

INFORME

# FECOMÉRCIO

ANO V EDIÇÃO N° 030 NOV - DEZ / 2016

PE



JAPAN

18

## ENTREVISTA LEANDRO KARNAL

Historiador fala sobre  
empreendedorismo em um  
cenário de mudanças

26

## PADARIAS ESPECIAIS

Pães de fermentação  
natural impulsionam  
setor

48

## COMO SERÁ O AMANHÃ?

As profissões que estarão  
em alta em 2025

# MEMÓRIAS CAPITALIZADAS

20

COLECIONISMO SAI DO ARMÁRIO E CONQUISTA  
UM NOVO MERCADO QUE TRAZ AO PÚBLICO  
PRODUTOS RAROS E VALORADOS PELO AFETO





Dicas, oportunidades, tendências e soluções inovadoras para os pequenos negócios e para quem pretende abrir a sua própria empresa. É o programa "O Assunto é Negócio", na TV Tribuna. Não perca! Todo sábado, às 9h40 da manhã.



Vendas de espaço publicitário: 81 2101.8565



editorial

# OBRIGADO, CARO LEITOR, E UM FELIZ 2017!



## JOSIAS ALBUQUERQUE

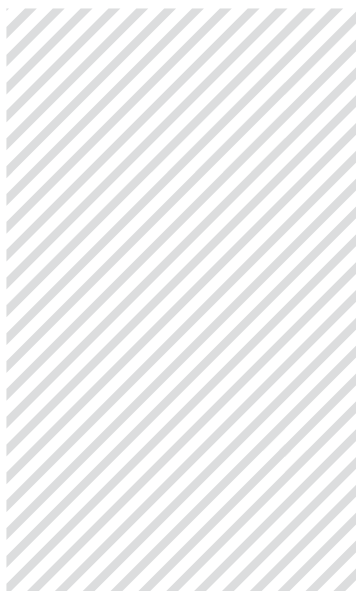
Presidente do Sistema  
Fecomércio/Senac/Sesc-PE  
e 1º vice-presidente da CNC  
[presidencia@fecomercio-pe.com](mailto:presidencia@fecomercio-pe.com)

Nesta última edição do ano da Informe Fecomércio-PE, gostaríamos, antes de mais nada, de agradecer a cada leitor da revista pela preferência em meio a tantas outras publicações tão sérias e comprometidas quanto a nossa. O nosso sentimento é de extrema gratidão a você, caro leitor, que dedica parte importante do seu tempo para ler o conteúdo que produzimos com tanta dedicação e carinho. Em um cenário de mudanças econômicas, políticas e institucionais, tê-lo ao nosso lado é muito importante. Pensando nisso, a revista entrevistou o filósofo e historiador gaúcho Leandro Karnal, que esteve no Recife a convite do Sebrae em Pernambuco, para falar sobre essas transformações recentes e em empreendedorismo.

Também trouxemos nesta edição reportagens sobre colecionismo e as profissões que deverão estar em alta em 2025 e como a tecnologia vem mudando nossos hábitos de consumo, influenciando as nossas decisões profissionais. Atividades que não existem hoje, em um futuro próximo serão as carreiras mais promissoras. E mais: os investimentos que novos empreendedores recifenses estão fazendo na produção de pães artesanais, a terceira edição do Prêmio Sistema Fecomércio-PE de Jornalismo, a Feira de Troca-Troca de Livros do Sesc e a parceria da Faculdade Senac Pernambuco com o Instituto de Milão para troca de experiências gastronômicas. Uma boa leitura e boas festas! Que 2017 seja um ano de muitas realizações e que você esteja cada vez mais próximo da Revista!



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



## expediente

Nov/Dez 2016 • XXX Edição • **CONSELHO EDITORIAL** Lucila Nastássia, Oswaldo Ramos, Michele Cruz, Antônio Tiné • **COORDENAÇÃO-GERAL/EDIÇÃO** Lucila Nastássia • **REPORTAGENS** Bruno Ribeiro, Eduardo Sena, Elayne Costa, Larissa Correia, Mariane Monteiro, Marina Afonso, Natália Simões, Ramon Andrade, Tacyana Viard, Ulysses Gadêlha • **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**

**PROCURANDO SAIR DA CRISE**  
Por Antonio Oliveira Santos

**13**

**A DECADÊNCIA DA CLT**  
Por José Almeida de Queiroz

**39**



**capa**

**COLECIONAR É NEGÓCIO**  
Empreendedores enxergam nicho de mercado na paixão por juntar antiguidades, obras de arte ou itens *geek*

**20**



**entrevista**

**LEANDRO KARNAL**  
O filósofo e historiador Leandro Karnal fala sobre mudança de atitude

**18**



**desbrave**

**PASSEAR E BEBER**  
Roteiros para degustar e conhecer a produção de bebidas

**32**

**pág. 06**

**LIVRO ESCOLAR**

Feira Sesc do Troca-Troca de Livros é uma opção para economizar

**pág. 10**

**BRASIL E ITÁLIA**

Instituto de Milão troca experiências gastronômicas com a Faculdade Senac

**pág. 14**

**PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO**

Senac-PE lança medidas educacionais com base no planejamento do Departamento Nacional

**pág. 26**

**PÃES ARTESANAIS**

Estabelecimentos investem em ingredientes sem conservantes e com fermentação natural

**pág. 36**

**COMÉRCIO EM 2017**

Análise econômica do comércio em 2016 e perspectivas para o próximo ano

**pág. 40**

**ECONOMIA E SOCIAL**

Sesc-PE e Conab fortalecem parceria

**pág. 42**

**OCUPAÇÕES FUTURAS**

Profissões que estarão em alta em 2025

**pág. 46**

**RECONHECIMENTO**

Prêmio Sistema Fecomércio-PE de Jornalismo chega à terceira edição

**pág. 49**

**CURTAS**

**pág. 50**

**HISTÓRIAS DE INPIRAÇÃO**

Exemplos de quem transformou a própria vida ou a de outras pessoas

ANO LETIVO

# A MATEMÁTICA DO LIVRO ESCOLAR



Alto custo com a compra de material escolar exige das famílias organização financeira e busca por alternativas mais econômicas

POR TACYANA VIARD

+

%

Iniciar um ano significa, no imaginário, a renovação de ciclos e a criação de novas metas para os próximos 12 meses. Mas para mães e pais essa virada do calendário representa também preocupação com o orçamento da família. Quem tem filhos matriculados em escolas da rede privada sabe que esse é o período de aperto no orçamento. Férias, renovação de matrícula, material escolar, fardamento, além dos custos cotidianos, comprometem a renda da casa e levam tutores a buscarem alternativas mais econômicas na hora de comprar os



x



livros didáticos.

Com três filhos, de 16, 13 e 6 anos, a esteticista Khetrin Lima sentiu um alívio quando a escola optou por disponibilizar kits de livros a preços mais em conta. “Meu custo diminuiu muito, mas continuo procurando economizar. Então, organizo e guardo o material para que o próximo irmão utilize quando chegar à respectiva série. Com os que não serão aproveitados, negocio com outras mãos ou diretamente nos sebos”, explica.

Para que os gêmeos de 13 anos, Carlos e Cândida, tenham todo o material escolar, a advogada Marina Roma começa a economizar com, pelo menos, seis meses de antecedência. “Por trabalhar de forma liberal, não recebo o 13º e preciso me precaver porque é um custo muito elevado, e em dobro”, afirma. Em agosto, ela começa a criar uma reserva de aproximadamente 30% da renda para amortizar as compras de janeiro. Mesmo assim, ela ainda recorre ao parcelamento para custear essa despesa. “Em um mesmo mês, eu tenho que pagar mais de R\$ 3 mil de livros para eles, sem falar na matrícula, que ultrapassa R\$ 1,5 mil, e sem considerar os demais gastos das crianças”, contabiliza Marina. As compras deste ano foram parceladas em 10 meses e a última prestação foi paga em outubro. É quando começa tudo novamente. “Já peço à escola a relação dos próximos livros, orço por e-mail com as livrarias e vou avaliando qual será a melhor opção de compra”, conta. Marina também conversa com a família para alinhar entre os primos quem pode aproveitar o material e ensiná-los sobre a importância do consumo consciente.



---

**Itens mais onerosos  
do material escolar,  
os livros levam pais  
e mães à busca  
por soluções mais  
econômicas**

---





Arthur sugere organização e planejamento como caminhos para melhor equilíbrio financeiro

Apesar de o Brasil ainda sofrer com a ausência de organização nas finanças pessoais, Kethrin e Marina já adotam algumas soluções apontadas por especialistas no assunto. “Janeiro e dezembro são meses de maior concentração de despesas e eles requerem um planejamento específico”, sugere o educador financeiro Arthur Lemos. Ele destaca que, muitas vezes vista como sacrifício, a economia possibilita a provisão de recursos a serem empregados em um investimento educacional, como o ano letivo. Por isso, o planejamento é importante para que a família se antecipe aos gastos e, com dinheiro em mãos, aumente o poder de negociar com escolas e livrarias. Para 2017, as pesquisas e eventos de troca são as principais soluções possíveis. “Já para 2018, é importante que as famílias elenquem essas despesas e estabeleçam um cronograma que inclua uma reserva financeira que dê elasticidade na negociação à vista, seja na instituição de ensino ou nas fornecedoras de materiais escolares”, orienta.

## → QUANDO A ECONOMIA ENCONTRA O SOCIAL

Não são apenas pais e mães que procuram formas de reduzir as despesas e garantir a qualidade na educação dos filhos. Instituições também vêm realizando um movimento colaborativo com foco social, sustentável e econômico. A Academia Cristã de Boa Viagem aposta na conscientização para que os livros já utilizados retornem para a escola e sejam doados a outros alunos que não possuem condições de adquirir títulos novos. Além disso, reduziu para quatro o número de paradidáticos a serem comprados e, com isso, estimula a frequência dos estudantes na biblioteca da escola para as leituras complementares estabelecidas pelos professores. Há 11 anos, a Feira Sesc do Troca-Troca de Livros leva para o ginásio esportivo da unidade, em Santo Amaro, interessados em obter livros escolares. Sempre realizado em janeiro, o evento disponibiliza obras didáticas e de literatura infanto-juvenil para serem

## → DICAS PARA ECONOMIZAR NA COMPRA DE LIVROS

PESQUISAR EM SEBOS E EM FEIRAS DE TROCAS

ORÇAR COM VÁRIAS LIVRARIAS E EDITORAS

REUNIR GRUPOS DE PAIS PARA NEGOCIAREM COM FORNECEDORES

%

trocadas gratuitamente. Em 2015, foram registradas mais de 4 mil permutas de livros entre pessoas que talvez não se conheçam, mas que se identificam com a causa. Uma delas é a gestora de Recursos Humanos Darciana Cavalcanti. A filha Pietra está no 9º ano e cada série costuma exigir um desembolso de aproximadamente R\$ 1,4 mil apenas com os livros. Participantes há dois anos, elas conseguiram toda a relação escolar na primeira vez que foram à feira. “Cada livro que encontro lá gera uma economia média de R\$ 200 do que eu

# X

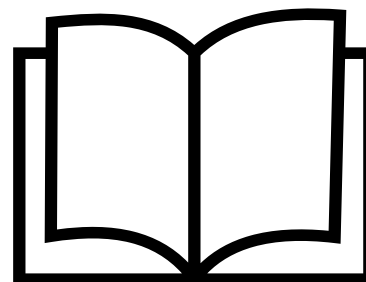
gastaria em livraria”, calcula. As bibliotecas do Sesc localizadas na Região Metropolitana do Recife começaram a aceitar os livros em novembro. Cada pessoa pode doar até 20 títulos e receber, por cada um deles, um cupom que será utilizado no dia da Feira, agendada para 21 de janeiro, às 8h. São válidos apenas livros em bom estado de conservação, que não sejam de professores ou pertencentes a programas educacionais. “Nosso objetivo vai além da economia financeira que, claro, é importante. Mas queremos reforçar também o cuidado com o meio ambiente, reduzindo o volume de impressões, e com o próximo, disponibilizando um livro a quem precisa”, reforça a coordenadora de bibliotecas do Sesc, **Paula Alves**.



## FEIRA SESC DO TROCA-TROCA DE LIVROS

A troca de livros por cupons acontece de 02 a 18 de janeiro, nas bibliotecas do Sesc Santa Rita, Santo Amaro, Casa Amarela, Piedade e São Lourenço da Mata.

A feira acontece dia 21 de janeiro, das 8h às 11h, no ginásio do Sesc Santo Amaro.



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.

EXPERIÊNCIA

Uma pitada

DE

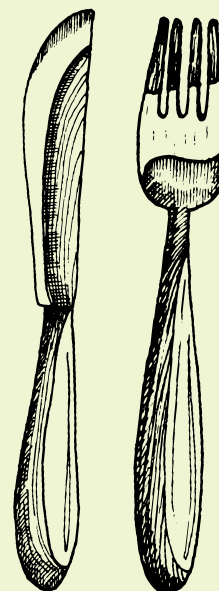
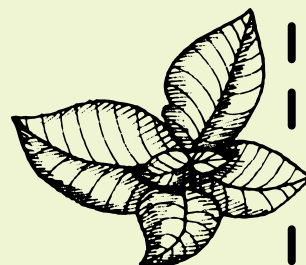
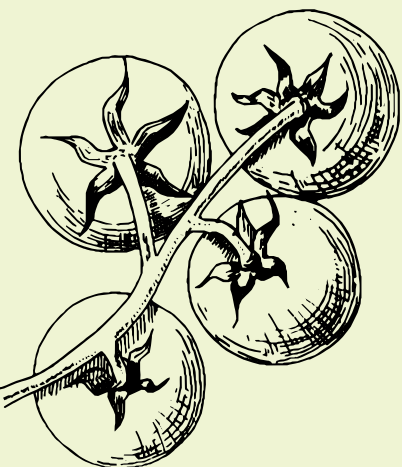
ITÁLIA

no tempero do Recife

Comitiva italiana faz intercâmbio na Capital pernambucana. Instituto de Milão troca experiências gastronômicas com alunos da Faculdade Senac

POR RAMON ANDRADE

Os alunos do curso de Gastronomia da Faculdade Senac, no Recife, tiveram uma experiência de dar água na boca. No mês de outubro, o departamento da instituição deu um passo importante na parceria com o *L'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*, cuja sede é em Milão, na Itália. Em mais um projeto com os brasileiros, a comitiva italiana aportou na Capital pernambucana para um período de intercâmbio gastronômico e turístico, entre os últimos 24 e 29 de outubro. O instituto italiano foi representado por um diretor, dois professores e dois estudantes, que degustaram pratos típicos e visitaram pontos turísticos do Recife. É a segunda vez que o Senac passa por uma troca de experiências com o instituto de Milão. Na primeira parte do projeto, que aconteceu entre os anos de 2013 e 2015, as duas instituições contaram com a ajuda da tecnologia: interagiram por meio de videoconferências e cada uma elaborou um menu específico de acordo com a culinária da sua região, mostrando o passo a passo das receitas. Esse



pontapé inicial foi fundamental para que o Senac começasse a desenvolver pesquisas inspiradas na cultura e culinária da Itália, aprimorando seu conhecimento naquele país. Os estudos foram avançando e, desta vez, o contato entre as instituições foi presencial, mostrando que o projeto vem evoluindo de acordo com o planejado. “A experiência de intercâmbio de professores e estudantes, além de aproximar essas duas instituições de excelente atuação no campo da gastronomia, permitiu maior interação entre seus estudantes, professores e profissionais e incidiu sobre o processo de aprendizagem, gerando a produção de novos conhecimentos”, avalia a diretora geral da Faculdade Senac, Terezinha Ferraz Nunes, que comentou também as etapas de elaboração de pratos típicos. “Esse processo, desenvolvido no coletivo e em meio à diversidade de cultura, também se tornou muito importante para a formação de novas competências e para o aperfeiçoamento profissional dos estudantes, assim como para a promoção da gastronomia local.”



