senac
Minas Gerais

senac notícias

órgão informativo do serviço nacional de aprendizagem comercial / senac • ano 28 • nº 176 • dezembro 2009

SENAC NA COPA
MINAS NO MUNDO

Soluções para os desafios da Copa do Mundo

Senac Minas lança programa inédito de qualificação profissional para o grande evento de 2014

Páginas 4 e 5

Contato com o mercado na Feira do Empreendedorismo

Página 3

Alunos do Senac têm oportunidades em evento do Cirque du Soleil

Página 6

Aprendendo com o Senac

Abuse das frutas

Se você procura um alimento prático para ser servido no verão, rico em vitaminas, leve e refrescante e de ótimo sabor, a parada obrigatória está na feira mais próxima de sua casa. É isso mesmo: frutas. Elas são importantes em nossa alimentação e, além de ajudar na correria do dia a dia, já que são práticas, também são verdadeiras fontes de vitaminas, betacaroteno, potássio e fibras.

Nutritivas e de fácil digestão, as frutas podem ser servidas sozinhas ou acompanhando outros pratos, adicionando sabor e visual à alimentação. Só para se ter uma ideia do poder delas, a acerola, aquela frutinha vermelha pequenininha, tem 30 vezes mais vitamina C do que a laranja, e seu suco ajuda a combater gripes e resfriados.

Ainda não tem o hábito de comer frutas? Abuse da criatividade. A arte da culinária permite juntar variados sabores e cores. Faça já a sua combinação e torne a sua relação com as frutas irresistível. Seu corpo agradece!

Para conhecer outras dicas do Aprendendo com o Senac, acesse **www.mg.senac.br**.

Receita

Vamos aprender a fazer uma receita fácil e deliciosa de suco de uva caseiro?

Tire as uvas do cacho e lave bem. Coloque-as em uma panela e cubra com água. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Desligue assim que ferver. Depois que esfriar, passe em uma peneira. Está pronto!

O suco fica muito forte, por isso dilua 1/3 de suco em 2/3 de água para beber. Você também pode aproveitar a receita para fazer um saboroso picolé: é só colocar em potinhos com palitinhos e congelar.

Parcerias

Gastronomia em pauta em SP e Curitiba

Arquivo Senac Minas

O coordenador de Turismo e Hospitalidade do Senac Minas, Jackson Cabral, foi palestrante nos dois eventos

As novidades do segmento de Turismo e Hospitalidade entraram em cena durante dois importantes eventos brasileiros: a Semana Mesa SP – Experiência Total em Gastronomia , em São Paulo, e o EnGPR 2009 – II Encontro de Gestão de Pessoas e Relações de Trabalho, em Curitiba. O coordenador da área de Turismo e Hospitalidade, Jackson Cabral, foi o representante do Senac Minas em ambos os eventos.

A 6ª edição da Semana Mesa SP foi promovida, de 26 a 30 de outubro, pelo Senac São Paulo em parceria com a revista Prazeres da Mesa. Jackson Cabral apresentou seu trabalho acadêmico, Chefe de Cozinha: Profissionalização e Qualidade de Vida no Trabalho, durante o Mesa Tendência – 3° Fórum Internacional de Gastronomia de São Paulo. Em sua palestra, ele destacou os fatores subjetivos e objetivos referentes à profissionalização e à qualidade de vida dos chefes de cozinha.

O artigo também foi apresentado no evento de Curitiba, realizado de 15 a 17 de novembro e promovido pela ANPAD – Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração –, sob responsabilidade da Divisão Acadêmica de GRP – Gestão de Pessoas e Relações de Trabalho. Com o relato e a análise de fontes de satisfação, insatisfação e pressão no trabalho de chefs e auxiliares no segmento gastronômico em Belo Horizonte, base do mestrado defendido por ele em fevereiro de 2009, Cabral se uniu a outros pesquisadores no debate em prol da melhoria do segmento. "A discussão poderá abrir portas para novas pesquisas na área, pois pouco se escreve sobre os profissionais de cozinha, cultura e clima organizacional", avalia Cabral. O artigo apresentado está entre os 120 escolhidos para a publicação em anais do EnGPR 2009.

