

INFORME

FECOMÉRCIO

ANO V EDIÇÃO N° 029 SET - OUT / 2016

PE

06

SER PROFESSOR É...

No mês do profissional, contamos histórias de ensino e afeto

34

IMPÉRIO DE PLÁSTICO

Como os cartões de crédito e débito se tornaram protagonistas nas compras

46

ESCOLA DO FUTURO

14º Congresso de Tecnologia na Educação discutiu novas práticas de ensino

ANTES HÁBITOS, AGORA NEGÓCIOS

20

MAIS DO QUE ESTILO DE VIDA, O VEGETARIANISMO

IMPULSIONA COMÉRCIO E ATENDE DEMANDA DO MERCADO

EU FAZER BONS NEGÓCIOS



Os pequenos negócios fazem parte da história de todos os brasileiros. Geram empregos, fortalecem a economia local, impulsionam o desenvolvimento do país. E para valorizar as micro e pequenas empresas, vem aí o 5 de outubro, o Movimento Compre do Pequeno Negócio. Um dia para incentivar, fortalecer e comprar dos pequenos negócios.

#compredopequeno

5 DE OUTUBRO
MOVIMENTO COMPRE DO PEQUENO NEGÓCIO
ESSE NEGÓCIO TAMBÉM É SEU

Iniciativa: 



editorial

COMUNIDADE VEGETARIANA CRESCE MAIS EM PERNAMBUCO



JOSIAS ALBUQUERQUE

Presidente do Sistema
Fecomércio/Senac/Sesc-PE
e 1º vice-presidente da CNC
presidencia@fecomercio-pe.com

A comunidade vegetariana (e/ou vegana) está crescendo muito rapidamente, nos últimos anos, em todo o País. Mas é em Pernambuco onde essa tendência mais cresce e se torna mais forte. Recife foi eleita a terceira cidade do Brasil com maior número de vegetarianos, de acordo com pesquisa de 2012 do Ibope. Essa comunidade tem crescido tanto no Recife que cada vez mais eventos direcionados a esse público estão acontecendo na cidade. A quantidade de restaurantes que também têm aderido à tendência é enorme. Para entender melhor o que está acontecendo na nossa cidade, o tema da nossa reportagem de capa trata do assunto. A prática ilícita da emissão de atestados médicos falsos também é tema de matéria nesta edição da

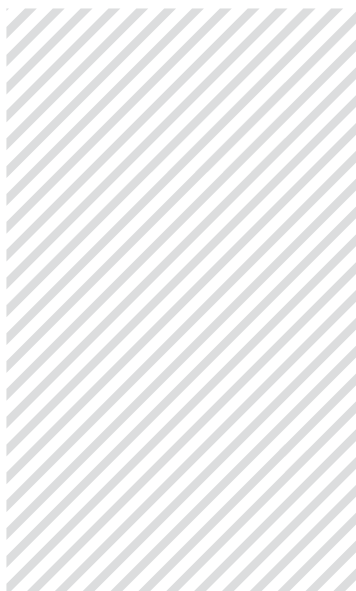
revista, que traz mais detalhes sobre o projeto de lei que está tramitando na Assembleia Legislativa, provocado pela Fecomércio-PE, cujo objetivo é tornar obrigatória a emissão de atestados digitais. A publicação ouviu médicos do trabalho, advogados, inclusive uma especialista em legislação trabalhista, e o poder público e privado para esclarecer como funcionará a emissão eletrônica obrigatória e seus benefícios.

Outros temas explorados nesta publicação são o Programa de Formação Empreendedora (Forme) do Instituto Fecomércio-PE, realizado em parceria com o Sebrae, o crescimento do mercado funerário, o potencial turístico da cidade de Jaboatão dos Guararapes, na seção Desbrave, e os Laboratórios de Autoria do Sesc.

Uma boa leitura e até a próxima!



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



expediente

Set/Out 2016 • XXIX Edição • **CONSELHO EDITORIAL** Lucila Nastássia, Oswaldo Ramos, Michele Cruz, Antônio Tiné • **COORDENAÇÃO-GERAL/EDIÇÃO** Lucila Nastássia • **REPORTAGENS** Amanda Meira, Bruno Ribeiro, Eduardo Sena, Elayne Costa, Ericka Farias, Luiza Alencar, Mariane Monteiro, Marina Afonso, Natália Simões, Raquel Motta, Tacyana Viard • **EDIÇÃO** Juliana Ângela • **DIAGRAMAÇÃO, ÍCONES, ILUSTRAÇÃO** Gabrielle Souza, Ingrid Fraga (Dupla Comunicação) • **PROJETO GRÁFICO** Daniele Torres • **FOTOS** Agência Rodrigo Moreira • **REVISÃO** Iaranda Barbosa Revisões Textuais • **IMPRESSÃO** Gráfica Flamar • **TIRAGEM** 7.000 exemplares • Obs.: Os artigos desta revista não refletem necessariamente a opinião da publicação.

JOSIAS ALBUQUERQUE

Presidente

FREDERICO LEAL

1º Vice-presidente

BERNARDO PEIXOTO

2º Vice-presidente

ALEX COSTA

3º Vice-presidente

RUDI MAGGIONI

Vice-presidente para Assuntos do Comércio Atacadista

JOAQUIM DE CASTRO

Vice-presidente para Assuntos do Comércio Varejista

ARCHIMEDES CAVALCANTI JÚNIOR

Vice-presidente para o Comércio de Agentes Autônomos

JOSÉ CARLOS BARBOSA

Vice-presidente para o Comércio Armazenador

EDUARDO CAVALCANTI

Vice-presidente para Assuntos do Comércio de Turismo e Hospitalidade

OZEAS GOMES

Vice-presidente para Assuntos de Saúde

JOÃO DE BARROS

1º Diretor-secretário

JOSÉ CARLOS DA SILVA

2º Diretor-secretário

JOÃO MACIEL DE LIMA NETO

3º Diretor-secretário

JOSÉ LOURENÇO

1º Diretor-tesoureiro

ROBERTO WAGNER

2º Diretor-tesoureiro

ANA MARIA BARROS

3º Diretor-tesoureiro

ALBERES LOPES

Diretor para Assuntos Tributários

FRANCISCO MOURATO

Diretor para Assuntos Sindicais

MANOEL SANTOS

Diretor para Assuntos de Crédito

JOSÉ CARLOS DE SANTANA

Diretor para Assuntos de Relações do Trabalho

EDUARDO CATÃO

Diretor para Assuntos de Desenvolvimento Comercial

MÁRIO MAWAD

Diretor para Assuntos de Consumo

CARLOS PERIQUITO

Diretor para Assuntos de Turismo

MILTON TAVARES

Diretor para Assuntos do Setor Público

CELSO CAVALCANTI

Diretor para Assuntos do Comércio Exterior

Conselho Fiscal Efetivo

JOÃO LIMA FILHO

JOÃO JERÔNIMO

JOSÉ CIPRIANO

SINDICATOS FILIADOS

Sindicato do Comércio de Vendedores Ambulantes do Recife, Olinda e Jaboatão
Tel./Fax: (81) 3231-6175

Sindicato do Comércio Varejista de Catende, Palmares e Água Preta
Tel.: (81) 3661-0332

Sindicato do Comércio de Vendedores Ambulantes de Caruaru
Tel./Fax: (81) 3719.0867 / 3721.5985

Sindicato dos Lojistas do Comércio do Recife
Tel./Fax: (81) 3222.2416

Sindicato do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios do Recife
Tel./Fax: (81) 3221.8538

Sindicato do Comércio Varejista de Produtos Farmacêuticos do Estado de Pernambuco
Tel./Fax: (81) 3231.5164

Sindicato do Comércio Varejista dos Feirantes do Estado de Pernambuco
Tel.: (81) 3446.3662 / Fax: (81) 3446.2115

Sindicato do Comércio Varejista de Materiais Elétricos e Aparelhos Eletrodomésticos do Recife
Tel./Fax: (81) 3221.6167 / 3222.2416

Sindicato do Comércio Varejista de Garanhuns
Tel./Fax: (81) 3761.0148

Sindicato do Comércio de Hortifrutigranjeiros, Flores e Plantas do Estado de Pernambuco
Tel./Fax: (81) 3252.6464

Sindicato do Comércio do Jaboatão dos Guararapes
Tel./Fax: (81) 3481.0631

Sindicato do Comércio Varejista de Maquinismos, Ferragens e Tintas do Estado de Pernambuco
Tel./Fax: (81) 3471.0507 / 3338.1720

Sindicato do Comércio Varejista de Petrolina
Tel.: (87) 3861.2333 / Fax: (81) 3861.2333

Sindicato dos Lojistas do Comércio de Caruaru
Tel./Fax: (81) 2103.1313 / 3722.4070

Sindicato do Comércio de Auto Peças do Estado de Pernambuco
Tel.: (81) 3422.0601

Sindicato dos Representantes Comerciais e Empresas de Representações Comerciais de Pernambuco
Tel./Fax: (81) 3226.1839 / 3236.4799

Sindicato das Empresas do Comércio e Serviços do Eixo Norte
Tel./Fax: (81) 3371.8119

Sindicato do Comércio Varejista de Calçados do Recife
Tel./Fax: (81) 3222.2416

Sindicato do Comércio Atacadista de Drogas e Medicamentos de PE
Tel./Fax: (81) 3033.8411 / 99165.5235

Sindicato do Comércio Atacadista de Gêneros Alimentícios de PE
Tel./Fax: (81) 3033.8411 / 99165.5235



artigos

CONCORRÊNCIA E COMPARTILHAMENTO

Por Jorge Jatobá

33

MAIS TEMPO PARA AS COMPRAS

Por Antonio Oliveira Santos

45



capa

VERDE DE CORPO E ALMA

Vegetarianismo ganha adeptos e lojas especializadas

20



entrevista

ADRIANINHA

A jogadora de basquete faz balanço da carreira e fala da aposentadoria

14



desbrave

A PÁTRIA NASCEU AQUI

Jaboatão dos Guararapes oferece história e belezas naturais

28

pág. 06

ARTE DE ENSINAR

Professores falam sobre paixão pela profissão

pág. 10

APRENDENDO A EMPREENDER

Forme oferece capacitação para gerir negócio próprio

pág. 16

PRODUÇÃO LITERÁRIA

Laboratórios de autoria do Sesc estimulam escritores

pág. 34

DINHEIRO DE PLÁSTICO

Comércio populariza o uso do cartão

pág. 38

COMODIDADE NA DOR

Planos funerários facilitam a organização de velórios

pág. 42

NOVO PRÉDIO

Construção irá abrigar Casa do Comércio de Pernambuco

pág. 46

TECNOLOGIA NO ENSINO

Congresso discute escola do futuro

pág. 50

ATESTADO MÉDICO

Proposta obriga emissão eletrônica

pág. 54

CURTAS

Professor na essência

Escolher a licenciatura como profissão
vai além de amor ao título

POR MARIANE MONTEIRO

Fazer parte da construção educacional de uma pessoa é a tarefa atribuída aos professores desde os primeiros anos de uma criança. Encarregados de tamanha responsabilidade, esses profissionais têm o dia 15 de outubro marcado como data comemorativa à profissão. A origem no calendário, poucos sabem, vem de um decreto feito por D. Pedro I, em 1827, pela criação do Ensino Elementar no Brasil. No entanto o que todos concordam é que sempre temos algum professor como referência, e muitos deles também se emocionam ao falar da profissão.





“

Sinto-me encantada.
Você saber que foi a ponte
a ajudar o estudante a
encontrar o seu
caminho é satisfatório”

Elisângela Gomes



PAIXÃO PELO ENSINO NO INTERIOR

Há dez anos atuando na área de educação no Sesc Arcoverde, Elisângela Gomes é professora e supervisora pedagógica das áreas de Pré-vestibular e Educação de Jovens e Adultos na unidade. Após identificar a carência de um reforço preparatório na região para os estudantes que iam prestar vestibular e oportunizar para os adultos uma educação de qualidade, a área foi criada no Sesc e Elisângela chegou para somar. A professora é responsável pelo conteúdo de Gramática, Interpretação de Texto, Literatura e Redação e tenta, através de forma dinâmica, manter a atenção dos estudantes na reta de preparo para o vestibular. “O objetivo é manter o foco para que os estudantes saiam preparados, com competência e habilidade para fundamentação e apropriação dos conteúdos”, explica Elisângela. E fazer parte, é claro, sempre gera satisfação. “Sinto-me encantada. Você saber que foi a ponte a ajudar o estudante a encontrar o seu caminho é satisfatório”, completa. Assim como Elisângela, Mariana Rita está há dez anos na educação,

mas do Sesc Caruaru. Pedagoga e atuando como professora de Português, Matemática, História, Geografia, Ciências e Artes no ensino fundamental do Sesc, a profissional viu na educação uma forma de mudar o seu futuro e o de muitas outras pessoas. “Acredito que educação e cultura são os dois pilares mais importantes. Sinto-me com uma extrema responsabilidade como professora. Ao mesmo tempo que sei que posso contribuir em conhecimento, sei que

não posso induzir. Precisa ser uma descoberta pessoal, de cada um. Sinto-me muito feliz, amo a minha profissão e sei da responsabilidade dela”, afirma Mariana. Na unidade em que ela ensina, projetos voltados para a família, educação ambiental, cultural e folclore, por exemplo, buscam ser lúdicos, pedagógicos ou ainda oferecer, através de palestras e ações de serviço e diversão, uma maneira de ensinar. Além disso, a integração entre escola, estudante

“

Acredito que
educação e cultura
são os dois pilares
mais importantes.
Sinto-me com
uma extrema
responsabilidade
como professora”

Mariana Rita





“Ao longo do ano, há conscientização com projetos como o Zé do Livro”

Gildene Ferreira

e família marca a importância de propor atividades voltadas para a conexão dos estudantes.

