

Informe **FECO MÉR CIOPE**

ANO VIII | EDIÇÃO Nº044 | MAR/ABR 2019

06 Fome de Quê
A paixão nacional
pelo café

18 Páscoa
Ovos artesanais
aquecem mercado

30

Reportagem
resgata fatos
históricos e
memórias de
uma das mais
famosas vias
da cidade

RUA NOVA

#AQUI TEM SEBRAE

PAULA PSILLAKIS
Ano: Orgânico Quântico
Cliente Sebrae

AQUI TEM

**ACREDITAMOS NO EMPREENDEDORISMO
QUE TRANSFORMA.**

Se você é empreendedor de pequeno porte, pode contar por aí que é responsável por 54,5% dos empregos formais do nosso país. Pode contar que representa 98,5% das empresas nacionais e que já ofereceu a mais 750 mil jovens a oportunidade do primeiro emprego.

Conte com o Sebrae para deixar o seu dia a dia mais simples, ampliar o seu negócio, gerar novos empregos e oferecer qualificação e apoio especializado.

0800-570-0800 | www.pa.sebrae.com.br

f y t i sebraepe

SEBRAE



Bernardo Peixoto

Presidente do Sistema
Fecomércio/Senac/Sesc PE

UMA RUA CHEIA DE HISTÓRIA

As ruas e avenidas de todo o estado de Pernambuco já presenciaram muita história. Passear pelas cidades é reviver tudo que já aconteceu e que foi tão responsável por nos tornar quem somos hoje. Nesta edição, temos a honra de trazer em nossa capa a Rua Nova. Na via aconteceram dois crimes muito famosos: um foi contado em livro que fez tanto sucesso que virou até lenda, o outro foi fator decisivo para que a Revolução de 1930 se concretizasse.

A proximidade com a Semana Santa fez com que lembrássemos da data na seção “Descubra”. Viajamos pelas principais encenações da Paixão de Cristo que são realizadas no Estado. Na Páscoa, os ovos de chocolate têm presença confirmada. Por isso, empreendedores investem em produtos manuais e cheios de personalização. A aceitação dos consumidores tem crescido ano a ano.

O café ganha destaque na coluna “Fome de Quê”. A bebida é a preferida do brasileiro e a especialização vem para atender paladares cada vez mais exigentes. O teatro é a grande estrela da coluna “Ser Cultural”, que comemora o mês destinado a ele e destaca as ações do Sesc, voltadas para valorização das artes cênicas. Viajamos para Arcoverde para conhecer a escola inovadora do Sesc na cidade. Ela é a primeira da rede a ter a cultura maker como metodologia de ensino. Passamos em Garanhuns para visitar o Sindilojas e mostrar todos os avanços alcançados por uma gestão eficiente e inovadora.

A comida japonesa já virou febre, mas para manter o sucesso, a reinvenção deve ser constante, por isso os chefes buscam melhora constante e o oferecimento de novos produtos para manter o público fiel. Empresários comentam a Agenda do Comércio e as perspectivas para o ano promissor de 2019. Boa Leitura!



Rua do Sossego, 264, Boa Vista
Recife-PE | CEP: 50050-080
Tel.: (81) 3231-5393 / 3231-5670
www.fecomercio-pe.com.br

Bernardo Peixoto
Presidente

Frederico Leal
1º Vice-presidente

Jorge Alexandre
2º Vice-presidente

Milton Tavares
3º Vice-presidente

Rudi Maggioni
Vice-presidente para o
Comércio Atacadista

Joaquim de Castro
Vice-presidente para o
Comércio Varejista

Archimedes Cavalcanti Júnior
Vice-presidente para o
Comércio de Agentes
Autônomos

Alex Costa
Vice-presidente para o
Comércio Armazenador

Eduardo Cavalcanti
Vice-presidente para o
Comércio de Turismo e
Hospitalidade

Ozeas Gomes
Vice-presidente para o
Comércio de Serviços de Saúde

José Carlos da Silva
1º Diretor Secretário

**Reinaldo de Barros
e Silva Júnior**
2º Diretor Secretário

João Maciel de Lima Neto
3º Diretor Secretário

José Lourenço da Silva
1º Diretor Tesoureiro

Ana Maria Caldas
2º Diretor Tesoureiro

Ademilson de Menezes
3º Diretor Tesoureiro

Francisco Mourato
Diretor para Assuntos
Sindicais

José Carlos de Santana
Diretor para Assuntos de
Relações do Trabalho

Michel Jean Wanderley
Diretor para Assuntos
Tributários

Eduardo Catão
Diretor para Assuntos de
Desenvolvimento Comercial

Alberes Lopes
Diretor para Assuntos de
Crédito

José Jorge da Silva
Diretor para Assuntos
de Consumo

Carlos Periquito
Diretor para Assuntos
de Turismo

Celso Cavalcanti
Diretor para Assuntos
do Comércio Exterior

Edivaldo Guilherme
1º Conselho Fiscal Efetivo

Roberto França
2º Conselho Fiscal Efetivo



Expediente

Mar/Abr 2019 | Edição 044

COORDENAÇÃO-GERAL/ EDIÇÃO

Lucila Nastássia

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

Nilo Monteiro

FOTOS Agência Maker Mídia

REVISÃO Claudia Fernandes

IMPRESSÃO CCS Gráfica

TIRAGEM 7.000 exemplares

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

*Conteúdo Produzido pelo Núcleo de Branded
Content da Dupla Comunicação*



FECOMERCIO-PE.COM.BR

[/FECOMERCIOPE](https://www.facebook.com/FECOMERCIOPE)

[/FECOMERCIOPE](https://www.linkedin.com/company/FECOMERCIOPE)

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

[@FECOMERCIOPE](https://twitter.com/FECOMERCIOPE)



Sumário



06

Fome de Quê

A paixão pelo café é tema da coluna e traz a importância do barista no mercado da segunda bebida mais consumida no País



18

Mercado

Ovos artesanais aquecem mercado com produtos diferenciados para público cada vez mais exigente



30

Capa

Reportagem resgata fatos históricos e memórias de uma das mais famosas vias da cidade



46

Coluna Econômica

Mercado de trabalho formal pernambucano

Ser Cultural

10

Nem só de inspiração vive o artista

Em Foco

14

Culinária japonesa

Akira se destaca com novos pratos e adaptações

Gestão Inovadora

38

Diálogo e inovação fortaleceram o Sindilhojas Garanhuns

Especial

48

A arte da fotografia

Deu Certo

24

Escola do Amanhã

Sesc inaugura escola inovadora em Arcoverde

Descubra

40

Paixão de Cristo

Encenações já são tradição da Páscoa

Conjuntura

52

Agenda do Comércio

Previsões para 2019 no guia econômico do comércio de Pernambuco



Fome de Quê

Por Jailton Fernando



A PAIXÃO NACIONAL PELO CAFÉ

E A IMPORTÂNCIA
DO BARISTA





Ele está presente no nosso cotidiano, seja em casa, na pausa durante o trabalho, nos restaurantes; é muito apreciado no momento de lazer, está inserido em todos os grupos sociais, enfim, está em todos os lugares. Não importa o dia nem a hora. Estou falando do café. Frequente em 98% dos lares brasileiros, há quem diga que “o dia só começa depois do café”.

É um produto forte no mercado externo e interno. Lideramos o ranking de produtores mundiais. Em 2018, por exemplo, a produção de café do Brasil totalizou 61,65 milhões de sacas e as exportações somaram 35,15 milhões, segundo a Embrapa Café. Também somos grandes consumidores, atrás apenas dos EUA. Ele é a segunda bebida mais consumida no país, só perde para a água. Segundo a consultoria Euromonitor International, a paixão traduziu-se, em 2018, no consumo de 818 xícaras por pessoa, em média. Número seis vezes maior do que a média global.

E a estimativa do setor é seguir em expansão. O crescimento é percebido nas ruas. As cafeterias já fazem parte do cenário da Região Metropolitana do Recife e das cidades interioranas do estado. Além disso, houve aumento do consumo nas residências, em virtude das cafeteiras em cápsulas. Os pernambucanos, cada vez mais, estão criando o hábito de frequentar cafeterias, tornando-se exímios apreciadores da bebida (os *coffee lovers*). Com a demanda, os empresários têm investido, oferecendo excelentes ambientes, atendimento e serviço diferenciados, cardápios bem

elaborados e os mais variados métodos de preparo. É um mercado competitivo que requer profissionalismo. É aí que a expertise do barista fará a diferença. Se para vender vinhos a presença do sommelier é importante e, no bar, o bartender é imprescindível, na cafeteria, o barista é fundamental.

Ele é o profissional preparado para extrair café expresso da máquina, tem habilidade no preparo de cafés filtrados e coados e em diferentes tipos de bebidas à base de café, com licores, caldas, etc. É conhecedor da história dele, do tipo de plantio, das etapas de processamento e de beneficiamento do grão, do processo de torra e moagem, ou seja, toda a trajetória: do plantio à xícara. Além da técnica, é preciso muita dedicação e paixão pela profissão, ser simpático e atencioso, buscando sempre a satisfação dos clientes. No dia 24 de maio é celebrado o Dia Nacional do Café, no Brasil, e também o Dia do Barista, mas você pode comemorar hoje mesmo, tomando um bom café preparado por ele. Afinal, nada melhor do que tomar um café preparado por um especialista.



Os pernambucanos, cada vez mais, estão criando o hábito de frequentar cafeterias, tornando-se exímios apreciadores da bebida (os *coffee lovers*)

Jailton Fernando



Produção local

A produção de café em Pernambuco vem crescendo a cada ano. Cidades como Garanhuns, Brejão, Triunfo, Vertentes, Saloá, entre outras, têm demonstrado avanços na produção de bons grãos. A Fazenda Vale da Onça, localizada em Taquaritinga do Norte, a 164 km do Recife, virou rota para visitas técnicas de estudantes, profissionais e apreciadores porque produz o “Yaguara”, um café especial, orgânico, de plantio sombreado, grãos 100% arábica e que já tem alcançado o mercado exterior. A tendência é desenvolvermos ainda mais. Com o grande crescimento das cafeterias, produtores de outras culturas estão migrando para o café, enxergando potencialidade econômica.



Foto:Tatiana Peebles

Vinho árabe

O café é um fruto do cafeeiro (nome popular), um arbusto da família Rubiaceae (botânica) e do gênero *Coffea* (com mais de 100 espécies). As duas mais cultivadas no Brasil são a *Coffea Arábica* (conhecida por café arábica), que dá origem a uma bebida com menor teor de cafeína e mais doçura, sabor e aroma, e a *Coffea Canéfora* (conhecida como café robusta ou conilon), que oferece uma bebida com aroma e sabor característicos e maior teor de cafeína, por esse motivo, menos apreciado. Quanto à origem do nome, alguns atribuem à cidade de Kaffa (na região Abissínia, atualmente Etiópia). O fato é que o vocábulo café vem mesmo do árabe Qahwa, que significa vinho, e por muito tempo foi chamado de vinho árabe, de onde derivou o termo turco Qahwe.■

*Jailton é barista e instrutor da Unidade de Hotelaria e Turismo do Senac.