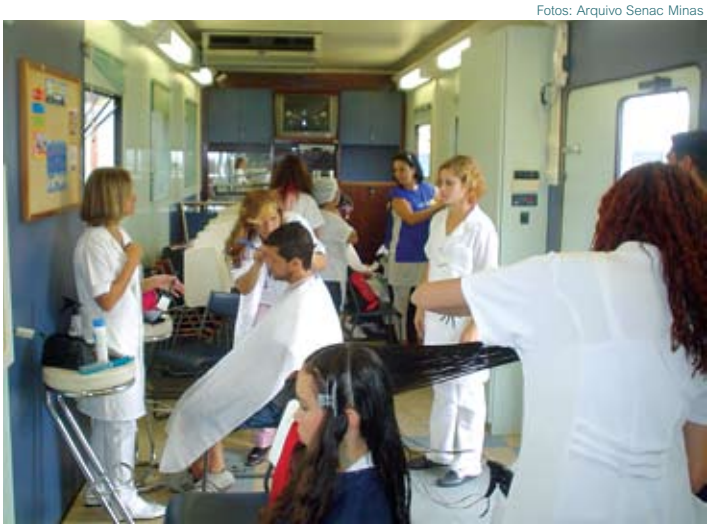
Cantineiras recebem qualificação

Cerca de cem cantineiras de escolas estaduais de Belo Horizonte foram capacitadas, de setembro a novembro, pelo Senac Minas na oficina "Consumo Consciente: Aproveitamento Integral dos Alimentos". O objetivo foi proporcionar o conhecimento e o desenvolvimento de habilidades no preparo de pratos com total aproveitamento dos alimentos. As atividades foram realizadas na Cozinha Experimental do Centro Mineiro de Referência em Resíduos, que tem o Senac como parceiro.

A supervisora pedagógica do Senac Belo Horizonte, Luciana Aparecida de Souza Dias, ressaltou a importância desse trabalho, considerando o papel fundamental das cantineiras. "Elas irão conscientizar as crianças, desde pequenas, a aproveitar bem os alimentos. Não estamos falando de reaproveitamento, mas sim de aproveitamento integral, ou seja, sem desperdícios e usando partes altamente nutritivas, como talos e cascas", enfatizou.

Feira tradicional apresenta empreendedores potenciais

Fotos: Arquivo Senac Minas



Atendimentos diversos e gratuitos foram realizados

Criatividade, ousadia e personalidade. Essas são características dos empreendedores e que foram colocadas em prática durante a Feira do Empreendedorismo, realizada na Faculdade Senac Minas, no dia 28 de novembro. Com o objetivo de democratizar o conhecimento e integrar alunos e comunidade, a Feira ofereceu, no estacionamento da instituição, atividades artísticas e culturais, minispa, espaço de entretenimento infantil, apresentação de trabalhos, além de uma gincana acadêmica.

Os visitantes puderam participar de oficinas de artesanato e reciclagem, gastronomia, reaproveitamento de alimentos e de consultorias financeira e profissional. As carretas-escolas Senac*Móvel* também estiveram na Feira para levar atendimentos gratuitos à população, tais como corte de cabelo, aferição de pressão, glicemia capilar, exame de vista, oficinas gastronômicas e montagem de rede de computadores.