## → TROCA

Durante essa etapa do evento, as duas instituições tiveram um momento para degustação dos pratos típicos de seus respectivos países. No cardápio tupiniquim, batizado de Manguezal, os brasileiros produziram pratos como casquinho do mangue, camarão ao coco verde, blusa branca com dadinhos de tapioca e o clássico bolo de noi-

Grupo italiano conheceu de perto detalhes dos sabores, e saberes, típicos pernambucanos



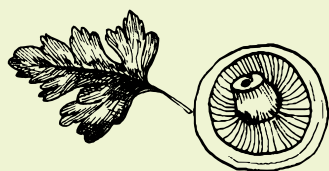
## Possibilidade de cursar isoladamente segmentos da gastronomia chamou a atenção dos italianos



Promoção da gastronomia local e aperfeiçoamento profissional estão entre as conquistas do intercâmbio



Além da culinária, os italianos fizeram um tour pelo Recife e tiveram a oportunidade de conhecer o museu Cais do Sertão e o Instituto Ricardo Brennand, pontos turísticos que carregam algumas das maiores riquezas da história de Pernambuco. De acordo com a Faculdade Senac, a tendência é que outros projetos em parceria com o instituto italiano sejam realizados em um futuro próximo, desta vez em solos italianos. “É importante que se diga que uma viagem de intercâmbio, além de oportunizar a vivência de novas experiências, agrega valor ao currículo do estudante e contribui para o seu amadurecimento”, conclui Terezinha. □





## PROCURANDO SAIR DA CRISE

A sociedade brasileira está totalmente engajada no debate sobre a atual crise político-econômica e as providências necessárias para sair da crise. Há um consenso nacional para encontrar as soluções para superar os entraves e retomar a normalidade das atividades que levam ao desenvolvimento econômico-social, à retomada do emprego e à estabilidade do mercado de trabalho. A voz do povo nas ruas e as manifestações dos trabalhadores se aliam às manifestações intelectuais do mundo acadêmico, dos articuladores políticos e dos grandes líderes empresariais. Por caminhos diferentes, todos querem sair da crise, adotar medidas salvadoras e retomar a paz social e o desenvolvimento econômico. Chegamos ao diagnóstico consensual de que a origem das dificuldades e dos principais obstáculos está na excessiva dimensão do Estado, na pesada carga tributária e na complexa e asfixiante burocracia oficial. Temos que começar por aí.

Há praticamente duas décadas, o Governo – União, Estados e Municípios – vem sistemática e seguidamente gastando mais do que arrecada. Da mesma forma que os indivíduos e empresas, isso só é possível mediante crescente endividamento. Foi o que aconteceu, por exemplo, com o Governo Federal. O efeito acumulado desse procedimento foi a crise fiscal, caracterizada pela queda dos investimentos, principalmente nos setores de infraestrutura, como transportes e energia, bloqueando o crescimento das atividades econômicas, sem o qual se retrai o mercado de trabalho, responsável pelo espantoso índice de desemprego atual, com cerca de 12 milhões de trabalhadores desempregados. Desde o início da recessão, a taxa de desemprego subiu de 6,8% para 11,8%. Entre julho e setembro deste ano, a população ocupada (54%) recuou 2,4%, de 92 milhões de trabalhadores para 89,8 milhões, o mais baixo patamar nos últimos quatro anos. Segundo o IBGE, entre o segundo e o terceiro trimestre deste ano, 507 mil pessoas deixaram de compor a força de trabalho, pois desistiram de procurar emprego.

A questão mais importante na atualidade é o combate ao desemprego. Para tanto, é preciso criar um ambiente favorável e de segurança jurídica para que os empresários privados se animem a investir e criar novos empregos; é preciso dar flexibilidade às relações capital/trabalho, como apoio e garantia à terceirização e à flexibilização da política trabalhista, reforçando as negociações coletivas com base na prevalência do negociado sobre o legislado.

Para início de conversa, o presidente Temer encaminhou ao Congresso Nacional a PEC nº 241, que cria um teto para os gastos públicos por dez anos, a partir de 2017, mediante reajuste das verbas orçamentárias com base no índice oficial da inflação no ano anterior, sem aumento real.

É importante deixar claro que a PEC nº 241 não tira recursos da saúde, nem da educação. Esse tem sido o argumento dos que são contra a mudança do Governo, negligenciando a responsabilidade de que foi preciso mudar para abrir novas perspectivas de trabalho e investimentos para tirar o país da crise, a mais séria crise político-econômica da história do Brasil. Aprovada a PEC nº 241, o Governo Temer vai poder trabalhar as reformas necessárias no campo da Previdência Social e do Trabalho, principalmente, como já foi anunciado.

Em nome do comércio de bens, serviços e turismo, a CNC vem proclamando seu apoio ao programa anunciado pelo novo governo. Nossos associados em 34 federações e mais de 1.000 sindicatos representam cerca de cinco milhões de empresas, que expressam sua confiança de que as novas diretrizes econômicas podem corrigir os graves erros do passado e retomar o caminho da estabilidade e do crescimento.

As dificuldades da crise fiscal ainda estão longe de serem equacionadas e superadas. Em paralelo com a explosão da dívida pública, temos a tragédia do INSS, tanto no setor público, como no setor privado. No SGPS, em um ano, entre janeiro/setembro de 2015 e 2016, as receitas caíram 6,7%, para R\$ 258,8 bilhões, e as despesas cresceram 10,4%, para R\$ 373 bilhões. Os atuais 28,7 milhões de beneficiários do INSS têm uma taxa de expansão anual entre 2% e 3%, enquanto cai o número de contribuintes para financiá-los. Nos nove meses do ano, de janeiro a setembro, o desequilíbrio do INSS atingiu o recorde histórico de R\$ 112,6 bilhões, principal responsável pelo déficit primário do governo central. ▢

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

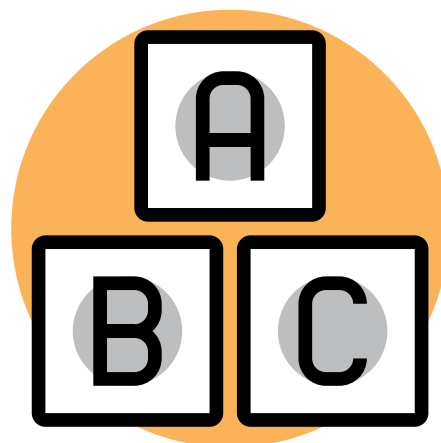
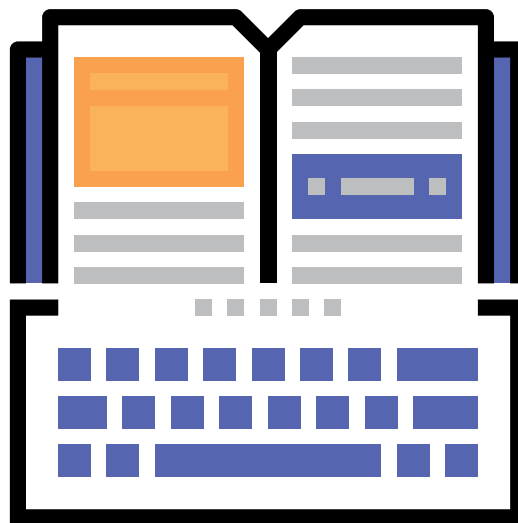
# EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE EXCELÊNCIA

Alinhado ao novo planejamento estratégico do Departamento Nacional, Senac-PE investe em soluções educacionais

POR EDUARDO SENA

Neste período em que celebra seu aniversário de 70 anos, e em um momento que o debate sobre a educação no Brasil é intenso e ganha várias arestas, o Senac-PE aplicou uma nova visão de futuro para o seu sistema educacional. A perspectiva está em consonância com o novo planejamento estratégico do Departamento Nacional da instituição, cujo propósito é de, até 2019, transformar a educação profissional no País com novas regências educacionais que perpassam pela inovação, inclusão, empreendedorismo e sustentabilidade.

As novas medidas visam a uma contribuição efetiva no fortalecimento do comércio de bens, serviços e turismo no Brasil, a partir do domínio das melhores soluções em educação no segmento - devidamente legitimadas pelas empresas que recebam direta ou indiretamente os serviços do Senac. "Todo o plano foi construído de modo a concretizar essa visão de futuro. Focamos em aspectos como o Novo Modelo Pedagógico - que abrange não somente a prática pedagógica, mas também pontos como ambientes educacionais modernizados e reconhecimento docente e do corpo de funcionários; o desenvolvimento de lideranças; e aprimoramento dos processos internos de forma a promover a excelência dos serviços prestados", lista a gerente de Planejamento e Gestão do





Senac-PE, Janaísa Sobral.

Em Pernambuco, o planejamento estratégico foi construído a partir de uma parceria entre a Gerência de Planejamento e Gestão da instituição, a Consultoria CEPLAN, dos economistas Tânia Bacelar e Jorge Jatobá, além do Grupo Gestor do Senac-PE. “Seguimos as diretrizes da instituição como uma forma de fortalecer nossa gestão estratégica, mas sem perder o foco nas características regionais e necessidades próprias de Pernambuco”, pontua Janaísa.

Ainda segundo a gestora, todas as perspectivas do plano convergem para a atividade fim da instituição. Ou seja, o aluno figura como o principal beneficiado com essas ações. “O novo programa possui ações e atividades estratégicas que são monitoradas e avaliadas pelo Grupo Gestor, por meio de indicadores de desempenho. Isso ajuda a tirar as ideias do papel e torná-las algo real”, destaca Sobral. Outra alteração rege os valores da instituição, por meio do reforço dos princípios da transparência, da inclusão social, da excelência e da inovação como balizadores da ação do Senac. Já a atitude empreendedora, desenvolvimento sustentável e a educação para a autonomia, preceitos que integram a condução da instituição, agora passam a ser afirmados como valores corporativos. Mas nem tudo é mudança. Algumas práticas foram mantidas, sobretudo o fortalecimento da imagem institucional, o enfoque na inovação dos produtos e serviços e a manutenção do equilíbrio financeiro.

## → ENTREVISTA

**Sidney Cunha**, diretor-geral do Departamento Nacional do Senac.

### → ATÉ 2019, O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO SENAC BUSCA TRANSFORMAR A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DO BRASIL COM NOVOS MÉTODOS. POR ONDE PASSAM ESSAS MUDANÇAS?

Na construção do nosso planejamento estratégico para o horizonte 2016-2019, fizemos uma análise dos cenários tanto do ponto de vista da economia, quanto das tendências da sociedade e do mundo do trabalho. E uma das conclusões importantes foi a necessidade de revisão de nossa visão de futuro: “ser a instituição brasileira que oferece as melhores soluções em educação profissional, reconhecida pelas empresas”. Essa visão nos impulsiona para um processo contínuo de inovação e de acompanhamento das tendências e demandas do mercado de trabalho. Refiro-me à metodologias distintas, ambientes educacionais propícios, educação em rede. Enfim, estamos falando em um novo modo de ensinar e aprender. Pela primeira vez, a instituição se reúne e consolida nacionalmente um modelo pedagógico unificado. Elaborado com base nas melhores práticas pedagógicas para a formação profissional, o Modelo Pedagógico Senac é um avanço significativo na qualidade da oferta educacional.

### → QUAL A IMPORTÂNCIA DESSE PROCESSO NO ATUAL CONTEXTO SOCIOECONÔMICO E POLÍTICO DO PAÍS?

A crise nos impulsiona a pensar, a refletir e a convergir esforços e ideias. Portanto, é também um cenário propício à renovação. O contexto atual preconiza reformas estruturais que fortaleçam a economia e o desenvolvimento do país. A educação profissional tem esse condão, o de contribuir para uma discussão responsável sobre dois campos estruturantes da sociedade moderna: o trabalho e a educação. Para oferecer uma formação que atenda à complexidade do momento atual, inauguramos uma prática alinhada, nacionalmente, de escuta às necessidades de mercado e de uma educação profissional condizente que, baseada nas competências profissionais, preconiza valores como visão crítica, domínio técnico-científico, atitudes sustentáveis, empreendedoras e colaborativas, e assegura ao

aluno um papel central em seu processo educativo, valorizando sua autonomia e repertório. Dessa forma, estamos cumprindo nosso compromisso com a sociedade, seja com aqueles que nos procuram para ampliar sua empregabilidade, seja com o próprio setor produtivo, que passa a receber um profissional alinhado com as expectativas atuais.

### **UM DOS PILARES DESSE NOVO PLANEJAMENTO PASSA PELA INCLUSÃO. QUAL O PAPEL DA EDUCAÇÃO EM UMA REFLEXÃO SOBRE AS DESIGUALDADES SOCIAIS?**

Nossa instituição, por sua natureza histórica, não existe sem o respeito ao interesse público. Há 70 anos, os empresários do Comércio de Bens, Serviços e Turismo firmaram um compromisso com a inserção produtiva e com o aprimoramento e a valorização dos trabalhadores, pela via da educação de qualidade. O Programa Senac de Gratuidade – e um conjunto de outras ações – fortalece essa missão finalística e continuará sendo encarado como um programa estratégico e estruturante das políticas de inclusão social da instituição.

### **QUAIS AS PRÁTICAS DO ANTIGO PLANEJAMENTO QUE SERÃO LEVADAS EM CONSIDERAÇÃO PARA O FUTURO? POR QUAL MOTIVO PERMANECEM?**

Nosso compromisso com a gratuidade é uma prática renovada, ano a ano. A promoção da inovação também é uma realidade do mundo do trabalho a qual estamos atentos. Mas o projeto que considero mais fundamental do ponto de vista do posicionamento da instituição frente ao mercado e à sociedade é a consolidação do Modelo Pedagógico Senac. A força desse modelo está na absorção das melhores práticas educacionais, na identificação de perfis profissionais únicos para todo o país e na abertura de canais contínuos de escuta junto ao mercado.

### **UMA DAS NOVIDADES NESTA TRANSFORMAÇÃO É A METODOLOGIA DO *BALANCED SCORECARD*. POR QUE A ESCOLHA DO MÉTODO E QUAIS OS BENEFÍCIOS PRÁTICOS PARA INSTITUIÇÃO E ALUNOS?**

O BSC é uma metodologia de medição e gestão de desempenho, mundialmente utilizada pelo meio empresarial. Nosso interesse em adotar tal metodologia foi o fato dela trabalhar com perspectivas que se inter-relacionam. Ou seja, não temos uma valorização excessiva numa abordagem financeira, por exemplo. Temos um conjunto harmônico de objetivos que nos conduzem a metas e resultados. Dessa

forma, não tenho apenas indicadores estanques, que dizem quantos cursos foram ofertados e quanto de recursos foram consumidos. Podemos avaliar o impacto de uma ação sob diferentes ângulos de análise e isso aumenta a competência administrativa, ajuda na tomada de decisão e permite mais rapidamente fazermos correções de rumo que ampliarão, certamente, a qualidade e efetividade de nossos produtos e serviços educacionais.