No Sesc Ler Bodocó, a aula de Gildene Ferreira é uma das que ajudam a transformar o dia a dia de cada estudante. Integrando o Sesc desde o seu início, há 11 anos, a professora trabalha com ensino infantil na instituição. E montar estratégias pedagógicas para ensinar e entreter os estudantes é tarefa árdua, mas que Gildene sabe bem como fazer. O projeto Zé do Livro é um exemplo do que a empresa busca oferecer aos estudantes para tornar o ensino cada vez mais prazeroso. “Ao longo do ano, há conscientização com projetos como o Zé do Livro, onde a criança leva um boneco que carrega uma mochila com livros e caderno para casa. Cada estudante, por vez, fica encarregado de ler com a família a história e socializar, em sala de aula, com as outras crianças na sequência”, explica Gildene.

→ BONS EXEMPLOS DA CAPITAL

Do interior para a capital, no Recife, a presença do professor do Senac Ailton dos Santos traz boas referências nas áreas de turismo e hospitalidade. Os alunos que já presenciaram as aulas do profissional não devem saber, mas foi por ter bons exemplos em sala de aula que ele resolveu se tornar um professor. “A gente não é professor, a gente nasce professor. Ter excelentes profissionais durante meus estudos ajudou a me tornar um. Sinto-me realizado quando estou dentro da sala de aula”, confessa. Como todo bom professor, Ailton lê muito, faz cursos e sempre busca se aperfeiçoar, o que é fundamental para que os alunos se sintam sempre à vontade na aula. Ele atua também com carretas-móveis da Zona da Mata Norte a Sul do

Estado e é o responsável pela área de turismo e hospitalidade, trabalhando nas áreas de gastronomia e serviços, além de prestar consultoria.

O Sistema Fecomércio/Senac/Sesc-PE, além dos educadores que compõem a sua rede de ensino, tem em sua presidência um grande nome da educação. O professor Josias Albuquerque, durante seus anos de estudo na Escola Dom Bosco, despertou o gosto pela educação. “O professor, quando de fato é um educador, tem uma importância excepcional na formação do cidadão, preparando-o para a vida. Eu tive a felicidade de ter sido alfabetizado por uma professora, minha querida e inesquecível professora Cacilda Muniz Valença, que, ainda hoje, é uma referência na minha trajetória como profissional”, conta Josias Albuquerque.

Aos 22 anos, ele foi convidado pelo governador Cordeiro de Farias



Josias Albuquerque, presidente do Sistema Fecomércio/Senac/Sesc-PE, sente orgulho da atuação como professor

a dirigir a Escola Artesanal de Floresta e mais tarde a instalar em Pernambuco mais 20 escolas artesanais. Sua atuação rendeu a nomeação de diretor da Escola Artesanal de Goiana e a docência nas áreas de Matemática, Desenho e Geometria. Na Escola Normal, atuou ainda como diretor, lecionou em outras instituições e foi professor catedrático de Cultura Técnica. Josias passou ainda pela Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, onde liderou a gestão da Divisão de Ensino Profissional, foi diretor regional do Senac-PE, entre 1980 e 1997, e hoje é presidente do Sistema Fecomércio/Senac/Sesc-PE.

“Para um jovem descendente de família com poucos recursos financeiros, porém honrada pelo exemplo decorrente da conduta dos meus pais, foi difícil vencer essas adversidades. No entanto a motivação para contribuir com a

formação de jovens que enfrentassem e ainda hoje enfrentam situações idênticas me levou a lutar para que essas pessoas pudessem conquistar oportunidades para mudar esse quadro social a que estamos submetidos. Só a educação, inclusive acompanhada de uma formação profissional, seria capaz de reverter esse quadro. Por esta razão, tenho orgulho de ser professor e contribuir com essas mudanças. Esta é a missão do professor, profissão nobre da qual me orgulho muito”, destaca o presidente do Sistema, que é formado nos cursos de Bacharel em Direito e Pedagogia, também é procurador, já aposentado, do estado de Pernambuco (por concurso público). A partir de 1960, criou a empresa J. Albuquerque Comércio Indústria Ltda., oportunidade em que ingressou na vida sindical, porém sem perder o vínculo com a educação. □

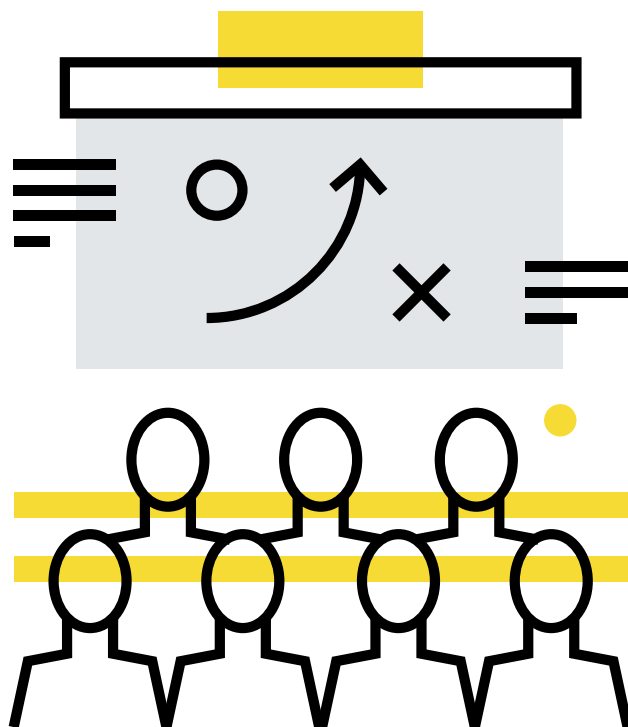
CAPACITAÇÃO PARA RECOMEÇAR

Programa de Formação Empreendedora, da Fecomércio-PE, em parceria com o Sebrae/PE, oferece conhecimento para empreender e serve como saída para o desemprego

POR NATÁLIA SIMÕES

Desde outubro do ano passado, o pernambucano André Luiz Lopes, de 45 anos, natural de Vitória de Santo Antão, está desempregado. Ele trabalhava na área de logística e, por conta da atual conjuntura econômica, acabou sendo desligado da empresa. Por isso, ele passou a enxergar o empreendedorismo como uma opção para se recolocar no mercado. Entretanto, ter um negócio próprio não foi tarefa fácil para André. Ele não se via no perfil de empresário e, só após orientação e insistência de sua esposa, amadureceu a ideia e decidiu seguir o exemplo da companheira e se capacitar para encarar o novo desafio que estava prestes a enfrentar.

Após participar do Programa de Formação Empreendedora (Forme), realizado pelo Instituto Fecomércio-PE em parceria com o Sebrae em Pernambuco, a esposa de André especializou-se e tornou-se artesã. O curso a ajudou bastante a desenvolver seu próprio negócio e foi justamente por isso que ela acreditava que o conteúdo também poderia ajudar o marido a desenvolver seu lado empreendedor. “Acompanhei de perto o crescimento dela e vi toda sua empolgação. Ela me incentivou muito e, só a



partir disso, eu decidi que também poderia começar a construir minha própria empresa”, conta André, que foi aluno da turma do início deste ano. Segundo ele, a capacitação chamou sua atenção desde a primeira palestra, na qual foi abordado um vídeo que mostrou um rapaz vendendo pipoca de maneira diferenciada. Ele pensou e viu nesse exemplo o que seria o seu primeiro passo nessa caminhada. “Pensei na cocada que a minha mãe fazia e decidi usar essa receita de família para começar o meu negócio. Testei levando uma prova para meus colegas do curso e todos gostaram muito”, explicou. Durante a capacitação, ele foi desafiado a criar uma empresa fictícia e, nessa oportunidade, nasceu a Divina Cocada. Com orientações do professor, André identificou suas dificuldades e seus acertos. “Enquanto participava das aulas, eu melhorei tudo o que eu podia, tanto no produto quanto na forma de apresentá-lo aos meus clientes. Cuidei da embalagem, da matéria-prima e ainda melhorei meu atendimento e todo o custo da fabricação”, destacou André. Hoje, o empreendimento Divina Cocada tem 14 clientes fixos. Destes, 12 são do Recife e, em sua maioria, são restaurantes do Recife Antigo e do centro da cidade. De acordo com o empreendedor, a localização foi bastante estratégica, o que faz com que ele venda de 15 a 100 cocadas por restaurante, visitando-os em dois dias na semana. Além da entrega das mercadorias, ele ainda aproveita a ida à capital para prospectar novos clientes. “Como não consigo me recolocar no mercado em que eu estava, me viro com as cocadas. Até agora está dando certo”, finaliza.



André Luiz Lopes viu no empreendedorismo uma opção para se reinserir no mercado de trabalho



Divina Cocada tem 14 clientes fixos, sendo a maior parte restaurantes localizados no Recife Antigo

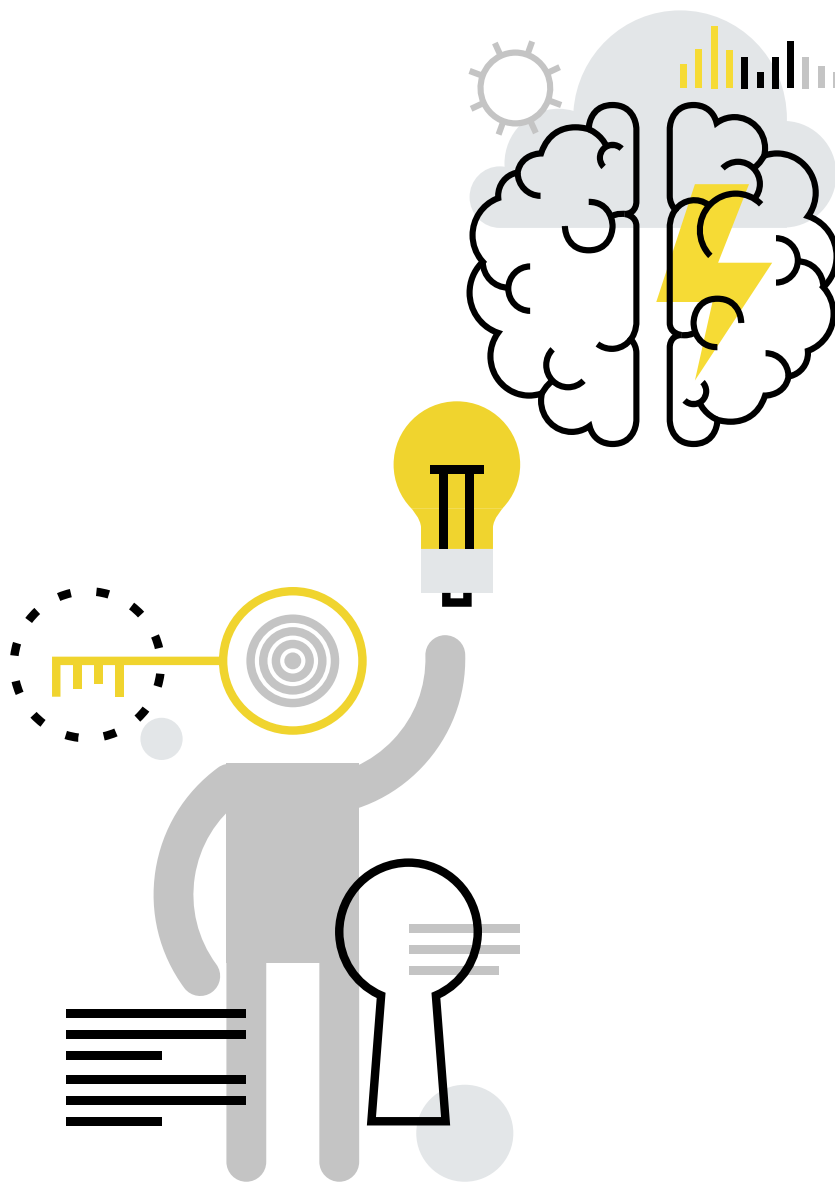
→ O PROGRAMA

Desenvolvido em 2009 e com sua primeira turma no ano de 2010, o Forme, criação do Instituto Fecomércio-PE, em parceria com o Sebrae em Pernambuco, nasceu a partir do entendimento da instituição da necessidade de preparar melhor os jovens em área de vulnerabilidade, a fim de atender às reais necessidades do setor de comércio de bens, serviços e turismo do Estado. O objetivo do programa é justamente desenvolver os comportamentos, atitudes e práticas empreendedoras para formar profissionais qualificados para o mercado.

O foco inicial do Forme eram os jovens egressos do ensino médio, porém, com o tempo, foi observada uma aderência muito grande de pequenos empresários ao curso e, assim, o programa evoluiu, passando a trabalhar também os empreendedores informais e microempreendedores individuais que buscavam melhorar a gestão do seu negócio. Para que o Forme conseguisse atender a essas novas necessidades, em 2012, foi preciso uma reformulação na grade de aulas. “Em 2012, praticamente dobrou o número de registros de pequenas empresas no Brasil em relação ao ano anterior. Além disso, em nosso Estado, já contávamos com mais de 90 mil registros e esse fato foi que estimulou o desenvolvimento de uma metodologia mais enxuta, passando de 200 horas/aulas para 99”, esclarece a diretora executiva do Instituto Fecomércio-PE, Brena Castelo Branco. A diretora ainda reforça que o programa não deixou de contemplar um olhar diferenciado aos jovens na busca de desenvolver o comportamento

empreendedor. Ao todo, o curso oferece 33 encontros, com aulas de segunda a sexta-feira. Os dez primeiros encontros são focados em trabalhar as características e atitudes empreendedoras. Após esse momento, os alunos desenvolvem planos de negócios e montam empresas fictícias para colocar em prática o que foi abordado durante as aulas. De acordo com Brena, muitos alunos continuam a gerir sua empresa criada no curso mesmo após o término das aulas. O que foi o caso já citado do gestor da Divina Cocada, André Luiz Lopes.