Foto:Tatiana Peebles

f /SenacEADoficial

@senaceadoficial

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. #SenacEAD

Uma flexibilidade completa para o mercado de trabalho?

Inscreva-se já.

ead.senac.br/cursos-tecnicos

SOU
CURSOS
TÉCNICOS
SENAC EAD




Senac
O MELHOR ENSINO A DISTÂNCIA DO PAÍS



Ser Cultural

Por Rita Marize
Farias de Melo

NEM SÓ DE INSPIRAÇÃO VIVE O ARTISTA

“Nem só de inspiração vive o artista”. Assim como foi um dos disparadores para a realização da 2ª edição do projeto Transborda – As linguagens da cena, promovido pelo Sesc Pernambuco, no segundo semestre de 2018, essa frase pode ser também o início de uma discussão sobre a comemoração do Dia Internacional do Teatro e Nacional do Circo, em 27 de março.

Geralmente celebrada com apresentações artísticas e festas para deleite de seus públicos, a data vem, cada dia mais, servindo para ampliar o debate e sendo palco de discussões estéticas, éticas e políticas, por meio de ações diversas para além da cena. E isso não é novidade pelo caráter subversivo, inquieto e mesmo político de seus atadores na história da arte, através dos séculos. Tal ampliação de foco deve-se, em parte, ao fato de seus profissionais recusarem a pecha de indolentes e ociosos

na busca do reconhecimento de seu trabalho criativo como profissão legítima e de direito. Coadunam-se a essas questões as mais recentes pesquisas em que a cultura, em suas perspectivas antropológicas e sociológicas, alinhada a um conjunto de ações estratégicas de planejamento e gestão e trabalhada em transversalidade a outras áreas do conhecimento humano, pode ser fator deslanchador do desenvolvimento de uma cidade, levando em consideração a potência dos encontros, da inventividade e da ação criativa da área.

A cultura é um direito humano inalienável, garantido à sociedade por lei, e é agente capaz de efetivar mudanças no seu meio. Por isso, não deveria ser pensada isoladamente, mas em rede, estimulando sinapses pelo seu alto grau de invenção e criatividade. A obra artística em si não se presta a uma função específica, utilitária ou mercadológica, o que acarreta dificuldade em seu reconhecimento por não haver uma condição da sua existência. Ela é, em suas diversas facetas artísticas, a expressão libertadora do ser humano em suas diferenças e semelhanças.





A inspiração e a criatividade são matérias primas na criação artística, mas o desenvolvimento profissional do ofício é repleto de muito labor e carece de formação //

Rita Marize



A inspiração e a criatividade são matérias primas na criação artística, mas o desenvolvimento profissional do ofício é repleto de muito labor e carece de formação, precisando, dessa forma, ser assegurado pelas diversas instâncias análogas a tantas outras profissões já legitimadas no mercado de trabalho. Ainda assim, a arte pode ser transformadora do seu meio, porque trabalha com dissidências, utopias e quebras de padrões, numa perspectiva de observação, percepção crítica, reflexão e atuação sobre ele.

O teatro e o circo, por sua vez, engendram diversas possibilidades de reinvenção da realidade, desde as mais elaboradas técnicas e invenções às cenas relativamente simples, nas quais não é preciso dar um passo à frente no campo geográfico para transformá-lo. O poder de transpor a realidade ao palco e vice-versa, colocando-a em xeque numa única cena, pode velar e desvelar situações cruéis e ao mesmo tempo

lúdicas, impulsionando a reflexão sobre determinada situação, ou mesmo somente propor o deleite ao entretenimento de sua composição.

Há, pelo menos, três frentes no desenvolvimento do universo artístico que são abordadas através do teatro, do circo, das artes cênicas em geral, ou em qualquer outra linguagem artística. Estas frentes são desdobradas de forma contínua para além da celebração das datas comemorativas. Elas se dão de maneira regular e aprofundada no cotidiano por meio de pesquisas práticas e teóricas que englobam o processo de ensino e aprendizagem das artes. A experimentação artística por toda e qualquer pessoa; a formação técnica e crítica dos artistas e profissões correlatas; e a formação de públicos para as artes são algumas destas frentes com atividades pautadas no exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional garantidos pela Constituição Federal e pela oferta da diversidade de suas culturas.



No Sesc Pernambuco não é diferente. Sua política de atuação na cultura toma por base dois princípios norteadores: o direito aos bens culturais e a diversidade cultural do país proveniente de toda a gama de grupos sociais, alinhando-se, nos últimos anos, aos principais pensamentos de democratização da cultura e democracia cultural. A partir desses princípios, são estruturados os cursos de experimentação e formação artística, o desenvolvimento dos grupos culturais e todas as ações de fruição (apresentações artísticas) e discussões estéticas,

sociais e políticas que compõem os projetos da instituição.

Poderíamos eleger inúmeras pautas de discussão para um dia festivo como este, mas, como muitos marcos históricos, ele também é de luta, esteio de memórias e mola propulsora de reflexões da labuta que é ser artista, técnico e tantos outros profissionais ligados à área do teatro, do circo, da dança, da ópera, do audiovisual, das artes visuais, da literatura e da música. ■

**Rita Marize é professora de Artes do Sesc.*



Em foco
Por Heitor Nery



O SABOR DO ORIENTE AO GOSTO DO PERNAMBUCANO

Crescendo em popularidade, restaurantes japoneses em Pernambuco tentam inovar com novos pratos e adaptações para atender uma exigente clientela



Aqui em casa, consumimos sushi avidamente. Quando não dá para ir até um restaurante, a gente recorre sempre ao delivery. Gasto por mês por volta de R\$ 150 reais só com comida japonesa. Guardo até mesmo os hashis em casa, porque dá sempre para atender também as visitas e os amigos por aqui //

Júlia Sonale



Com uma grande concorrência, os chefes e sushimans se encontram agora em um novo desafio:

inovar e buscar cada vez mais capacitação para ter ainda mais sucesso na área. Tudo para atender uma exigência cada vez maior de seu público. “O desafio é grande. Mas ter o seu foco, mostrando coisas diferentes e que as pessoas não costumam ver, ajuda a destacar o seu estabelecimento”, conta Valter Santos, chefe responsável pelo Akira Cozinha Japonesa, localizado no bairro de Piedade, em Jaboatão dos Guararapes.

Valter é um exemplo desse trabalho de inovação na culinária japonesa em Pernambuco. Em 2018, ele ficou em terceiro lugar na “Copa do Mundo de

Sushi”, uma competição disputada em Tóquio e que premia alguns dos melhores e mais criativos chefes da culinária japonesa do mundo.

“Todo ano no Japão é realizada essa competição. Eles selecionam pessoas que trabalham nesta área em várias regiões pelo mundo. O torneio é dividido em duas etapas: uma com o sushi mais tradicional, e outra com o ‘modo criativo’, que são receitas inovadoras costumeiramente apresentadas no seu restaurante, mas sem fugir da cultura japonesa, do tradicional. Por exemplo, sushi com queijo é algo que eles não toleram por lá. Havia 36 brasileiros na competição ao final, fiquei entre os três melhores do mundo. É algo que me enche de emoção e me dá bastante orgulho”, afirma.

Na opinião do chefe, gostar de atuar na área em que você trabalha é um dos principais pontos de apoio para sempre buscar a inovação em seu cargo profissional. “Primeiramente se deve à dedicação. Você precisa fazer o que gosta e investir em você. Quando você gosta de algo, é natural buscar conhecimento naquela área e ficar sempre se aperfeiçoando. Viajar, conhecer novas culturas, pessoas...isso também é importante. Eu já tenho 26 anos de profissão e tinha esse sonho de ir ao Japão. Eu consegui realizar isso. Foi algo que contribuiu muito para o meu crescimento, tanto cultural quanto na minha profissão”, aponta.



O meu restaurante foi o primeiro em Pernambuco a fazer o lámen. Sou um dos poucos com um certificado para fazer este prato “

Valter Santos



Um dos grandes aprendizados que essa viagem ao Oriente trouxe ao chefe foi abrir os horizontes da gastronomia japonesa para além do sushi. Ainda um sinônimo bem forte da culinária do Japão, o peixe cru começa a ganhar outros pratos como companhia no paladar dos brasileiros. Um forte exemplo é o lámen, composto por macarrão com um caldo feito à base dos mais diversos produtos. Legumes, pedaços de peixe, frutos do mar ou carne de porco ou frango são alguns dos mais comuns. Já considerado um sucesso crescente em São Paulo, a iguaria já está aparecendo em estabelecimentos pernambucanos.

“O meu restaurante foi o primeiro em Pernambuco a fazer o lámen. Sou um dos poucos com um certificado para fazer esse prato. Aprendi com um chefe japonês que veio até São Paulo. Eu comecei a fazer por aqui e, em 2018, fiz uma especialização no Japão para poder aprender ainda mais. O que servimos é um típico lámen japonês. Então fica o convite para quem quiser experimentar essa delícia”, conta Valter.

Além do lámen, outros pratos da culinária japonesa que também fazem sucesso no Akira são o tempurá udon (legumes e frutos do mar empanados em uma massa tradicional japonesa), o udon (um tipo de macarrão), o hana nirá (uma espécie de broto de alho), missoshiru (sopa japonesa a base de soja). “Temos vários outros pratos típicos japoneses que ainda não possuem tanta difusão quanto o sushi e que também são tão saborosos quanto. Um dos principais objetivos de minha viagem ao Japão foi justamente me aprofundar nessas outras opções. Foi muito bom para minha carreira ter esse desenvolvimento e introduzir no meu restaurante comidas que ainda não são tão conhecidas do público geral”, declara Valter.

Num estado com uma cultura gastronômica bem diferente do Japão, tentar conciliar essas duas culturas também é um ponto de inovação importante para os restaurantes pernambucanos. Essa seria uma possível solução para atrair aqueles que não





gostam de sushi. Um exemplo no próprio Akira é o “Acarajapa”. “De um modo geral, eu tento não misturar tanto. Meu restaurante é bem típico, não quero fugir tanto da tradição japonesa. Mas eu sempre tento criar alguma coisa como atrativo. O acarajapa serve como um atrativo para quem não gosta tanto de peixe cru. É um prato típico da região que eu quis dar uma cara diferente. E é um grande sucesso daqui”, conta.

Aproveitar produtos locais também é importante e algo que, na opinião de Valter, também pode ser mais explorado. “Nossa costa tem produtos que ainda não são tão conhecidos do público em geral e que também ainda não são muito considerados como opções para adaptar a culinária japonesa para o gosto do pernambucano. Pescados como o camarão pitu, a vieira, a enguia defumada e vários tipos de peixes, como o linguado, o camurim, a arabaiana, dourado, a tainha temos em nossa costa. Eles podem ser mais utilizados e adaptados para trazer sabores diferentes para o restaurante e aumentar o público”, conclui. ■



Lámen

Apontado nas grandes metrópoles como nova representação da culinária oriental, o lámen teve origem na China e foi integrado à gastronomia japonesa, ganhando variações em todas as regiões do arquipélago. É feito com um macarrão servido com um caldo quente de sabor variado, como carne de porco, algas, frutos do mar, legumes, entre outros.