### **RELACIONAMENTO É APONTADO COMO O PINGENTE DESSE NOVO MODELO DE PLANEJAMENTO. QUAL A IMPORTÂNCIA DESSAS CONEXÕES TENDO EM VISTA O RESULTADO FINAL?**

A conectividade é a palavra de ordem nas relações da sociedade moderna. E quando falo em conectividade, não estou falando em bases tecnológicas, em redes sociais ou tecnologias móveis e internet. A conexão hoje é de ideias, de princípios, de valores. A conectividade está mudando o nosso jeito de pensar, de ver o mundo. Hoje, você escolhe produtos, pessoas consomem, trabalham, estudam e se divertem em meio a redes de relacionamentos. Ninguém mais pode se dizer “isolado numa ilha”. O mesmo acontece com as organizações. Cada colaborador, cada gestor é um elo dessa cadeia de relacionamentos que precisa entender o seu papel na consecução dos objetivos estratégicos da instituição.

### **QUAL O MAIOR DESAFIO NESSE PROCESSO?**

Acredito que o desafio maior está no acompanhamento das metas e resultados, e o alinhamento das ações em cada Departamento Regional. Precisamos monitorar as ações por meio de indicadores consistentes e claros que nos permitam entender o que está funcionando bem e o que precisamos reorientar para alcançarmos nossos objetivos. Assim, desenvolvemos, em parceria com os Departamentos Regionais, um painel de metas que propiciará um diagnóstico rápido e confiável do status de desenvolvimento do plano estratégico no país, mas também por região ou unidade da federação. Essa será uma ferramenta fundamental para acompanharmos o desempenho da nossa entidade, mas também para sinalizar potenciais riscos na condução dos objetivos estratégicos. Enfim, estamos preparados para o próximo quadriênio, preparados para os desafios e conectados com o futuro. □

# Contribuição Sindical



O fortalecimento do nosso segmento  
começa por você!

*Pagamento até 31 de janeiro*  
*#juntospelocomercio*

Rua do Sossego, 264 - Boa Vista - CEP: 50050-080 - Recife - PE  
Fone: (81) 3231-5393 - [www.fecomercio-pe.com.br](http://www.fecomercio-pe.com.br)

  
**Fecomércio PE**  
Sesc | Senac  
Instituto Fecomércio



entrevista

POR ULYSSES GADÉLHA

LEANDRO KARNAL

## “EU ACREDITO NA MUDANÇA COMO ESTRUTURA DO MUNDO”

Neste momento de fechamento do turbulento ano de 2016, a pausa para repensar ideias e convicções pode trazer planos melhores para o 2017 que se aproxima. Porta-voz recorrente para discorrer sobre política, fatos históricos, tempos pós-modernos e comportamentos humanos, o filósofo e historiador gaúcho Leandro Karnal procura despertar seu público para a reflexão sobre a realidade. O intuito é transbordar o conhecimento dos limites da universidade para provocar as pessoas, confrontá-las e oferecer alternativas para as já conhecidas soluções cotidianas e tradicionais. Em passagem pelo Recife, com a palestra “Mudança de Atitude”, dentro da programação do Movimento Compre do Pequeno Negócio, promovido pelo Sebrae, Karnal falou à Informe Fecomércio sobre empreendedorismo, a mudança no mundo em que vivemos e fórmulas para felicidade.

### *Como a mudança de atitude está em sintonia com a visão de empreendedorismo?*

Eu acredito na mudança como estrutura do mundo. A mudança atinge as pirâmides e as pessoas, a mudança é um fato. Não temos como deter a mudança, temos como acompanhá-la e, em alguns casos, sermos a vanguarda dela. Ou seja, a mudança vai ocorrer e eu posso me antecipar a ela. Nós não temos como prever o futuro, este futuro é diferente para as pessoas, em função da estratégia. Eu tenho que aceitar que, no momento que a minha empresa parou de inovar, ela começou a morrer. Henry Ford comentou que, se ele perguntasse ao público o que o público queria em 1890, a resposta seria “cavalos mais velozes”, e ele fez o Ford T. Steve Jobs, dentro do seu autoritarismo como empreendedor, inclusive, uma pessoa que todas as biografias dizem ser intratável como chefe e como pessoa, dizia: “nós temos que mostrar ao público o que ele não sabe que quer e que vai querer”. Empreendedorismo pressupõe também inteligência. Inteligência não é informação, mas é a capacidade de agregar informações variadas. No Brasil, nós temos uma tendência bacharelesca equivocada muito forte de achar que informação é o domínio do latim, que cultura é saber que a capital Mongólia é Ulan Bator, que saber que o domínio holandês em Pernambuco foi de 1630 a 1654. Isso não é cultura, isso é informação. Inteligência é a capacidade de agregar essa informação e pensar em coisas distintas.

### *Se você fala que a mudança é a estrutura do mundo, por que agora está mais evidente esse debate sobre a mudança?*

A técnica transformou a mudança em um fenômeno mais rápido. As mudanças, antes, eram geracionais. Hoje elas são mais rápidas que isso.

Se um homem dormisse magicamente no ano de 1150 e acordasse no ano de 1250, ele não veria praticamente nenhuma mudança. Estaríamos ainda tendo cruzadas, feudalismo, a Igreja Católica com uma estrutura única, universidades nos mesmos lugares. Agora se alguém dormisse no ano de 1990, não saberia o que é torpedo, nem o que é o Whatsapp. A mudança não é mais ao longo de um século ou uma geração, mas ela é constante. Eu, que tenho 53 anos, conheci a máquina de escrever, máquina de escrever elétrica, computador de tela de fósforo verde, disquete, pendrive, celular e o surgimento do smartphone. Isso, ao longo de menos de uma geração. Ou seja, a mudança está tornando obsoletas pessoas dentro da sua própria geração e antes, para ser obsoleto, você teria que ser de outra geração. A outra mudança de base técnica em história é que pela primeira vez os mais velhos não detêm o conhecimento. Ele está nas mãos dos mais jovens. No mundo de hoje, alguém de 16 anos sabe mais sobre computador do que eu. Isso é uma mudança muito rápida e inverteu uma tradição.

#### **Como você enxerga o empreendedorismo na sociedade em que vivemos hoje?**

Eu fiz, uma vez, uma fala crítica à teologia do empreendedorismo, querendo distinguir que as três teologias contemporâneas, que são empreendedorismo, a autoajuda e a teologia da prosperidade, são elementos ruins porque criam uma fórmula para que você possa chegar à felicidade. A ideia do indivíduo com iniciativa, rompendo amarras corporativas, baseado no risco e na audácia da sua criação, é uma ideia basicamente norte-americana. Essa ideia entra no Brasil numa tradição que nós não temos, de êxito fora do Estado. A ideia de conseguir tirar as pessoas dessa zona de conforto e fazer aquilo que se acredita, como naqueles livros, que quase sempre têm títulos religiosos, como “Dez passos para o paraíso do empreendedor”, “Cinco fórmulas do sucesso”, ou então “A cabeça do Steve Jobs”. O problema é que o Steve Jobs não leu esses textos. É a noção de que eu possa imitar um procedimento para chegar à felicidade com o empreendedorismo, que é uma área de risco, de ousadia, de contar com a sua própria força, de acreditar na sua iniciativa e também no risco. O sonho brasileiro ainda é o concurso público. O sonho brasileiro ainda é a sombra do Estado, até porque 516 anos de Estado não se eliminam rapidamente.

#### **Então como se situar dentro desse cenário, como pensar na hora de empreender?**

Em primeiro lugar, o empreendedorismo, como quase qualquer ação humana, não é uma vocação universal. Há pessoas que não têm a tipologia e a personalidade para viver em área de risco. Há pessoas que preferem, serão felizes em uma vida com indicadores mais estáveis. Então não é uma fórmula universal. Aliás, nada é uma fórmula universal. Ser intelectual, ser escritor, ser jornalista, ser empreendedor. Nada disso é para todo mundo. O empreendedor tem, em geral, uma personalidade que dialoga muito com o mundo, mas tem um grau de teimosia acima da média. Então eu acho que a pergunta é a mesma que você tem que fazer para qualquer campo: é parte da minha personalidade? Provavelmente, todos nós podemos mais do que temos, mas nem todos podem chegar lá. Por isso é um risco.

#### **Você relaciona empreendedorismo e autoajuda numa mesma lógica, denominando-os de “teologias”. Como compreende essa questão da autoajuda?**

Eu dei um curso sobre autoajuda, no qual eu precisei ler 32 livros com esse tema. Os danos são quase irreversíveis, mas eu me recuperei (risos). Na verdade, pegando um texto que eu escrevi sobre a cultura do excerto, quando Pedro Lombardo faz uma coletânea de frases da Bíblia e dos padres da igreja, ele faz um manual que poupa o leitor do trabalho de ter que ler muito. A questão central que eu e o Clóvis (Barros Filho, filósofo) dizemos incessantemente é que não existe fórmula. Usando uma frase mais filosófica, do Sartre, de 1945, “primeiro existe a existência, depois a essência”. Primeiro você é, depois você cria um modelo. A autoajuda faz crer que primeiro existe a essência, depois a existência. O que eu digo é que não há uma fórmula para uma família feliz. Você vai ter que decidir se, por exemplo, fidelidade lhe torna feliz ou não. Enquanto a autoajuda vai dizer “Seja feliz porque isto vai criar o laço, o casamento blindado”. Eu digo que há pessoas que podem ser felizes numa *ménage à trois*, em um casamento aberto ou sendo fiéis. Então, o que eu acho que seria a diferença é que nós falamos da problematização dos modelos e não dos modelos. Agora eu não tenho nenhuma dúvida que é bem provável que o mesmo público, que é muito limitado no Brasil, que comprou o livro “xis” do Clóvis, meu, do Pondé, também compre um livro ao estilo “Sorria e o mundo será seu”. Porque existe uma carência de referências. Para os críticos do nosso trabalho, com certeza nós fazemos autoajuda. □



capa

POR LARISSA CORREIA

ARTE POR GABRIELLE SOUZA

# HOBBY, LEMBRANÇAS E MERCADO

De obras de arte e antiguidades até itens  
do universo *geek*, a gama de objetos  
coleccionáveis é extensa  
e já virou negócio

Ter um hobby ajuda no desenvolvimento da concentração, na socialização e funciona como uma válvula de escape à pressão cotidiana. Mas nenhuma dessas vantagens passava pela cabeça da comerciante Karol Oliveira quando, aos oito anos de idade, começou a juntar ímãs de geladeira. Aproximadamente três décadas depois, seu refrigerador não comportaria os mais de cem ímãs, de maneira harmônica. Por causa disso e para evitar quedas e a quebra dos mais frágeis, a maior parte permanece intocada no apartamento do pai. “Comecei a guardar os ímãs por causa de outras duas coisas que adoro: fotos e turismo. Com os mais bonitos, pregava as fotografias dos passeios nos painéis de metal que decoravam o meu quarto. Depois de um tempo, os amigos passaram a me presentear quando viajavam e são esses que mantenho na porta da geladeira. Tenho de vários lugares do mundo”, apontou.

Muitas vezes, o estímulo ao colecionismo se dá por ações comerciais. Pesquisa realizada no fim de 2014 pela Agência 96, especializada em live marketing, mostrou a influência do brinde junto ao consumidor. Cerca de 90% das pessoas afirmaram que ter a peça por perto faz lembrar a marca a que ela está relacionada e 56% adquiriram o produto com frequência para garantir a coleção. A Coca-Cola foi das mais citadas entre as que oferecem mimos (57%). A empresa já promoveu iniciativas consideradas inesquecíveis como os bonecos Mini Craques da Copa da França (1998). Pelo sucesso, outras ganharam reedições, a exemplo dos personagens Geloucos (1997, 1998 e 2000), os ioiôs (anos 1980 e 1995) e as icônicas miniaturas de frascos e engradados do refrigerante, cujo primeiro lançamento no Brasil ocorreu em 1954 e foi retomado pelo menos duas vezes desde então.



A servidora pública Rita Lucas deu o pontapé inicial na sua coleção de garrafinhas de bebidas graças a uma das releituras do refresco lançada em meados dos anos 1980. “As da Coca-Cola foram as primeiras e são as mais especiais porque a maior parte eu consegui na infância”, lembrou. Vindas de lugares como Alemanha, México e Holanda, as demais unidades foram agregadas a partir da década seguinte, com a chegada da maioridade legal, já que a coletânea tem aproximadamente 300 vidros de águas aromatizadas e refrigerantes, além de destilados e fermentados, alguns de graduação alcoólica elevada. A coleção fica exposta na sala da casa em um bar construído para acomodar o hobby. Já no caso do designer gráfico Etéocles Monteiro, a leitura foi o estímulo para transformá-lo num colecionador. Na infância, tinha as histórias em



quadrinhos (HQs) como passatempo. “As HQs foram a porta de entrada para a leitura. Fui crescendo e vendo que, além das letras, havia a parte extremamente interessante que é o desenho. Com a evolução também na produção de brinquedos, percebi que aquilo que eu lia estava sendo transformado em produto e podia ser tocado. Aí aticou o outro lado”, recordou o colecionador de revistas e mini toys. Atualmente, ele tem cerca de 500 bonequinhos com temática *geek* e quase dois mil exemplares de quadrinhos. Ele não planeja vender, mas tem ideia do valor de mercado do seu

conjunto de impressos: algo em torno de R\$ 30 mil. No Recife, Etéocles foi frequentador da Fênix Comic Shop, atualmente instalada numa galeria no bairro do Espinheiro, Zona Norte da cidade. A loja inaugurada em 2004 é referência nacional na venda de peças de colecionador, com destaque para as histórias em quadrinhos, figuras de ação e estatuetas, algumas custando de R\$ 50 a R\$ 100 e outras com preços podendo ultrapassar a casa dos R\$ 5 mil. A empresa começou pela identificação de um nicho de mercado observado pelo sócio Filipe Lira

– colecionador de HQs e bonecos desde criança. Há 12 anos, era bem mais difícil conseguir artigos na capital pernambucana. Os itens demoravam a chegar após o lançamento no Sudeste e alguns nem tinham distribuição local oficial devido aos altos custos de importação. O empreendedor apostou no ramo de entretenimento e contou fornecedores, cujo interesse pela área aumentou bastante com o crescimento do público de mangás e a explosão das sagas de super-heróis no cinema e na TV. A outra sócia, Fafá Lira, disse que o maior destaque do local é o amplo estoque. “O cliente pode encontrar



## Nosso carro-chefe continua com as publicações, mas a procura por figuras de ação e estatuetas vem crescendo”

Fafá Lira

diversos itens raros e até esgotados no mercado. Nosso carro-chefe continua sendo as publicações, mas a procura por figuras de ação e estatuetas vem crescendo. A surpresa dos últimos tempos é o interesse nos jogos de tabuleiro, que chegaram com maior força no Brasil faz pouco tempo e já estão com mercado consumidor forte para o setor”, mencionou. Para ampliar o leque de clientes, a empresa também faz vendas online.



A Fênix Comic Shop é referência em peças para colecionadores. Entre os itens estão histórias em quadrinhos e estatuetas



O antiquário e escritório Casa Antica conta com opções para quem prefere colecionar antiguidades



### “DAS ANTIGAS”

Como nem só de toys vive o colecionismo, o antiquário e escritório de artes Casa Antica surge como uma interessante sugestão a quem pretende garimpar novidades para certas coletâneas. Quem está à frente da loja em Boa Viagem, Zona Sul do Recife, é a dupla formada por mãe e filho, Maria Cristina e Paulo de Albuquerque Moreira, membros de uma família que está há três gerações nesse mercado um pouco mais reservado.