“Atuamos com a metodologia do Forme com 99 horas a fim de promover a qualificação dos empreendedores formais, informais e potenciais empresários através do desenvolvimento de competências relacionadas às atitudes e características empreendedoras. O propósito é ampliar a visão de oportunidades de mercado e utilização de boas práticas de gestão, com base na estruturação do plano de negócios e melhores resultados do empreendimento”, destaca Brena. O Programa de Formação Empreendedora já foi realizado



nos municípios de Araripina, Arcoverde, Betânia, Bonito, Recife, Camaragibe, Carnaíba, Caruaru, Catende, Flores, Floresta, Goiana, Igarassu, Ipojuca, Petrolândia, Petrolina, Salgueiro, São José do Egito, Serra Talhada, e Vitória de Santo Antão, totalizando 20 cidades do Estado. Com isso, o Forme já capacitou 2.480 alunos, em 93 turmas realizadas. Para fazer parte do projeto, o critério mínimo exigido é estar cursando ou ter cursado o ensino médio. Além disso, de forma geral, os interessados em acessar o mercado de trabalho com um diferencial, em melhorar a gestão do seu negócio ou realmente iniciar na carreira empreendedora são o público-alvo do programa. □

O FORME CAPACITOU EMPREENDEDORES EM:

ARARIPINA, ARCOVERDE, BETÂNIA, BONITO, RECIFE, CAMARAGIBE, CARNAÍBA, CARUARU, CATENDE, FLORES, FLORESTA, GOIANA, IGARASSU, IPOJUCA, PETROLÂNDIA, PETROLINA, SALGUEIRO, SÃO JOSÉ DO EGITO, SERRA TALHADA E VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

Brena Castelo Branco afirma que o Forme atende jovens egressos do ensino médio, pequenos empresários, empreendedores informais e microempreendedores individuais



BIRÔ X

VOLTA ÀS AULAS
IMBATÍVEL

「APROVEITE OS
PREÇOS BAIXOS
QUE A MEC
PREPAROU
PRA VOCÊ!」



Candeias	Jaboatão	Piedade	Prazeres
3361.6060	3481.2510	3468.1883	3476.2666
www.livrariamec.com.br			/livrariamec

*Parcela Mínima de R\$ 50,00.



entrevista

POR EDUARDO SENA



ADRIANINHA

"DOEI MINHA VIDA AO BASQUETE"

Ela nem sabe contar ao certo quantas partidas disputou em 25 anos de carreira dedicada ao basquete. Adriana Moisés Pinto, a Adrianinha, um dos ícones do basquete feminino no Brasil, aos 37 anos, e após cinco Olimpíadas, aposentou-se. Quer dizer, das quadras. Melhor ainda, das quadras enquanto jogadora. Agora se dedica ao ofício de auxiliar técnica no América/Uninassau/Sesc, time pernambucano de basquete que compõe a principal liga do esporte no País. A armadora também atua agora, com o perdão do trocadilho, "armando" novos atletas no Projeto Cestinhas do Futuro no Sesc-PE. Sobre todos esses processos, ela falou à Informe Fecomércio.

Foram 25 anos de carreira, inúmeras partidas, milhares de pontos e muitas entrevistas. Qual pergunta que ninguém te fez, mas que você gostaria de ter respondido?

Uma pergunta que eu mesma me faço, às vezes: "O que eu seria na vida se não fosse jogadora de basquete?" Foi uma pergunta que nunca me fizeram.

E o que Adrianinha seria?

Sinceramente, não sei. Nasci em Franca, cidade de São Paulo, que é um município com vocação para calçados. De repente, atuaria nesse setor na minha cidade. Mas, seguramente, faria alguma coisa que me propiciasse viajar o mundo, como eu viajei com o basquete.

Mas que talento outro você gostaria de ter?

Ah, de cantar! Eu acho lindo quem tem o dom de pegar o microfone e sair cantando brilhantemente.

Qual foi teu momento mais brilhante?

Acho que na Europa, quando joguei na Itália, em Faenza. Porque lá eles valorizam muito o esporte e o basquete. Mas também tiveram outros, como a minha entrada para a WNBA, que é a melhor liga de basquete do mundo.

Mas aí o tempo passou. Os 37 anos chegaram e você se aposentou. No seu caso, o que foi mais determinante nesse processo que, para um atleta, envolve corpo e mente?

No meu caso, foi mais o corpo. Eu amo o basquete. Não tenho vontade de sair da quadra, mas meu corpo não aguenta mais. A minha posição de armadora exige muita velocidade e eu perdi isso. É muito frustrante ter jogado de um modo que você não alcança mais. A idade pesa, o corpo clama, sabe?

Qual foi a sua melhor conquista?

Teoricamente, a medalha de bronze em Sidney. Mas foi minha primeira Olimpíada, joguei pouco. Mas houve campeonatos nos quais não saí com medalha e que foram tão especiais quanto. Às vezes, são momentos. Uma última cesta nos últimos segundos do jogo que virou o resultado ao final da partida; o dia em que fiz 41 pontos em um único jogo na Itália...

Há conquistas coletivas e pessoais, portanto?

Sim, sim, de conquista coletiva o título de 2013 na LBF com o Sport foi de uma grandiosidade que não se vê. Foi quando voltei a jogar no Brasil. Não sabia o que era o Recife, o que esperar, e aí cheguei no time recém-formado do Sport e fui campeã da Liga Nacional. Nunca tinha jogado diante de uma torcida tão apaixonada. Pessoalmente, acho que ter jogado cinco Olimpíadas é um grande feito. Participar do Rio 2016! Nossa! Foi uma coisa para não olhar pra trás. Eu fiz o que pude, doeí minha vida ao basquete.

Qual derrota mais doeu?

Fiquei muito frustrada por não ter ganhado nenhum jogo na Olimpíada do Rio.

Agora fora das quadras, como auxiliar técnica, em quem você se inspira?

Eu não me inspiro. O basquete me deu tanto, eu quero dar também. Quero dar algo de volta pro esporte. Quero de alguma forma influenciar positivamente essas meninas. Busco conseguir fazer a diferença na vida de alguém



“

O título de 2013 na LBF com o Sport foi de uma grandiosidade que não se vê. Foi quando voltei a jogar no Brasil. Nunca tinha jogado diante de uma torcida tão apaixonada”

como fizeram na minha vida. Esse é meu maior objetivo.

É essa a diretriz do projeto Cestinhas do Futuro do Sesc-PE no qual você atua...

Isso! Foi uma paixão repentina! Nem sabia que eu gostava tanto de trabalhar com criança. Tivemos e temos a oportunidade de fazer esse trabalho no Sesc e é comovente ver a evolução não só no basquete, mas em tudo o que forma um bom ser humano. Ah, essas crianças do Sesc... ver a evolução delas é muito gratificante! □

INCENTIVO

LITERATURA PARA TODOS

Laboratórios de Autoria do Sesc, distribuídos por Pernambuco, possibilitam a renovação, o acesso e estímulo às criações locais

POR ELAYNE COSTA

“Se não houver leitor, não faz sentido ter escritor.” A frase de José Manoel, gerente de Cultura do Sesc Pernambuco, reflete a ideia de que é despertando nas pessoas o interesse pela leitura que se traça o caminho para novas criações literárias. É cíclico e uma paixão que não se perde. Foi assim com Mário Rodrigues, morador da cidade de Garanhuns, no Agreste pernambucano. Desde criança, sempre gostou muito de ler e fazer anotações. Aos 14 anos, começou a escrever de maneira consciente. Fez sua “estreia” na literatura ainda na infância, quando ganhou uma máquina de escrever do seu pai, que guardou o primeiro conto produzido em sua homenagem até o fim da vida. Esses foram os primeiros passos de um pequeno leitor, hoje escritor, participante do Laboratório de Autoria Literária Luzinete Laporte, e vencedor do Prêmio Sesc de Literatura 2016. “Não comecei como a maioria, fazendo poesia ou exposições emotivas. Sempre preferi contar histórias. Contos





“
Revelar novos leitores é um desejo e motivação para o nosso trabalho. O leitor é nossa principal meta. Se não houver leitor, não faz sentido ter escritor”

José Manoel

policiais e ficções científicas foram os primeiros exercícios. Meus textos nascem da necessidade de refletir sobre um tema, que de uma forma ou outra, me sensibilizam e problematizam a discussão através da ficção e da literatura”, explica Mário. Ele, que é professor de Redação, Português e Literatura na cidade onde reside, incentiva os alunos à leitura e à produção textual.

Mário é um dos talentos revelados e impulsionados pelo Laboratório de Autoria Literária Luzinette Laporte, criado pelo Sesc Garanhuns em 2008, simultaneamente com o Ascenso Ferreira, na unidade de Santa Rita, no Recife. É uma atividade de acolhimento, de troca e experimentações, onde acontecem cursos, oficinas, recitais, mostras, debates e apresentações literárias.

Hoje, o Estado conta com outros quatro espaços como esses nas regiões do Agreste e Sertão: Gilvan Lemos, em Belo Jardim, José Rabelo de Vasconcelos, em Arcoverde, Marcelino Brígido, em Bodocó, e o mais recente Cyl Galindo, no município de Buíque. Essas cidades foram escolhidas para receber a iniciativa pela sua vocação para as experiências literárias. Além disso, foram levados em consideração a dinâmica dos autores, a localização geográfica e o interesse da comunidade por essa linguagem. Segundo o gerente de Cultura do Sesc Pernambuco, José Manoel, nos últimos oito anos, esse projeto cumpriu um papel fundamental no Estado. “A iniciativa abriu os campos para iniciação e qualificação de escritores e facilitou os intercâmbios e os diálogos regionais.

Revelar novos leitores é um desejo e motivação para o nosso trabalho. O leitor é nossa principal meta. Se não houver leitor, não faz sentido ter escritor. Um está intimamente ligado ao outro. O caráter de continuidade e de verticalidade são aspectos relevantes desse projeto”, pontuou. Por cada Laboratório, passam, em média, 40 escritores por ano, havendo grande circulação de acordo com o tema trabalhado e a produção de cada autor.

“O trabalho que o Sesc faz, através dos Laboratórios, é exemplar. É um grande fomentador da literatura através de eventos, oficinas e mesas o ano inteiro. Isso não se resume apenas aos grandes centros, mas também às cidades pequenas e médias, como é o caso da minha”, defende Mário Rodrigues. Municípios como Buíque e Bodocó, com poucas oportunidades, têm suas potencialidades exploradas através dessas ações.

A programação dos laboratórios é desenvolvida anualmente e de acordo com a realidade de cada lugar e possui curadoria, inclusive, externa de Cida Pedrosa e Sennor Ramos. As atividades são voltadas para o público de todas as idades. Entre as ações para crianças e jovens se destaca “Um escritor na minha escola”, onde a unidade de ensino recebe a visita de um autor para conversar com os alunos sobre literatura, trabalho e ainda estimular o hábito de ler.

Para José Manoel, as ações desenvolvidas são um divisor de águas nessas regiões porque possibilitam o diálogo entre o local e o nacional, a criação e o fortalecimento das redes. “As relações de intercâmbio entre os escritores, declamadores, críticos literários, professores e pesquisadores da literatura mudam muito a dinâmica local. São práticas visíveis”, completa.



“

Devo muito ao prêmio e ao estímulo vindo do Sesc, através do Laboratório de Autoria Literária Luzinette Laporte”

Mário Rodrigues



MELHOR CONTO

Com 39 anos, o autor garanhuenense Mário Rodrigues foi o vencedor do Prêmio Sesc de Literatura na categoria contos. Disputou o concurso com outros 708 escritores e terá seu livro, “Receita para se fazer um monstro”, publicado pela editora Record em novembro. A obra será distribuída em todo o Brasil. “Devo muito ao prêmio e ao estímulo vindo do Sesc, através do Laboratório de Autoria Literária Luzinette Laporte. Isso é muito gratificante”, afirma.

O título traz cerca de noventa contos curtos ambientados nos anos de 1980 e que narram a infância de um determinado personagem: um matador. O intuito é estabelecer um vínculo entre as experiências infantis, às vezes cruéis e violentas, e a maldade que este personagem revela na vida adulta. A obra foi escrita entre os meses de janeiro e maio de 2009. 

SAIBA ONDE FICA

LABORATÓRIO DE AUTORIA LITERÁRIA ASCENSO FERREIRA

Sesc Santa Rita
Cais de Santa Rita, n° 156

LABORATÓRIO DE AUTORIA LITERÁRIA LUZINETTE LAPORTE

Sesc Garanhuns
Rua Manoel Clemente, n° 136

LABORATÓRIO DE AUTORIA LITERÁRIA MARCELINO BRÍGIDO

Sesc Ler Bodocó
Rua Luzia Couto Lóssio de Alencar, s/n°

LABORATÓRIO DE AUTORIA LITERÁRIA GILVAN LEMOS

Sesc Ler Belo Jardim
Rua Pedro Leite Cavalcante, s/n°

LABORATÓRIO DE AUTORIA LITERÁRIA JOSÉ RABELO VASCONCELOS

Sesc Arcoverde
Rua Capitão Arlindo Pacheco, n° 364

LABORATÓRIO DE AUTORIA LITERÁRIA CYL GALLINDO

Sesc Ler Buíque
Rua Projetada, s/n°

**O SENAC JÁ TRANSFORMOU
A VIDA DE MILHÕES DE BRASILEIROS.
E VOCÊ, EMPRESÁRIO,
AJUDOU A ESCREVER ESSA HISTÓRIA.**



Em 70 anos, o mundo não parou de mudar. O Senac também não. Por isso, capacitamos milhões de brasileiros em nossos cursos presenciais e a distância, investimos em infraestrutura, desenvolvemos tecnologia, produzimos conhecimento com a publicação de materiais didáticos e contribuimos para o crescimento de empresas com nossas consultorias. Assim, provocamos verdadeiras transformações de vidas, com reflexo imediato no mercado que recebe profissionais muito mais qualificados e preparados.

SENAC 70 ANOS. ESTA HISTÓRIA ESTÁ SÓ COMEÇANDO.



www.pe.senac.br | ☎ 0800 081 1688



capa

por AMANDA MEIRA

ilustrações

por GABRIELLE SOUZA

UM NEGÓCIO POR FILOSOFIA

Estabelecimentos voltados para vegetarianos
e veganos expandem e vão além das ofertas
gastronômicas



“

Quando me tornei vegetariano, há 30 anos, e vegano, há 8 anos, quase não tínhamos opções de lugar. A saída era comer batata frita”

João Asfora

Estudo de mercado, planejamento estratégico, identificação de público, esses são alguns princípios básicos para quem deseja empreender. Porém, para os estabelecimentos voltados para o público vegetariano e vegano, que não consome alimentos e produtos de origem animal, as questões relacionadas à gestão de negócios são apenas “a ponta do iceberg” de espaços que, além de lucrar, almejam a disseminação da causa. E esse nicho tem conquistado evidência no Recife.