A Aprendizagem Comercial também marcou presença

A Feira teve o apoio da Prefeitura de Contagem e do Banco Real e contou com a participação de organizações não governamentais, de instituições privadas, da Copasa – Companhia de Saneamento de Minas Gerais –, do Sesc – Serviço Social do Comércio – e da Polícia Militar de Contagem. Segundo o diretor da Faculdade Senac Minas, professor Antônio Marcos Souza, foi um momento oportuno para a integração entre Faculdade, alunos, comunidade e empresas parceiras. "As atividades preparadas por nossos alunos colocaram em prática todo o conteúdo acadêmico adquirido em sala de aula. Eles tiveram a oportunidade de demonstrar suas habilidades e competências empreendedoras, tão necessárias ao cenário atual", destaca.

Processo Seletivo Empresarial: matrículas abertas

A Faculdade Senac Minas está com inscrições abertas para o PSE – Processo Seletivo Empresarial. Voltado a candidatos que já possuam experiência profissional, sem que seja, obrigatoriamente, na área de atuação do curso, essa modalidade se destaca pela flexibilidade: os interessados podem agendar dia e horário para a realização das provas.

Durante o processo, os alunos participam de três etapas de avaliação: redação, análise de histórico escolar e currículo profissional e, para fechar, uma entrevista. O valor da taxa de inscrição é de R$30,00. Os candidatos podem consultar o edital e efetuar suas inscrições exclusivamente na página da Faculdade Senac Minas. O endereço é **www.mg.senac.br/faculdade**. As inscrições vão até o dia 29 de janeiro. Outras informações podem ser obtidas pelo 0800 724 4440.

Preparação para a C

Noite de revelação, expectativa e muito trabalho à vista. Assim foi a apresentação do programa Senac na Copa, Minas no Mundo, plano que o Senac Minas anunciou, em 17 de novembro, para promover soluções educacionais e profissionais de olho na Copa do Mundo de 2014.

Minas Gerais está na rota desse envolvente espetáculo. Entrar nessa competição com o devido preparo, para formar um time de campões, é o grande objetivo do Senac Minas. Por isso, o Senac na Copa, Minas no Mundo convocou empresários, autoridades, instituições e imprensa para o lançamento, realizado no Ilustríssimo, casa de eventos de Belo Horizonte. Com o apoio dos parceiros, o programa deseja trazer a excelência na prestação de serviços a Minas Gerais, atuando em várias frentes e segmentos.

Profissionais e atividades do Senac fizeram parte da composição do evento

Recepção personalizada

Os convidados tiveram surpresas do primeiro ao último minuto. Já na entrada, uma estratégia de recepção os aguardavam, com taxistas e capitão porteiro. A presença da fachada do Hotel Senac Grogotó, logo na entrada do Ilustríssimo, era um atrativo a mais.

Convidados a realizar seus check-ins na recepção, todos, com seus ingressos, passaram por um túnel, que simulava a entrada de um estádio de futebol, acompanhados por guias de turismo. Durante cada etapa do percurso, diversas profissões e produtos do Senac Minas foram evidenciados.

Passando por catracas, até chegar a um salão com parlatório e um palco ao fundo, os convidados puderam, então, ser também protagonistas do evento, chegando a uma arena para o debate e planejamento de ações na rota de preparação de profissionais para o maior evento de futebol do planeta. Todos num cenário cercado por diversas ilhas artificiais, tais como a de Gastronomia, na qual baristas, sushimen e bartenders, com direito a malabares, chamaram a atenção, além da de Imagem Pessoal, onde os convidados puderam fazer retoques de maquiagem e conhecer as profissões como cabeleireiro e maquilador. Também não faltou música, com as apresentações de Chico Lobo e o espetáculo de dança do Grupo Aruanda.

Parceiros potenciais

Estiveram presentes ao lançamento autoridades, como o diretor regional do Senac Minas, Sebastião Antônio dos Reis e Silva, o presidente da Fecomércio-MG, Renato Rossi, representantes do governo municipal e estadual, personalidades, além dos diretores regionais do Senac de dez estados: Amazonas, Pernambuco, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Bahia, Ceará, Rio Grande do Norte e Mato Grosso.