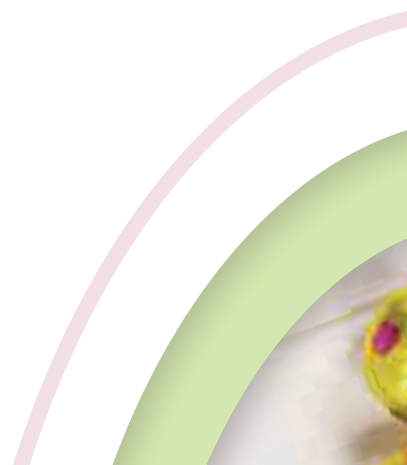
Tempurá

Prato já mais conhecido no Brasil, o tempurá foi introduzido ao Japão por missionários portugueses. O prato era uma opção de alimento durante a quaresma, quando não era permitido o consumo de carne vermelha, sendo feito com legumes e frutos do mar. No Japão, o tempurá ganhou adaptações e, a partir delas, ganhou popularidade no mundo.



Missoshiru

É um dos pratos mais simples da culinária japonesa, sendo consumido tanto no café da manhã, no almoço e no jantar. É feito a partir do “missô”, uma pasta feita a partir da soja. Costuma ser preparado também com tofu, cebolinha, carne de galinha, entre outros ingredientes.





Mercado

Por Nathallia Fonseca

Ovos artesanais já são presença certa na Páscoa dos brasileiros

Personalizados, gostosos e recheados, além de versáteis. Vantagens conquistam público e fazem aquecer mercado na Páscoa

Antes vistos como opção de baixo custo no mercado, os ovos de Páscoa artesanais ganham, a cada ano, o título de produtos gourmet e o apreço dos consumidores. A versatilidade, que permite produtos nos padrões mais luxuosos até as versões econômicas, é um dos motivos que os colocam no topo das opções do brasileiro. Além disso, o produto atrai pela preocupação em atender ao mais importante na hora de presentear: o significado afetivo da Páscoa.



Empresária Lana Bandeira



“O trabalho artesanal, diferente das produções em grande escala, envolve toda uma história, uma pessoa ou equipe que pensou naquele produto com atenção especial. É um valor agregado que evoca a afetividade, o cuidado”, explica a empresária Lana Bandeira, que conquistou prestígio pela produção de doces finos na capital pernambucana. Com experiência de quase 15 anos no mercado, Lana explica que a prioridade do consumidor, na hora de escolher um doce tão simbólico quanto o ovo de Páscoa, são os detalhes, que o tornam especial. “Embalagens, novos formatos, conceito gráfico: tudo isso é fundamental para que o produto seja bem apresentado. São pontos que começamos a pensar seis meses antes da Páscoa, para garantir que tudo

seja estruturado do jeito que imaginamos”, diz a profissional, famosa também por entender a importância do visual de cada produto.

Para coleção de Páscoa deste ano, Lana trouxe, entre as opções mais luxuosas, o ovo de chocolate Rubi, novidade importada da Bélgica, que apresenta uma tonalidade naturalmente rosada e sabor diferente das versões já conhecidas no mercado. No contraponto, opções mais simples também agradam ao consumidor que busca economia. “Acreditamos que é importante ajustar alguns de nossos produtos à crise financeira que o país enfrenta. Para isso, produzimos versões mais básicas que permitem a economia sem jamais perder a qualidade”, diz.

O momento também é importante para quem espera um dinheiro extra nesta época do ano, mesmo com produções mais esporádicas. A empreendedora Eduarda Bagesteiro, à frente da marca Duka Doceria, é um exemplo que divide o ofício com o trabalho como jornalista. Eduarda, também produz tortas e doces de festa por encomenda, conta que, no período que antecede a Páscoa, os lucros com a produção crescem cerca de 50%. A justificativa de tanto sucesso, para ela, está no custo-benefício do produto que oferece. “Quando comparamos com os ovos vendidos nos supermercados, por exemplo,

a vantagem do doce artesanal é gritante, considerando que este ano não é difícil encontrar produtos que cobram até 300 reais no quilo. Outra qualidade, muito perceptível nos ovos de colher, é a variedade de sabores que podem ser escolhidos com a combinação que o cliente desejar”, defende. Eduarda, porém, alerta que, para quem produz em pequena escala, é importante se preparar adequadamente para temporadas de grande procura, delimitando o que pode ser oferecido e a quantidade de encomendas que é possível atender no tempo estimado.



Empreendedora Eduarda Bagesteiro



Educação e empreendedorismo

Para quem busca oportunidades assim, o Senac possui, em seu portfólio tradicional, o curso de Bombons e Ovos de Páscoa. Com 15 horas de duração, a formação orienta sobre o preparo, apresentação e montagem de embalagens, detalhes quase tão importantes quanto o próprio chocolate para quem quer empreender. “Nós entendemos que, além da qualidade no sabor, o marketing é importante

para quem quer empreender na área. Por isso, as aulas também trabalham todo o conceito simbólico da Páscoa, a história e a estética que envolvem a data comemorativa” explica a chef Tânia Bastos, instrutora da unidade de Hotelaria e Turismo da instituição.

Outra capacitação que merece destaque é o curso de Chocolates para Páscoa oferecido pelo

Instituto Fecomércio, em parceria com o Sebrae e Tacaruna Social, que, durante todo o ano, possibilitam uma abrangente programação de cursos. Com aulas nas comunidades do Chié e Santa Terezinha, no entorno do bairro de Santo Amaro, as atividades, divididas em dois cursos, aconteceram durante o mês de fevereiro deste ano e capacitaram cerca de 50 pessoas na produção para a Páscoa.

Memórias em família



Muito mais do que o chocolate, a Páscoa traz um forte simbolismo. O momento é de união e as famílias costumam construir memória para toda a vida durante esse dia especial. Esse é o caso da publicitária Marjorie Endres.

Hoje, com 26 anos, a moça conta que, há muitas gerações, seus familiares cultivam tradições que dão uma importância ainda maior aos ovos. Como exemplo, Marjorie menciona a caça aos presentes deixados pelo coelhinho.

“Quando eu era criança, sempre acordava muito empolgada no domingo. Meus pais pintavam pegadas pela casa e me faziam procurar ovos de galinha tingidos. Entre esses, claro, havia os de chocolate escondidos nos ninhos”, recorda. “Depois de adulta, eu mesma passei a ajudar na

decoração dos ovinhos e escondê-los para meus afilhados e primos menores. É um momento bonito de integração com a família e tem um significado muito forte para todos nós”.

A tradição é tão importante que, mesmo fora do país e longe de casa, Marjorie conta que a Páscoa foi responsável por momentos felizes em família. “Passei o último ano nos Estados Unidos para um intercâmbio e, no domingo de Páscoa, meu pai fez uma ligação em vídeo e me fez procurar os ovos pela casa (no Brasil). Eu dava as coordenadas e ele levava o celular pelos lugares que eu sugeria. Quando voltei, quatro meses depois, meu chocolate estava intacto me esperando”, diz. ■







Deu Certo

Por Tacyana Viard

O ENSINO PAUTADO NO AMANHÃ



Inaugurado este ano, o Centro Educacional Maria Vitória Lima dos Santos, do Sesc Arcoverde, traz espaços pioneiros na cidade, como laboratório, espaço *maker* e de sala robótica



ABC



“Pai, sente aí porque vou contar uma história”. Essa fala é de Sofia, de cinco anos, e responde à expectativa do pai, Jaelson Gomes, ao matricular a primogênita na escola do Sesc Arcoverde. Professor de História, ele procurava uma instituição que estimulasse o desenvolvimento e a independência da filha. “Quero que ela seja livre, tenha autonomia e, no que se propuser a fazer no futuro, vai ter coragem para seguir. É isso que a gente encontra aqui”, comenta.

Ela estuda no Sesc Arcoverde desde o ano passado e começou o ano letivo de 2019 com mais motivos para não querer faltar aulas. É que a unidade inaugurou, no último mês de janeiro, o Centro Educacional Maria Vitória Lima dos Santos, ao lado do prédio onde as atividades eram realizadas anteriormente. O nome homenageia uma das primeiras

e principais educadoras da cidade. “É uma conquista nossa, pelo compromisso que temos com a educação, e também da sociedade, que encontra aqui um ensino diretamente conectado com as demandas sociais, humanas e profissionais”, afirma Oswaldo Ramos, diretor do Sesc Pernambuco.

O novo bloco de ensino recebeu investimento de R\$ 6 milhões e está ancorado no conceito da “escola do amanhã”, que, apesar de não ser definido como metodologia, é um entendimento que permeia todas as atividades desenvolvidas pela instituição, que hoje conta com mais de 400 estudantes nas turmas de Educação Infantil, nos anos iniciais de Ensino Fundamental e de Educação de Jovens e Adultos e no curso preparatório para o Enem e vestibulares particulares.



Faça você mesmo é uma nova perspectiva de aprendizagem que oferece a oportunidade de criar, estimulando e motivando. É o aprender fazendo”

Adrianna Freitas



Águida Cardeal



Iasmim Marques

São crianças, jovens, adultos e idosos que aprendem em um universo que proporciona experiências significativas, práticas, dinamismo e maior protagonismo do indivíduo. “Nós já buscávamos trazer vivências que estimulassem o desenvolvimento para além dos modelos tradicionais e o Centro Educacional permite isso porque traz espaços mais amplos, modernos e completos”, explica a gerente do Sesc Arcoverde, Águida Cardeal.

Um passeio pelo lugar já permite entender a missão da escola pelas sinalizações com dicas de preservação do meio ambiente, coleta seletiva, horta orgânica, painéis temáticos, exposições temporárias e lanchonete que oferece apenas produtos nutritivos, eliminando refrigerantes e frituras do cardápio. “Fazia natação aqui e sempre quis estudar também. É um sonho realizado”, fala Iasmim Marques, de nove anos e aluna do 4º ano.

A cultura *maker* é um dos pilares do currículo do bloco de ensino e possibilita aos alunos concretizar as teorias dentro da tendência “faça você mesmo”. “É uma nova perspectiva de aprendizagem que oferece a oportunidade de criar, estimulando e motivando. É o aprender fazendo”, define Maria Adrianna Freitas, supervisora de Educação Infantil e Fundamental. A escola tem sala de robótica, com equipamentos modernos para complemento do ensino e também oficinas que serão oferecidas ao público externo; Sala de Ciências, com objetivo de unir entretenimento, experiências interativas à divulgação da Ciência e da Tecnologia em diálogo com a cultura local; Ateliê das Artes, que permite aos alunos a criação e livre expressão das habilidades artísticas; de idiomas, também para educação complementar, e ludoteca.



Além desses espaços, apostando na interdisciplinaridade, os alunos de todas as turmas participam de atividades culturais, esportivas, de saúde e lazer oferecidas pelo Sesc. “Ter acesso a esses momentos com certeza aumenta a bagagem de conhecimento”, diz o empresário Luciano Martins.