Foi assim que o restaurante Papaya Verde, no mercado há 21 anos, teve seu buffet incrementado com opções vegetarianas e veganas. Um dos sócios, João Asfora, resolveu colocar no negócio a sua filosofia de vida. “Fiquei angustiado de trabalhar com a morte dos animais. Foi quando negocieei com meu sócio a inclusão das opções”, declara. Hoje, o restaurante chega a receber cerca de 400 pessoas na hora do almoço, em dias úteis, pois no fim de semana o número aumenta de forma significativa.

“Quando me tornei vegetariano, há 30 anos, e vegano, há 8 anos, quase não tínhamos opções de lugar. A saída era comer batata frita. Como foi crescendo a questão de alergias, pessoas com intolerância a glúten e leites acabou influenciando no crescimento da procura por uma alimentação mais saudável e consciente. No Papaya, a consequência foi o aumento de clientes e o amadurecimento desse público. No geral, um crescimento de lugares voltados para quem deseja comer bem. Estamos caminhando, mas ainda falta muito”, conclui Asfora.

Para a coordenadora da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB Recife), Bárbara Bastos, o mercado tem crescido. Há cinco anos, por exemplo, precisava produzir o bolo que desejasse consumir porque não tinha estabelecimentos que atendessem sua necessidade. Hoje, a oferta é vasta. Só na lista de conveniados da Sociedade são mais de dez restaurantes, entre self, entrega em domicílio e foodtruck, quatro empórios com ingredientes veganos,



três empresas com produções por encomenda e quatro restaurantes que buscaram as orientações para oferecer opções veganas.

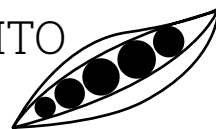
“Não temos números exatos de quantos estabelecimentos com esses perfis abriram no Recife, mas temos informações qualitativas que são os empreendedores compartilhando o crescimento de pessoas procurando as opções. É importante que os estabelecimentos abandonem a ideia de que são poucos veganos para consumir. Em um dos restaurantes que recebe nossa consultoria, vejo muitas pessoas combinando festas e encontros lá por possuir opções para esse público”, declara Bárbara. No entanto, a coordenadora faz um alerta. Quem trabalha com o público vegano precisa de fato entender. Faz-se necessário compreender os ingredientes que serão utilizados para ter compromisso com os clientes que comungam de uma mesma filosofia. “A causa é pelos animais e respeito a eles. Não adianta o restaurante definir-se como vegetariano e vegano e preservar um passarinho em uma gaiola, ter um aquário cheio de peixes e desconhecer as composições e as cadeias dos ingredientes”, explica.

De acordo com a The Vegan Society, da Inglaterra, mais antiga entidade vegana do mundo, o veganismo é uma forma de viver que busca excluir, na medida do possível e do praticável, todas as formas de exploração e de crueldade contra animais, seja para a alimentação, para o vestuário ou para qualquer outra finalidade, diferente do vegetarianismo, em que há o consumo de alimentos de

ENTENDA OS TIPOS DE VEGETARIANISMO

VEGETARIANO ESTRITO

NÃO COME NADA DE ORIGEM ANIMAL



LACTOVEGETARIANO

NÃO COME CARNE, MAS CONSOME LATICÍNIOS



OVOLACTOVEGETARIANO

NÃO COME CARNE, MAS UTILIZA OVOS E LATICÍNIOS

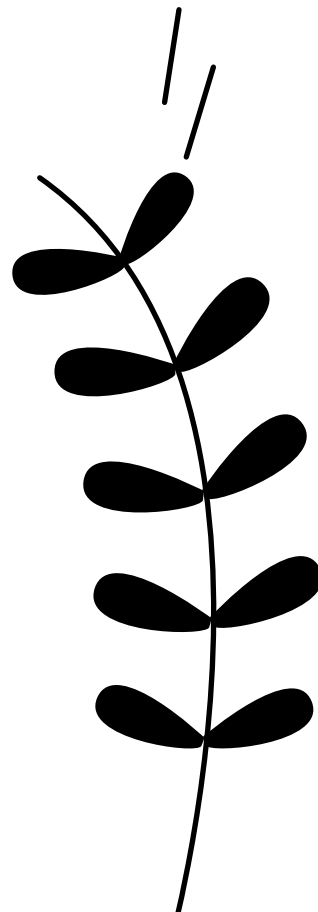


OVOVEGETARIANO

NÃO COME CARNE NEM LATICÍNIOS, MAS UTILIZA OVOS



origem vegetal, com ou sem uso de laticínios e ovos. Dentro das definições gerais, existe o vegetariano estrito (não come nada de origem animal); lactovegetariano (não come carne, mas consome laticínios); ovolactovegetariano (não come carne, mas utiliza ovos e laticínios) e o ovovegetariano (não come carne nem laticínios, mas utiliza ovos).





Quem seguiu essas orientações foi **Guilherme Malthus**, proprietário do restaurante Flô de Jambo. Primeiro, conheceu a causa e filosofia, depois, motivado por essa nova forma de viver, abriu seu negócio. Da engenharia para as panelas, ele estava cansado da pressão e ritmo da área em que atuava, foi em busca de equilíbrio, paz e mais contato com a natureza. Foi assim que conheceu o vegetarianismo e o veganismo.

“Abrimos em março de 2016, como vegetariano, depois nos tornamos veganos. Estou muito feliz com o resultado. Mesmo diante de um cenário econômico não favorável, recebemos novos clientes todos os dias, com um volume que varia entre 30 e 45 pessoas. Não busquei pelo comércio, mas pela filosofia. O retorno é necessário para manter o restaurante funcionando, mas não foi nosso foco e tem dado muito certo”, declara Malthus.

Para quem deseja fazer a comida em casa, há estabelecimentos que fornecem ingredientes veganos. O Empório Pura Vida, dos sócios Josias Andrade e **Eduardo Leite**, é um deles. Localizado

~~~~~  
Restaurantes com  
cardápios variados e  
lojas especializadas  
no segmento já são  
realidade no Recife  
~~~~~



no centro do Recife, disponibiliza mais de 2,2 mil itens para consumidores finais e empreendedores gastronômicos do segmento. “Eu já estava vegetariano e na época tinha dificuldade em encontrar lugares. Foi quando resolvi, junto com Eduardo, abrir o empório, mas sem nos restringir aos veganos. A ideia da loja era e é, de fato, trazer o público onívoro para que ele se depare com a infinidade de alimentos e veja que é possível comer bem sendo vegano”, declara Josias. Quem prefere encomendar também conta com opções de estabelecimentos como o Juju Vegan, de Chyrlene Karyne. Além das vendas diretas na Universidade Federal de Pernambuco, ela atende eventos, entregas em domicílio e lojas. Só nos dias em que vende na UFPE, são comercializados mais de 250 pratos entre almoços, salgados e doces veganos. “As vendas têm se mostrado cada vez melhores, ficamos surpresos do quanto o movimento vegano no Recife tem crescido e junto a ele, a curiosidade e preferência dos que não são adeptos que, segundo eles, é muito mais saborosa e criativa”, declara entusiasmada Chyrlene Karyne.



“
Ficamos
surpresos
do quanto o
movimento
vegano no Recife
tem crescido
e junto a ele a
curiosidade e
preferência dos
que não são
adeptos”

Chyrlene Karyne



→ A CARNE É FRACA

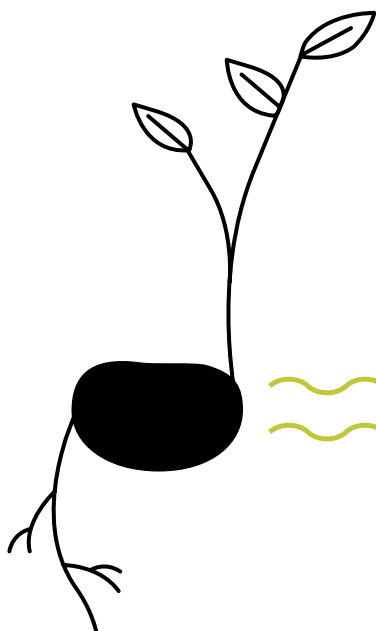
Produzido, em 2004, o documentário A Carne é Fraca, do Instituto Nina Rosa, que se dedica a produzir material educativo e realizar cursos e palestras para ampliar a consciência humana, tem sido um dos materiais responsáveis pela transformação de onívoros (consumidores de carne e vegetais) em veganos. O filme apresenta toda a cadeia e impactos do ato de comer carne e é um choque de realidade que nos leva a refletir todo sistema por minutos de prazeres gastronômicos.

Quando deparadas com essas questões e com o documentário, **Juliana Urquiza**, do blog Um café e um amor, e Maria Cecília Barbosa, do blog e canal no YouTube Bora Veganizar, retiraram a carne de suas vidas. Obrigadas a mudarem hábitos alimentares, por questões de saúde, Juliana apresentou intolerância à lactose, e Maria Cecília, por problemas na vesícula, passaram a buscar informações sobre o consumo de leite e carne. “Minha mudança foi radical. Durante meus estudos, comecei a assistir vídeos



e caí em A Carne é Fraca. Resolvi ali não mais pactuar com a indústria e foi uma transformação maravilhosa, física e espiritual. Nesse último ano, cresceu muito o movimento e veganizar ficou ainda mais fácil”, declara Maria Cecília. Já Juliana se defrontou com a produção do leite. Intolerante, passou a ter que consumir remédios que driblassem sua incapacidade de digerir lactose. O corpo não aceitou. Questionou, assim, o método medicamentoso e foram as pesquisas que a levaram aos documentários. Após ser impactada, diz que já “acordou” vegana.

“Percebi que precisamos buscar informação e às vezes as pessoas não se tornam veganas por comodismo. No começo foi muito difícil pela falta de variedade. Hoje, essa decisão traz serenidade nas minhas escolhas”, conta Urquiza.



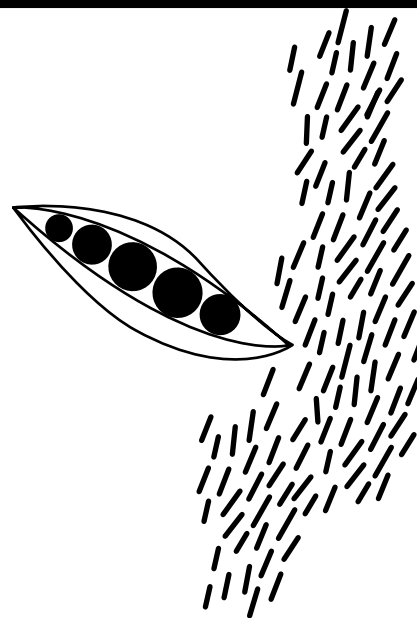
➔ NUTRIÇÃO E SABOR

Muitos dos não veganos a quem Chyrlene Karyne se refere têm interesse por esses alimentos, mas existem dúvidas em relação às questões nutricionais quando se exclui a carne do cardápio. Outro receio é que o sabor dos alimentos seja comprometido pela ausência de ingredientes de origem animal. Especialistas esclarecem que é possível viver saudável sem o consumo de tais ingredientes. Cereais, como aveia, arroz, feijão, amaranto e quinoa, possuem grande quantidade de proteína, assim como castanhas, amêndoas, algas e cogumelos.

“Em uma dieta adequada, com quantidades balanceadas, conseguimos ter todos os nutrientes de que o organismo precisa, mesmo em uma dieta vegetariana. Existe a ilusão de que só conseguimos suprir proteínas e minerais através do consumo animal. Os cereais, por exemplo, contêm proteína. Já vegetais verdes-escuros como brócolis, couve e espinafre são ricos em minerais. No caso do atleta, é preciso aumentar a quantidade dos nutrientes, assim como suplementar como proteína isolada vegetal. Hoje, já é cientificamente comprovado que a disponibilidade dessas proteínas e o ganho de massa muscular são iguais ao obtido através da proteína isolada do soro do leite, whey protein”, esclarece a nutricionista esportiva e coach em saúde e bem-estar, Mariana Domício.

Descobrir os nutrientes e combinar de forma adequada à dieta

vegetariana e vegana fica sob a responsabilidade dos nutricionistas, mas cabe aos chefes descobrir ingredientes que substituam os animais de forma que agradem o paladar e seja positivo militar sem perder o prazer de alimentar-se. “Estamos condicionados a sentir determinado sabor, mas é possível fazer alimentos saborosos sem produtos de origem animal. Uma moqueca de palmito tem gosto de camarão, um bolo de chocolate pode ter textura, cor e ser saboroso sem leite e ovos, por exemplo. Existe uma infinidade de possibilidades e combinações para essas receitas. Grãos e oleaginosas pelo leite, ovos por outro tipo de gordura, margarina por azeite, gelatina por agaragar”, exemplifica o cozinheiro e instrutor do Senac-PE João Eugênio Lima. □



ONDE ENCONTRAR

PAPAYA VERDE

Buffet self-service vegetariano com opções
veganos.

Rua Santo Elías, 409, Espinheiro, Recife - PE
(81) 3241-6342

FLÔ DE JAMBO

Diversas opções de pratos vegetarianos

Rua Joaquim Xavier de Andrade, 104,
Poço da Panela
(81) 99607-4411

EMPÓRIO PURA VIDA

Grãos, cereais e produtos de origem vegana

Rua da praia, 169, Santo Antônio.
(81) 3037-2607

JUJU VEGAN

Coxinha de jaca, caju e coração de banana,
pastéis, bolos, cupcakes, etc.