“Colecionismo engloba desde memorabilia e brinquedos até obras de arte e antiguidades, que também envolvem vários nichos, como papéis, selos e documentos antigos, entre outros. Nosso acervo tem mais de 300 peças vindas

de leilões em lugares como Paris, Lisboa, Rio de Janeiro e Buenos Aires e oferece uma quantidade importante de artigos de mobiliário e decoração dos séculos 18 e 19 e artistas plásticos do século 20. Somos bastante procurados por pessoas interessadas em artes visuais, esculturas, porcelanas e cristais, com destaque para Baccarat e as opalinas”, detalhou o administrador Paulo Moreira. O espaço ainda disponibiliza restauração e conservação de obras de arte e antiguidades, aplicação de folhas de ouro e prata e serviços de consultoria inclusive para avaliação, aquisições e arremates em leilões nacionais e internacionais. Para quem não tem experiência ou conhecimentos suficientes na compra de peças do tipo, o especialista indica a procura de casas profissionais. “Elas fornecerão peças de procedência verificada e acompanhadas de autenticação”, ressaltou.



“

Colecionismo engloba memorabilia, obras de arte e antiguidades. Nosso acervo oferece artigos de mobiliário e decoração dos séculos 18 e 19 e artistas plásticos do século 20”

Paulo Moreira

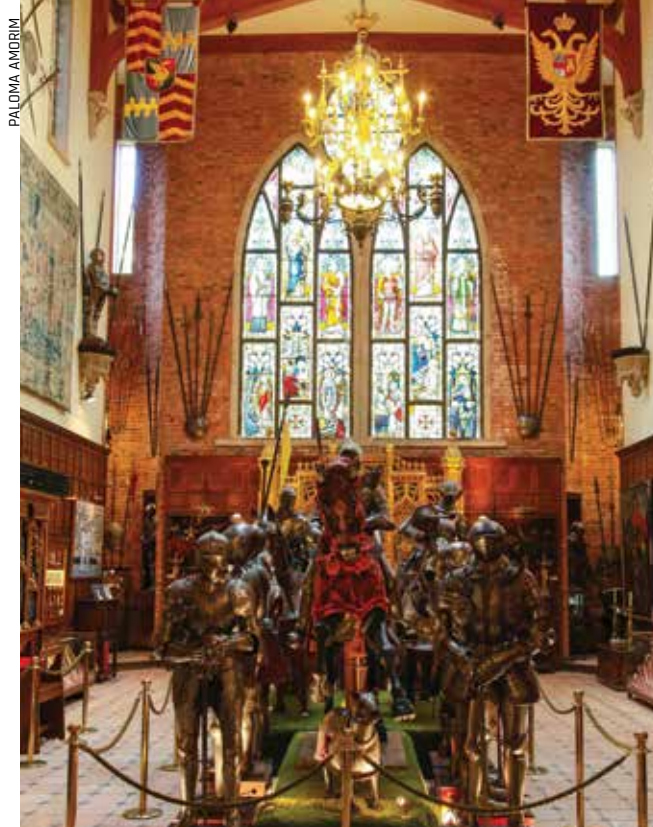


## → SAÚDE

De acordo com a psicóloga Roberta Lopes, de alguma forma, a maioria dos seres humanos já colecionou algo em algum momento de suas vidas e o ato não costuma ter viés doentio num primeiro momento. “Geralmente o colecionismo é visto como um hobby aparentemente saudável, pois favorece o desenvolvimento de habilidades e atitudes positivas para o indivíduo, tais como a memória, a organização, a paciência, a afetividade e a persistência”, elencou.

A especialista explicou que a preocupação deve surgir diante da ultrapassagem de certas demarcações. “Quando o limite é atingido, o que parecia ser uma brincadeira para ocupar as horas vagas e para fazer investimentos em objetos que no futuro terão elevado valor comercial, ela toma a forma de um comportamento próprio dos acumuladores, típico da Síndrome de Diógenes, em que o indivíduo tem dificuldade de se desfazer de objetos que nunca utilizará e o ato desencadeia a compulsão por armazenagem”, detalhou.

Roberta Lopes conta ainda que o excesso de preocupação e atenção dedicadas à aquisição e guarda de determinado objeto, possivelmente, representa uma desordem. É quando a situação ultrapassa o limite da normalidade e passa a ser patológica. “Estamos falando do Transtorno Obsessivo Compulsivo (TOC), um grave problema psicológico que afeta, dentre outras, as pessoas que acumulam coisas, lixos, compras. O tratamento mais eficaz é a psicoterapia, pois tem o intuito de reduzir a frequência e a intensidade dos sintomas”, indicou. A psicóloga deu dicas de como ajudar alguém a se livrar dos excessos. “Sugerir dedicar apenas um espaço da casa para a pessoa guardar seus objetos de interesse ou criar o hábito de sair recolhendo e se desfazendo das coisas encontradas ‘fora do lugar’. Essas e outras alternativas, somadas a um adequado tratamento, auxiliam na sensação de bem-estar e melhora do nível do transtorno”, pontuou.



## → DE COLEÇÃO A VALIOSOS ACERVOS

Muitas pessoas têm o colecionismo como passatempo e muitas até abandonam o hobby com o passar dos anos. Diversos adeptos, no entanto, mantêm as coletâneas iniciadas e até acabam se destacando pelos seus acervos. É o caso do industrial Ricardo Brennand e do doutor em Comunicação e professor acadêmico Diego Salcedo.

Uma das motivações do empresário, ao criar o instituto que leva seu nome, foi o interesse na preservação das suas coleções, reconhecidas pela qualidade, quantidade e raridade das peças. Entre elas, a de armas brancas, uma das maiores do mundo pertencentes a uma só pessoa, com mais de três mil peças; e a de quadros do pintor, gravador e desenhista Frans Post, única no mundo a cobrir todas as fases do artista holandês, integrante da comitiva de Maurício de Nassau ao Nordeste.

Já a coleção do docente Diego Salcedo não possui o porte da de Ricardo Brennand, mas também tem muito crédito, principalmente por ter influenciado suas escolhas acadêmicas desde o início. “A utilização de objetos de minha coleção no curso de Biblioteconomia da UFPE começou ao perceber que eles eram documentos interessantes e válidos à minha área e fariam jus às correlatas, como Arquivologia, Museologia, Economia, Design, História etc. No mestrado em Comunicação, realizei uma pesquisa inédita no país ao estudar o discurso científico nos selos postais comemorativos brasileiros de 1900 a 2000. No doutorado, abordei o Estatuto Midiático do Selo Postal”, recordou.

A partir do seu acervo, o pesquisador já organizou uma exposição sobre a ciência nos selos postais brasileiros e, com o mesmo tema, lançou um livro abordando o período dos anos 1900 a 2000. □

# Feito com Farinha, tempo e tradição

Sem aditivos químicos, nem conservantes e com fermentação natural, que demora em média 12 horas, os pães artesanais estão caindo no gosto dos consumidores pernambucanos

POR LARISSA CORREIA

O pão nosso de cada dia já não é mais o mesmo e tem muita gente adorando isso. Pelo menos no Grande Recife, onde alguns empreendimentos estão investindo em manufatura artesanal e sem aditivos químicos na produção tanto de triviais, porém não menos saborosos francesinhos, como de *croissants*, baguetes, *ciabattas* e outros. Mas, ao contrário do que supõem alguns, a iniciativa não representa uma gourmetização, e sim, o retorno ao passado, quando a confecção de um dos mais antigos alimentos consumidos pelo homem não envolvia quase nada além de misturar água, sal, fermento e farinha de trigo, sovar a massa, deixar descansar e levá-la ao forno.

Para oferecer a melhor experiência gastronômica aos seus clientes, essas padarias também apostam na utilização de ingredientes de alta qualidade importados de

países de referência mundial em panificação. As farinhas normalmente trazidas da França e da Itália conferem ganhos técnicos como força e elasticidade, características que algumas das nacionais perdem ao passar pelo processo de branqueamento e refinamento. Na prática, o resultado costuma agradar a todos os sentidos, do paladar à audição, durante as mordidas em belas produções crocantes, macias e de odores inconfundíveis.

Na capital pernambucana, a Galo Padeiro foi uma das pioneiras no mercado de valorização do chamado pão honesto, feito no capricho e livre de artifícios e itens industrializados. O espaço, gostoso até na ambientação, foi inaugurado em fevereiro passado em Santo Amaro, bairro central da cidade. As proprietárias, a gastrônoma Luciana Lima e a arquiteta Manuela Agrelli, não tinham experiência em panificação, mas decidiram investir num local com o perfil artesanal. Um dos primeiros passos foi aprender a meter a mão na massa

com o consultor internacional Javier Vara, integrante de uma família tradicional de padeiros da região da Andaluzia, na Espanha, que estava no Recife para um curso.

“Enxergamos que era um setor carente no Recife e em processo de valorização no mundo inteiro. Todos os pães são produzidos com fermentação natural, que leva em média 12 horas, no geral”, comentou Luciana, destacando que o processo contempla até o Brasileiro, nome dado no local ao cotidiano Francesinho. “Com a longa fermentação, eles conseguem desenvolver sabores mais complexos e ficam com a casca mais firme e crocante, a depender da receita”, afirmou.

A grande frequência de público dá a entender que a aposta das sócias foi bem-sucedida. Principalmente em relação às *viennoiseries*, como são inicialmente conhecidos os *croissants*, invenção austríaca, na terra de Napoleão. “Elas causaram frisson nos clientes. Mesmo quem nunca tinha comido um *croissant* original quis provar um ‘como o de Paris’”. E a resposta tem sido muito positiva”, avaliou. É o que se imagina ao descobrir que, em um sábado, a loja chega a assar 500 unidades e já iniciou a ampliação da produção.

“Nossas fórmulas são desenvolvidas aqui. Mesmo que outras padarias tenham similares, o resultado sempre será diferente”, ressaltou. E fazendo mesmo a diferença, a ‘padoca’ está com duas novidades temporárias para as festividades de fim de ano. Uma é o pão alemão Stollen, tipicamente natalino, enriquecido com frutos secos e cristalizados, nozes, amêndoas e

“Com a longa fermentação, nossos pães desenvolvem sabores mais complexos e ficam com a casca mais firme e crocante”

Luciana Lima



A Galo Padeiro foi uma das pioneiras no Recife a oferecer massas sem itens industrializados e com fermentação natural

especiarias. A outra, um panettone que passa por 36 horas de fermentação.

A contratação de profissionais especialmente qualificados e a escolha pela importação de elementos como farinha de trigo e manteiga trazem impactos na definição dos preços cobrados pela casa. “Arcamos com custos de impostos e fretes e isto aumenta o gasto com matéria-prima. O trabalho artesanal também requer mão de obra mais especializada e aí se distancia ainda mais em relação às empresas que trabalham com pré-mistura. Treinamos nossa equipe para conseguir transmitir o máximo de informação aos consumidores, porque isso também é um processo de aprendizado para eles. Muitos chegam e pedem pão italiano, mas a denominação não existe”, exemplificou a gastrônoma. No local, enquanto aumenta a intimidade com esse novo mundo da panificação, a clientela pode se deleitar, entre muitos outros tipos, com pães de grãos moídos na pedra e rústicos como o *Espelta* e o *Tranchoir*, produzidos com trigos vermelho e francês e centeio. O cardápio enxuto oferece ainda saladas, sanduíches e almoços.

No bairro de Boa Viagem, Zona Sul da capital, um dos principais espaços a oferecer pães artesanais é a Comedoria Recife. Eles não são os únicos produtos do menu, mas a procura pelos pães artesanais se destaca em meio a apetitosas guloseimas salgadas e doces, massas, tapiocas, cuscuz e risotos. O empreendimento inaugurado em abril passado é tocado por três sócios: Erika e Emmanuel Lessa e Marilda Alencar.

O trio investiu em pesquisa de mercado, qualificação no setor e completou contratando uma consultoria internacional antes de abrir o negócio.

“Nosso interesse por pães artesanais surgiu do compromisso e responsabilidade em oferecer o que há de melhor aos nossos clientes. Para isso, fizemos uma parceria com os chefes padeiros Jacques Paulin e Sylvain Bauhin, referências na panificação francesa. Desde que inauguramos, nossos produtos estão tendo uma excelente aceitação. Procuramos trazer os melhores em matérias-primas saudáveis, por isso eles são produzidos com farinha e manteiga importadas, sem aditivos químicos ou conservantes”, detalhou Emmanuel Lessa. De acordo com o empresário, a farinha usada no local é de qualidade premium. “Ela é certificada com o selo de sustentabilidade do governo francês e possui alto teor de proteína, trazendo aos pães textura, sabor, crocância, aroma e, o mais importante, saúde, já que não trabalhamos com nenhum aditivo químico e todo processo é 100% artesanal e natural”, acrescentou. O sócio acredita que a procura pelo produto não é uma tendência passageira. “De maneira geral, os pernambucanos estão mais conscientes em consumir produtos saudáveis e procuram por cuidados com a sua saúde. Percebemos que nosso cliente é aquele que busca o prazer de comer bem”, afirmou.

A variedade de tipos oferecidos pela Comedoria é de

“  
Nosso interesse  
por pães  
artesanais  
surgiu do  
compromisso e  
responsabilidade  
em oferecer o que  
há de melhor aos  
nossos clientes”

Emmanuel Lessa

A Comedoria Recife oferece vários tipos de pães artesanais, desde baguetes tradicionais a outros com frutas e farinha de uva



agradar a todos os paladares. No local são produzidos baguetes tradicionais e com adição de grãos e azeitonas; francês; ciabatta; focaccia; croissant; brioche tradicionais, folhados e recheados; integrais; e outros que levam frutas e farinha de uva na massa ou ingredientes como curry e tomate seco. Com um viés mais doce, há os itens elaborados com chocolate belga da histórica marca Callebaut. Entre eles, pão de cacau, croissant, brioche, *pain au chocolate* e uma exclusiva rosca com *creme patissier*, feito com fava de baunilha.

Não é apenas a capital que conta com endereços dedicados à comercialização de pães sem aditivos químicos e fermentação natural. Em Igarassu, na Região Metropolitana do Recife, a Campo Fértil Padaria Gourmet atua dentro da proposta há 12 anos. Nesse período, já foi reconhecida diversas vezes pela excelência na qualidade da produção e do padeiro tanto em ações locais como nacionais. Uma das ocorrências mais recentes foi em outubro passado, em São Paulo, quando levou um dos troféus da oitava edição do Prêmio Melhores Padarias do Brasil, promovido por uma das mais importantes publicações do setor. Entre as criações que chamaram a atenção dos julgadores de competições ao longo do tempo estavam os pães de caldo de cana ao aroma de castanha de caju e o de batata com filé de siripi.



## CLIENTELA

A fotógrafa e servidora pública Elysangela Freitas é consumidora fiel de pães artesanais. Como não encontrava o produto com facilidade no Recife, começou a fazer em casa. Atualmente, com a ampliação da oferta, ela recorre a lugares como o Galo Padeiro, onde costuma comprar o já famoso *croissant* e o integral com sementes. “Acredito que é importante surgirem mais empreendimentos nesse ramo. Os itens são mais saudáveis por não usarem aditivos químicos que aumentam o tempo de conservação. Sem eles, a massa também fica mais leve e de fácil digestão e o sabor é uma delícia”, enfatizou.

A nutricionista Roberta Costi corrobora a afirmação da funcionária pública. “Tenho notado no consultório mais pessoas preocupadas com a qualidade do pão, inclusive interessadas em aprenderem a prepará-lo. O ideal é a população consumir os artesanais, integrais e 100% naturais, por possuírem maior valor nutricional e prevenirem doenças. Além de muitas fibras, que evitam a absorção de colesterol e ajudam na regulação do intestino e no controle glicêmico, eles têm vitaminas do Complexo B e ácido fólico, importantes também para crianças e gestantes”, indicou.