Ele tem um dos filhos estudando no Sesc, o Mateus, de sete anos, aluno do Fundamental. Um de seus espaços preferidos é a Biblioteca José Lins do Rego,

que foi ampliada e possui nove mil exemplares no acervo. Palestras, leituras e lançamento de livros estão entre os projetos que serão realizados em seus vários ambientes. “Gosto porque posso brincar e ler gibi”, conta o pequeno. O novo Centro também deu ao município mais um equipamento cultural, como a Galeria de Artes Alder Júlio Ferreira Calado, que recebe exposições frequentemente e com entrada gratuita.





Temos alunos com idade a partir de 16 anos até os 83. São mundos diferentes e onde não há barreiras, uma vez que as duas gerações dialogam e trocam experiências

Elysângela Neves

Carreira e autonomia

Buscando a conquista da aprovação no vestibular, autonomia e reintegração social, jovens e idosos registram aproximadamente 100% de frequência nas turmas de Pré-Enem e Educação de Jovens e Adultos (EJA). “Temos alunos com idade a partir de 16 anos até os 83. São mundos diferentes e onde não há barreiras, uma vez que as duas gerações dialogam e trocam experiências”, conta Elysângela Neves, professora de Educação Complementar.

Dividida em três linguagens—Ciências Humanas, Linguagens, Códigos e suas Tecnologias e Ciências Exatas—, a Educação Complementar tem como um dos diferenciais uma rotina escolar que preza pela circulação dos alunos para assistirem às aulas, em contraponto ao formato em que os estudantes recebem os professores nas salas.

O curso Pré-vestibular é oferecido de fevereiro a novembro com o olhar para a atualidade e preparo integral dos candidatos. Eles participam de atividades

literárias, jogos teatrais e, no período que antecede as provas, vivenciam momentos de fruição. O objetivo é prepará-los também emocionalmente para esse momento decisivo de suas vidas.

A Educação de Jovens e Adultos atende os anos iniciais da Educação Básica. Majoritariamente formada por estudantes de faixa etária mais elevada, são pessoas que buscam, acima de tudo, autonomia. “Elas querem aprender a ler, escrever e ter independência”, diz Elysângela. Nas aulas de educação física, por exemplo, trabalha-se o equilíbrio em busca de melhor mobilidade; na de informática, as necessidades cotidianas, como o pagamento de contas em caixa eletrônico e buscas na internet. Na linguagem da música, desenvolve-se um projeto de integração entre educação e cultura, no qual estudam os elementos que a compõe, identificam a sonoridade, manipulam instrumentos e os constroem artesanalmente. ■

Rua Barão da Victoria (atual Rua Nova)
Recife, Pernambuco, Brasil
Acervo Fundação Joaquim Nabuco - MEC





Capa

Por Diogo Cavalcante
e Ericka Farias

NOVA NO NOME, ANTIGA EM IMPORTÂNCIA E EM MEMÓRIAS

**Personagem principal
do desenvolvimento
do Recife, a Rua Nova
presenciou fatos
históricos e até mesmo
lendas que permanecem
no imaginário até hoje.
Vocação para o comércio
permanece no seu dna**

Seu nome é Rua Nova, embora tenha surgido ainda no século 18. Sua importância para a cidade do Recife é indiscutível. Com forte tradição no comércio, a via já teve seus dias de glória, em que era considerada um dos mais chiques redutos da cidade. Ainda hoje, é considerada um ponto estratégico para vendas. Ela é tão popular que abriga até mesmo uma lenda, além de importantes fatos históricos que são lembrados até hoje.

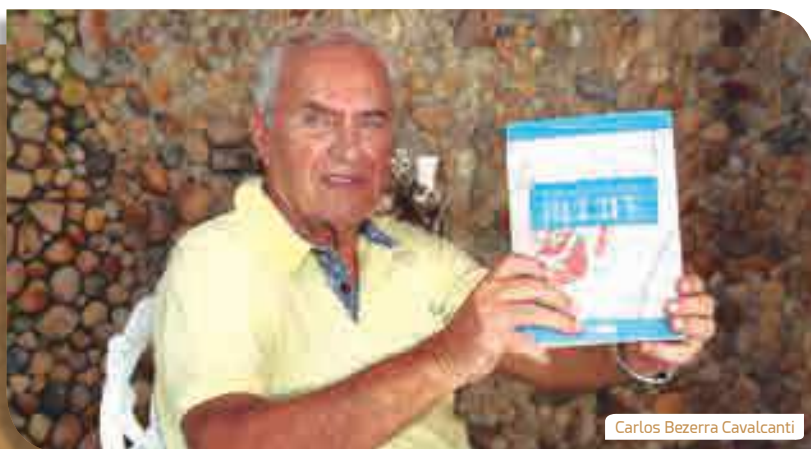


Segundo o historiador e escritor Carlos Bezerra Cavalcanti, autor do livro “O Recife e suas ruas: se essas ruas fossem minhas...”, no ponto onde hoje começa a Rua Nova, existia um bastião, um estilo de forte militar, no século 17, na época da invasão holandesa no Recife. Junto dessa estrutura, foi construída uma casa para guardar os apetrechos de guerra. “Mas o bairro não parou nessas trincheiras, o próprio Palácio da Boa Vista foi construído além delas, bem como a ponte do mesmo nome. Consequentemente um arruamento apareceu depois daquele bastião”, afirma.

Com o início da aglomeração humana na região, a casa com apetrechos militares foi mudada de local, uma vez que abrigava muita pólvora e o perigo de explosão era constante. O imóvel e o terreno acabaram sendo vendidos à Irmandade Santíssimo Sacramento. “Ali, seria erguida a matriz da Freguesia de Santo Antônio e assim aberta a nova rua”, afirma o historiador. Em 1737, o governador Henrique Luís Pereira Freire inicia o seu governo e uma das metas é cuidar das pontes da cidade. Os trabalhos de manutenção criaram aterros e aumentaram a extensão da

“Rua Nova da Casa da Pólvora”, o primeiro nome da via. “Plantas geográficas atribuem sua feitura entre 1746 e 1749. Nessa época, ela já figura com a denominação de Rua Nova, embora Pereira da Costa afirme que, depois da construção da igreja matriz, ela teria o nome de Rua Nova de Santo Antônio”, destaca Carlos Bezerra Cavalcanti.

Em 1762, o nome acabou sendo simplificado, mas o fato é que ela sempre foi chamada de Rua Nova. “Por algum tempo, nela esteve situado o Hospital São João de Deus, que fora fundado na Ribeira do Peixe (atual Mercado de São José), por uma preta caridosa, que a história ingratamente não guardou o nome para ser venerado pela posteridade”, relembra o escritor. A Rua Nova passou por algumas tentativas de mudança de nome ao longo de sua história. Por algum tempo, chamou-se Barão da Vitória. Um fato histórico de extrema importância para o país aconteceu no local e também resultou em uma tentativa frustrada de mudança.



Carlos Bezerra Cavalcanti



João Pessoa

Em 1930, a prefeitura determinou chamar a Rua Nova de Rua João Pessoa, devido ao assassinato do então governador do estado da Paraíba, que aconteceu no local. Na época, o político já era candidato a vice-presidente da República em uma chapa que tinha Getúlio Vargas como postulante ao cargo máximo do país. O crime foi cometido por João Duarte Dantas, adversário político que estava refugiado no Recife.

João Pessoa supostamente teria ordenado que a polícia fizesse uma invasão na casa de João Dantas em busca de armas. Após esse fato, cartas íntimas trocadas entre o autor do crime e a professora Anaíde Beiriz, com quem mantinha um relacionamento amoroso à distância, teriam sido publicadas nos jornais. Esse foi o estopim

para o assassinato que aconteceu no dia 26 de julho de 1930, na Confeitaria Glória, localizada no número 318 da Rua Nova.

O corpo de João Pessoa foi embalsamado e transportado para a capital da Paraíba e ficou sendo velado até ser transferido para o Rio de Janeiro, onde foi sepultado. Antes chamada de Parahyba, a capital do estado teve seu nome alterado logo após o crime.

A morte de João Pessoa é tida como o marco para que a Revolução de 1930 ocorresse. O então presidente da república, Washington Luís, foi deposto e o presidente eleito, Júlio Prestes, foi impedido de tomar posse. Getúlio Vargas assumiu a chefia do Governo Provisório em 3 de novembro de 1930, data que marca o fim da República Velha no Brasil.



Rua Barão da Victoria (Recife) Pernambuco

Rua Barão da Victoria,
cerca de 1920 (atual Rua Nova)
Recife, Pernambuco, Brasil
Acervo Fundação Joaquim Nabuco - MEC

Tempos áureos

A Rua Nova sempre foi uma rua comercial. Os sobrados costumavam ter moradias na parte superior e lojas no térreo. “Tinha estabelecimentos muito famosos. Era frequentada principalmente pela classe mais rica”, afirma o escritor. Foi na rua que foi inaugurado, em 27 de julho de 1909, o primeiro cinema do Recife, o Pathé, com 320 cadeiras e um camarote para autoridades e pessoas importantes. Alguns meses depois, surge o cinema Royal, na mesma via.

No início do século 20, a Rua Nova era o ponto de encontro da alta sociedade pernambucana. As pessoas costumavam fazer passeios na rua à tarde com suas melhores roupas, além de visitar as confeitarias refinadas que funcionavam no local.



Um local de comércio vibrante

A Rua Nova pulsa. Diferente de outras localidades, a recessão que o Brasil enfrenta desde 2015 não afetou tanto o comércio de lá. Além do fator histórico, ela é um dos pontos de maior movimentação econômica do Centro do Recife. Essa força explica o porquê de ser raro um imóvel na rua ficar muito tempo sem abrigar uma loja.

Sua localização é privilegiada: está entre dois grandes corredores de ônibus (a Avenida Dantas Barreto e a Rua do Sol). Isso é um dos fatores que ajudam a impulsionar o comércio da rua, na visão do economista Rafael Ramos. “Isso facilita muito a volta para casa dos compradores. E esses corredores contam com muitas linhas estratégicas, que fazem integração com metrô e outros terminais”, avalia.

“Passa muita gente pela Rua Nova. Seja quem vai trabalhar, fazer compras ou resolver assuntos, sempre tem muita gente circulando. A presença de

grandes redes, muitas delas com mais de uma loja na rua, eleva a concorrência e traz muitos benefícios ao consumidor”, explica Rafael. “Além da vocação comercial, é uma rua muito concorrida. Provavelmente um dos aluguéis mais altos no Centro”, acrescenta.

Entre os frequentadores, é unânime a opinião sobre o quanto a rua é diversificada. “Eu sempre venho aqui por ter muita coisa bacana, principalmente cosméticos”, conta a professora Tânia Micheli. Aos 48 anos, ela não faz muitas compras como no passado, “mas não deixo de aproveitar uma promoção”, pontua.

Já o segurança Sandro Valério, também de 48 anos, destaca a posição estratégica da rua. “Estar no Centro do Recife é um dos atrativos para a pessoa vir, né? Eu caminho aqui sem compromisso, mas quando planejo, compro roupas”, diz.





Andrea Calado



Edivar Domingos

Alta lucratividade

Como se trata de um local importante, é natural a presença de empresas renomadas. A Mundo do Cabeleireiro desembarcou por lá em 2005, levando o conceito de bem estar à clientela que transita ali. “A empresa trabalha muito a questão do atendimento. Queremos que o cliente se sinta bem em nossas lojas, tanto aqui no Centro, quanto em um shopping ou na versão Prime”, comenta Andrea Calado, supervisora da unidade há dois anos.