UFPE - Campus Recife

Av. Prof. Moraes Rego, 1235

Cidade Universitária, Recife - PE

(81) 2126-8000 / Fax: (81) 2126-8029

Todas as terças das 10h30 às 18h30

ORGÂNICO 22

Pão de queijo vegano, mini-burguers de grão
de bico ou beterraba com cebola caramelizada,
sanduíche aberto de shimeki e hiratake

Rua Doze de Outubro, 15, Graças, Recife - PE
(81) 99283-6085

TANTRA

Opção no cardápio: Salgados, doces e lanches

Rua Amaro Gomes Poroca

Cidade Universitária - Recife

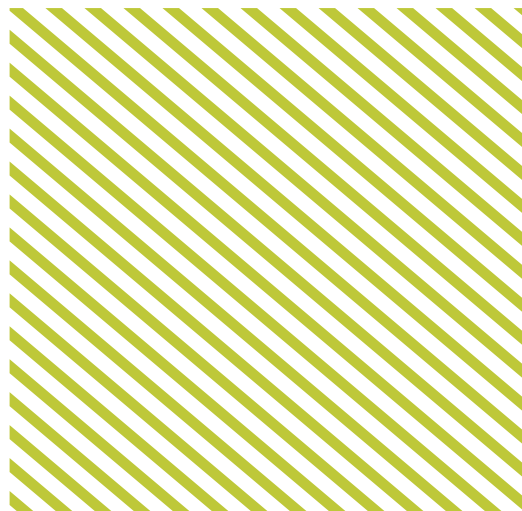
(81) 98478-7536

OXENTEVEGAN

Pizzas, coxinhas e sanduíches veganos

* Apenas delivery pelo telefone abaixo.

(81) 99725-9984



O VEGETARIANO

Buffet self-service totalmente vegano com
sobremesas veganas.

Rua Conde D'Eu, 118
Boa Vista, Recife - PE
(81) 3423-3638

EMPÓRIO VEGETAL

Buffet self-service vegetariano e vegano.

Rua Capitão Rebelinho, 696, Pina, Recife - PE
(81) 3325-3463

CANTINA VEGETARIANA

Buffet self-service vegetariano com opções veganas.

Rua Arsênio Calaça, 103
San Martin, Recife - PE

NUTRIBEM

Self-service vegetariano com opções veganas.

Rua Otaviano Pessoa Monteiro, 695, Loja: 04
Casa Caiada, Olinda - PE
(81) 8587-4347

PRATUS

Buffet self-service vegetariano com opções veganas.

Rua General Vargas, 17
Engenho do Meio, Recife - PE
(81) 3031-5381

PALATTOSVEG

Feijoada vegana delivery sob encomenda.

Acompanha arroz integral, couve e farofa.

(81) 98744-7286



desbrave

POR MARIANE MONTEIRO





HISTÓRIA, DIVERSÃO E AVENTURA A UM PASSO DO RECIFE

No Desbrave desta edição, confira o que Jaboatão dos Guararapes tem a oferecer a turistas e moradores

Pernambuco é um estado vasto de cultura e beleza. São 185 municípios que fazem essa região ser um dos destinos mais procurados do Nordeste. Jaboatão dos Guararapes, terra de conquistas históricas e extenso litoral, oferece um roteiro com opções turísticas para visitantes e moradores locais e é o caminho que vamos percorrer no Desbrave desta edição.

Gastronomia, praias, pontos turísticos e esportes radicais são só um pouco do que esse município, que fica no sul da Região Metropolitana do Recife, tem a oferecer. Ao entrar no município, o turista se depara com uma placa “Jaboatão dos Guararapes: A Pátria Nasceu Aqui”. A frase funciona como convite para conhecer o Parque Histórico Nacional dos Guararapes, um dos pontos turísticos imperdíveis da cidade. Foi nas dependências da construção que ocorreram as batalhas contra os holandeses e, consequentemente, a retirada deles da região. Esse sentimento de defesa do território, inclusive, resultou no reconhecimento do título de berço da pátria.



Jaboatão oferece
um mergulho
na história com
construções
que exaltam o
passado glorioso
do município

O Parque Histórico Nacional dos Guararapes está sob a guarda do Comando Militar do Nordeste e oferece ao seu visitante a vista de mirantes como o Henrique Dias e André Vidal de Negreiros, nomes importantes das batalhas, e a igreja de Nossa Senhora dos Prazeres, que conta com um estilo arquitetônico barroco admirável. O local é aberto à visitação de segunda-feira a sexta-feira, das 8h às 17h, com entrada gratuita. O agendamento pode ser feito por telefone.

Outra parada que deve ser feita para conhecer o município é a Casa da Cultura, no Centro de Jaboatão. A instituição abriga a história da região nas suas estruturas e é conhecida por ter sido o antigo Mercado Público, pois era um dos pontos comerciais mais importantes da cidade. Com o passar do tempo, tornou-se a Câmara Municipal, chamada de Palácio Nobre de Lacerda e, posteriormente, a Casa da Cultura. Sua arquitetura com portões de ferro e janelas venezianas recebe, hoje, eventos culturais e grupos de dança e teatro, de segunda-feira a sexta-feira.

Jaboatão reserva também espaços de tranquilidade para os seus visitantes. A Colônia Salesiana, em Vila



mirantes
possibilitam vistas
deslumbrantes aos
visitantes



Rica, abriga um retiro espiritual em um ambiente rodeado de muito verde. Ao longo de uma área de 33 hectares, os visitantes podem, além de desfrutar da área arborizada, assistir à missa que ocorre aos domingos em uma igreja erguida sob a rocha e que abriga embaixo dela a gruta de Nossa Senhora de Lourdes. Os visitantes que procuram o retiro também podem se hospedar no local, pois o espaço conta com acomodações para os grupos. Atualmente, o local está em reforma, mas a previsão é que em três meses os visitantes possam voltar a desfrutar do espaço.

No litoral de Jaboatão, quem quer aproveitar sombra e água fresca tem diversas opções. As praias de Piedade, Candeias e Barra de Jangada são algumas opções para os banhistas ou para quem procura um lugar ao ar livre para praticar corrida, caminhada, frescobol, vôlei, stand up paddle, pilates e ioga sobre prancha. E se você também curte trilhas, rapel e bungeejump, a Lagoa Azul é o lugar ideal. A atração abre dias de sexta-feira, sábado, domingo e feriados, das 8h às 17h e está localizada a 33 km da capital pernambucana. Os seus frequentadores, além da possibilidade de praticar esses esportes, contemplam um cenário formado por paredões rochosos, muita água e verde. A entrada custa R\$ 10 e comidas e bebidas não podem ser levadas ao local. 



SAIBA +

Parque Histórico Nacional dos Guararapes

END: LADEIRA MONTES DOS GUARARAPES,
JABOATÃO DOS GUARARAPES
FONE: (81) 3378-3740

Casa da Cultura

END: PRAÇA NOSSA SRA. DO ROSÁRIO, 670 -
CENTRO, JABOATÃO DOS GUARARAPES
FONE: (81) 98852-4838

Colônia Salesiana

COLÔNIA SALESIANA, S/N - VILA RICA, JABOATÃO
DOS GUARARAPES
FONE: (81) 3481.0322

Lagoa Azul

END: LOTEAMENTO ASSUCENA, JABOATÃO VELHO
- JABOATÃO DOS GUARARAPES
FONE: 3426.3737



CONCORRÊNCIA E COMPARTILHAMENTO

O mercado é a mais importante instituição do capitalismo. Nele, preços são determinados cumprindo o papel de alocar recursos e atender necessidades. Mercados, no entanto, não são iguais. Há mercados mais e menos competitivos. O número de produtores, o tipo do bem ou serviço, as barreiras à entrada e a natureza da regulação impactam o grau de concorrência. Como princípio, quanto mais concorrência, melhor para o consumidor. Isso significa, em geral, preços mais baixos e melhor qualidade. O monopolista produz escassez vendendo menos a um preço mais alto em comparação com uma empresa que opera em mercado muito competitivo. A falta de concorrência, às vezes dissimulada pela proteção, está presente em muitas dimensões da economia brasileira. Na área externa, empresários, especialmente os industriais, sempre pedem ao governo mais proteção contra a concorrência

de produtos importados. Em vez de aumentarem a produtividade e de promoverem a inovação em produtos e processos essenciais para reduzir preços e melhorar a qualidade, muitos empresários, através de suas associações, tornam-se avessos à concorrência. Tivessem maior competitividade, essas empresas venderiam mais barato tanto nos mercados internos quanto externos. O avesso à concorrência também está no âmago das relações espúrias e corruptas entre o setor público e o setor privado. A formação de cartéis para ganhar licitações, especialmente em grandes obras de infraestrutura, é uma forma de evitar a concorrência via preço e qualidade dos projetos como assim o tem demonstrado os resultados da Operação Lava Jato. As empresas entram em conluio para evitar que concorram entre si, repartindo os ganhos às custas de propinas que se destinam a pessoas e partidos políticos. O país recebe um produto mais caro e de pior qualidade em comparação com a situação de ampla concorrência. Mais recentemente e em movimento que aumenta a eficiência da economia ao reduzir a ociosidade e o desperdício, avançou-se no sentido de compartilhar bens e serviços por meio de mecanismos de mercado. O aluguel de residências (apartamentos, quartos, casas etc.) para curtos períodos de estadia por meio do aplicativo Airbnb é um exemplo. Outro é o aplicativo Uber que disponibiliza serviços de transporte de passageiros em veículos particulares. Eles ofertam, respectivamente, serviços de hospedagem e de transporte por meio de ativos que de outra forma ficariam ociosos durante períodos intermitentes de tempo. Ademais, esses ativos passam a gerar mais renda na economia. Eles são um produto da era digital porque são aplicativos facilmente acessíveis através de computadores e de dispositivos móveis. A resistência não tardou a vir das redes hoteleiras e

dos serviços convencionais de táxi. Tomemos o caso do Uber, que vem sendo objeto de resistências, conflitos e pressões sobre os governos municipais. O Uber aumentou a oferta de transporte em aberta concorrência com os serviços de táxi. A oferta melhorou a qualidade do serviço e reduziu o preço. Além disso, em algumas cidades, inclusive no Recife, reduziu o custo da licença de entrada dos táxis no mercado de transporte, mecanismo que restringia a oferta desse tipo de serviço. Em Paris, por exemplo, o número de táxis está congelado há décadas, o que restringe a oferta, criando escassez com tarifas altas. Com o Uber o mercado não tem barreiras à entrada, não havendo necessidade de licenças. Isso aumenta a oferta, melhora a qualidade e reduz o preço. Quem ganha é o consumidor. Os taxistas individuais e as empresas de frotas de táxis estão, naturalmente, reagindo. O mercado agora é aberto e mais competitivo. Recorde-se que os proprietários de táxis têm certos benefícios pois têm isenção total ou parcial de IPI e ICMS na aquisição dos veículos e de IPVA na circulação. E querem mais proteção. Os efeitos da concorrência são também o de melhorar a qualidade dos serviços de táxi convencionais. Em muitas cidades brasileiras, os motoristas de táxi estão mais corteses. Puro efeito da concorrência que tende a igualar a qualidade da oferta, mas ainda não os preços nos dois serviços: táxis convencionais e veículos Uber. Pergunta-se se os serviços do Uber e de novos concorrentes que já estão surgindo teriam de ser regulados. Eu diria que sim após livre negociação, mas nunca para limitar a concorrência e sim para estimulá-la. Sempre é sábio ter mais competição. O consumidor agradece. ▢

Jorge Jatobá,
doutor em economia
e sócio-diretor da
consultoria econômica e
de planejamento CEPLAN
e CEPLAN MULTI

ACEITA CARTÃO?



**Dinheiro eletrônico
transforma sistema
financeiro e modo do
consumidor realizar
transações**

POR MARINA AFONSO

Vai ter uma cotinha para fazer a festa de confraternização no hospital em que a médica Renata Barretto trabalha e a primeira pergunta que surge na roda é: qual é a conta para transferência? Nos dias de hoje, o dinheiro de plástico, também conhecido como cartões de débito e crédito ou dinheiro eletrônico, tornou-se cada vez mais comum e ocupa, aos poucos, o espaço que antes era do tradicional papel moeda. Muitas vezes, as pessoas têm evitado usar cédulas até mesmo em pequenas transações de valores da rotina. E, com o avanço da tecnologia nos aparelhos celulares, pessoas conectadas, como Renata Barretto, têm ainda a comodidade de realizar pagamentos, transferências e controlar o saldo da fatura do cartão de crédito com simples toque na tela do smartphone. Na última década, junto com a evolução da tecnologia, o uso do dinheiro eletrônico se intensificou. Segundo o economista do Instituto Fecomércio, Rafael Ramos, realizar transações eletrônicas se tornou mais seguro. “As pessoas estão confiando mais ao fazer ope-

rações com cartão e existe também uma facilidade na política de crédito muito grande”, explica.

O fator segurança também pesa na hora de escolher usar cédula ou plástico. Usuária do cartão de crédito e débito desde os 16 anos, a empresária do ramo de beleza, **Ítala Braz**, teve a infelicidade de ser assaltada pelo menos três vezes no Recife e, em todas elas, teve pouco prejuízo material. “Eu andava apenas com alguns trocados para emergências, então os bandidos levaram pouca coisa e não me fizeram mal. Utilizar cartão traz essa segurança e praticidade, pois posso realizar procedimentos pelo smartphone sem precisar ir ao banco sacar dinheiro e andar por aí com grandes quantias para pagar os funcionários da minha empresa, por exemplo. É só fazer a transferência”, conta a empresária.

Se por um lado o dinheiro eletrônico traz praticidade ao consumidor, por outro, os comerciantes precisam ter jogo de cintura para não sair perdendo nem as vendas e nem em valores pagos em tarifas muito altas. A depender do ramo da atividade comercial e da forma de pagamento, as taxas podem



Comerciantes precisam ficar atentos para não sair perdendo nem as vendas e nem em valores pagos em tarifas



“

Não podia perder a venda e, com o tempo, percebi que precisava ter minha própria maquineta. Valeu a pena”

Ione Farias



variar entre 2,8%, no débito, a 5%, em compras parceladas. Além disso, o empreendedor precisa avaliar as vantagens de comprar uma maquineta. Por isso, é importante pesquisar os valores com várias empresas prestadoras de serviços financeiros e identificar qual se adequa mais ao orçamento. No mercado de vendas de confecções há mais de 35 anos e instalada há 25 anos nas imediações da avenida Dantas Barreto, na região central do Recife, a comerciante Ione Farias foi resistente às mudanças trazidas pelo dinheiro eletrônico. “Quando recebemos em cédula, o dinheiro roda mais rápido na loja e não precisa ficar esperando para poder sacar. Mas não podia perder a venda e, com o tempo, percebi que precisava ter minha própria maquineta. Valeu a pena”, relata a comerciante, que hoje aceita, nas duas unidades de loja de roupas infantis e masculinas, quase todas as bandeiras. Ione também parcela as vendas, mas não deixa de incentivar o comprador a pagar em dinheiro. “Dou 10% de desconto para o cliente ficar bem alegre e pagar em espécie”, conta a estratégia entre risos.