No discurso de abertura, o diretor do Senac Minas esclareceu sobre o programa e despertou a atenção dos parceiros para a atuação em conjunto, de olho na Copa do Mundo. "No país em que estamos, ao falarmos em futebol, todos somos autoridades. Vamos usar a emoção do futebol para tratar de assuntos importantes no que diz respeito à capacitação daqueles que fazem a diferença nas empresas: os profissionais. Temos por objetivo desenvolver as empresas e, por consequência, alavancar a economia em Minas Gerais e no Brasil", disse.

O presidente do Comitê Executivo Municipal de Preparação para a Copa do Mundo, Thiago Lacerda, foi o representante da Prefeitura de Belo Horizonte e destacou a importância da iniciativa. "O programa do Senac é um grande apoio ao Estado, que não pode arcar com toda a preparação para a Copa. A preparação

O lançamento foi prestigiado, com a presença de autoridades diversa

opa em grande estilo

Fotos: Pedro Zorzall

as e diretores regionais do Senac de dez Estados

profissional é uma contribuição para a cidadania. O Senac tem as portas da Prefeitura abertas para colaborar", avaliou.

O craque e ex-jogador Piazza também marcou presença e prestigiou o lançamento. "O Senac tem um papel importantíssimo na qualificação de profissionais, como instituição de referência à disposição da sociedade. Precisamos preparar os cidadãos para as oportunidades abertas. A Copa tem que deixar um legado, uma memória positiva, situação ímpar para preparar o Brasil", afirmou.

Senac em Campo

Nesse jogo, o Senac Minas entra para atuar em áreas como Hotelaria, Turismo, Comércio, Serviços, Gastronomia e Comunicação. Um mix de produtos, com um portfólio com 195 cursos, foi elaborado especialmente para 2010 e vai levar aos profissionais opções para aprimorar e aperfeiçoar estratégias e serviços prestados.

As empresas também vão receber atenção especial, por meio do trabalho da equipe de Soluções Corporativas do Senac Minas. Com treinamentos e cursos customizados, os consultores vão promover atendimentos e pacotes personalizados para as organizações, partindo de suas expectativas, objetivos e metas e construindo alternativas em total parceria com as companhias.

Além disso, destaque para outras estratégias, como as novidades do Descubraminas (**www.descubraminas.com.br**). O portal vai ganhar novas seções e conteúdos diferenciados para orientar turistas e visitantes de Minas Gerais, além de trazer informações sobre o evento. A Casa Senac na Copa é outra iniciativa que, com apoio de parceiros, terá como meta disseminar a cultura, a capacitação profissional e o esporte, em uma estrutura montada no tradicional bairro Santa Tereza. E estão previstos, ainda, seminários com especialistas no assunto, formação de jovens aprendizes, entre outras ações.

Sejam bem-vindos ao maior evento de futebol do planeta. É o Senac Minas levando Minas e você para os padrões de excelência da Copa do Mundo.

Boletim Senac na Copa

A informação circula cada vez em maior velocidade. Para acompanhar o ritmo de transmissão de notícias, foi criado o Boletim Senac na Copa, veículo informativo digital. Com textos curtos, objetivos, formato dinâmico e atual, o Boletim tem por missão sensibilizar o público para a preparação rumo à Copa de 2014. Como alvo, estão funcionários, parceiros, alunos, clientes, imprensa nacional e Mundo Oficial, além do Senac Nacional, da Fecomércio, entre outras entidades. O Boletim chega aos leitores pelo correio eletrônico e destaca as ações que compõem o programa Senac na Copa, Minas no Mundo.

Mostra da Aprendizagem Comercial

Os jovens aprendizes do Senac Belo Horizonte foram a atração principal da Mostra da Aprendizagem Comercial. Realizado nos dias 25 e 26 de novembro, o evento permitiu aos alunos aplicar conhecimentos em atividades programadas pelo Senac Minas: empresas simuladas, planos de negócios e linha do tempo, com apresentação da história do comércio, foram algumas das atrações para os visitantes.