Para quem não puder recorrer a essas padarias frequentemente, ela sugere comprar os pães artesanais frescos e congelar. “Não perde a qualidade nutricional e sempre será melhor que a versão industrializada, que tem aditivos químicos. O pão ‘branco’ se transforma muito rápido em açúcar no organismo, liberando insulina e engordando. Estudos recentes ainda dizem que a farinha branca levaria a inflamações”, reforçou.

A chef pâtissier Tânia Bastos, professora do Senac-PE, afirma que o setor de panificação é forte no estado e possui bons estabelecimentos, porém ainda falta qualificação para muitos profissionais e até fornecedores em quantidade suficiente para atender a demandas de maior porte. Ela disse que alguns empreendimentos pernambucanos até contam com aparelhos modernos, mas que não são utilizados pela ausência de gente capacitada para operá-los. “Pão é uma ciência e uma das mais difíceis de serem trabalhadas gastronomicamente, assim como o chocolate. O preparo de um produto de excelência não é tão simples assim”, comparou.

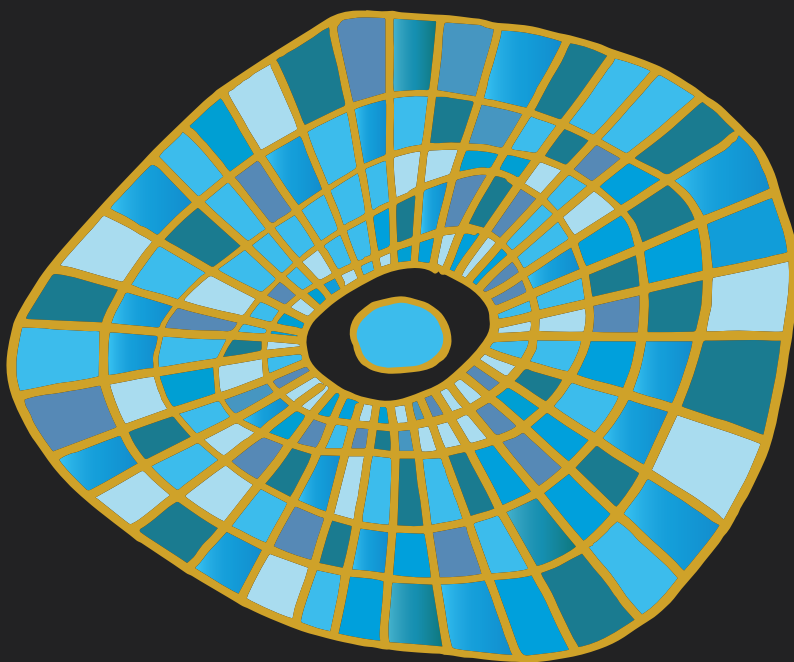
A especialista em Gestão de Qualidade e Segurança



de Alimentos critica ainda as características da maior parte dos ingredientes de marcas brasileiras. “A farinha de trigo é deficiente, inclusive nutricionalmente, levando ao uso de muitos aditivos, como melhoradores de massa, para garantir um super-rendimento. Ela não absorve água nem fica hidratada como as italianas, que proporcionam pães mais macios e crocantes. Enquanto na Europa elas são classificadas para todos os tipos de produto, com numeração, aqui elas se dividem em apenas dois: especial e para pão. Só que cada uma tem suas propriedades, exigindo a realização de teste e gasto de material”, acrescentou.

A baixa qualidade de alguns produtos oferecidos no estado foi percebida de forma ainda mais escancarada pelos engenheiros cartógrafos Weyller Albuquerque e Tullio Aullus, depois que conheceram *in loco* a famosa panificação da França. Eles fizeram intercâmbio no país durante a graduação, cerca de cinco anos atrás, e aproveitaram as especialidades da culinária da região, incluindo as icônicas baguetes. “A diferença entre certos produtos pernambucanos e os de lá é muito grande. Muitos pães daqui são inferiores. Você parte e alguns são ocos, sem miolo e sem tanto sabor”, disse Albuquerque. O amigo Aullus concorda. “A casca de alguns pães daqui esmigalha e eles são leves demais, sem densidade”, complementou. □





# MOSTRA SESC DE CINEMA

inscrições até 15 de janeiro de 2017  
no site [www.sesc.com.br/mostradecinema](http://www.sesc.com.br/mostradecinema)

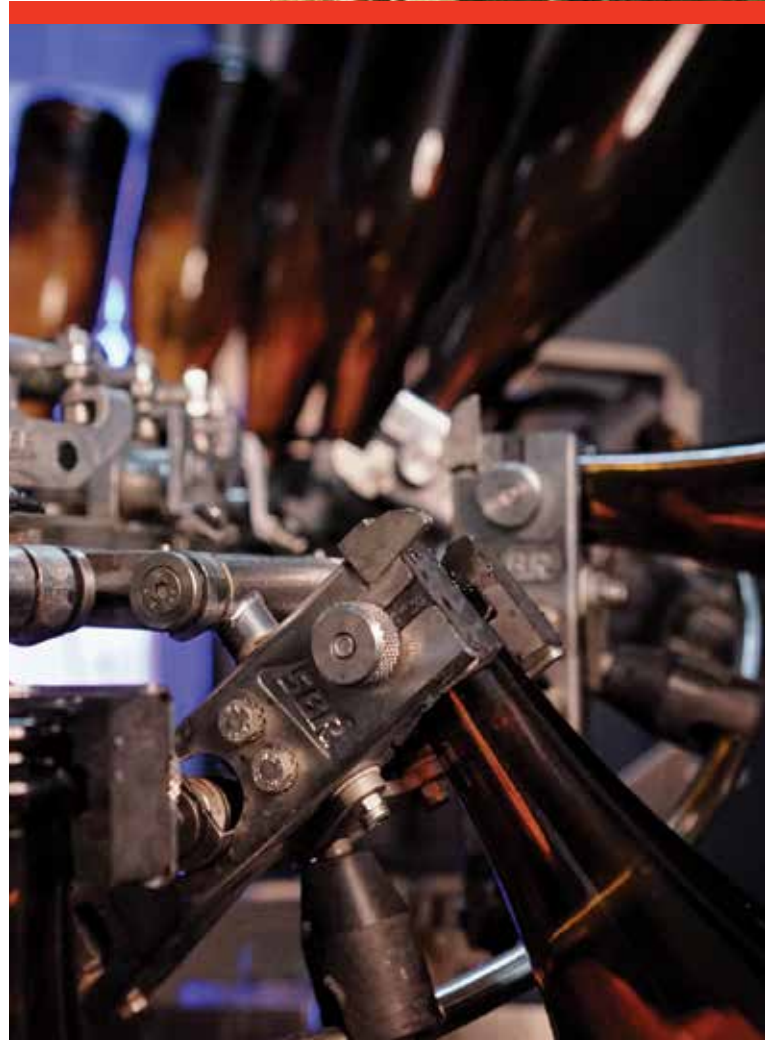
**sesc** 70  
anos

# • POR DENTRO DO BRINDE •

Conhecer o modo de produção das bebidas é o roteiro oferecido por muitas empresas do ramo

**P**resente em comemorações, primeiros encontros, decepções amorosas ou reuniões entre amigos, a bebida faz parte de muitos momentos da vida dos brasileiros. Segundo a Organização Mundial da Saúde, cada adulto consome, em média, 8,7 litros de álcool no país e a preferência etílica varia de acordo com a ocasião. Seja vinho, cerveja, cachaça ou espumante, a maioria da população não dispensa uma boa dose. O **Desbrave** desta edição vai levar você, apaixonado por bebida ou apenas curioso pelo seu modo de fazer, a conhecer roteiros oferecidos por vinícolas, engenhos e empresas do ramo.

A mais de 600 km de distância da capital pernambucana, localizada no Vale do São Francisco, no município de Lagoa Grande, a Rio Sol é a primeira parada desse tour. A empresa pertence à Global Wines, que mantém sede na região do Dão, em Portugal, e é especializada em vinhos e espumantes, em Pernambuco, desde 2002. São mais de 120 hectares de área plantada onde são colhidos anualmente cerca de 1,5 milhão de quilos de uva, com





A sala de barricas da Rio Sol é uma das paradas do programa de visitação da empresa

## Empresas do ramo de bebidas oferecem roteiros para quem deseja conhecer a produção

duas safras por ano. A empresa vem ganhando destaque no ramo pelos seus prêmios nacionais e internacionais e distribui seus produtos em quase todo o território nacional.

Para conhecer esse espaço, a Rio Sol oferece dois programas de visitação: o passeio tradicional e o náutico. Nas duas opções, todo o processo, desde a ida aos vinhedos, produção e engarrafamento, até chegar à sala de barricas, pode ser conhecido durante a visita, que é finalizada no espaço da loja com degustação dos produtos. Já o náutico inclui também um passeio de barco pelo Rio São Francisco, na

área que banha a fazenda, e é finalizado com um almoço regional na casa sede. Os valores variam de R\$ 10, para a primeira opção, e R\$ 170, no programa mais completo. Saindo da Capital da Uva e do vinho do Nordeste em direção ao Sertão do Pajeú, nossa próxima parada é o município de Triunfo, conhecido como o Oásis do Sertão, onde acompanhamos a produção da Cachaça Triumpho. Ela é feita no Engenho São Pedro, numa estrutura da década de 1940, mas reformada e lançada em 2001 com a marca. A bebida foi a primeira cachaça do Brasil a receber a Certificação de Conformidade

do INMETRO, no ano de 2005, e obedece aos preceitos de produtos orgânicos, ecologicamente corretos.

A produção e envelhecimento em barris de carvalho são observados durante a visita às instalações da marca, que pode ser realizada durante qualquer dia da semana, das 8h30 às 16h30, de forma gratuita, e aos sábados ao som de forró pé de serra. O tour por todas as etapas dura de 20 a 30 minutos, mas muitos visitantes estendem a permanência no Engenho na loja, com venda e degustação dos produtos, e no boteco, onde é servido caldo de cana, sorvete de rapadura, puxa-puxa (alfenim), torresmo e *drinks* com a Cachaça Triunpho.

Esse percurso está dando sede, mas o que você me diz se pararmos em mais uma cachaçaria pelo caminho? A Família Sanhaçu entrou na nossa rota, pois, desde 1993, trabalha com agricultura orgânica e em 2008 lançou sua cachaça. Localizada na zona rural do município de Chã Grande, na Zona da Mata pernambucana, a empresa tem distribuição em vários estados brasileiros como Alagoas, Amazônia, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, além do Distrito Federal.

O tour para conhecer o processo de fabricação tem início na horta orgânica da propriedade, passando pela moagem e todo o processo de reutilização dos resíduos, diluição, fermentação e destilação, onde fica o alambique do engenho. Além de ver o processo, é possível aprender um pouco sobre energias sustentáveis e como identificar uma cachaça de qualidade. A última parada é na lojinha de fábrica e lá é possível provar as cachaças, os outros produtos produzidos no engenho e adquirir também *souvenirs* da Sanhaçu. A visita custa R\$ 10 e acontece de segunda a sábado, das 9h às 17h, e aos domingos e feria-





Na loja da fábrica é possível degustar e comprar a cachaça e os outros produtos produzidos pela Sanhaçu



Grupo Petrópolis, em Itapissuma, oferece aos visitantes o Beer Tour

dos das 9h às 15h. Para grupos, há preços especiais, mas é necessário agendamento.

Encerrando o nosso roteiro pertinho da capital, a última parada do **Desbrave** é no Beer Tour do Grupo Petrópolis, em Itapissuma. A fábrica foi inaugurada em Pernambuco no ano passado e é conhecida pela sua larga atuação no mercado cervejeiro. A experiência do tour já é consolidada nas unidades de Petrópolis e Teresópolis, no Rio de Janeiro, onde cerca de 35 mil visitantes foram às unidades em 2015. E é dessa mesma possibilidade que os pernambucanos também podem usufruir.

No local, um guia cervejeiro recebe os visitantes no início do passeio e compartilha as normas de segurança juntamente com equipamentos de proteção individual. Durante o passeio pela área fabril, é possível ver desde o descarregamento das matérias-primas que compõem a bebida até o envase, parte em que a cerveja é rotulada e encaixotada ou embalada. A última parada do tour é no bar do grupo para degustação do chopp Itaipava. A visita é gratuita e pode ser feita de terça-feira a quinta-feira, com agendamento prévio.

## ONDE ENCONTRAR

### RIO SOL

Fazenda Planaltino - Rodovia  
PE-574, Km 8, Estrada da Uva e do  
Vinho, Lagoa Grande - PE  
CEP: 56.395-000  
Telefone: (87) 3869 9410  
(87) 3869 9385  
vinhosriosol.com.br

### CACHAÇA TRIUMPHO

Engenho São Pedro - Sítio Bela  
Vista, Zona Rural, Triunfo - PE.  
CEP: 56.870-000  
Telefone: (87) 3846-1103  
cachaca@cachacatriumpho.com.br  
www.cachacatriumpho.com.br

### CACHAÇA SANHAÇU

Sítio Valado s/n, Chã Grande, Mata  
Pernambucana CEP: 55.636-000  
Telefone: (81) 3537-1413  
contato@sanhacu.com.br  
www.sanhacu.com.br

### BEER TOUR GRUPO PETRÓPOLIS

Fábrica de Itapissuma - BR-101, s/n,  
Itapissuma - PE CEP: 53.700-000  
Telefone: (81) 99393.9291  
vnascimento@grupopetropolis.com.br  
www.grupopetropolis.com.br

# IMPACTOS ECONÔMICOS DE 2016 PARA O COMÉRCIO

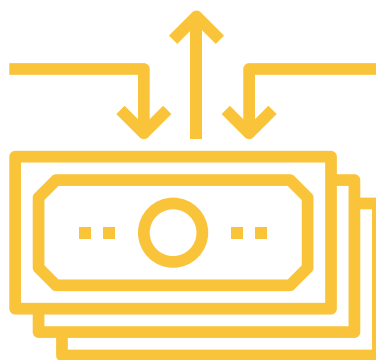
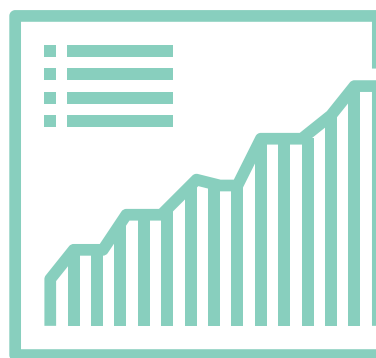
Diante do cenário negativo, o ramo do varejo começou a dar sinais de estabilização no segundo semestre deste ano

POR BRUNO RIBEIRO

**M**esmo com perspectivas um pouco mais animadoras que as de 2015, o mercado brasileiro sentiu a força da crise econômica durante boa parte de 2016. Os impactos do ano anterior, quando tecnicamente não houve expansão do PIB (Produto Interno Bruto) - que representa a soma dos bens e serviços produzidos no país -, fizeram analistas apontarem ameaças em vários setores da economia. Tal cenário gerou desempregos em muitas classes trabalhistas, entre elas o comércio varejista.

As incertezas que o país viveu e ainda vive, seja com base na necessidade de ajustes fiscais ou na política monetária, esfriaram a retomada do crescimento econômico durante boa parte do ano. Segundo o economista do Instituto Fecomércio, Rafael Ramos, foi somente nos últimos meses que a atividade comercial parou um pouco de piorar.

Ele esclarece que, em relação ao ramo do varejo em si, a posição ainda permanece ruim. A expectativa é bater recorde negativo, já que uma situação como essa não era vista desde 2003. No entanto é importante dizer que a velocidade com que essa queda vinha acontecendo é menor. "A partir de agosto, o setor começou então a dar sinais de estabilização e possivelmente vai iniciar a recuperação", afirma.



