil inscritos no evento.

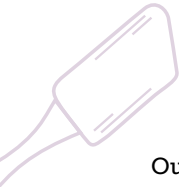
Entre as aulas-show que marcaram a programação, destaque para a apresentação de Mara Cakes, confeitira e empresária reconhecida internacionalmente. Ela compartilhou sua trajetória inspiradora, desde o início com poucos recursos até alcançar o sucesso com franquias e livros publicados. “É possível crescer profissionalmente mesmo começando com poucos recursos. O mais importante é ter vontade de vencer”, afirmou.

Outro momento de grande destaque da programação foi a aguardada aula-show do chef Diego Lozano, jurado do MasterChef. Ele compartilhou sua trajetória profissional e emocionou o público ao

contar como a confeitaria entrou em sua vida como uma necessidade, transformando-se em paixão e carreira – com passagem marcante pelo Senac, onde se formou. “Estude o máximo que você puder, foque em você, foque na prática, vá por etapas. Trace um foco e trabalhe por isso”, aconselhou.

A apresentação de Carole Crema foi mais um ponto alto da feira. Conhecida por sua participação no programa Bake Off Brasil e pelos 25 anos de carreira, ela encantou o público ao ensinar um bolo de cacau e demonstrar a técnica do “baked alaska”, com sorvete, merengue e uma chama de absinto. Durante a aula, reforçou a importância de manter a autenticidade na confeitaria. “Evite modismos. Valorize sempre a sua essência”, declarou.

A participação da premiada chef Tânia Bastos também foi bastante elogiada, tanto pela qualidade técnica quanto pela sensibilidade em mostrar como a confeitaria pode ser criativa sem deixar de ser acessível. Docente do Senac, sua abordagem valorizou ingredientes simples do cotidiano brasileiro, como a banana e a canela. Com domínio das técnicas francesas e um olhar apurado para o sabor afetivo, Tânia reforçou a ideia de que, com conhecimento e criatividade, é possível surpreender com o básico.



Outros grandes nomes brilharam na programação. A professora da Faculdade Senac Cristianne Barros apresentou o sofisticado “Ópera Isabel”, bolo que homenageou o Teatro de Santa Isabel com sabores do tradicional bolo de noiva. Já a confeitadora e influenciadora digital Marcela Soares falou sobre a ganache de chocolate branco, com dicas valiosas para otimização da produção.

A programação também foi marcada por ações de inclusão, com destaque para a participação de profissionais que representam a diversidade no setor. Foi o caso de Itacira da Silva, confeitadora trans e fundadora da LoboMau Doceteria, que surpreendeu com a versatilidade do buttercream, mostrando como essa cobertura pode ser usada com criatividade; e de Mieres Alencar, confeitadora com baixa visão, que ministrou a aula-show “Cupcakes com pipoca” no Espaço Kids, reforçando a importância da acessibilidade e da inclusão como pilares do evento.

Concurso de Bolos Artísticos

Quem também movimentou a feira foram os participantes do Concurso de Bolos Artísticos. Ao todo, foram 16 finalistas e o público foi o

responsável pelo resultado final. A votação popular aconteceu durante os três dias em que as produções ficaram expostas. Na categoria Bolo Infantil, o primeiro lugar ficou com Larissa Borba. Já na categoria Inovação na Confeitaria, a vencedora foi Maria Clara Cavalcanti, seguida por Gabriel Manoel (segundo lugar) e Vilma Martins (terceiro lugar). E na categoria Bolo de Casamento, a campeã foi Priscila Carvalho, com Yasmim Maria na segunda colocação, e Claudyely Cunha, na terceira.

Oficinas criativas para a criançada

O Espaço Kids foi um dos grandes sucessos da feira, encantando crianças e famílias com uma programação lúdica e interativa. Voltado para despertar o interesse dos pequenos pela confeitaria, o espaço ofereceu oficinas criativas como “Cupcakes dos sonhos”, “Brigadeiro modelado de milho”, “Biscoitos divertidos”, “Fábrica mágica de donuts”, entre outras. As atividades, conduzidas por profissionais experientes e com linguagem acessível, proporcionaram experiências práticas e inesquecíveis, reforçando o papel da gastronomia como ferramenta de aprendizagem, socialização e diversão desde a infância.



Carole Crema



Diego Lozano



Mara Cakes



Tânia Bastos



Itacira da Silva



Adriana Arregui



Feira valoriza quem empreende

Empreendedores também marcaram presença na feira divulgando seus produtos em estandes montados ao longo de todo o pavilhão. Um deles foi o da confeitaria Neyde Lira, proprietária da Nobres Bolo de Rolo, localizada em Chã Grande, na Zona da Mata do estado. Ela atua na área há 15 anos, mas foi após participar do curso Forme, oferecido pelo Instituto Fecomércio-PE, que a empreendedora viu o seu trabalho começar a dar resultados concretos.

“O curso mudou tudo. Apreendi sobre gerenciamento, precificação e passei a trabalhar com metas. Antes eu apenas vendia, sem planejamento. Hoje, com os ensinamentos que tive, consigo ver o retorno do meu trabalho”, contou, orgulhosa. A confeitaria, realizada por participar da feira do Senac, celebrou a oportunidade de fazer novos contatos, ampliar sua visibilidade e compartilhar seu produto com um público diverso.

Seis ex-alunos do Senac Pernambuco também participaram do evento como empreendedores. Adriana Arregui, Bruno Decker, Jessica Pires, Márcia de Paula, Micheline Silva e Vanessa Ferraz puderam expor seus produtos e suas marcas em estandes próprios. “Participar da primeira feira que o Senac realiza na área de confeitaria é fantástico. É uma instituição que me abriu muitas portas, desde que eu comecei a fazer o curso de Cozinheiro”, declarou Micheline Silva, à frente da MSilva Pães Artesanais.