Renata Giordani

Aprendizes puderam aprimorar o contato com o público

Os profissionais que estão sendo preparados pelo Senac Minas tiveram, assim, uma grande oportunidade de aprimorar o contato com o público e participar das primeiras experiências visando ao mercado de trabalho. Cerca de 200 alunos das turmas de Aprendizagem para Vendas, Serviços de Supermercado, Serviços Administrativos e Serviços de Almoxarifado participaram. Para o instrutor Walter Felipe do Santos, a Mostra é importante, pois visa a despertar a vocação dos alunos, além de ser uma oportunidade de apresentar aos empresários o perfil, o conhecimento técnico e o potencial profissional desses jovens.

A preparação dos aprendizes ocorre no Centro de Formação Profissional – Aprendizagem Comercial –, localizado na Rua da Bahia, 1065 – Centro – Belo Horizonte/MG.

Oportunidade diferencial no Cirque du Soleil

Realizar cursos no Senac Minas pode ser um grande diferencial para se destacar no mercado de trabalho. Exemplos que comprovam essa afirmação são os alunos recrutados para trabalhar no espetáculo Quidam, do mundialmente reconhecido Cirque du Soleil. Ao todo, 13 profissionais comemoraram essa oportunidade ímpar de atuar num evento que é referência mundial.

Os estudantes foram contratados para vagas de Auxiliar de Cozinha, Operador de Caixa, Caixa, Garçom e Garçonete, com atuação nas exibições que ocorreram em Belo Horizonte até o dia 15 de novembro. A equipe da Central de Estágio, do Banco de Oportunidades, foi responsável por toda a intermediação para o processo de recrutamento, que ficou sob a responsabilidade das empresas Allise e A&B Service Brasil Eventos/Nutribless Refeições – esta última a maior empresa no segmento de alimentação de grandes eventos nacionais e internacionais, como Fórmula 1, Cirque du Soleil e outros.

A seleção dos alunos foi realizada no auditório do Senac Belo Horizonte, contando com a presença do proprietário da Nutribless, Ricardo Chineze, que veio do Paraná para recrutar os profissionais. A divulgação do processo seletivo foi programada pela Central de Estágio, via e-mails, contato telefônico com

ex-alunos e também diretamente nas salas de aula das turmas em andamento.

O aluno do curso de Cozinheiro William Sarmento Antunes destacou a qualificação do Senac para que pudesse cumprir e exercer todas as funções solicitadas para o evento. “Fui contratado como Auxiliar de Cozinha na Tapis Rouge – cozinha que serve a área vip. Lá são preparados todos os doces e salgados do Buffet e também os alimentos que são oferecidos nas barracas, como os sanduíches”, contou. “Essa experiência foi muito válida, uma grande oportunidade de ver como é o funcionamento interno de um espetáculo”, completou

Ana Carolina Teixeira Santos, ex-aluna dos cursos de Cozinheiro, Culinária Chinesa e Bombons e Trufas, também passou pela experiência, que considerou gratificante, apesar do curto espaço de tempo. “O Senac me deu bases técnicas que pude utilizar com bastante

Pedro Zorzall

Emmanuele foi um dos estudantes contratados pelo Cirque du Soleil em Belo Horizonte

precisão e segurança nesse trabalho”, avaliou. Emmanuelle Arêdes, ex-aluna dos cursos de Cozinheiro e Garçom, também aprovou a oportunidade. “Este trabalho acrescentou bastante ao meu currículo e à carreira que escolhi. O Senac me ajudou muito no processo de seleção, eu estava preparada em termos de prática e técnica adquiridas nos cursos”.