Segundo o economista, a explicação passa por alguns indicadores. Um deles é a inflação que começou a desacelerar. O acumulado do ano registrou em novembro um índice abaixo dos oito por cento ante uma conjuntura que o deixava próximo dos dois dígitos. Dessa forma, o orçamento familiar deixou de ficar tão pesado como no ano anterior e, assim, permitir uma renda maior para gastar no comércio.

Para voltar a crescer, é importante manter a inflação sob controle e, dessa forma, permitir a redução da taxa de juros. Com uma oferta de crédito menos restrita, o empresariado terá condições para investir a um custo reduzido, assim como as pessoas, que poderão consumir mais sem gastar tanto, principalmente aquelas que recebem de um a dois salários mínimos, que hoje representam uma grande parcela do mercado consumidor.

Outro fator importante está relacionado ao emprego formal. O setor de comércio e serviços é um dos líderes no país, responsável pela geração da maioria das vagas no Brasil. No entanto, as datas comemorativas não registraram grandes contratações de temporários como em anos anteriores e, segundo Rafael, ainda não é possível dizer quando o desemprego vai parar de crescer. A expectativa é que no próximo ano a situação se estabilize ou que haja ainda alguma diminuição no número de cortes.

## → CRESCIMENTO

Do lado oposto a esse panorama complicado para a economia em 2016 está o ramo farmacêutico. Segundo o economista do Instituto Fecomércio, Rafael Ramos, esse foi o único setor que não sentiu os impactos negativos da crise. Alguns motivos estão na explicação do fundador e presidente do conselho da rede de farmácias Pague Menos, Deusmar Queirós. Para o empresário, as oportunidades vão surgindo e quem tem força de vontade aproveita justamente as épocas de crise. Ele conta que o Brasil passou de décimo para o sexto colocado no mercado farmacêutico mundial e, segundo projeção da Organização Mundial de Saúde (OMS), deve fechar o ano na quarta posição, ficando atrás apenas dos EUA, China e Japão.

“Essa estimativa só confirma a crescente profissionalização do varejo farmacêutico nacional. A Pague Menos decidiu não entrar na crise. É a primeira rede do varejo nacional, desde 2009, presente em todos os estados do país. Crescemos em todos os estados esse ano, com uma média de inauguração de uma nova loja a cada três dias, e vamos crescer mais em 2017”, declarou.

Na opinião da empresa, a diferença de desempenho frente a demais setores do comércio pode ser explicada, entre outros fatores, pelo empenho da Abrafarma, entidade que congrega as maiores redes de farmácias



“ Para voltar a crescer, é importante manter a inflação sob controle, permitindo a redução da taxa de juros. Assim as pessoas poderão consumir mais, sem gastar tanto.”

Rafael Ramos



e drogarias do país, para reduzir os impostos sobre medicamentos. Enquanto isso, a rede de farmácias se utiliza de estratégias para alavancar o negócio e, através de parcerias com os fornecedores, consegue descontos nas compras dos produtos, que são repassados aos consumidores.

Segundo Deusmar, a indústria como um todo sente os efeitos da crise. No entanto, setores do varejo que estão atentos aos anseios dos clientes acabam convivendo com esse cenário, sem tantos sobressaltos. Mas, para persistir, ele salienta que é preciso ouvir o cliente, acreditar na equipe e na capacidade de inovar sempre. O empresário é categórico em afirmar que o país não sairá dessa crise se as pessoas cruzarem os braços ou simplesmente lamentarem.

A situação é difícil, mas a saída para empreendedores e trabalhadores é ter foco, buscar o diferencial, fazer mais com menos, ser otimista, ousado, não ter medo de errar, aumentar a produtividade da maneira que for possível e, em alguns casos, diminuir a margem de lucro para tentar ganhar no aumento do volume de vendas, por exemplo. Esses são alguns dos ensinamentos repassados pelo empresário que podem parecer óbvios, mas que todos devem levar em consideração. Para o futuro, a empresa prometeu continuar a investir em capital humano e seguir forte no ritmo de expansão no país e até mesmo fora dele. Ano passado, foram mais de 120 novos pontos de venda inaugurados pelo Brasil. Já para 2017, a intenção é inaugurar 160 lojas, várias delas em Pernambuco, e gerar mais de dois mil novos empregos. “Não vamos desacelerar. Estamos sempre atentos ao mercado e identificando as melhores oportunidades para impulsionar nossas operações, para, quem sabe, atravessarmos o Atlântico”, finalizou Deusmar Queirós. □



Deusmar Queirós,  
fundador e presidente  
do conselho da Rede de  
Farmácias Pague Menos

“A situação é difícil,  
mas a saída para  
empreendedores e  
trabalhadores é ter foco,  
buscar o diferencial,  
fazer mais com menos”

Deusmar Queirós



# A DECADÊNCIA DA CLT

A origem do Direito do Trabalho ocorreu por insistência do Ministro do Trabalho, à época, Lindolfo Collor, no governo Vargas, que editou o Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio 1943, surgindo, então, a Consolidação das Leis do Trabalho. Passados 73 anos, o objetivo dessa ferramenta perdeu a sua eficácia, pois sobrevive de remédios jurídicos, através das disposições acrescentadas e alteradas no seu bojo, principalmente, amparadas pelas edições de súmulas, precedentes normativos e jurisprudências consolidadas por decisões da Corte Trabalhista. Como destacou o Ministro do STF, Roberto Barroso, naquele momento, a relação jurídica entre tomador e prestador de serviços era regida pelas normas civilistas. Prevaleciam as ideias do Código Civil francês napoleônico, quanto à liberdade absoluta

dos contratantes. Estamos, hoje, num regime essencialmente democrático, não se justificando práticas ultrapassadas e engessadas no exercício do direito laboral.

Recentemente, com a edição do Novo Código de Processo Civil, através da Lei nº 13.105, de 17 de março de 2015, vigente a partir de 18 de março de 2016, o Presidente do Tribunal Superior do Trabalho, Ministro Ives Gandra da Silva Martins Filho, editou a Instrução Normativa nº 39/2016 sobre as normas desse novo diploma legal, aplicáveis e não aplicáveis ao Processo do Trabalhista. Essa iniciativa tem sido alvo de críticas por alguns juristas e magistrados como o professor Carlos Henrique Bezerra Leite, que entende ter a IN 39/2016 violado os princípios da separação de poderes (usurpação da competência do juiz natural).

Na concepção do advogado Ricardo Calcini, assessor do TRT/SP da 2ª Região, desde o advento da CLT, o legislador já se mostrava preocupado com a falta de disposições legais aptas a disciplinar todas e quaisquer relações individuais e coletivas de trabalho. Logo, em seus artigos introdutórios, consagrou-se a permissão legislativa de que o “direito comum será fonte subsidiária do Direito do Trabalho, naquilo em que não for incompatível com os princípios fundamentais celetistas”, tornando-se imprescindível destacar os artigos 769 e 889 da CLT.

O Novo Código de Processo Civil não deixa dúvidas quanto à aplicação subsidiária desse diploma em questões judiciais que tramitam no âmbito da Justiça do Trabalho. No âmbito do Congresso Nacional, destacamos a proposta do Projeto de Lei 1.463/2011, de autoria do deputado Sílvio Costa, que propõe a instituição do Código do Trabalho, com o objetivo de simplificar a legislação e ampliar as possibilidades de negociação entre empregados e empregadores. Para o parlamentar pernambucano, o mais grave problema da legislação

do trabalho vigente é a inflexibilidade para contratar, o que impede a competitividade das empresas, indo de encontro à tendência mundial de afastamento e do intervencionismo e protecionismo exagerado do Estado. É preciso permitir que o empregado flexibilize determinadas vantagens em troca de um conjunto de benefícios. A Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo - CNC concorda parcialmente com esse Projeto de Lei, porém admite que o mesmo carece de vários ajustes, pois contém, no texto consolidado, inúmeras disposições que conflitam com os princípios da isonomia, da razoabilidade e da liberdade sindical, provocando inconstitucionalidades que podem prejudicar a aprovação do PLO 1.463/2011.

Também tramita na Câmara dos Deputados o Projeto de Lei nº 1987/2007, de autoria do deputado Cândido Vaccarezza, cuja intenção é consolidar os dispositivos normativos que especificam aspectos ao direito material trabalhista, revoga as leis extravagantes e os artigos 1º ao 642 da CLT. Há ainda a possibilidade do Poder Executivo enviar ao Congresso Nacional proposta de projeto de lei sobre a reforma trabalhista.

A CLT foi editada nos primórdios da industrialização no país, que tinha o poder estatal impondo suas condições nas relações entre o capital e o trabalho. Atualmente, torna-se empecilho nas negociações diretas entre as partes, diante de um mundo globalizado. Nesse cenário, o posicionamento do Brasil no ranking do Fórum Econômico Mundial é o 137º lugar, entre 140 países, quanto à facilidade de contratar e desligar mão de obra. Surge, assim, a necessidade de uma Reforma Trabalhista, diante dessa decadência da nossa CLT.

*José Almeida de Queiroz,*  
consultor da presidência  
do Sistema Fecomércio/  
Senac/Sesc-PE

# AGRICULTURA FAMILIAR REFORÇA BANCO DE ALIMENTOS

Ampliação de parceria entre Conab e Sesc, em Pernambuco, faz a ponte entre o pequeno produtor e famílias carentes

POR MARINA AFONSO

A produção de agricultores familiares vai reforçar a alimentação de milhares de pessoas carentes em Pernambuco. A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), via Programa de Aquisição Alimentar (PAA), está viabilizando 15 propostas de fornecimento de pequenos produtores rurais de municípios locais para abastecer o Banco de Alimentos do Sesc. Essa ampliação, já em andamento, estima o fornecimento de aproximadamente 2 milhões de quilos de carne caprina e ovina, hortifruti, polpa de frutas e bebidas lácteas a serem distribuídos nos próximos meses entre cidadãos em risco de segurança alimentar do Litoral ao Sertão. Com essa ação, a Conab ampliará sua parceria com o Sesc, existente desde 2003. O banco integra o programa de responsabilidade social Mesa Brasil e,

em Pernambuco, são 400 instituições cadastradas, que atendem 140 mil pernambucanos.

“A fortificação e a consolidação de parcerias como a que temos com a Conab é fator imprescindível para alcançar crianças, jovens e adultos em condições de subnutrição.

Quanto mais consolidada, mais pessoas de diferentes municípios serão contempladas. Para nós, é um compromisso social”, afirma o presidente do Sistema Fecomércio/Senac/Sesc de Pernambuco, Josias Albuquerque. “Esse esforço valoriza a cultura alimentar local, além de estimular a refeição saudável”, complementa a gerente do Banco de Alimentos, Isolda Braga. Os pequenos produtores rurais serão contratados pelo PAA da Conab, criado em 2003. Trata-se de um instrumento de política pública cujo objetivo é contribuir para o alcance do Direito Humano à Alimentação Adequada. Dados

ARRECADAÇÃO DO BANCO DE ALIMENTOS EM 2016  
(JANEIRO A NOVEMBRO) DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

**1.295.132 KG**

OUTRAS DOAÇÕES (MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENE, VESTUÁRIO, ENTRE OUTROS)

**133.329 KG**

TOTAL EM PERNAMBUCO

**1.428.462 KG**



Parceria fortalece produção local e aumenta volume de doações e pessoas beneficiadas



do relatório “O Estado da Insegurança Alimentar no Mundo 2015”, divulgado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, revelam que a fome no Brasil já foi reduzida em até 82%, graças, entre outros fatores, ao empenho de organizações e instituições, como o Sesc em Pernambuco que tem a iniciativa do Banco de Alimentos, que viabilizam a mediação entre empresas que podem doar e aqueles que precisam receber.

De janeiro a novembro deste ano, o Banco de Alimentos do Sesc em Pernambuco arrecadou 1.295.132 quilos de alimentos e 133.329 quilos de materiais de limpeza, higiene, vestuário, entre outros. Esses itens foram distribuídos pelas equipes do Sesc que atuam nos bancos do Reci-

fe, Caruaru, Garanhuns, Arcoverde e Petrolina para 400 instituições de 39 municípios do estado e também da Bahia.

Uma das organizações beneficiadas com a distribuição do Sesc é o Instituto Amigos da Rua (IAR), que conta com esse apoio para realizar um de seus principais projetos, o Natal Legal. Segundo Junior Tenório, um dos fundadores do IAR, cerca de 90% das doações que a instituição recebe são oriundas do Banco de Alimentos. No evento natalino, são reunidas três mil crianças carentes, de 5 a 10 anos de idade, para um grande dia de confraternização num parque de diversões em Olinda, no Grande Recife. São mais de 400 voluntários envolvidos no projeto.



## IMPACTO ECONÔMICO

A ação conjunta entre a Conab e o Sesc contribuirá, também, com a movimentação da economia dos municípios que sediam as cooperativas contratadas. De acordo com o superintendente da Conab em Pernambuco, Elizaldo Sá, a companhia investiu, até outubro de 2016, cerca de R\$ 5,6 milhões no PAA. Em 2017, esse aporte deve chegar a R\$ 7 milhões, incluindo o montante destinado aos agricultores que irão escoar sua produção para o Banco de Alimentos. Isso representa mais dinheiro circulando no comércio das cidades de Bom Jardim, Buíque, Camocim de São Félix, Dormentes, Orocó, Petrolina e Tabira. “Iniciativas como essa são fundamentais num momento de crise econômica que assola o País e, mais ainda, por gerar refeição a quem precisa”, reforça o diretor regional do Sesc Pernambuco, Antônio Inocêncio Lima. □



# PROFISSÕES DO FUTURO

A tecnologia vem mudando o consumo e, num futuro breve, muita gente vai atuar em profissões que hoje não existem, mas que já estão em curso com as transformações no mercado

**P**esquisa recentemente divulgada pela consultoria Ernst and Young apontou profissões que deverão estar em alta em 2025. Entre elas, figuram ocupações que envolvem tecnologia da informação e comunicação (TIC), como designer de impressão 3D, instalador de tecnologias para *smart houses*, designer de realidade virtual e outras ligadas ao contato humanizado, a exemplo de cuidador de idosos e *professional triber*. Considerando a projeção para daqui a quase uma década, o levantamento acabou demonstrando que, pelo menos em Pernambuco, no que se refere à internet das coisas (IoT) e inovação, o 'futuro próximo' já está em andamento.

PHD em Eletrônica pela Newcastle University (ING), o engenheiro Sergio Cavalcante é superintendente do Centro de Estudos e Sistemas Avançados do Recife (Cesar) – instituição privada de referência nacional que cria produtos, serviços e empresas com TI. “Já temos demandas com impressão 3D, realidade virtual e *Internet of Things* (IoT) e elas cresceram no último ano. Essas tecnologias estão em maturação e ainda têm muito

o que evoluir. Entretanto podemos adiantar que, no caso específico de IoT, a tendência é de consolidação e expansão dos produtos e serviços, com os serviços puxando a indústria”, comentou.

O Cesar ainda não possui carreiras específicas para as três tecnologias. Diante da necessidade de especialistas na área, adotam uma decisão prática. “Quando desenvolvemos um produto utilizando realidade aumentada, selecionamos engenheiros de software e designers que tenham experiência em produtos utilizando modelos tridimensionais e possam rapidamente aprender sobre as novas tecnologias necessárias para o produto”, exemplificou o gestor.