O público diversificado, que vai da classe A até a D, tem acesso a diversos recursos do mundo da beleza, como cabelo, maquiagem, produtos elétricos, esmaltes e acessórios. Por sinal, a crise parece não ter afetado o segmento. A loja da Rua Nova — quarta unidade da rede — emprega aproximadamente 20 pessoas. “Nunca precisamos reduzir o quadro. Inclusive, vimos aumentar as vendas de eletros e maquiagem”, afirma Andrea. “Nosso público sabe o que vai comprar, mas como somos diversificados, o cliente acaba levando mais coisas, como um desodorante. Aqui é um grande

parque de diversões do mundo da beleza”, finaliza a supervisora.

Também localizada na Rua Nova, a Figueiras Calçados é outra grande rede que está presente na via. “Eu digo que aqui é o coração comercial do Recife. As lojas da cidade se inspiram no comércio daqui. É um lugar bom para trabalhar, com muito potencial e cheio de histórias. Você lida com todo o mundo”, elogia Edivar Domingos, gerente da filial.

Edivar trabalha na empresa há quinze anos; onze deles na Rua Nova. “O movimento é bom. Da hora que abre até o momento de encerrarmos o expediente. Um pouco menor em relação ao que era quando cheguei aqui, mas ainda assim excelente. Independente de quem vem para comprar ou só dar uma olhada nos sapatos”, revela o gerente.

Todos os dias, mais de 100 pessoas entram e saem da loja.

“Muitos procuram os preços populares. A clientela feminina costuma comprar muita sandália, como as da Grendene. Já os homens vêm atrás de produtos esportivos, no estilo Nike e Adidas”, conclui.

Das ruas para os livros

Um crime, um fantasma e uma história. Esses três elementos marcaram durante anos o imaginário coletivo de quem mora no Recife quando o assunto é a Rua Nova. Em virtude do sucesso de “A Emparedada da Rua Nova”, história de Carneiro Vilela, o logradouro virou referência em lenda urbana.

A trama mostra as peculiaridades da sociedade no fim do século XIX, por meio de um romance com tintas policiais: uma jovem de origem nobre se envolve com um rapaz e engravida, com isso, seu pai manda emparedá-la para manter a honra da família. Para completar a trama, o namorado da filha era também amante de sua mãe. Originalmente contada em forma de folhetim, publicada no “Jornal Pequeno” entre 1909 e 1912, a história virou livro décadas depois, ganhou o mundo e serviu como base para minissérie de televisão (“Amores Roubados”, da TV Globo).

A força da obra chamou a atenção de Mirella Izídio, mestra em Teorias da Literatura. Quando estava concluindo sua graduação, Mirella se interessou pela história para fazer uma análise da construção de realidades que um folhetim de jornal causava no público. “Essa foi a grande questão e o meu interesse inicial, já que a lenda existe (e como toda lenda que se preze, há quem acredite que exista uma verdade por trás dela) e o próprio narrador utiliza ‘fatos’ ocorridos e prováveis para fomentar ainda mais a dúvida acerca dessa história”, explica.

Mirella avalia o conto como envolvente e denso. “Além de ser de muito interesse para as

pessoas do Recife por se tratar de um romance de costumes, que descortina toda uma época: personagens, bairros, ruas e hábitos que ainda encontram desdobramentos na vida recifense”, pondera. Ágil e cheio de revelações e acontecimentos, o tom folhetinesco se revela com o passar da leitura, com a sucessão de tragédias e o final com desfecho cruel.

E mesmo tendo sido publicado há muito tempo, a história não envelheceu e impacta: “Na primeira vez que li a famosa cena do emparedamento, senti a necessidade de suspender a leitura, fazer pausas para lidar com a descrição da cena, afinal trata-se de uma jovem grávida que está sendo emparedada viva, a mando e na presença de seu próprio pai”, pontua.

A repercussão do folhetim foi imensa e colocou na boca do povo a lenda do fantasma da emparedada, mais até que a própria trama. “Quanto mais sobrenatural, mais o público gosta. Essa sedução do fantástico, a dúvida. Isso gera o interesse: é verdade? É mentira?”, conta o jornalista Roberto Beltrão, um dos autores do blog “Recife Assombrado”.

“É interessante porque o livro não é uma história de assombração. Foca a hipocrisia do Recife de antigamente. É uma ficção que a turma começou a acreditar e virou lenda”, diz Beltrão. O mais próximo da realidade que o livro traz é o assassinato de um homem ocorrido em Jaboatão dos Guararapes, utilizado por Carneiro Vilela como ponto de partida para o romance. Mas só isso.



Mirella Izídio



Roberto Beltrão

“Sobre o casarão da Rua Nova, onde a mulher foi emparedada, existe uma especulação de onde ele seria, e ninguém sabe, porque é ficção e nunca existiu”, aponta. Mesmo diante desses fatos, há quem jure ter visto a mulher. “Conheci uma moça que trabalhava em uma dessas lojas que tem na rua, e ela dizia que o estabelecimento ficava onde tinha sido o casarão, pois uma colega dizia ter visto o fantasma de uma moça com uma criança na mão, pedindo socorro, quando foi ao depósito”, relembra o jornalista.

Apesar da força da lenda, o conto precisa ser passado adiante para as novas gerações. “Com o tempo, essas histórias mais antigas vão saindo do imaginário popular. Por isso, o ‘Recife Assombrado’ resgata essas memórias, para que esse patrimônio não se perca”, conclui. ■



INOVAÇÃO E DIÁLOGO SÃO DIFERENCIAIS DO SINDILOJAS GARANHUNS



O que move o mundo não são as respostas e, sim, as perguntas. O pensamento, atribuído a Albert

Einstein, é um dos traços aparente na personalidade de Reinaldo de Barros e Silva Júnior. Cidadão garanhunense, formado em Administração de Empresas e com graduação em andamento no curso de Direito, ele entra no segundo ano de gestão do Sindilojas Garanhuns.

Foi eleito como vice-presidente na composição liderada por seu tio, João de Barros e Silva, o João de Bolinha.

João de Bolinha já havia encontrado no sobrinho um potencial substituto para fortalecer a economia da cidade e de mais de 20 municípios vizinhos. Quando se afastou por motivos de doença, que o levou a óbito, Reinaldo assumiu interinamente o cargo mais alto do Sindilojas e hoje, de forma

efetiva, começa a marcar o período de gestão, que segue até 2021. “Sempre fui muito próximo a ele e acompanhava a atuação do sindicato de longe”, afirma. Reinaldo também é o 2º Diretor Secretário da Fecomércio e conselheiro titular do Senac.

A vontade de aprender, somada às mudanças da Lei 13.467, que retira dos trabalhadores e patrões a obrigatoriedade da contribuição sindical, motivou Reinaldo a se aprofundar nessas alterações legais. Participou do 34º Congresso Nacional de Sindicatos Empresariais no ano passado e se debruçou sobre o assunto. “Assumi em um momento de muitas mudanças e isso implica em repensar nossa atuação também”, diz. Fundado em 1964, o Sindilojas enfrentou o desafio de trazer maior dinamismo nas relações empresariais, com as instituições laborais e diálogo com o poder público. “Temos uma

conexão harmônica com todos, afinal nosso ponto comum é o crescimento dos comerciantes”, pontua.

Contando com uma equipe de três funcionários e gestão financeira equilibrada, Reinaldo deu início a essa virada de chave do exercício. A primeira ação foi o investimento em um sistema mais moderno e com eficiente poder de atualização, o Gersin, que está em treinamento. “É uma ferramenta que traz todas as informações necessárias da minha base de associados e de outros potenciais”, conta. A segunda etapa é um estudo sobre esse banco de dados para o planejamento de aproximação com as empresas que atuam no comércio de Garanhuns.

Nos planos do presidente ainda estão assistência médica, jurídica, uma sede própria e emissão da certificação digital. Reinaldo está atualizando também a comunicação institucional, com melhoria do site e maior presença nas redes sociais.



Sua dedicação nos âmbitos profissional e pessoal é uma das principais marcas na memória da cidade e dos que conviveram com ele

Lealdade e profissionalismo ficarão na memória

Nascido em 1940 na cidade de Garanhuns, o empresário João de Barros e Silva, chamado carinhosamente pela família, amigos e colegas de trabalho de João de Bolinha, teve uma atuação comercial marcante em seus muito bem vividos 78 anos. Faleceu em março deste ano, depois de um ano afastado das atividades profissionais. Sua dedicação nos âmbitos profissional e pessoal é uma das principais marcas na memória da cidade e dos que conviveram com ele. Empresário nato, foi criador da Comercial João de Bolinha, tradicional loja de

aviamentos do local. O ofício o levou a integrar o Sindilojas, como associado em 1979 e presidente por mais de três décadas, e, desde 1984, como membro da diretoria da Fecomércio-PE, seja atuando como vice-presidente ou diretor.

Além de atuar como empresário, líder sindical e da diretoria da Fecomércio-PE, fazia parte do Lions Clube de Garanhuns e era membro ativo da maçonaria. Na Fecomércio, exerceu, de 1989 a 1995, o cargo de 2º vice-presidente, na gestão do presidente João Rodrigues

Maia. Na gestão do presidente Josias Albuquerque, ocupou os cargos de Diretor para Assuntos Trabalhistas, Diretor de Comércio Exterior e 1º diretor-secretário. “Vai deixar muitas saudades pela lealdade e profissionalismo com que sempre atuou na Federação. Um ser humano ímpar, marido, pai e avô dedicado. João de Bolinha era um dos nossos diretores mais atuantes. Garanhuns perde um comerciante de mão cheia. Nossa eterna gratidão pela convivência tão amável”, relembra Bernardo Peixoto, presidente da Fecomércio-PE. ■





Descubra

Por Heitor Nery

PAIXÃO QUE TRANSBORDA A CENA

Encenação dos últimos dias de Jesus na Terra é representada em diversas cidades do estado durante a Semana Santa. Tradição conquista moradores e turistas

A encenação da Paixão de Cristo já é uma das grandes tradições da Páscoa. Além da importância de seu significado, trazendo uma representação do caminho percorrido por Jesus na Terra, reforçando todos os seus ensinamentos e preceitos, o evento também se tornou um importante marco no calendário cultural de várias cidades espalhadas pelo País. E, em Pernambuco, isso não é diferente. Municípios como Recife, Brejo da Madre de Deus, Camaragibe, Garanhuns e Limoeiro já possuem espetáculos com décadas de existência, com produções que atraem a população local e turistas para a região.