DicadoPortal

Parque Estadual Serra do Rola-Moça

Localizado a 25 quilômetros da região da Savassi, em Belo Horizonte, o Parque Estadual da Serra do Rola-Moça é um destino bastante procurado por turistas. Estrategicamente localizado na Região Metropolitana, com abrangência à capital mineira, Nova Lima, Ibirité e Brumadinho, o parque propicia ao visitante a oportunidade de desfrutar da natureza junto a uma vegetação muito especial, com paisagens características de Mata Atlântica, Cerrado, Campos de Altitude e Campos Ferruginosos. Em alguns pontos, a topografia possibilita vistas panorâmicas de excelente apelo visual.

Os mirantes e as trilhas para caminhadas são os principais atrativos do parque. Existem ângulos de onde se pode observar a área preservada do espaço e a malha urbana, um bom momento para reflexão sobre preservação do nosso patrimônio natural e sobre o crescimento de Belo Horizonte. Os mirantes são: Três Pedras, Planeta, Jatobá, Morro dos Veados e Campo Ferruginoso. Este último ponto, recentemente descrito pela geologia, é extremamente raro, sendo encontrado apenas em Minas Gerais, no Quadrilátero Ferrífero, e em Carajás, no Estado do Pará. A visita aos Campos Ferruginosos só é permitida com acompanhamento dos monitores.

Haroldo Carneiro

Mirantes e trilhas estão entre os grandes atrativos do parque

Vale lembrar que o parque possui Centro de Informação e Administração situado na área que abrange o município de Nova Lima, com auditório para 80 pessoas, salas para reuniões, sala de monitoramento e equipes da Polícia Militar do Meio Ambiente. O parque ainda conta com um sistema de vídeo-vigilância de alta tecnologia, responsável pela detecção de focos de incêndio e outras ocorrências. Esse sistema é inédito nos parques estaduais e federais brasileiros.

A portaria está localizada no final da rua Montreal, sem número, no bairro Jardim Canadá, em Nova Lima. O horário de funcionamento é das 7h às 18h.

Conheça outros destinos em **www.descubraminas.com.br**.

DicadoChef

Figo em calda de especiarias com sorvete

Desfecho de ano é tempo de festas, guloseimas e receitas variadas na mesa. Que tal preparar uma sobremesa rápida, fácil de fazer, e muito saborosa para as festividades? Nesta edição, o chef e instrutor do Senac Minas, Alexandre Frigo, apresenta uma opção deliciosa para encerrar a ceia. Confira!

Ingredientes:

3 figos maduros
300ml vinho tinto
200g de açúcar
1 pedaço de canela
5 cravos
1 unidade de anis
10ml de baunilha

Modo de preparo:

Em uma panela, misture o vinho com o açúcar, a baunilha e as especiarias, e deixe ferver. Em seguida, coloque os figos e cozinhe até que estejam macios. Retire, então, e reserve em local aquecido. Reduza, enquanto isso, a calda em ponto de fio. Pronto! Agora é só servir os figos com sorvete e a calda.

Divanildo Marques

Ação inédita em Matutina

Cerca de cem moradores de Matutina, cidade de 4 mil habitantes no Alto Paranaíba, receberam qualificação por iniciativa do Senac Uberaba. Gratuitos, os cursos foram promovidos em parceria com a Prefeitura e realizados no Cras – Centro de Referência e Assistência Social.

De acordo com a coordenadora do Cras, Enilma Moreira, o objetivo é promover o aperfeiçoamento profissional, desenvolvendo capacidades, abrindo o leque de oportunidades e gerando desenvolvimento pessoal e financeiro aos moradores.

Cinco cursos foram ministrados nas áreas de Informática (Hardware) e Artes (Bordados com Pedrarias, Biscuit, Pintura em Tecidos e Caligrafia Artística). Para participar do projeto, os alunos precisavam ter cadastro na instituição assistencial Casa da Família ou participar dos projetos sociais do município.