A deficiência na oferta de qualificação é uma lacuna a ser preenchida segundo a necessidade dos negócios. “Poucas instituições trabalham com uma visão de tendências de futuro que não correspondam, necessariamente, ao mercado atual ou próximo, senão, de outra forma, elas diminuiriam a empregabilidade das pessoas que formam. Havendo uma demanda significativa para essas aplicações, ocorrerá, naturalmente, uma adaptação dos cursos existentes nesse sentido. A questão

maior é enquanto ela não for suficientemente grande para influir de forma importante na empregabilidade dos formandos”, comentou o superintendente. O próprio Centro surge como uma potencial solução para cobrir a lacuna decorrente do aumento da procura do setor empresarial pelas novidades e a indisponibilidade de capacitação. “Os alunos vanguardistas ou visionários podem procurar instituições que tenham uma maior conexão com o mercado, como o Cesar, que, por dispor de um braço de engenharia avançada que provê inovação ao mercado, consegue ter o pulso dessas tendências e, dessa forma, altera seus cursos de forma a incorporar proativamente as aplicações que estão surgindo”, acrescentou. Outra solução seria a migração de profissionais de ocupações como engenharia eletrônica, mecatrônica, ciência da computação, design e game design.

A presidente da Associação Brasileira de Recursos Humanos em Pernambuco (ABRH-PE), Ana Karla Cantarelli, ressalta a capacidade nordestina e, em especial, do estado, para a geração de negócios e a consequente demanda para as novas carreiras. “Temos uma Capital empreendedora e um conjunto de possibilidades que fazem de Pernambuco um celeiro de grandes oportunidades. Algumas das profissões do futuro já estão sendo trabalhadas e fomentadas aqui, como o design 3D”, apontou. Para a consultora, é preciso preparação também quanto às relações de trabalho e cultura organizacional. “Historicamente sempre houve profissões que surgiram e desapareceram. Depois vêm outras reformulações e formatos de funcionamento. O certo é que o processo de mudança está a cada dia mais acelerado. Não estamos



“Os alunos vanguardistas ou visionários podem procurar instituições que tenham uma maior conexão com o mercado”

Sergio Cavalcante

vivendo uma época de mudanças, simplesmente, mas um momento que pede o ampliar das ideias. As pessoas nem sabem que precisarão desenvolver outras habilitações e as organizações não sabem que precisarão desses profissionais no futuro. O desenvolvimento de competências que os faça desejáveis pelo mercado será então o grande diferencial”, destacou.

A gestora disse que, em breve, as profissões não terão uma formação específica. “Hoje já temos um grande questionamento quanto a isso. Sabemos na prática que as pessoas têm uma formação acadêmica e vão se direcionar para determinado tipo de atividade, mas isso não indica que elas necessariamente continuarão na carreira desenvolvendo as ações relativas à profissão. Talvez nem usem o aprendizado da vida acadêmica, mas precisarão desenvolver com-

petências complementares que darão a adaptabilidade aos novos mercados e às necessidades que as organizações terão. Um pouco disso acontecerá com as chamadas novas profissões, que terão bases acadêmicas de conteúdo talvez generalista e as pessoas farão especializações de competência focadamente desenvolvida como um diferencial”, antecipou.

As necessidades de mudanças na formação profissional também fazem parte do entendimento de Edgard Andrade, fundador e diretor executivo do Fab Lab Recife. O laboratório de fabricação digital especializado em inovação, economia criativa e empreendedorismo atua dentro do conceito mundialmente conhecido como movimento maker, que parte da premissa de que as próprias pessoas podem construir, modificar

e fabricar diversos tipos de objetos. Para isso, oferece capacitações como modelagem e impressão 3D, além de disponibilizar softwares e equipamentos e conectar pessoas para a realização de negócios.

“O mundo que conhecemos hoje será radicalmente diferente daqui a 10 ou 15 anos. É óbvio que as profissões convencionais não morrerão da noite para o dia. Muitas se reinventarão para responder às mudanças do mercado, da sociedade, do comportamento de consumo. Nesse tempo que aponte, as crianças de hoje, nativas digitais, estarão mandando no consumo do mundo”, comentou o executivo. “Segundo projeções do Fórum Global Econômico, 65% dos meninos e meninas, começando os estudos hoje, trabalharão em profissões que ainda não existem. Isso significa que há grandes chances de meus filhos, atualmente com oito e cinco anos, resolverem não entrar numa universidade por considerar que nenhuma delas, pelo menos no Recife, oferece cursos relevantes e que se conectem com seus sonhos e talentos”, ressaltou Andrade. O consultor informou ainda que o Recife é referência em design e tem um dos ecossistemas de inovação mais relevantes do Brasil, reconhecido internacional-

mente. Ele enfatizou ser uma tendência que todas as possibilidades envolvam internet das coisas no futuro e que mais de 500 bilhões de objetos estarão conectados em todos os continentes.

O empreendedor declarou que, por enquanto, não há muitas opções de processos de formação voltados para o futuro e anunciou, para 2017, a ampliação da oferta de cursos do Fab Lab Recife com a inauguração de um amplo espaço no Shopping Paço Alfândega. O diretor também destacou a necessidade de fazer uma reflexão sobre o próprio termo profissão. “No futuro, as chamadas profissões serão fluidas. Valerá de verdade o tipo de conteúdo que você conhecerá e o tipo de articulações capaz de fazer. Os generalistas voltarão a ganhar espaço no mercado. Conhecer superficialmente muitos assuntos e ser capaz de identificar e reunir os especialistas será extremamente valorizado”, assegurou Andrade, descrevendo uma das competências atribuídas ao profissional triber, uma das funções que estará em evidência em 2025, de acordo com a Ernst and Young, e já desenvolvida nos dias de hoje pelos gestores de projetos, segundo Ana Karla Cantarelli, da ABRH-PE. □

## PROFISSÕES APONTADAS COMO POPULARES EM 2025:

### CUIDADORES

A ocupação será favorecida por aspectos como a diminuição da natalidade, o aumento da expectativa de vida e a aposentadoria tardia dos indivíduos, que levarão a mudanças no comportamento das famílias.

### INSTALADORES DOMÉSTICOS ESPECIALISTAS EM TECNOLOGIA (SMART HOUSE)

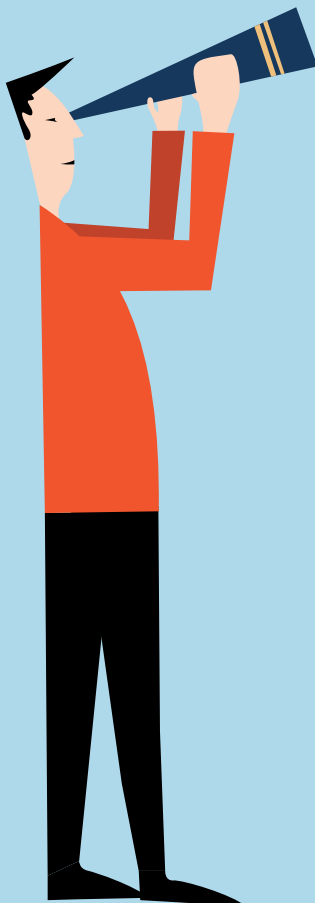
O aumento da demanda por casas inteligentes exigirá mais especialistas em imóveis automatizados e conectados à internet.

### PROFESSOR FREELANCER

Em alta devido ao incremento do ensino a distância por meio de tecnologias de videoconferência e à necessidade de atender a demandas específicas de cada indivíduo.

### FAZENDEIROS URBANOS

O aumento da conscientização do consumo e as produções autônomas de alimentos orgânicos em áreas urbanas demandarão profissionais com esse perfil.



### PROFISSIONAL TRIBER

Profissional freelancer, especialista em unir pessoas de diferentes culturas em torno de um projeto comum. Com o aumento da diversidade no mercado de trabalho, a função tem a habilidade de integrar as pessoas para que alcancem melhor performance e harmonia em equipe.

### DESIGNER DE REALIDADE VIRTUAL

Especialistas na criação de ambientes serão mais demandados para a execução de iniciativas como visitas virtuais a museus, países, pontos turísticos e empreendimentos comerciais, entre outros.

### DESIGNER ESPECIALIZADO EM IMPRESSÃO 3D

As aplicações em 3D serão mais procuradas pela ampliação das possibilidades de uso das peças, como próteses e outros projetos tridimensionais.

Fonte: Ernst and Young

**Prefere uma  
faculdade  
que faz  
qualquer  
negócio ou  
uma onde  
você aprende  
tudo sobre  
administração  
e negócios?**

f /facsenacpe

@facsenacpe

## **Faculdade Senac**

**A escolha certa  
vale a pena.**

**ADMINISTRAÇÃO**

GESTÃO DE RH

**GASTRONOMIA**

DESIGN DE MODA

**EVENTOS**

**+ PÓS-GRADUAÇÃO**

**Vestibular 2017**

ENEM - PORTADOR DE DIPLOMA - TRANSFERÊNCIA

**facsenacpe.com.br**

**(81) 3413-6655**



# PREMIAÇÃO À IMPRENSA PERNAMBUCANA

Histórico do Prêmio Sistema Fecomércio-PE de Jornalismo já homenageou oito jornalistas e abre inscrição para mais uma edição em 2017

POR NATÁLIA SIMÕES

**H**á dois anos o Sistema Fecomércio-PE deu início ao seu projeto de premiar e reconhecer os jornalistas que estiveram sempre em alerta com os assuntos do comércio de bens, serviços e turismo do Estado de Pernambuco com o Prêmio Sistema Fecomércio-PE de Jornalismo (PSFJ). Já com inscrições abertas para sua terceira edição, a homenagem passou a estimular o debate sobre os assuntos econômicos do Estado, a fim de informar cada vez mais à população.

“O Prêmio nasceu da nossa vontade de reconhecer as publicações ligadas ao segmento do comércio de bens, serviços e turismo do estado de Pernambuco. É sempre uma grata surpresa para nós, que fazemos o Sistema Fecomércio, relembrar as produções e homenagear quem nos dá voz. Durante

as duas edições que já tivemos, recebemos excelentes conteúdos sobre o comércio no Estado”, afirma o presidente do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE, Josias Albuquerque.

Na primeira edição, foram contempladas matérias impressas. A partir da segunda, a premiação foi ampliada para todas as mídias, a fim de expandir o olhar sobre os assuntos relacionados ao comércio. Agora, o PSFJ se volta também aos estudantes e abre categoria específica para quem está cursando Jornalismo. “É muito importante a aproximação da Federação com os estudantes, eles serão os profissionais de amanhã. Temos consciência do quanto a imprensa é importante para a disseminação de informação e fomento dos negócios, nada melhor do que estar perto desses profissionais desde sua formação”, declara Josias Albuquerque.

A economista da Ceplan e integrante da banca de jurados do Prêmio, Tânia Bacelar, também acredita na importância de estabelecer essa integração com os estudantes. “As universidades buscam oferecer o lastro básico de conhecimento que estrutura a vida profissional de seus alunos, mas a vida prática também ensina muito. A premiação, por exemplo, estimula os estudantes a mergulharem na prática de uma atividade econômica relevante e contribui para formar melhores profissionais”, comenta. Como jurada desde a primeira edição, em 2014, a economista acredita na força da imprensa para disseminar as informações relevantes do comércio e seus principais assuntos e, para a terceira edição, espera ainda mais engajamento dos participantes, já que os contextos brasileiro e pernambucano na economia estão



Aline Grego e Tânia Bacelar fizeram parte da banca de jurados desde a primeira edição

muito desafiadores. “Os meios de comunicação nas suas diversas facetas são veículos fundamentais para ajudar a sociedade a conhecer detalhes do meio em que atuam. As matérias analíticas ou informativas são instrumentos relevantes para formar opinião. Os trabalhos anteriores foram heterogêneos, mas muitos podem ser considerados excelentes. Espero que esta edição nos surpreenda positivamente. Vamos ver os enfoques e abordagens que predominarão. Estou curiosa”, diz.

A jornalista Aline Grego também fez parte da banca de jurados desde a primeira edição. Para ela, o engajamento dos profissionais da imprensa, quando há estímulos como o Prêmio, aumenta a disseminação de matérias e reportagens relevantes com temas importantes para a sociedade. “O Prêmio, além de incentivar o bom jornalismo, na medida em que reconhece pautas, apurações, textos e imagens elaboradas e editadas de forma cuidadosa, chama a atenção dos jornalistas para uma temática que, às vezes, parece corriqueira, mas que é de fundamental importância para a economia dos municípios

e do próprio Estado: a atividade do comércio, suas inovações, seus compromissos sociais e ambientais. Para o profissional capaz de perceber a importância dessas pautas, é uma premiação ao bom e cuidadoso trabalho jornalístico”, destaca.

Em relação à entrada dos estudantes na competição, Aline acredita que é muito importante colocá-los na disputa com pautas e olhares diferenciados para antigas e novas questões. Como docente, a jornalista vê como extremamente louvável abrir espaço para essa categoria. “Penso que a entrada do estudante é mais do que salutar. Já temos essa categoria no Prêmio Cristina Tavares, por exemplo. Além de incentivá-los no caminho da profissão, acaba sendo uma importante forma de pontuar indicadores e, por que não, anseios da sociedade para esse futuro profissional”, acrescenta.

Além dela e da economista Tânia Bacelar, também já fizeram parte do júri do Prêmio os jornalistas Adriana Santana e Thiago Soares. Para esta próxima edição, a banca terá a participação da jornalista e professora da Faculdade Aeso, Carolina Cavalcanti.



“É sempre uma grata surpresa, para nós que fazemos o Sistema Fecomércio, lembrar as publicações e homenagear quem nos dá voz”

Josias Albuquerque



Os repórteres do Diário de Pernambuco Thatiana Pimentel, André Clemente e Rochelli Dantas foram premiados com o Hotsite "Pecados Fiscais".

## → OS VENCEDORES

Nas duas últimas edições, a Fecomércio-PE premiou oito jornalistas, entre trabalhos individuais e em grupo. Em 2014, a vencedora foi a jornalista do Jornal do Commercio, Ângela Belfort, com o especial "Educação, o Caminho", seguida por Raphael Guerra, com a série "Do Recife Antigo para o Recife do futuro", em segundo lugar, e o repórter do Diário de Pernambuco, Ed Wanderley, com o trabalho "Os Eldorados Pernambucanos", em terceiro. Em 2015, cinco jornalistas venceram em suas categorias. Belfort segurou sua posição de vencedora na categoria impresso, desta vez com o especial "Como o setor elétrico quebrou"; em online, os

repórteres do Diário de Pernambuco Rochelli Dantas, Thatiana Pimentel e André Clemente foram premiados com o Hotsite "Pecados Fiscais"; na rádio, o prêmio ficou com a reportagem "Inovação e Tecnologia", do jornalista Ravi Soares. Fotojornalismo e TV não tiveram vencedores.

Bicampeã do PSFJ, Ângela Belfort, reconhece o valor da premiação. "É muito importante um prêmio como o da Fecomércio para as redações locais, principalmente porque estimula a elaboração de matérias mais produzidas sobre o que está acontecendo localmente e as questões que impactam a produtividade das empresas. Discutir

esses temas é fundamental para sermos mais desenvolvidos", destaca.

Vencedores na segunda edição, os jornalistas Rochelli Dantas, Thatiana Pimentel e André Clemente, apresentaram o hotsite - página na internet de menor porte para apresentação de um tema específico - "Pecados Fiscais", sobre a carga tributária brasileira. "Queríamos mostrar o quanto pagamos de impostos, mas de uma maneira diferente. Por isso resolvemos fazer alusão aos sete pecados capitais, mostrando que tudo que consumimos é tributado. Tratamos do assunto de forma leve, com diversos especialistas e personagens", explica André. Para Rochelli, o Prêmio estimula os profissionais na produção de material mais analítico e robusto. "É mais um incentivo para pensar em temas abrangentes e mostra possibilidades de novas pautas", conta.