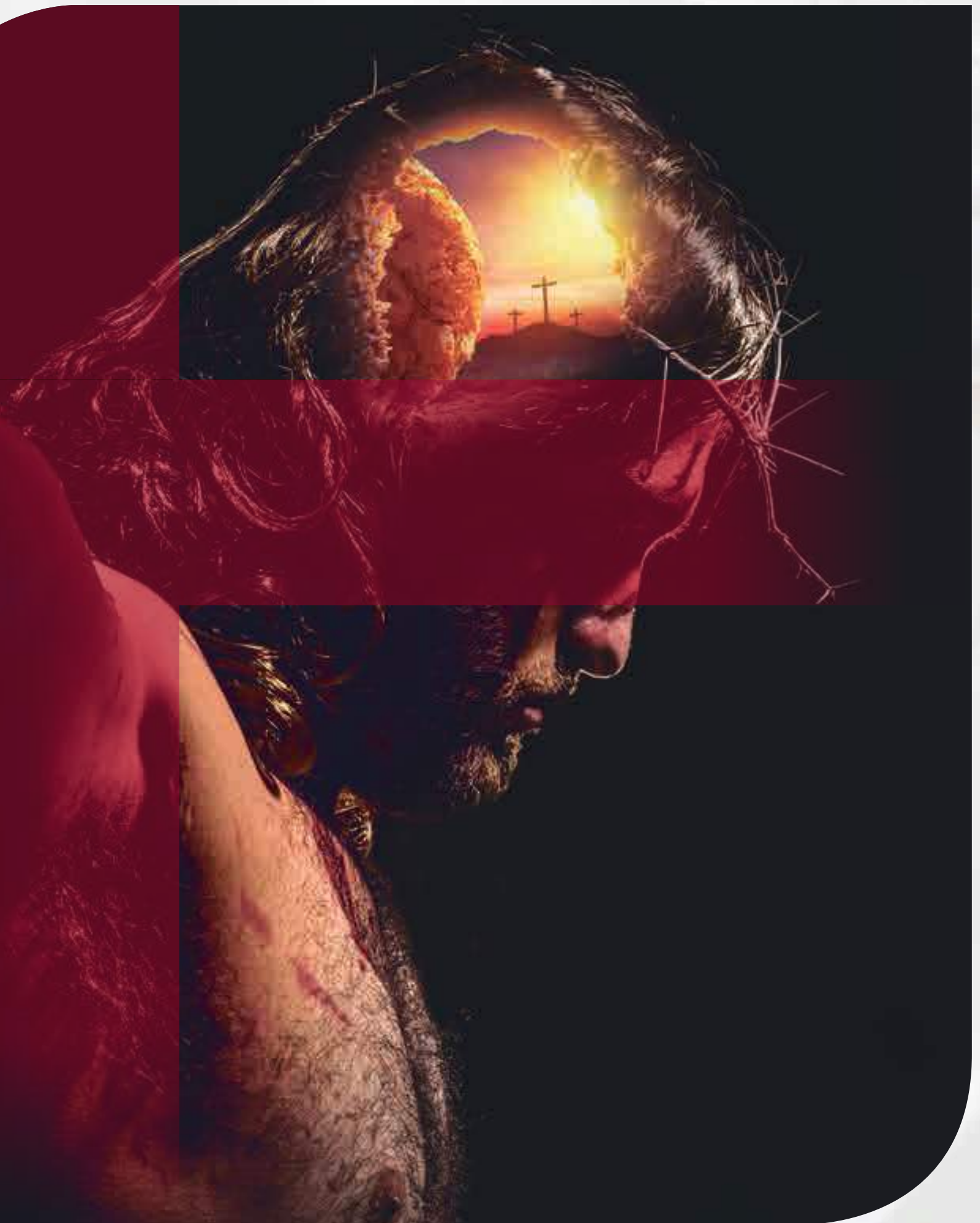




Foto: Felipe Souto

NOVA JERUSALÉM

Brejo da Madre de Deus, no Agreste do estado, possui o espetáculo mais famoso do Brasil. É nessa cidade que se realiza, desde 1968, a Paixão de Cristo de Nova Jerusalém, já tradicional e reconhecida por todo o País. Cerca de 60 mil pessoas, incluindo turistas nacionais e do exterior, acompanham a apresentação. O número de visitantes chega a ser maior, inclusive, que a população total do município, estimada em 50.249 pessoas pelo IBGE. O local onde o espetáculo é encenado é considerado o maior teatro ao ar livre do mundo, com 100 mil metros quadrados, reproduzindo lugares, ambientes e prédios da Jerusalém dos tempos de Cristo, como o Templo, o Fórum Romano, o Palácio de Herodes e o Monte do Calvário.

Como acontece todos os anos, a encenação contará, em 2019, com a participação de artistas conhecidos da teledramaturgia nacional como Julianio Cazarré (Jesus), Priscila Fantin (Maria), Ricardo Tozzi (Herodes), Gabriel Braga Nunes (Pilatos) e Bruno Lopes (Apóstolo João). Ao todo, 450 atores e figurantes atuam no espetáculo sob a direção artística de Carlos Reis e Lúcio Lombardi. Além disso, a Paixão agrega cerca de 600 profissionais, incluindo técnicos, eletricitas, sonoplastas, contrarregras, maquiadores, cabeleireiros e costureiras, entre outros.

“Sou católico e recebi esse convite de coração aberto. É o maior papel que eu vou interpretar na minha vida. A figura de Jesus me inspira muito.





Foto: João Tavares

Participar da peça é algo que exige um momento de estudo, de recolhimento, de concentração, de tentar entender e aprender um pouco mais sobre a figura Dele”, revela o ator Juliano Cazarre, conhecido pela participação em diversas novelas da Globo, como “Avenida Brasil” e “O Outro Lado do Paraíso”.

O empenho e a dedicação de longa data na produção da peça são alguns dos motivos para o sucesso da Paixão de Cristo de Nova Jerusalém e ajudam a construir um público fiel. “Além de ser católica, assídua na igreja, também sou professora de artes. É muito gratificante rever toda essa encenação, tanto pela questão da religiosidade, quanto pelos aspectos do espetáculo como objeto dramático. E eles são muito cuidadosos, se preocupam com os pequenos detalhes. É tudo muito real”, conta Elizabeth Barros, professora aposentada da rede municipal do Recife e frequentadora da apresentação. O sucesso demonstrado com o teatro de Nova Jerusalém serviu de inspiração para que associações teatrais e produtores de outras cidades comessem a organizar os seus próprios espetáculos.



Foto: Jefson Fitipaldi

GARANHUNS

Em Garanhuns, a Paixão de Cristo da cidade, que recebe o nome de “Jesus, Alegria dos Homens”, estará em sua 29ª edição. O evento é realizado no Alto do Magano, local onde tradicionalmente ocorrem procissões religiosas na cidade, trazendo ainda mais simbologia ao espetáculo. Mas a peça também possui um forte fator social. “A obra é realizada numa localidade de periferia, que sempre foi muito abandonada. E o espetáculo dá a essa população um sentimento grande de pertencimento. Eu aproveito 80% do pessoal da comunidade. Boa parte do elenco já está no mesmo papel há 15 anos, tem gente que traz os filhos para participar da peça junto com eles. Isso levanta a autoestima da comunidade. São eles os mais agraciados com o espetáculo”, afirma Gerson Lima, diretor e fundador do evento.



Limoeiro é uma cidade que respira cultura. O Teatro da Paixão, mesmo com todas as suas dificuldades, é um dos símbolos disso”

George Pestana

LIMOEIRO

Outra cidade já com tradição na encenação é Limoeiro, no Agreste pernambucano. A Paixão de Cristo já existe há 16 anos e é realizada sem qualquer tipo de dublagem, algo comum em boa parte das encenações. Seu criador, o produtor cultural George Pestana, reforça a importância do espetáculo tanto para a religião, quanto para o município. “A peça ajuda que cada um de nós, seja o público sejam os participantes, revejam dentro de si a importância de

Jesus e de sua história em nossa vida. Trabalhamos como centro e foco a pessoa de Jesus em sua singularidade, no sentido mais bonito de mostrar o seu amor para com os homens. Além disso, Limoeiro é uma cidade que respira cultura. O Teatro da Paixão, mesmo com todas as suas dificuldades, é um dos símbolos disso. É uma coisa que existe na cidade não por apenas existir, mas porque é realmente bom fazer, dá força, faz o coração pulsar”, reforça.



Foto: Anderson Souza Leão

CAMARAGIBE

Em Camaragibe, onde a Paixão de Cristo está na sua 12ª edição, o produtor geral do espetáculo, Juvino Agner, reforça o aspecto religioso da apresentação. “A encenação significa a fé na Semana Santa.

E esse é um sentimento importante até pelo momento que a gente vive, com as coisas más que vêm acontecendo. Então, o espetáculo vem para reforçar isso. É uma questão de ter fé. Não só dos atores, mas também do público. Todo espetáculo religioso passa essa fé e ajuda o público a ter uma melhor reflexão sobre sua relação com ela também no mundo.”



CASA AMARELA

Em 2019, a Paixão de Cristo de Casa Amarela, bairro da Zona Norte do Recife, realiza sua 17ª edição, ocorrendo pelo segundo ano consecutivo na concha acústica do Sítio da Trindade. Neste ano, o espetáculo terá como base para seu texto um livro de Dom Hélder Câmara, escrito quando era bispo-auxiliar do Rio de Janeiro.

“Apesar de ser uma história contada já há muito tempo, sempre tentamos dar uma renovada no texto. Mas, independente disso, todo ano haverá pessoas se emocionando com a Paixão. E ouvir a emoção dessas pessoas, dizendo que é um espetáculo melhor até que o de Fazenda Nova dá sempre uma alegria no coração”, conta José Muniz da Silva, conhecido popularmente como “Moura”, responsável pela peça em Casa Amarela desde sua fundação.

Além de produtor do espetáculo, Moura também interpreta um papel central na Paixão: o de Judas. “É o papel mais difícil do mundo. Ninguém quer ser traído, em qualquer relação. É uma das piores coisas do mundo. Então, representar a traição, principalmente de um homem com quem Jesus conviveu e que era seu amigo, é muito difícil. Então participar dessa representação, para mostrar o quão bom Cristo era, é algo emocionante. Não vou mentir, algumas vezes me sinto até mal por entrar no personagem, por tudo que ele significa, mas sempre faço com bastante responsabilidade”, afirma. ■

SERVIÇOS

Paixão de Cristo de Nova Jerusalém

Local: Teatro de Nova Jerusalém

Brejo da Madre de Deus

Dias: de 13 a 19 de abril

Horário: A peça começa diariamente às 18h, mas os portões são abertos ao público às 16h.

Preço: segunda a sexta, R\$ 50 (meia-entrada) e R\$ 100 (inteira) / sábado e domingo, R\$ 60 e R\$ 120

Paixão de Cristo de Camaragibe

A Paixão dos Camarás

Local: Praça de Eventos

da Vila da Fábrica

Dias: 19, 20 e 21 de abril

Horário: 20h

Entrada gratuita

Paixão de Cristo de Casa Amarela

Local: Concha Acústica do Sítio da Trindade, Casa Amarela, Recife

Dias: 18, 19, 20 de Abril

Horário: 20h

Entrada gratuita, mas haverá a arrecadação de 1 kg de alimento não perecível

Paixão de Cristo de Garanhuns

Jesus, Alegria dos Homens

Local: Alto do Magano

Horário: 19h30

Dias: 18, 19 de abril.

Entrada gratuita

Paixão de Cristo de Limoeiro

Local: Centro Cultural Ministro

Marcos Vinícius Vilaça

Dias: 17 a 20 de abril

Horário: 20h

Preço: R\$ 10.