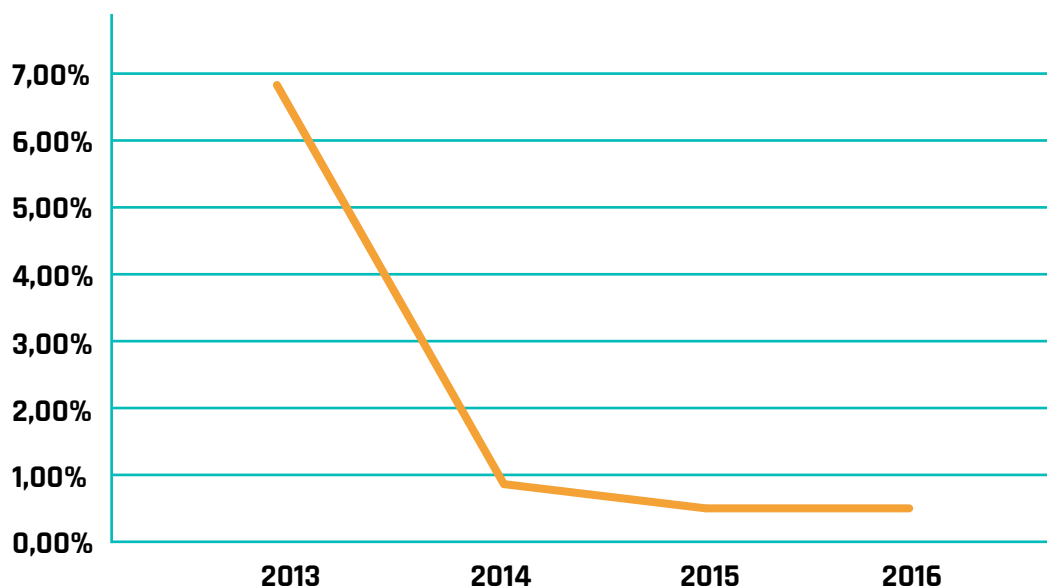
→ CIRCULAÇÃO

Dados do Banco Central apontam que a circulação de cédulas e moedas ainda é crescente, mas em um ritmo desacelerado. Para cédula, enquanto que de 2013 para 2014 o acréscimo foi de quase 7%, de 2015 para 2016 o crescimento foi de apenas 0,33%. Para as moedas, o período de 2013 e 2014 teve praticamente a mesma variável e de 2015 para 2016 um aumento de 2,76%. Essa mudança na forma de realizar pagamentos e movimentar dinheiro causa impacto no mercado financeiro e muitas lojas sentem dificuldade na hora de devolver o troco. Para tentar driblar esse efeito, alguns estabelecimentos, além de oferecerem desconto em pagamento em espécie, dão brindes para quem levar certa quantia em moedas e dinheiro trocado para trocar por cédulas de alto valor.

É o caso da loja The Brownie Factory que, nas redes sociais, propôs a promoção aos clientes. Quem levasse R\$ 100 em moedas, ganhava um brownie, além de uma cédula de igual valor. Aqueles que tivessem R\$ 300 em notas de R\$ 2 e/ou R\$ 5 ganhariam um Gelado de Brownie. Além da empresa pernambucana, a marca americana McDonald's também incentiva os clientes, nas suas mídias on-line e em determinadas unidades, a trocarem R\$ 100 em moedas. O brinde é um sorvete da rede. ☐



CIRCULAÇÃO DE CÉDULAS



*Fonte Banco Central



PLANOS FUNERÁRIOS EM ALTA

Ofertando comodidade e benefícios em um momento tão delicado como a morte, planos funerários têm atraído muitos adeptos

POR LUIZA ALENCAR

A morte é um assunto ainda evitado por muitos, mas, no momento da perda de um ente querido, o funeral e as questões burocráticas são necessários. E é nesse momento que um setor, em específico, entra em ação: o mercado funerário, que movimentava mais de R\$ 7 bilhões ao ano, segundo o IBGE, e vai muito além da venda de caixões ou jazigos. Com serviços personalizados, que em alguns casos chegam a incluir velórios virtuais, as empresas buscam oferecer conforto e comodidade às famílias nos momentos de dor. Contudo todo o procedimento, até o enterro propriamente dito, requer um investimento. E muitas vezes as pessoas são pegas desprevenidas na hora do falecimento de um familiar.

Em função dessa realidade e com a preocupação de muitas pessoas em se organizarem para o futuro, os planos funerários ganham a cota como forma de prevenção. “Quando a pessoa opta por um desses, ela não sabe o momento em que vai precisar utilizá-lo. Trata-se de uma antecipação à necessidade. Existe a probabilidade de se pagar mais ou menos, mas, quando se coloca na balança, existem mais vantagens do que desvantagens. Economicamente é bom”, explica Rafael Ramos, economista do Instituto Fecomércio. Segundo ele, planejar o funeral poupa trabalho para a família em um momento emocionalmente instável. “Você sabe que vai utilizar os serviços um dia. O plano disponibiliza tudo e ainda cuida das questões burocráticas. Realizando a negociação no momento da morte, o parente, por conta própria, não consegue discutir o preço



“
Os planos funerários
existem desde
os anos 80, mas,
percebendo o
aquecimento do
mercado,
decidimos investir”

Itamar Florêncio

e, inevitavelmente, acaba perdendo dinheiro”, conta. De acordo com Itamar Florêncio, à frente da Casa Funerária Paulista, que atua no segmento funerário há 35 anos, os chamados “clientes de prevenção” estão em alta. Antes, a procura maior era dos clientes diretos, que contratam todos os serviços imediatamente após a perda de alguém. Porém, há cerca de 10 anos, a empresa resolveu oferecer os planos, que podem ser familiares, individuais e corporativos, e os resultados são significativos. A empresa já apresenta um crescimento de cerca de 15% no faturamento nesse segmento. Com investimento a partir de R\$ 25,50 por mês, o associado pode cadastrar até 14 dependentes com grau de parentesco e, a depender do pacote escolhido, os procedimentos contemplam desde a remoção e transporte até serviços burocráticos relacionados ao pós-sepultamento, como despacho de certidões de óbito, urna, flores e higienização. “Os planos funerários já existem desde os anos 80, mas, percebendo o aquecimento do mercado, decidimos investir. Atualmente, temos cerca de 2,5 mil associados, tanto na região (Paulista) quanto em outras localidades. O bom do nosso serviço é que o cliente não precisa vir até nós. Em caso de falecimento, os parentes só precisam nos ligar”, comenta Itamar.



E foi a praticidade e comodidade dos familiares em uma hora tão delicada que chamaram a atenção da secretária acadêmica **Zaíra Viard**. “Tivemos um alerta do quanto é difícil ter que lidar com a perda de alguém e ao mesmo tempo ter que resolver toda a burocracia, sem falar no custo inesperado. Então, decidi começar a pagar o plano para evitar ter que resolver todos esses procedimentos em um momento de dor como esse”, explica Zaíra, que paga em torno de R\$ 55 mensais há aproximadamente um ano e meio. Entre os serviços, o pacote inclui remoção, traslado, velório, ornamentação, urna, capela e coroa de flores. A administradora Renata Ribeiro também acredita que o plano pode evitar mais aborrecimentos no momento de perda. “Envolve os seis membros da família e o valor de R\$ 60,00 corresponde ao plano de melhor cobertura oferecido pela empresa, que está situada na cidade de Serra Talhada. Na hora do sofrimento pela perda do parente, você não precisa ficar se preocupando com a organização do velório. Neste ponto, a empresa irá resolver e sanar todas as necessidades que envolvem o momento”, conta a administradora que paga mensalmente há três anos. Os pacotes funerários não se limitam apenas às vantagens após o falecimento. Algumas empresas oferecem benefícios em vida aos associados. Renata Ribeiro, por exemplo, concorre a um sorteio de cestas básicas todos os meses.



→ AGENTE FUNERÁRIO

O impulso positivo no mercado funerário não se deve apenas aos planos de assistência “pós-vida”. Os mais variados tipos de serviços ofertados também movimentam o setor, que conta com 5,5 mil empresas e apresenta um crescimento médio anual de 8%, de acordo com dados do IBGE. Mas esta expansão também reflete uma mudança de comportamento do consumidor, que de acordo com Kleyber Alexandre, instrutor do curso de Agente Funerário do Senac, está mais atento e exigente. “Antes tudo era feito de qualquer jeito. Hoje em dia as empresas estão se qualificando e os consumidores estão mais exigentes. Agora, eles (clientes) sabem que vão ser bem atendidos e o tratamento será de qualidade”, destaca.

E para bem atender aos consumidores, os cursos de agente funerário são uma opção. Neles, os alunos são capacitados para desenvolver competências relacionadas à atividade, possibilitando o domínio das práticas funerárias, das técnicas de venda e de sua empregabilidade, visando à excelência na execução de suas atribuições, além de atender de forma humanizada os clientes que procuram estes serviços. “A função de uma agente é recepcionar a família enlutada e dar assistência em todo o sepultamento. Da escolha da cova à limpeza do corpo, passando pela preparação das flores, vestimenta e transporte”, explica o instrutor. As aulas deixam os futuros agentes aptos ao serviço, que inclui até a maquiagem do corpo. “É o último momento em que a família está vendo o corpo, então quer ver a pessoa como se estivesse viva”, complementa. A média salarial de um agente funerário é de R\$ 1,6 mil, variando de acordo com o local de trabalho e os serviços realizados. □

OS NÚMEROS DO MERCADO FUNERÁRIO NO BRASIL

1 milhão DE ÓBITOS POR ANO,
EM MÉDIA

5,5 mil EMPRESAS

R\$ 7 bilhões POR ANO

8% DE CRESCIMENTO MÉDIO ANUAL

Fonte: IBGE



Sesc 70
anos

17

outubro

2016

Mês do
Comerciário
Sesc

No mês de outubro, o Sesc
presenteia você: Comerciário!
Atividades recreativas em todas
as Unidades. Participe!

www.sescpe.com.br


Fecomércio PE
Sesc | Senac
Instituto Fecomércio


Sesc

AMPLIAÇÃO

FECOMÉRCIO-PE TERÁ NOVA SEDE

Prédio terá 14 pavimentos. Construção utiliza arquitetura moderna, que vai unir estética, cuidados ambientais e bem-estar aos frequentadores do local

POR TACYANA VIARD



Moderna e sustentável, a nova sede da Casa do Comércio de Pernambuco vai modificando, aos poucos, a paisagem da avenida Visconde de Suassuna, em Santo Amaro. A construção teve início em abril deste ano e abrigará a Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Pernambuco já no segundo semestre de 2018. A obra irá beneficiar não apenas empresários e comerciantes, mas também o público geral. A construção do empreendimento acompanha o crescimento das atividades de todo o setor em Pernambuco e o objetivo de proporcionar melhorias e agilidade nas ações. “É um projeto que vai corresponder à grandeza da entidade e possibilitar benefícios em série porque vai contemplar também o Sesc e Senac e seus públicos”, avalia o presidente da instituição, Josias Albuquerque. Localizada no centro do Recife, próxima às matrizes das unida-

des, a sede terá 14 pavimentos, sendo nove dedicados, exclusivamente, a abrigar as diretorias regionais da Fecomércio-PE, Sesc e Senac. “Agrupar as entidades vai facilitar as tomadas de decisões estratégicas e otimizar a agenda das equipes”, afirma o diretor administrativo-financeiro do Sesc, Nivaldo Carvalho.

Além do aumento de sinergia entre os escritórios, a transferência de endereço vai proporcionar ganhos ao público que utiliza os serviços oferecidos pelas instituições. Com maior área livre, elas vão estudar a ampliação de atendimentos, aprimoramento de estrutura e o oferecimento de novos serviços.

A Casa do Comércio de Pernambuco foi concebida também sob a ótica da integração com a sociedade. Por isso, a edificação vai dispor de auditório e salas de reuniões para realização de encontros, de espaço de convivência e um terraço panorâmico com vista do Recife, para visitação do público.





Planta da nova sede contempla espaços para receber o público como terraço panorâmico

➔ **CONSTRUÇÃO 100% SUSTENTÁVEL**

A Casa do Comércio de Pernambuco já traz no projeto processos e estruturas que a qualificam como um empreendimento 100% sustentável. “Nossos cuidados já começam na própria etapa da obra, com a minimização de ruídos e de desconforto para pessoas que residem ou trabalham no entorno”, ressalta Nivaldo. Executada pela Times Engenharia, a obra emprega, em média, 50 colaboradores diretos e indiretos até 2018, quando será concluída. Sob gestão dos engenheiros Adriano Times e Fernando Lucena, o edifício se destacará pela arquitetura moderna, que vai unir estética, cuidados ambientais e bem-estar aos frequentadores do local. A busca pela eficiência

do local se estende também aos procedimentos e à escolha dos equipamentos que comporão a estrutura. “Buscamos soluções que não gerem danos ao meio ambiente, que vão desde ações mitigadoras para redução do consumo de água até a escolha pelo modelo de ar-condicionado mais eficaz e que consuma menos energia elétrica”, afirma. O diálogo com a rua também será um diferencial da nova sede. A calçada prezará pelo verde, com jardim e plantio de árvores, e obra de arte valorizando a produção criativa local. “Teremos uma fachada de pele de vidro que vai apresentar leveza e harmonia visual, maior luminosidade e temperatura interna mais confortável”, destaca o engenheiro responsável pela construção, Adriano Times. □

**Executada
pela Times
Engenharia,
a obra
emprega, em
média, 50
colaboradores
diretos e
indiretos
até 2018**



artigo

POR ANTONIO OLIVEIRA SANTOS



MAIS TEMPO PARA AS COMPRAS

Pesquisas profissionais apontam que mais de 73% dos brasileiros compram aos domingos, evento que se tornou hábito das famílias, em busca de compras com segurança associadas às praças de alimentação, estacionamento, lazer, diversão e arte, proporcionados, principalmente, pelos shopping centers. O domingo é, em média, o terceiro melhor dia de faturamento na semana para os shopping centers, correspondendo a 14% das vendas semanais,

segundo a Abrasce – Associação Brasileira de Shopping Centers. Os números brasileiros encontram similaridade em países como os Estados Unidos, a Inglaterra e outros do mundo desenvolvido. Por isso, soa estranho, para o Sistema Confederativo do Comércio, notícias que dão conta de iniciativas e projetos nas Câmaras Legislativas de alguns municípios brasileiros, na contramão do consagrado hábito de compra dos consumidores aos domingos. É retrocesso inimaginável cerrar as portas dos shopping centers aos sábados, domingos e feriados, seja em períodos de plena estabilidade e crescimento econômico, seja principalmente em momentos de recessão econômica e adversidade social, como a atual. A liberdade para o exercício da atividade comercial, incluindo o trabalho aos domingos e feriados, é conquista a ser preservada e ela decorre da evolução natural das sociedades: empresas, cidadãos, trabalhadores, enfim, é causa e consequência do avanço e da modernidade social.