Saldo positivo

O presidente do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE, Bernardo Peixoto, destacou a importância da feira para a valorização da confeitaria pernambucana e o saldo positivo deixado pelo evento. “Reunimos milhares de pessoas, promovemos conhecimento, geramos oportunidades de negócios e colocamos a confeitaria no centro das atenções, como um segmento estratégico para a economia criativa do nosso estado”, avaliou Peixoto. A feira foi uma realização do Senac, com apoio do Sebrae e parceria estratégica do Cartão do Empresário, Abrasel e Sesc Mesa Brasil. O ingresso no evento foi a entrega de dois quilos de alimentos por pessoa, resultando em uma arrecadação de mais de 4,6 toneladas de alimentos, que serão doadas às entidades atendidas pelo Sesc Mesa Brasil.

Formação que faz a diferença

Para quem se sentiu inspirado pela feira e deseja iniciar ou aprimorar sua jornada no universo da confeitaria, o Senac Pernambuco oferece uma ampla gama de cursos e capacitações na área. A Faculdade Senac, por exemplo, disponibiliza não apenas a graduação em Gastronomia, como também uma especialização em Confeitaria, voltada para quem busca se aprofundar tecnicamente no segmento. Já entre os cursos de aperfeiçoamento, oferecidos por meio do Centro de Educação Profissional de Gastronomia e Turismo, o Senac conta com formações como Chocolates e Doces Finos, Preparação de Bolos e Tortas, Técnicas de Confeitaria e Confeitaria Temática – todos com foco prático, qualidade reconhecida e voltados para as exigências do mercado. ■



IX CONGRESSO INTERNACIONAL SESC DE ARTE/EDUCAÇÃO PÓS-COLONIALISMO: ARTE/EDUCAÇÃO COMO EMANCIPAÇÃO

Palestras, conferências, cursos e ideathon

27 a 29 agosto 2025

na Universidade Federal de
Pernambuco - UFPE



Inscreva-se!



Até
25%
de desconto

Cartão do
Empresário

O seu direito de benefício

Informações:
sescpe.org.br
(81) 99805.1668
seccongresso@sescpe.com.br



Aprenda inglês

**fast
AND
easy**

**Cursos
de idiomas
senac**

Melhor custo-benefício
Diversas opções de horários



pe.senac.br/idiomas
Aprenda Rápido e Fácil





Por falar em economia

por Rafael Lima



Festejos juninos movimentam Pernambuco

Junho é um mês com duas datas comemorativas extremamente importantes para Pernambuco: o Dia dos Namorados e o São João, ambos relevantes na movimentação do comércio, dos serviços e do turismo. As datas trazem efeitos expressivos no volume de vendas e na mobilidade turística para o interior do estado.

No Dia dos Namorados, o consumo é puxado pela aquisição de presentes, especialmente itens de vestuário, perfumes, calçados e acessórios, com valor médio gasto de R\$ 209 por pessoa, segundo pesquisa da Fecomércio Pernambuco em parceria com o Sebrae. A concentração das compras ocorreu na semana da data, com preferência pelo comércio de rua. Apesar de sinais de cautela no orçamento das famílias, o desejo de presentear se mantém elevado entre os que comemoram, o que sustenta oportunidades para o varejo. No setor de alimentação, bares e restaurantes ampliam sua participação na experiência do consumidor, com expectativa média de crescimento de 13,2% nas vendas.

Já o São João de 2025 puxa principalmente o turismo interno. Cerca de 27% dos entrevistados pretendem viajar no período, sendo a maioria para cidades do interior do estado, com destaque para Caruaru e Gravatá. A valorização das tradições culturais gera demanda por vestuário típico, calçados e alimentação fora do lar. O tíquete médio para bens de uso pessoal é de R\$ 225, além de R\$ 207 com gastos em bares e restaurantes. A expectativa é de crescimento de 13,5% no varejo e 10,9% na alimentação.

O desempenho das datas, no entanto, deve ser interpretado à luz do contexto econômico. Pernambuco registra taxa de desocupação preocupante de 11,6%. Aliás, 24,1% das famílias recifenses encontram-se inadimplentes, fator que pode agravar ainda mais os orçamentos para as comemorações. Embora a inflação tenha recuado em relação a períodos anteriores, o IPCA acumulado em 12 meses ainda se mantém acima da meta, em 5,32% no Brasil e 4,33% no Recife, com destaque para alimentação e bebidas (7,33% e 5,05%, respectivamente). Esse cenário conduz a forma como o consumidor participa das festividades: com orçamentos mais restritos, há preferência por experiências de menor custo, como confraternizações em casa e eventos públicos gratuitos. ■

Quer aumentar
suas chances no mundo
do trabalho, estudando
do seu jeito e com
a flexibilidade do melhor
ensino a distância?

QUER SABER?
SENAC EAD!

SEJA
QUEM
VOCÊ QUER
SER

ESCOLHA O SEU
CAMINHO
CONQUISTE SEUS
OBJETIVOS
TOME SUAS
DECISÕES



ead.senac.br


Senac Fecomércio
Sesc

No

Senac

é assim:


Senac
Fecomércio
Sesc

77%

conseguem um
emprego.

86%

melhoram o
desempenho

57%

mudam para um
emprego melhor.

Cursos Técnicos Senac
Faça sua carreira acontecer.

Inscriva-se