## → PRÓXIMA EDIÇÃO

Para este ano, o tema da disputa será "O Comércio e a Conjuntura Nacional: Desafios e Inovações para Superar a Crise" e serão contempladas as categorias de impresso, TV, rádio, online, fotojornalismo e estudante.

As produções deverão ter como foco o tema central. Os que se interessarem podem inscrever seus trabalhos até o dia 31 de março de 2017. As reportagens deverão ter sido veiculadas de 1º de janeiro de 2016 a 31 de março de 2017, exceto para a categoria estudante que não possui restrição quanto às datas e publicação. As inscrições poderão ser realizadas através do site [www.fecomercio-pe.com.br/premio-de-jornalismo](http://www.fecomercio-pe.com.br/premio-de-jornalismo), na sede da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado ou pelos Correios. Cada participante ou equipe de participantes, poderá inscrever até três trabalhos, com a premiação de R\$ 4mil para o vencedor de cada categoria. A versão online do regulamento está disponível no site [www.fecomercio-pe.com.br](http://www.fecomercio-pe.com.br). □



A repórter do Jornal do Commercio Ângela Belfort é bicampeã na premiação, na categoria impresso.



### NATAL DE TALENTOS

Em dezembro, o Instituto Fecomércio, em parceria com o Instituto JCPM, realizou uma ação no Shopping RioMar com a loja solidária Natal de Talentos. O estabelecimento reuniu 31 artesãos, entre instituições, cooperativas e empreendedores individuais. As vendas foram de produtos natalinos, como árvores de Natal, arranjos de mesa, guirlandas e diversos outros itens de decoração.

# QUALIFICAÇÃO E VANTAGENS PARA OS REPRESENTANTES COMERCIAIS

O ano de 2016 foi significativo para o Sindicato dos Representantes Comerciais e Empresas de Representações Comerciais de Pernambuco.

Além da inauguração de uma sede completamente nova no Recife, no bairro do Parnamirim, o SIRCOPE investiu esforços para levar mais vantagens e oportunidades para a categoria, como os cursos superiores e profissionalizantes em parceria com instituições. O curso superior sequencial em Representação Comercial da FCAP/UPE está com o processo de seleção aberto para o início da segunda turma, com parceria do sindicato que financia metade do valor cobrado.

O SIRCOPE também trabalhou para garantir vantagens para os representantes de todo o Brasil. Através de uma parceria firmada com o Senac de Pernambuco e de Santa Catarina, foi lançado o curso na modalidade EAD - Ensino a Distância, de Qualificação Profissional em Representação Comercial. Esse formato é ideal para os representantes, já que a maioria viaja e precisa desse tipo de flexibilização. Segundo o presidente do SIRCOPE, Archimedes Júnior, "a formação desse curso é uma grande conquista para Pernambuco, pois é uma demanda local que irá beneficiar toda a categoria nacionalmente, além de aumentar o reconhecimento do sindicato".



# SER MUDANÇA, SER EXEMPLO

O encerramento de um ano e o início de outro despertam em muita gente o desejo de renovar promessas e buscar recomeços. Histórias de vida servem de inspiração nessa busca

O sentimento de renovação presente nos ritos de passagem de ano toma conta de várias pessoas e as leva a traçar metas como emagrecer, mudar de emprego, iniciar um negócio. De acordo com a psicóloga Joanhyze Brito, para ir adiante, no entanto, esse desejo precisa de impulso e tal propulsão pode partir da própria pessoa ou ser externa, da observação de exemplos. “Dizemos que existem pessoas automotivadas, que têm por si só uma ‘força’ que as impulsiona a conquistar seus objetivos. E existem outras que precisam de alguma motivação exterior para realizarem o que desejam”, comparou a profissional. Já no clima pela ‘chegada’ do dia 1º de janeiro, a Informe Fecomércio reuniu alguns bons exemplos vindos de pessoas que transformaram a própria vida e hoje servem de inspiração para muitas outras.



“  
Sempre desejei  
viver do que mais  
amo fazer, que  
é cozinhar para  
as pessoas, criar  
pratos que as  
façam felizes”

César Santos



## → TEMPERO E ESFORÇO

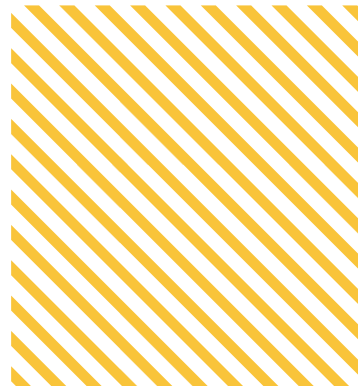
Quem conhece apenas o sorriso cativante, o cardápio estrelado e o belo casarão na Cidade Alta de Olinda, onde funciona o restaurante Oficina do Sabor, muito provavelmente ignora o quanto o proprietário, César Santos, batalhou até conseguir se firmar como um dos principais chefs brasileiros. Conciliar colégio convencional e curso de Gastronomia foi apenas um dos seus desafios quando jovem, numa época na qual aproveitava para dormir no itinerário do ônibus entre o Recife, onde se qualificava, e Olinda, cidade na qual residia.

Um pouco antes disso, ainda criança, começou a aprender a cozinhar observando a mãe, dona Edelvita, no imóvel simples que habitavam em Casa Amarela, na capital pernambucana. Autodidata, César recorreu ao Senac-PE para aperfei-

çoar o dom natural de comandar as panelas. No início da vida adulta, na década de 1980, ao lado das irmãs, abriu um pequeno negócio de comida congelada. A empresa cresceu, passou a realizar banquetes e, em 1992, ele inaugurou o restaurante com o qual se projetou para todo o país e exterior.

O premiadíssimo chef tornou-se um verdadeiro embaixador da gastronomia nacional, tendo representado o país em lugares como França, Alemanha, Portugal, Estados Unidos e Emirados Árabes. “Inspiro-me muito nas riquezas naturais e culturais que o Nordeste e, mais especificamente, nosso Estado oferecem. O povo também me inspira demais e tento colocar isso nos pratos que crio. Sempre desejei viver do que mais amo fazer, que é cozinhar para as pessoas, criar pratos que as façam felizes, ensajem

ocasiões memoráveis. O processo foi lento e gradativo, com um passo após o outro. Acredito que conquistei o espaço que ocupo atualmente trazendo uma visão diferente da gastronomia, e isso me diferenciou. Ser reconhecido é uma consequência prazerosa, mas não o objetivo. Por isso sei que novas conquistas virão e, para que isso aconteça, só preciso continuar amando o meu trabalho”, completa.





## PERDER GORDURA E GANHAR AMIGOS

Olhar-se no espelho é algo simples, mas que muitos evitam por questões de baixa autoestima. Em 2012, com 37 anos de idade, o jornalista Marcus Andrey encaixava-se no grupo dos insatisfeitos com o que o objeto refletia. E não só pelo excesso de tecido adiposo. Na época, a sua irmã caçula morreu de câncer e ele, que sempre teve a comida como válvula de escape emocional, chegou ao ápice do seu peso corporal: 140 quilos. Disposto a emagrecer para evitar complicações da obesidade e poder ver os três filhos pequenos crescerem, teve a ideia de convidar amigos para acompanhá-lo em caminhadas diárias. A marcação do local, dia e horário com cada 'voluntário' era feita pelo Facebook. Nascia a Dieta da Rede Social.

"Os maiores desafios que eu precisava vencer eram persistência na caminhada e mudança de hábitos alimentares. Milagrosamente, uma coisa levou à outra. A surpresa se deu justamente porque a queima calórica representava apenas a ponta do iceberg", relembra Marcus. A iniciativa virou notícia nacionalmente. A partir daí, vários desconhecidos se sensibilizaram e apareceram para incentivá-lo na empreitada.

Quatro anos e quase 50 quilos a menos depois, o agora consultor motivacional comemora a própria superação. "Atribuo o sucesso à companhia dos voluntários de



caminhada no primeiro ano. A presença diária de uma pessoa trazendo palavras de estímulo, trocando experiências e gargalhadas mudou minha cabeça. Meu escape passou a ser aquele instante saudável com amigos", destacou. E completa, orgulhoso: "fico feliz por saber que meu projeto de saúde, que se tornou de vida, pode ser replicado. Foi sensacional atingir a meta inicial de emagrecer 40 quilos no primeiro ano, manter-me saudável a longo prazo e aumentar gradativamente a distância percorrida de bicicleta até atingir uma média de 25 km/dia. Já somo mais de 20 mil quilômetros percorridos entre caminhadas e pedaladas."

“Fico feliz por saber que meu projeto de saúde, que se tornou de vida, pode ser replicado”

Marcus Andrey





Ricardo Cruz passou a levar cães e gatos de pessoas carentes para serem atendidos na UFRPE

## → SOCORRO ANIMAL

Foi totalmente ao acaso, há quase uma década, que o guarda municipal Ricardo Cruz adotou a causa animal. Tudo começou quando um amigo pediu que ele, um dos poucos do grupo a ter carro, levasse seu bichinho doente até o hospital veterinário da Universidade Federal Rural de Pernambuco. No local, o funcionário público viu um cachorro sofrendo e ficou inconformado ao saber que mesmo animais sadios eram eutanasiados numa unidade da rede municipal. Decidiu então atuar de forma diferente da carrocinha e, sem cobrar nada, passou a levar cães e gatos de pessoas carentes para serem atendidos no campus da UFRPE.

Para isso, colocou à disposição de quem precisasse o único automóvel do qual dispunha: seu Fiat Prêmio 1985, bastante rodado e avariado após, já naquela época, mais de 20 anos de rodagem. Sua atitude tornou-se popular e, em pouco tempo, o servidor público começou a ser acionado também por desconhecidos, sempre gratuitamente. Muitas vezes, ele

mesmo precisava de ajuda, quando o “Cachorromóvel” o deixava na mão – movido a álcool, o antigo carro às vezes demorava a ‘pegar’, principalmente em dias de chuva. Nem ocorrências assim o impediram de continuar e ele seguia gastando seu dinheiro e muitas das poucas horas de descanso transportando os bichinhos e seus donos.

O aumento da demanda fez crescer em Ricardo a necessidade de oferecer mais conforto a quem solicitava sua ajuda. Ele então criou uma organização não-governamental chamada Socorro Animal e passou a receber ajuda de ativistas da causa animal e cidadãos comuns. Os serviços disponibilizados para o público aumentaram, incluindo, além do transporte, o resgate e a realização de ações de arrecadação de fundos para custear castrações e tratamentos dos pets, tudo de forma voluntária. “Meu trabalho não para, mas me motiva muito ver o resultado dos meus esforços, conseguir ajudar a recuperar animais que estavam à beira da morte e com dor passando alguma privação. Tudo é baseado em amor e respeito aos bichos e fico feliz em saber que há pessoas inspiradas no que faço, principalmente as crianças”, destacou.



## → DEDICAÇÃO À ONCOLOGIA PEDIÁTRICA

O trabalho junto a pessoas diagnosticadas com câncer não é fácil e quando a doença atinge o público infanto-juvenil, a impressão é que a tarefa fica ainda mais árdua. Nesse âmbito, sobressai a atuação da médica Vera Moraes, fundadora da Oncologia Pediátrica do Hospital Universitário Oswaldo Cruz (Huoc) e mentora e mola propulsora do projeto que, há quase 20 anos, tornou realidade a criação do Grupo de Ajuda à Criança Carente com Câncer-Pernambuco (GAC-PE). A organização sem fins lucrativos tem importante papel ao prestar assistência aos pacientes e famílias em situação de vulnerabilidade social durante o atendimento ambulatorial e o internamento na unidade hospitalar.

Nessas duas décadas de atividades, a especialista esbarra em dificuldades diversas, desde financeiras até o lidar com a morte de pacientes tão jovens. A gestora disse nunca ter pensado ser fonte de inspiração para ninguém, ainda que execute um trabalho de excelência reconhecido e repercutido entre usuários, funcionários e demais profissionais do serviço. “Desde o momento em que me identifiquei com a oncologia pediátrica, pratico a especialidade com muita satisfação e amor, demonstrando a alegria em assistir os pacientes e acolher seus familiares com leveza, transparência e dedicação, podendo entendê-los de uma maneira integral. Eu me coloco no lugar deles porque, assim, encontro a resposta para todos os questionamentos que faço a mim mesma”, ressaltou Vera Moraes.

## → A BANDEIRA DA INCLUSÃO

No Brasil, uma em cada 60 pessoas é autista e 45 milhões possuem alguma deficiência. Estatísticas como essas passaram a fazer parte da vida da empreendedora Daniela Rorato há 19 anos, com o nascimento do seu primeiro e único filho Augusto, que recebeu o diagnóstico de Síndrome de Down após o parto e, tempos depois, o de autismo e o de Síndrome de West, um tipo severo de epilepsia marcada por espasmos infantis e retardo mental. Identificado o déficit intelectual do filho, a inclusão social de indivíduos com restrições como as dele tornou-se então uma das bandeiras de luta da jovem mãe, na época, com apenas 21 anos.

Em quase duas décadas de envolvimento na causa, Daniela e Augusto sofreram com preconceito e falta de empatia, mas nunca se permitiram ser colocados no papel de coitados. Ao contrário. Estimulada pelas necessidades do garoto, ela esteve à frente de iniciativas como a Aliança das Mães e Famílias Raras (Amar), fundada para prestar assistência a mulheres responsáveis pela criação de crianças e adolescentes com alguma das oito mil doenças consideradas raras catalogadas até o momento, além daquelas com microcefalia devido à contaminação com o vírus Zika durante a gestação.

“Entendia, através do meu filho, tão



Daniela Rorato e seu filho Augusto enfrentaram preconceitos, mas não se colocaram como vítimas

dependente por ter Síndrome de West, que as pessoas com deficiência só eram aceitas na sociedade em exemplos de superação, onde eram protagonistas de si mesmas. Não havia integração. Resolvi lutar pela quebra de paradigmas, difundir conceitos de autoestima e empoderamento das mães numa sociedade que enxergava a microcefalia como algo exótico”, detalhou Daniela. Em setembro passado, deixou a gestão da ONG para enveredar num novo desafio: a IN Soluções Inclusivas. “Montei um negócio social, a primeira startup criada para pensar conceitos de inclusão e acessibilidade. A IN está dinamizando ações de diversas ONGs

para capacitar empresas e ajudar a sociedade organizada a ser mais empática com o tema. O processo só se dá com esforço bilateral, da sociedade civil e governos. Estou batalhando por isso e acabo de iniciar o projeto Acessibilize, que tem apoio do Grupo Ser Educacional, para difundir inclusão em território nacional em 2017”, antecipou. Entre os projetos em andamento estão o de atendimentos gratuitos para equoterapia; o projeto Mãe na Massa, com capacitação para o mercado gastronômico; e o Bike sem Barreiras, primeira estação de bicicletas inteiramente adaptada do Brasil, com equipamentos comprados na Alemanha. □

# AMARELO

Amar ele.  
Amar ela.  
Amar eles.  
Amar elas.  
Amar é elo.  
Amarelo.

Joaquim Falcão (professor)

G R Á F I C A  
**FLAMAR**  
*O SENTIDO DA COR*



A Gráfica Flamar é certificada com os selos Huber Green e FSC (Forest Stewardship Council). Essa é a política de qualidade e gestão socioambiental que aprovamos.

81. 2102.0050  
[www.graficaflamar.com.br](http://www.graficaflamar.com.br)

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

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



# 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](http://www.fecomercio-pe.com.br)

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

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