Arquivo Senac Minas

Cursos gratuitos foram promovidos pelo Senac Uberaba em parceria com a Prefeitura de Matutina

Inédito em Matutina, o curso de Caligrafia Artística chamou a atenção. A jovem Emília Grigória da Silva, de 20 anos, encantou-se com as tintas, o estilo das canetas e as possibilidades da escrita. "Foi muita novidade, achei bastante proveitoso. Estou pensando em fazer uns cartazes e começar a trabalhar", afirma.

Já Antonelly Sousa Silva participou do curso de Hardware. Há seis anos atuando na área de Informática, ele é responsável pela manutenção dos computadores da Prefeitura, mas não tinha o certificado do curso. "Mesmo quem não tinha experiência nenhuma nessa área aproveitou muito o curso", avalia.

Outros três cursos devem ser concluídos em dezembro: duas turmas de Bordado em Crivo, uma de Arte em Velas e outra de Bombons e Trufas. "Percebemos que a comunidade se interessa em aprender e abrir novas oportunidades no mercado de trabalho. Esperamos que as avaliações finais sejam positivas para que possamos oferecer nova grade em outra oportunidade", afirma a assistente pedagógica do Senac, Jane Eyre Moreira Dias.

O Senac Uberaba está localizado na Av. Santa Beatriz Silva, 1340. Bairro Santa Maria.

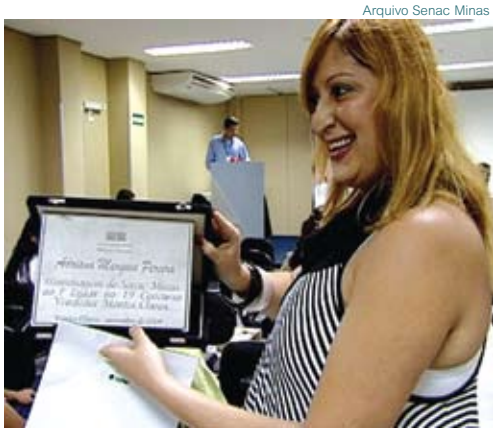
Montes Claros recebe o 19º Encontro Vendedor do Ano

O Senac Montes Claros realizou, de 17 a 19 de novembro, o 19º Encontro e Concurso Vendedor. O evento tem como objetivo fortalecer o desempenho e a integração dos profissionais de vendas no meio sociocultural, incluindo, também, aperfeiçoamento por meio de palestras.

Duas apresentações foram programadas no auditório do Senac Montes Claros: "De vendedor a Realizador de Sonhos" e "Empreendedorismo e Gestão de Carreira". Já o Concurso Vendedor premiou os três melhores vendedores do ano, partindo da avaliação dos lojistas sobre os candidatos. Dentre os critérios, a qualificação curricular de cada um foi observada, sendo considerada, inclusive, a participação em treinamentos realizados pelo Senac nas áreas de Gestão e Comércio. Seguindo o resultado de anos anteriores, as mulheres se destacaram e superaram os homens nessa competição. A grande vencedora foi Adriana Marques Pereira, da empresa Freiopeças.

O Senac Montes Claros fica na Av. Deputado Esteves Rodrigues, 250, Centro.

Arquivo Senac Minas



Adriana Marques Pereira, da Freiopeças, foi a vencedora de 2009

Expediente

Órgão Informativo da Administração Regional do Senac Minas • Dezembro 2009 • **Presidente do Conselho Regional:** Renato Rossi • **Diretor Regional:** Sebastião Antônio dos Reis e Silva • **Coordenação:** Assessoria de Relações Institucionais (RAI). Rua Tupinambás, 1086, 4º andar - Belo Horizonte - MG - CEP: 30120-910 - Tel.: 0800 724 4440 - www.mg.senac.br • informacao@mg.senac.br • **Produção:** Prefácio Comunicação – (31) 3292.8660 • **Tiragem:** 5.000 exemplares • **Fotos:** Arquivo Senac Minas • O conteúdo deste informativo pode ser utilizado livremente.

IMPRESSO