O mercado de trabalho formal em Pernambuco



Após três anos consecutivos com queda no saldo de empregos formais, o mercado de trabalho formal pernambucano em 2018 voltou a ter uma proporção maior de admitidos. A crise econômica brasileira refletiu-se de maneira dura na cadeia produtiva do Estado, fechando 141.332 mil empregos entre 2015 e 2017. Nesse período, o cenário de queda foi especialmente duro com o setor de serviços, saldo de 53.633 demitidos, que diante de um comércio, indústria e também governo paralisados teve a sua demanda desaquecida, com a maior concentração dos cortes nos serviços técnicos. O segundo lugar ficou com a construção civil, que encerrou 45.380 postos de trabalho, resultado de um setor paralisado devido à falta de investimentos públicos e privados, o primeiro limitado à capacidade fiscal, agravada nos anos de

recessão com a manutenção dos gastos e queda da receita, enquanto que o segundo assumiu um comportamento conservador com a falta de confiança na condução das políticas econômicas.

O público masculino foi o mais impactado pelo momento de desaceleração, com mais do que o dobro de demissões entre 2015 e 2017, em relação ao feminino. O que é justificado pelo setor da construção civil, um dos que mais demitiu, ainda empregar uma proporção bem maior de homens. Os números também confirmam que a qualificação ainda pesa no momento do desligamento, com a minoria dos demitidos tendo nível superior incompleto ou completo. Já na faixa de idade, apesar da classe jovem estar atualmente com as maiores taxas de desemprego, o grupo com idade até 24 anos foi o único a ter saldo positivo no triênio citado.





SETORES	Saldo de Emprego Formal			
	2018	2017	2016	2015
Extrativa mineral	29	-214	-278	-295
Indústria de transformação	-3.637	-516	-8.379	-17.976
Serviços Industr de Utilidade Pública	-144	73	481	-1.061
Construção Civil	-1.538	-3.328	-12.300	-29.752
Comércio	3.133	227	-11.072	-9.349
Serviços	4.314	-4.241	-18.040	-31.352
Administração Pública	-89	8	-64	-8
Agropecuária, extr vegetal, caça pesca	1.328	1.493	2.035	2.586
Pernambuco - Total	3.396	-6.498	-47.617	-87.207

Fonte: CAGED/MTE. Os dados incorporam as declarações fora do prazo e foram extraídos dia 09/04/2019



As perspectivas de geração de emprego no Estado ao longo de 2019 são positivas, apesar de Pernambuco ainda apresentar elevado saldo negativo no segundo mês do ano (-19.832) //

Rafael Ramos

Saindo desse cenário negativo, Pernambuco, em 2018, voltou a ter um saldo de emprego formal positivo, refletindo uma retomada tímida na recuperação dos empregos no estado. Foram criados 3.396 no total, resultado puxado principalmente pelos setores do comércio (3.133), serviços (4.314) e agricultura (1.328), do outro lado, a indústria de transformação (-3.637) e a construção civil (-1.538) continuaram com saldo negativo, apresentando maiores dificuldades na recuperação.

As perspectivas de geração de emprego no estado ao longo de 2019 são positivas, apesar de Pernambuco ainda apresentar elevado saldo negativo no segundo mês do ano (-19.832), valor influenciado pela sazonalidade da indústria sucroalcooleira, que tem a grande parte de suas atividades intensiva em mão de obra encerradas no

primeiro trimestre de cada ano, refletindo assim elevado número de desligamentos. O início de grandes investimentos no estado, como o projeto Novo Recife, a nova Conde da Boa Vista e o Hotel do SESC em Sirinhaém, com capacidade de geração alta de empregos diretos e indiretos, contribuirá de maneira significativa para a melhora do mercado de trabalho, em especial o formal. Isto porque irá aquecer a construção civil, que possui uma das maiores cadeias produtivas entre os grandes setores, contribuindo assim para uma maior demanda nos serviços, além de gerar renda e elevar a massa salarial pernambucana, traduzindo-se em maior nível de consumo no varejo.

Por fim, os formuladores de políticas públicas do estado de Pernambuco não devem esquecer que incentivar a economia, principalmente no lado produtivo (empresarial), com ações que aceleram investimentos e a criação de novos negócios são indispensáveis para acelerar a recuperação do mercado de trabalho. É preciso manter o diálogo com o setor privado, para que os entraves ao desenvolvimento local sejam superados. ■

*Rafael Ramos é economista da Fecomércio-PE.





Especial
Por Ericka Farias

Novos ângulos da fotografia

Além de domínio da tecnologia,
o mercado fotográfico exige
sensibilidade e empreendedorismo

Cada passo é um flash! Com o advento dos celulares e a evolução das câmeras acopladas nos aparelhos, todo mundo se transformou em um fotógrafo em potencial.

Para garantir sua existência, o mercado se reinventou e conseguiu criar uma fórmula que caiu no gosto popular: os ensaios se tornam itens cada vez mais indispensáveis e conquistam o seguimento familiar e é usado até como ferramenta de empoderamento das mulheres. O arquiteto Breno Buonafina contratou ensaios fotográficos em várias ocasiões especiais da vida. “Fiz fotos antes de casar, quando minha esposa estava grávida e na época em que nossa filha ia fazer o primeiro ano”, ressalta. Para ele, as imagens registradas por um profissional fazem toda a diferença. “Adoro tirar fotos, mas uma pessoa com conhecimento técnico consegue captar os momentos com um novo olhar. Vale muito a pena”, revela.





Fotos: Priscila Oliveira



Breno Buonafina



A fotógrafa escolhida para registrar o ensaio com a criança foi Priscila Oliveira, que atua na área desde 2012. “Eu tinha um blog de esmaltes e queria melhorar as fotografias que fazia para postar. Então, comecei fazendo um curso básico, me apaixonei pelo universo fotográfico e acabei me especializando”, relembra. A profissional faz diversos tipos de trabalhos, mas são os ensaios que mais encantam. “Fazer fotografias é contar histórias. Todo mundo sabe contar uma história mas um bom fotógrafo domina a arte de contar e envolver o ouvinte no enredo. Fazer boa fotografia não é só narrar algo, mas ser capaz de despertar emoção”, conta. Além de trabalhar com famílias, Priscila percebe uma procura ampliada de mulheres, que buscam nas imagens uma oportunidade de se ver de um jeito diferente. “Estamos numa onda crescente de feminismo, empoderamento e promoção do amor-próprio. Isso é excelente! A fotografia desperta a autoestima da mulher porque a fotografada se descobre linda e atraente. Eu fico atrás da câmera fazendo com que ela veja o que eu estou vendo, mas não percebe mais por causa do cotidiano frenético”, diz.

Para que um ensaio seja um sucesso, a relação de cumplicidade é essencial e, de acordo com a fotógrafa Rayanne Albuquerque, que atua no Recife há cerca de quatro anos, é um dos pilares mais valorizados da profissão. “Eu tento explicar, primeiro, como vai funcionar a dinâmica das fotos e interajo de forma tranquila, tentando fazer com que as pessoas que vão estar no retrato mostrem a essência sem que eu as defina. Elas que dizem o que são e eu só capturo”, conta. A relação profissional com as lentes foi algo que cresceu aos poucos. “Apaixonada por fotografar desde sempre, ofereci um ensaio de presente para uma amiga que estava grávida na época. Foi a partir daí que descobri a magia de trabalhar com famílias, de registrar memórias, histórias, afetos e conexões”, recorda.

Especializada em fotografias de família e gestantes, Renata Tavares, há oito anos, reforça o potencial gratificante de capturar o que vai além da beleza física dos clientes. “Trabalhar com um olhar afetivo, sobretudo voltado à fotografia documental e de retratos de família foi uma grande descoberta pra mim e um ramo

de atuação bastante promissor, pois você de fato se torna a fotógrafa da família e começa a acompanhá-la em toda a sua trajetória. É um reflexo do meu interesse em retratar a vida real, o belo nas pequenas coisas”.

Para Roberto Moreira, analista do Sebrae em Pernambuco, identificar o nicho de mercado no qual se pretende atuar, além de identificar seus pontos fortes, é o primeiro passo para quem pretende trabalhar na área. “É importante analisar as demandas existentes e, então, buscar maneiras de atendê-la.

O profissional precisa investir num modelo que agrade a esse grupo e esteja dentro das suas possibilidades, considerando vários fatores como interesse, equipamento, tempo livre, entre outros”, orienta. Além do setor da fotografia de família, destacam-se, entre os segmentos mais promissores da fotografia, o trabalho com impressão instantânea, as fotocabinas para eventos, que já somam mais de duas mil empresas especializadas no Brasil, e os registros de cobertura com drones, que permitem o uso de uma linguagem visual completamente nova.

Fotos: Rayanne Albuquerque



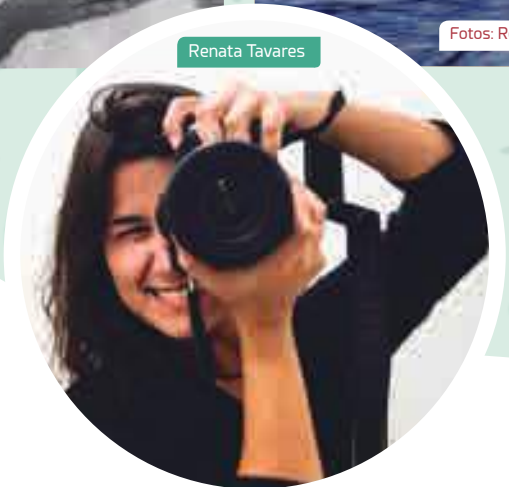
Rayanne Albuquerque





Renata Tavares

Fotos: Renata Tavares



Divulgação e formalização

Na busca por expansão, vale ressaltar que a formalização é indispensável. Em Pernambuco, mais de 1,4 mil fotógrafos já são cadastrados como Microempreendedores Individuais (MEI), que é a maneira mais rápida de legalizar o próprio negócio. Com a atividade constituída como pessoa jurídica, além de poder se relacionar com todos os tipos de clientes, inclusive o Poder Público, o empresário conta com a proteção previdenciária e outros benefícios exclusivos.

Outra estratégia eficiente para obter sucesso nessa área é investir em plataformas de compartilhamento de imagens. Rayanne, Priscila e Renata usam a ferramenta para divulgar seus trabalhos. “Utilizava bastante o Facebook associado a um blog que mantenho como portfólio. Mas percebi que o Instagram é a plataforma de buscas que está mais em alta, então corri pra lá também”, conta. Os perfis profissionais das fotógrafas estão inseridos numa rede que movimenta mais de 1 bilhão de usuários ativos por mês.