O comerciante, de shopping centers ou não, localiza-se onde estão o desejo e a conveniência do consumidor e ninguém melhor que ele para saber - intuitiva ou profissionalmente - quais são os anseios daqueles que são a razão de sua existência. É da índole do comércio saber auscultar o desejo do consumidor. Além disso, há leis apropriadas que preservam as competências dos entes federativos municipais e asseguram a preservação integral dos direitos dos trabalhadores, além de assegurar aos mesmos ganhos adicionais expressivos. É inequívoco que iniciativas contrárias à realidade comercial brasileira, em se tratando de funcionamento das estruturas comerciais, não encontram apoio sequer dos trabalhadores, em função do histórico de ganhos e estabilidade, e menos ainda dos consumidores. □



**É retrocesso
inimaginável
cerrar as portas
dos shopping
centers aos
sábados,
domingos e
feriados**

Antonio Oliveira Santos,
presidente da Confederação
Nacional do Comércio de Bens,
Serviços e Turismo (CNC)

MUITO ALÉM DO ENSINO DAS DISCIPLINAS

Congresso discute métodos pedagógicos em meio aos avanços tecnológicos

POR CAMILA MOURA

Carteiras em filas indianas, um quadro e um professor falando enquanto os alunos apenas escutam. Esse, provavelmente, é o retrato das salas de aula por onde a maioria dos brasileiros passou, mas é também um cenário bem diferente daquele encontrado nas chamadas escolas do futuro. Apesar do nome, esse ambiente pedagógico já é uma realidade em vários lugares do mundo, inclusive, no Brasil. “A escola do futuro se baseia na ideia de que temos que deixar de considerar a sala de aula um espaço homogêneo. É preciso transformá-la em um local de trabalho em que são dados caminhos para que os alunos construam suas próprias aprendizagens”, explica o ex-reitor da Universidade de Lisboa, Antônio Nóvoa. Autor de dezenas de livros que se transformaram em leitura obrigatória nos cursos de pedagogia e licenciatura, Nóvoa esteve entre os palestrantes do



Silvio Meira abriu o evento defendendo um novo papel do professor em sala de aula



14º Congresso Internacional de Tecnologia na Educação. Em sintonia com as mudanças provocadas pelo fácil acesso à informação em um mundo cada vez mais tecnológico, o evento, promovido pelo Sistema Fecomércio/Senac/ Sesc-PE no Centro de Convenções de Pernambuco, trouxe como tema central a “Educação e Tecnologia na Era do Conhecimento”. E já na palestra magna, realizada por Silvio Meira, pesquisador e empreendedor da área de engenharia de software, o assunto ganhou destaque. “O papel do professor é maior do que repetir conteúdo, é engajar, instigar, articular, motivar”, frisou. A função do docente diante dessa nova realidade educacional não esteve presente apenas no discurso do cientista, mas permeou os debates em todas as 25 palestras e 120 oficinas do Congresso. Afinal, o acesso direto dos alunos à informação através da internet impõe desafios, provoca debates sobre o modelo tradicional pedagógico e mostra a necessidade de investir em um ensino que tenha o aluno

como protagonista. “Temos que levar os ensinamentos de sala de aula para a prática para que eles (os alunos) percebam que o conhecimento está em todo lugar. O jornal está cheio de aulas de História e Geografia. As compras ensinam Matemática”, argumentou o especialista em técnica de ensino e aprendizagem, Celso Antunes, diante do público atento do Teatro Guararapes. Autor de mais de duas centenas de livros, Celso Antunes, que também é especialista em inteligência e cognição, jogou luz sobre outro importante tema: o ensino de princípios. “Empatia pelo outro, respeito, educação, honestidade e bondade não são características genéticas. Se não é genético, é algo que se aprende.” Para tanto, é necessário que os professores utilizem um método em que se substitua a exposição pela criação de situações que envolvam o diálogo. “Quando você ensina um conteúdo conceitual como Língua Portuguesa ou Matemática, você pretende que o aluno saiba, já quando você trabalha valores, você pretende que

Para Celso Antunes, uma educação completa nunca pode prescindir de uma educação de valores

**Escola do futuro
transforma sala
de aula em um
local em que os
alunos possam
construir
suas próprias
aprendizagens**



“

O adolescente de hoje voltou a ler e a escrever também por causa da tecnologia”

Mário Sérgio Cortella

o aluno seja. Logo, você não quer que o aluno te diga o que é honestidade, bondade, mas que ele sinta isso e, para sentir, não basta ouvir, é preciso que isso seja introjetado”, acrescenta.

Essa visão de que a educação é muito mais do que a transmissão dos conteúdos das disciplinas tradicionais foi defendida também pelo ex-reitor da Universidade Federal de Pernambuco e atual diretor do Instituto Ayrton Senna, Mozart Neves. “O mundo não precisa apenas de pessoas bem

formadas, mas também de cidadania e ética”. Durante sua palestra sobre o impacto da qualidade do ensino médio sobre o ensino superior, além de apontar a valorização do profissional de educação como principal fator para melhorar o ensino no País, Mozart defendeu modificações nas atuais estratégias adotadas. Para ele, é preciso definir uma base com algumas disciplinas obrigatórias para o 3º ano do Ensino Médio, mas a decisão de se aprofundar em determinados temas cabe ao aluno. “As 10 principais profissões deste ano não existiam em 2004. Elas nasceram da mescla de conhecimento adquirido e aprimorado com o uso de tecnologias”, pontuou.

Se as metodologias pedagógicas dominaram os discursos dos educadores Celso Antunes e Mozart Neves, os efeitos dos aparatos tecnológicos propriamente ditos fizeram parte da reflexão do filósofo Mário Sérgio Cortella. “O adolescente de hoje voltou a ler e a escrever também por causa da tecnologia. Eles preferem diálogos on-line a falar ao telefone, se expressam em suas redes e passaram a ler para escrever corretamente nesses meios”. Apesar de reconhecer a importância da tecnologia, Cortella ressalta que ela não exclui os métodos antigos, mas pode ser, sim, uma aliada. Ao longo dos três dias de evento, a plateia, formada por 3, 6 mil estudantes e profissionais da área de educação, pôde aprender com palestrantes não apenas do País, mas de outras partes do mundo. Dentre eles, estava o americano Steven Dubner, coordenador geral da ADD – Associação Desportiva para Deficientes. Em sua exposição, Dubner deixou uma mensagem sobre a importância de acreditar em si próprio. Outros nomes que passaram pelos palcos do Centro

de Convenções foram os de Hamilton Werneck, Kátia Smole, Maria Teresa Montoan, Tiago Aquino, Fernanda Bérnago, Luiz Schettini Filho e Domingos Fernandes. Além das palestras, ainda faziam parte da programação apresentações e defesas de trabalhos científicos. “Aqui, nós tivemos pessoas de 22 estados e do Distrito Federal participando do congresso. Então, durante esses três dias de debates, palestras e oficinas, elas tiveram a oportunidade de trocar ideias e divulgar o trabalho que vem sendo feito nas suas escolas, além de receber as experiências que estão sendo utilizadas em escolas de outros cantos do País”, avalia Arnaldo Mendonça, coordenador do evento.



“

O mundo não precisa apenas de pessoas bem formadas, mas também de cidadania e ética”

Mozart Neves



“O PAPEL DO PROFESSOR É TRANSFORMAR A INFORMAÇÃO EM CONHECIMENTO”

Em entrevista à Informe Fecomércio, o ex-reitor da Universidade de Lisboa e autor de dezenas de livros adotados em cursos de pedagogia no Brasil, Antônio Nóvoa, falou sobre os novos rumos da educação. Além de destacar a função do educador, Nóvoa também ressalta a importância de trabalhar com as crianças grandes temas e não um conhecimento “espartilhado por disciplinas.”

→ COM OS AVANÇOS TECNOLÓGICOS, O ALUNO TEM ACESSO DIRETO À INFORMAÇÃO. ENTÃO, QUAL O PAPEL DO PROFESSOR DIANTE DESSE CENÁRIO?

Na verdade, hoje, há quem diga que 97% das informações do mundo estão na internet, mas lá há também uma enorme quantidade de informações erradas, dispersas, e os alunos, muitas vezes, não sabem por onde começar a procurar. É preciso um professor que seja capaz de filtrar e permitir que os alunos se apropriem daquilo que é verdadeiramente relevante. Qualquer pessoa tem acesso à informação, mas ela não é conhecimento. O papel do professor é, então, justamente o de transformar essa informação em conhecimento. Isto é, ser capaz de dizer para os alunos o que interessa ou não e construir um conhecimento a partir dessa massa imensa de informações. Para isso, o professor não precisa ter muitas competências digitais. Eu acho que isso é um falso problema.

O professor não precisa disso, porque os alunos já têm. Logo, o professor pode se valer do conhecimento dos alunos nesse plano para se centrar naquilo que é importante, que é o conhecimento.

→ O PROFESSOR É, ENTÃO, INSUBSTITUÍVEL?

Não há nada que possa substituir a relação humana e, sobretudo, a relação entre uma geração que tenha a responsabilidade de transmitir um patrimônio cultural à nova geração. No Brasil, há certa tendência de “fechar” as crianças apenas naquilo que elas gostam. Se a criança não gosta de Matemática, para mim é indiferente. Para mim, ela tem que aprender Matemática, quer goste ou não. A educação não se faz a partir do que a criança gosta, mas sim a partir do que o professor entende que é importante para ela aprender, porque ele tem a responsabilidade de educá-la. Agora, ao dizer isso, eu estou dizendo que ele tem a responsabilidade



não tanto de ir ao encontro do gosto da criança, mas de conseguir o que um filósofo francês chamado Alain dizia: “O trabalho do professor é conseguir com que a criança se agrade, no fim, com aquilo que, no princípio, não lhe agradava nada”. No formato de escola em que acredito, o professor é insubstituível nesse sentido, porque ele precisa saber o que é necessário para a educação de uma criança. É ele quem a conduz para a aprendizagem, ao dizer o que ela deve fazer, onde ela deve procurar as informações e que metas ela tem que atingir. Esta é a identidade do professor no futuro: alguém que organiza e acompanha os alunos, muito mais do que alguém que dá aulas atrás de aulas.

→ COMO O SENHOR AVALIA O CURRÍCULO ATUAL ADOTADO NO BRASIL?

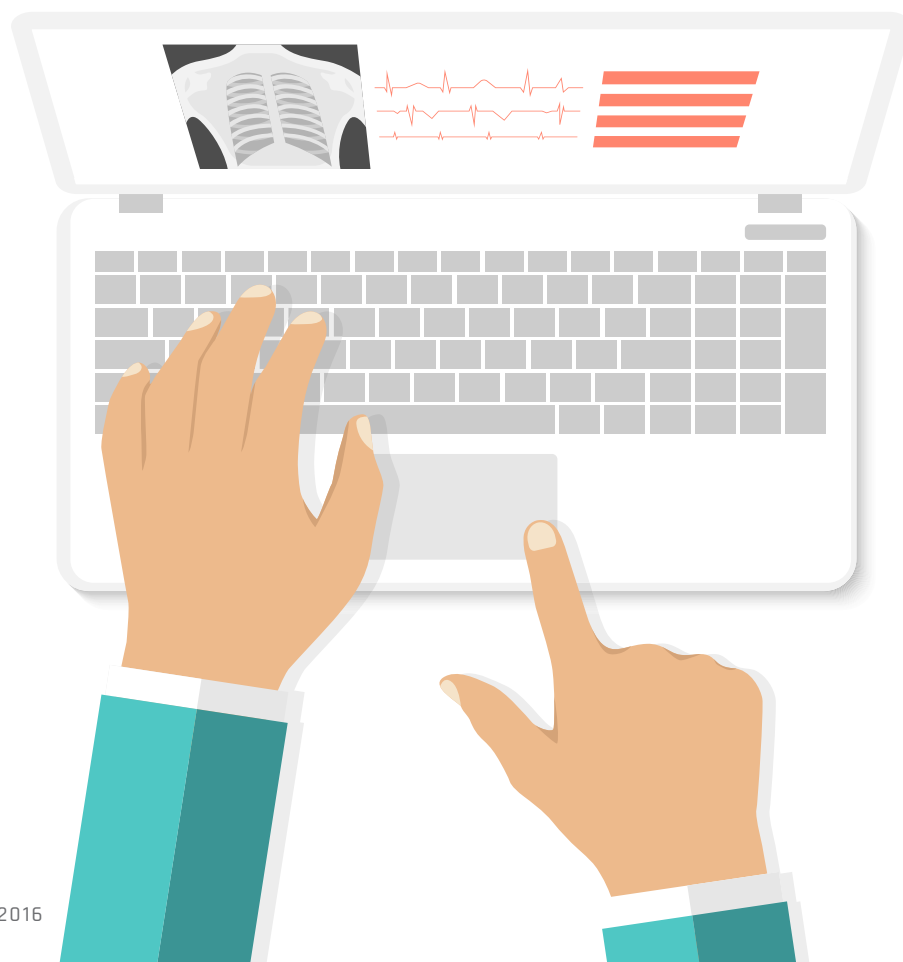
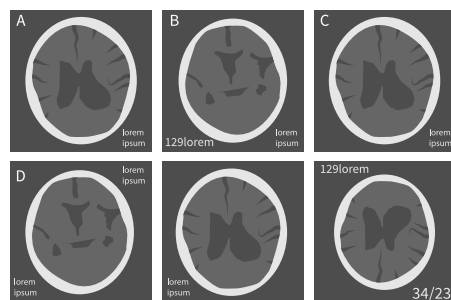
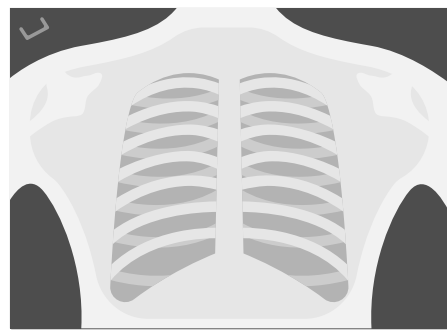
É um currículo que precisa evoluir da mesma maneira que evoluiu a ciência. A ciência evoluiu de uma estrutura multidisciplinar - em que os físicos trabalhavam com os físicos, os matemáticos com os matemáticos, os biólogos com os biólogos - para uma estrutura ao redor de grandes temas. Por exemplo, para trabalhar a pessoa idosa, não basta o conhecimento da medicina, é preciso conhecimento de sociologia, do enquadramento do ponto de vista demográfico etc. Logo, o que houve foi uma evolução de uma lógica das disciplinas para uma lógica que nós chamamos de convergência. E é isso que falta nas nossas escolas. É preciso que as crianças possam trabalhar com grandes temas como a energia, a saúde, os transportes, a relação com o meio ambiente, e não por disciplinas separadas e engessadas. É essa evolução que temos que fazer com cuidado, com precaução, porque as disciplinas são também importantes, porque elas têm uma história, mas evoluindo no sentido de colocar a criança perante um conhecimento que é um conhecimento de grandes temas e de grandes problemas, e não um conhecimento espartilhado e espalhados por disciplinas. □