As plataformas possibilitam também que o consumidor avalie o trabalho do profissional antes mesmo de contratá-lo. “Muita gente se diz profissional, mas não tem ética, comprometimento e nem técnica. Ser fotógrafa não é só ter uma câmera. Tem que estudar bastante, treinar muito e estar aberta a possibilidades de mudança do próprio mercado fotográfico”, finaliza Priscila Oliveira. ■





Conjuntura

Por Mariane Monteiro

GUIA ECONÔMICO PERNAMBUCANO

Agenda do
Comércio já é
referência para
empresários e
lideranças do
Estado

Desde 2015, a Agenda do Comércio vem fomentando o desenvolvimento do setor terciário pernambucano, trazendo de forma sintética as proposições dos empresários e das lideranças institucionais que representam os diversos segmentos do comércio de bens, serviços e turismo vinculados à Fecomércio-PE. O documento é fruto da parceria entre a Federação e o Sebrae em Pernambuco e é disponibilizada em formato digital, pelo site, e também em forma física para os seus associados. O resultado final é possibilitado por pesquisa coordenada pela Ceplan Consultoria Econômica, que por meio de entrevistas com empresários dos setores

abordados, traz desdobramentos positivos para um ambiente de negócios mais produtivo, gerando oportunidades para o setor privado, além de incentivo para novos investimentos.

“O empresário tem a oportunidade de verificar, na Agenda, se o desempenho da sua empresa segue o padrão do segmento em que está atuando. Observar se os entraves informados, por parte do empresariado que participou da construção do documento, também o afeta, além de captar quais as políticas que os demais líderes apontam para que exista um maior progresso do setor produtivo”, explica o economista da Fecomércio-PE, Rafael Ramos.



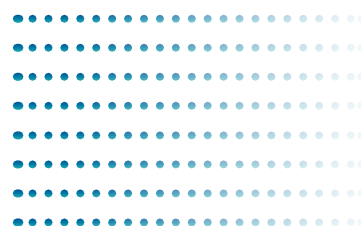
A Agenda do Comércio faz uma análise do que passou e projeções para o futuro próximo. “A primeira parte do documento traz um resumo do ano de 2018, de maneira geral e por segmentos, apresentando o desempenho do comércio, serviços e turismo pernambucano. É importante destacar que além da análise técnica, realizada através dos dados estatísticos, está presente a percepção dos empresários de cada setor, colhida através de entrevistas. É feita uma previsão para o ano de 2019, com os empresários informando quais as principais perspectivas dos seus segmentos, fazendo uma avaliação do cenário econômico e como sua movimentação poderá impactar o setor.”, explica Rafael Ramos. O documento aponta ainda propostas e iniciativas que possuem o poder de trazer um ambiente econômico mais propício ao desenvolvimento das empresas locais.

Para este ano, estima-se uma variação de apenas 1,3% para o PIB, conforme o Relatório de Mercado (Focus) do Banco Central em 28/12/2018. Contudo, ao considerar o resultado do PIB acumulado de janeiro/setembro (1,1%) – tendo por base o mesmo período do ano passado – o crescimento, na verdade, pode ainda ser um pouco menor.

Em Pernambuco, o desempenho apresentando está superior ao nacional. A economia do estado vem revelando, nos dois últimos anos, um desempenho superior ao do país, no patamar de 2%. Pode-se afirmar que os investimentos, realizados nos dez anos anteriores a 2014, propiciaram um potencial que criou as condições produtivas e de infraestrutura para que o estado viesse a ter um crescimento econômico acima da média nacional.

O empresário tem a oportunidade de verificar, na Agenda, se o desempenho da sua empresa segue o padrão do segmento em que está atuando”

Rafael Ramos



Propulsores

Entre esses setores que a Agenda apresenta, “Alimentos e Bebidas” foi um dos que apresentaram perspectivas positivas com o crescimento e essa tendência se mantém em 2019. “Não se prevê nenhum milagre econômico, claro, mas um crescimento um pouco maior que no ano passado. Nesse cenário, as perspectivas do setor de hipermercados, supermercados, alimentos e bebidas no Brasil e em Pernambuco são, também, moderadamente boas”, explica a professora e pesquisadora da UFPE na área de Alimentos e Bebidas, Lourdes de Azevedo.



Lourdes de Azevedo

No Turismo, a Agenda também mostra que há consenso entre a classe empresarial que o crescimento de 5,3% no volume de serviços nas atividades de turísticas de Pernambuco – resultado acumulado no período de janeiro a outubro, em relação ao ano anterior – retrata bem o desempenho desse segmento. “Pernambuco vê com naturalidade esse cenário que está posto variação da atividade turística no Estado de Pernambuco. Ao longo do ano passado, nós tivemos uma continuidade no processo de estímulo ao desenvolvimento da atividade turística no estado. Isso através de ações integradas entre o governo do estado e o trade turístico de Pernambuco. No sentido de fomentar o desenvolvimento da atividade em seus diversos segmentos, como o turismo de lazer e de negócios. Sob o ponto de vista do turismo de lazer, o trabalho estruturado

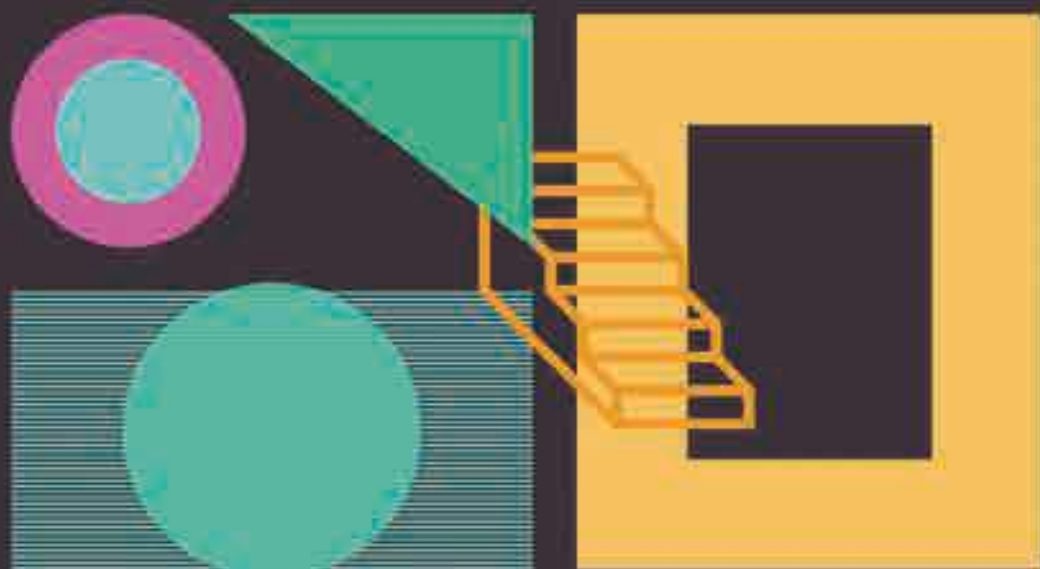


Artur Maroja

vem sendo realizado para colocar Pernambuco na prateleira dos principais vendedores e distribuidores de viagens de todo o país e do mundo. E isso vem trazendo alguns frutos. Em relação ao turismo de negócios, com o cenário das eleições do ano de 2018, a atividade sofreu uma desestabilização porque em decorrência da incerteza do que iria acontecer depois das eleições, muitas empresas recuaram em seus investimentos, porém a expectativa é de crescimento a partir deste momento”, conta Artur Maroja, o presidente da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – Pernambuco, ABIH-PE.

Para 2019, as perspectivas continuam positivas e a tendência é que o segmento conquiste resultados ainda mais expressivos. “O turismo de lazer vem sofrendo um trabalho muito forte do trade turístico. No sentido da sua ampliação e amparado na nova captação do voo Recife – Santiago, abre-se uma porta para trabalhar o mercado do Chile, que tem um potencial muito grande e deve render bons frutos para o turismo de lazer no estado.

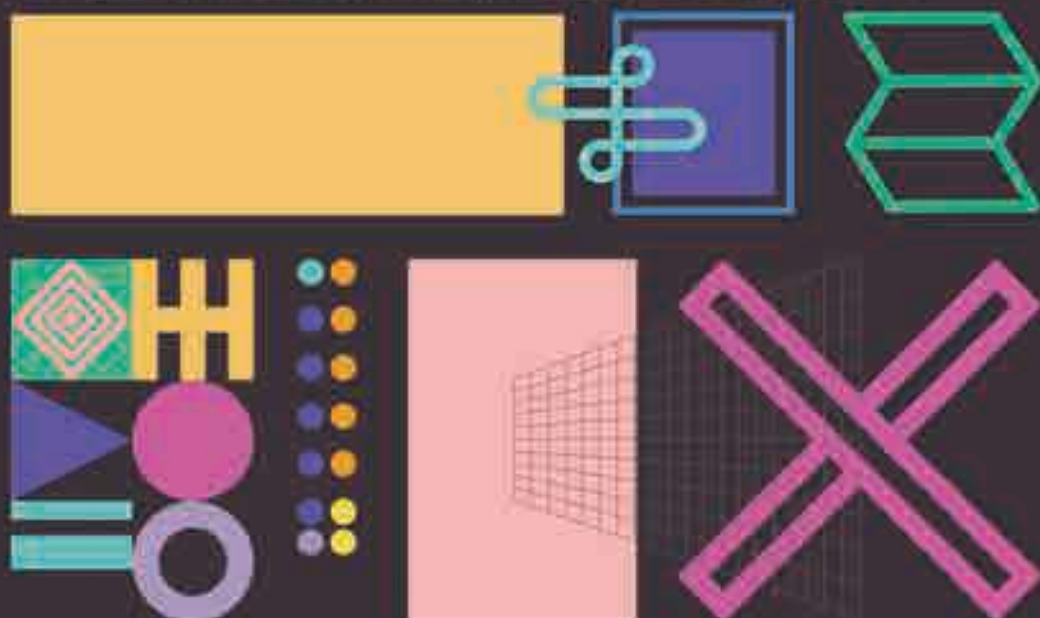
Com relação ao turismo de negócios, a expectativa continua sendo positiva, de crescimento, devido às boas projeções para ampliação do ambiente de negócio no país. Acredita-se que as empresas vão viajar mais para venda, porém sempre amparado naquilo que vai acontecer nos próximos meses com a Reforma da Previdência no país”, completa Artur. ■



PALCO GIRATÓRIO 2019

ABRIL A OUTUBRO

Petrolina - Recife - Goiânia - Caruaru - Arcoverde - Pesqueira
Belo Jardim - Garanhuns - Surubim - Jaboatão dos Guararapes
Araripina - São Lourenço da Mata - Buíque - Bodocó - Triunfo



Informações sesc.com.br/palcogiratorio

Siga-nos!

sescpe.org.br

@ @sescpe

f /sescpe

▣ /sescpernambuco

sesc

FACULDADE SENAC PERNAMBUCO

GRADUAÇÃO | PÓS-GRADUAÇÃO | EXTENSÃO



GRADUAÇÃO

- ADMINISTRAÇÃO
- ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS **Novo**
- DESIGN DE MODA
- GASTRONOMIA
- GESTÃO DE RH
- DESIGN DE INTERIORES
- ESTÉTICA E COSMÉTICA

2019/2

NOVA SEDE
NO RECIFE

#VAI NO CERTO

www.facsenacpe.com.br

RECIFE

☎ 81 3413.6655

CARUARU

☎ 81 3727.8259

PETROLINA

☎ 87 3983.7602

Conheça nossos cursos EAD
www.ead.senac.br

   /senacpe