TECNOLOGIA PARA INIBIR FRAUDES

Proposta quer tornar a emissão eletrônica obrigatória do atestado médico. Cerca de 20% dos documentos apresentados são falsos

POR BRUNO RIBEIRO

O assunto é delicado e requer cuidado. Seja pela livre ocorrência ou pelos graves problemas que pode causar, a emissão de falsos atestados médicos precisa de tratamento urgente. Segundo o médico do trabalho José Leôncio Neto, é alto o número de falsos documentos que chegam às empresas todos os meses. Uma triagem feita pelo profissional demonstrou que 20% dos documentos apresentados são falsos. No entanto com a emissão eletrônica, as chances das fraudes acabarem são grandes. Para tentar combater essa prática ilícita, representantes do sistema Fecomércio/Senac/Sesc-PE procuraram o poder legislativo estadual para pedir que medidas mais efetivas sejam adotadas a fim de sanar de uma vez esse grave problema. Em atendimento ao pleito, está em análise na Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe) o Projeto de Lei nº 492/2015, de autoria do deputado Antônio Moraes (PSDB-PE), que tem como objetivo tornar obrigatória a emissão de



atestados médicos digitais em toda a rede hospitalar pública e privada do Estado, bem como pela classe médica em geral. A ideia é abolir de vez o papel, mas o formato final do documento ainda não foi definido. A proposta pretende oferecer maior segurança e autenticidade aos documentos prescritos pelos profissionais de saúde habilitados para o exercício da medicina. O objetivo é criar uma alternativa de combate à ilegalidade que resguarde tanto o trabalhador quanto o médico, que também pode se prejudicar com a fraude. Para o consultor da presidência da Fecomércio-PE, José Almeida de Queiroz, é necessário disciplinar o uso dos atestados, bem como combater a comercialização ilegal dos formulários. “Existe uma verdadeira indústria por trás desse assunto. Para se ter ideia, recentemente, mais de dez pessoas foram presas na Praça da Sé, em

São Paulo, vendendo falsos atestados”, disse. Queiroz destacou ainda que Brasília foi a cidade pioneira em adotar medidas dessa ordem, através da edição da Lei 5.526, de 26 de agosto de 2015. Com a aprovação da nova legislação, Pernambuco estaria então promovendo a modernização de seus processos.

Em audiência pública realizada em agosto na Alepe para discussão do tema, a médica Maria Luisa Assis declarou que já teve seu carimbo e assinatura envolvidos em falsificações por pessoas que comercializam os atestados ilícitos. “Fui chamada à Secretaria de Saúde porque vários atestados em meu nome haviam sido emitidos. Constatei que a assinatura e a letra não eram minhas e o meu carimbo havia sido escaneado”, revelou.

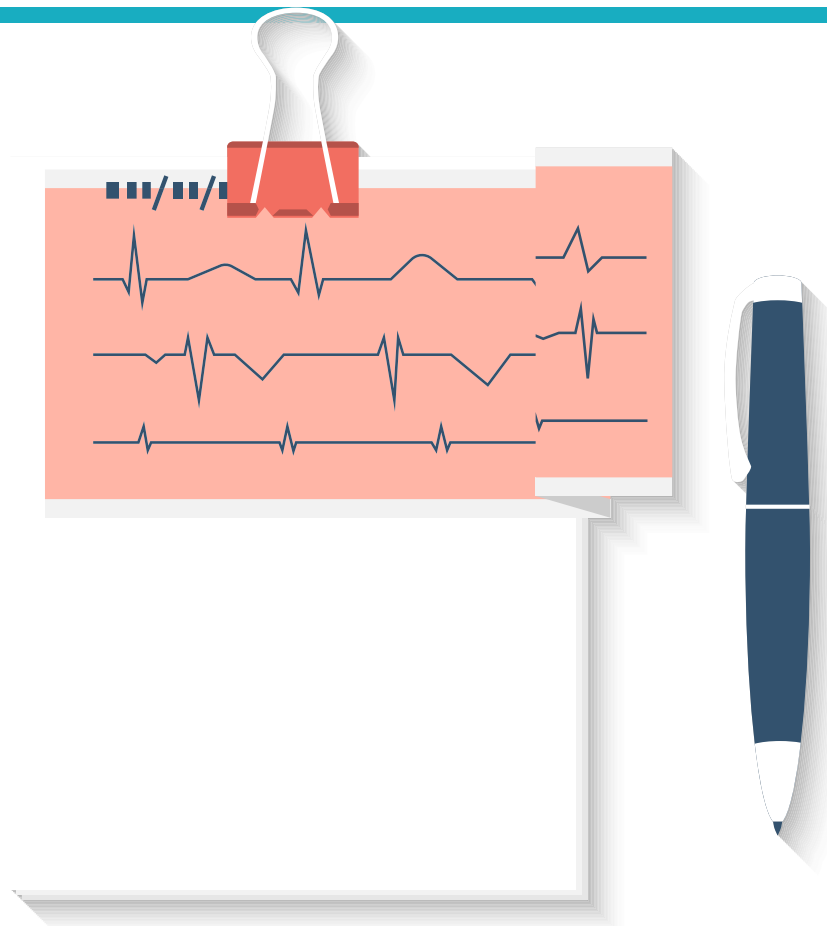
A ginecologista e obstetra Fabiana Gomes também foi vítima da fraude envolven-



“ Existe uma verdadeira indústria por trás desse assunto. Para se ter ideia, recentemente, mais de dez pessoas foram presas na Praça da Sé, em São Paulo, vendendo falsos atestados”

José Almeida de Queiroz





O uso de falsos atestados médicos poderá acarretar em previsão de demissão por justa causa, contida no artigo 482 da CLT

do seu registro. Mesmo trabalhando com a realização de exames, onde assina laudos, ela descobriu em maio deste ano que seus dados tinham sido usados indevidamente. “Eu estava no consultório quando o gerente de uma rede de supermercados chegou me procurando. Ele desconfiou dos atestados que um funcionário do sexo masculino apresentou, porque os papéis eram de unidade de saúde de atendimento para mulheres grávidas. Foi assim que eu descobri esse triste episódio e pude esclarecer que não tinha emitido nenhum daqueles atestados”, contou.

Segundo a advogada especialista em legislação trabalhista Thaysa Elias, o uso de falsos atestados médicos poderá acarretar em previsão de demissão por justa causa, contida no artigo 482 da CLT. “As empresas que se depa-
rarem com essa situação devem agir de forma imediata. Elas não podem suspender o funcionário para só de-

pois demitir já que é vedada a dupla punição pela mesma causa”, declarou. O profissional que se vê envolvido numa situação dessas deve procurar o Conselho Regional de Medicina do seu Estado. Em Pernambuco, o Cremepe está à disposição para receber denúncias, que devem ser feitas diretamente pelo médico lesado. Uma sindicância é aberta para apurar e responsabilizar os envolvidos. Foi o que fez a médica Fabiana. “Eu prestei queixa e levei o boletim de ocorrência para o Cremepe para que eles tomassem as providências. Fiquei mais tranquila, pois, se no futuro o caso virar um processo criminal ou resulte na tentativa de cassação do meu registro médico, eu estarei respaldada de que sou vítima e que não participei ativamente da fraude”, disse. A médica é favorável à aprovação do PL 492/2015 para digitalizar os atestados. Segundo ela, os benefícios são inúmeros e para todos os envolvidos.



O QUE DIZ A LEGISLAÇÃO ATUALMENTE:

Ainda segundo Taysa, ao faltar o trabalho por motivo de doença, o trabalhador deverá apresentar atestado médico escrito. É possível ainda entregar uma declaração de comparecimento ou acompanhamento a uma consulta ou exame, por exemplo, para justificar a ausência. Mas é no atestado que o médico declara se é necessário o trabalhador se afastar das atividades por período determinado. “Se o tempo de afastamento for superior a 15 dias corridos, o funcionário deve ser encaminhado para o INSS”, disse. A empresa que recebe o documento não poderá descontar da remuneração as horas ou os dias não trabalhados. É aconselhável, por precaução, o empregado ficar com uma cópia do documento que foi entregue. O atestado só poderá ser recusado se contrariado por uma junta médica. Mas caso a instituição suspeite de fraude ela poderá solicitar esclarecimentos às autoridades médicas ou ao profissional, que deverá prestá-las imediatamente. ☐



FOTOGRAFIA

Exposições baseadas no livro "Assombrações do Recife Velho", de Gilberto Freyre, e produzidas por alunos do curso de foto do Senac Recife renderam uma indicação a um dos principais festivais de fotografia do País. O registro de Luiz Biondi esteve entre os 74 pré-selecionados pelo Paraty em Foco, evento internacional e que, só em 2015, teve mais de 1.500 inscritos. Inspirado no capítulo "Um lobisomem doutor", o aluno utilizou uma cabeça de porco real como máscara para retratar o personagem que é descrito por uma de suas vítimas como um ser com "um quê de porco". "Levei isso ao pé da letra e pretendi usar essa imagem de 'moralmente sujo', de alguém que ataca outra pessoa, em contradição com a pose de elegância do homem", explica.

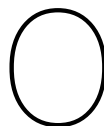
CINEMA NO INTERIOR

Abre-se a janela da sétima arte para o interior.

Com o objetivo de aproximar a população interiorana à produção regional, o Sesc Pernambuco realiza o primeiro Circuito Sesc do Cinema Pernambucano. O evento acontece de agosto a outubro em cinco cidades: Garanhuns,

Arcoverde, Caruaru, Triunfo e Petrolina e, em cada município, durante uma semana, são apresentadas 18 produções, entre longas e curtas. A curadoria é do jornalista André Dib e a coordenação é da técnica de cinema do Sesc Pernambuco, Naruna Freitas. Além das exposições, são oferecidas ações formativas com oficinas e palestras.

MAIS FÁCIL PARA COMERCIALIZAR



Novo Código Comercial Brasileiro, projeto de lei (PL) 1.572/11, do deputado federal Vicente Cândido (PT-SP), em aprovação na Câmara dos Deputados, vem para impulsionar e facilitar as relações comerciais entre os empresários e tornar mais segura a prática de investimentos e operações entre eles, gerando desenvolvimento econômico, social e cultural. A liberdade de iniciativa e de competição e a função social da empresa são os principais pontos defendidos pelo novo Código. De acordo com o assessor jurídico da Fecomércio-PE, Hermann Dantas, a aprovação do Novo Código Comercial Brasileiro irá trazer segurança jurídica às relações empresariais. "Além da segurança, vai fortalecer o surgimento de novas empresas no país em todos os segmentos, bem como garantir ao máximo a autonomia das partes nos negócios firmados e com pouca intervenção estatal nas relações empresariais", acrescenta. Com isso, para os pequenos empresários, duas novidades essenciais: a possibilidade de se constituir uma sociedade unipessoal, na qual todas as cotas de uma empresa de responsabilidade limitada ficarão em nome de uma única pessoa; bem como a possibilidade de criação da empresa individual em regime fiduciário, na qual uma pessoa pode afetar um patrimônio seu como garantia aos credores em caso de uma futura execução, e esse patrimônio será incorporado à empresa, desvinculando-se do patrimônio da pessoa física. "Outro ponto inovador trazido pelo novo Código será a simplificação da contabilidade dos empresários, a fim de aumentar a competitividade das empresas, ao dispensá-las de exigências meramente burocráticas anacrônicas e desnecessárias", completa Hermann. Para o comércio eletrônico, o novo Código trará dispositivos claros e não irá desprezar este segmento, visto que o volume de negócios firmados entre empresários por meio das plataformas eletrônicas é muito grande.

DIVULGUE SUA EMPRESA NA REVISTA DO COMÉRCIO DE PERNAMBUCO

A PUBLICAÇÃO ESSENCIAL PARA QUEM
QUER ESTAR POR DENTRO DO MERCADO

ANUNCIE NA REVISTA

INFORME
FECOMÉRCIO **PE**

Uma publicação bimestral, com 7 mil
exemplares distribuídos entre empresários e
formadores de opinião, que aborda as tendências
de mercado e tudo que o empresário precisa
saber para desenvolver seus negócios.

Para mais informações acesse:
www.fecomercio-pe.com.br

Contato comercial: Shirley Florêncio
Email: comercial@fecomercio-pe.com
Telefone: (81) 9 9667-4067


Fecomércio PE
Federação do Comércio de Bens, Serviços
e Turismo do Estado de Pernambuco