

Informe

FECO MÉR CIOPE

ANO XI | EDIÇÃO Nº 63 | MAI/JUN 2022

18

Fecomércio e Você

Solidaridade e ação em prol dos desabrigados pelas chuvas

32

Entrevista

Bernardo Peixoto avalia gestão

MAGIA DE 22 SERRA NEGRA

Pequena vila localizada em Bezerros atrai turistas por clima ameno, belezas naturais e tranquilidade



R

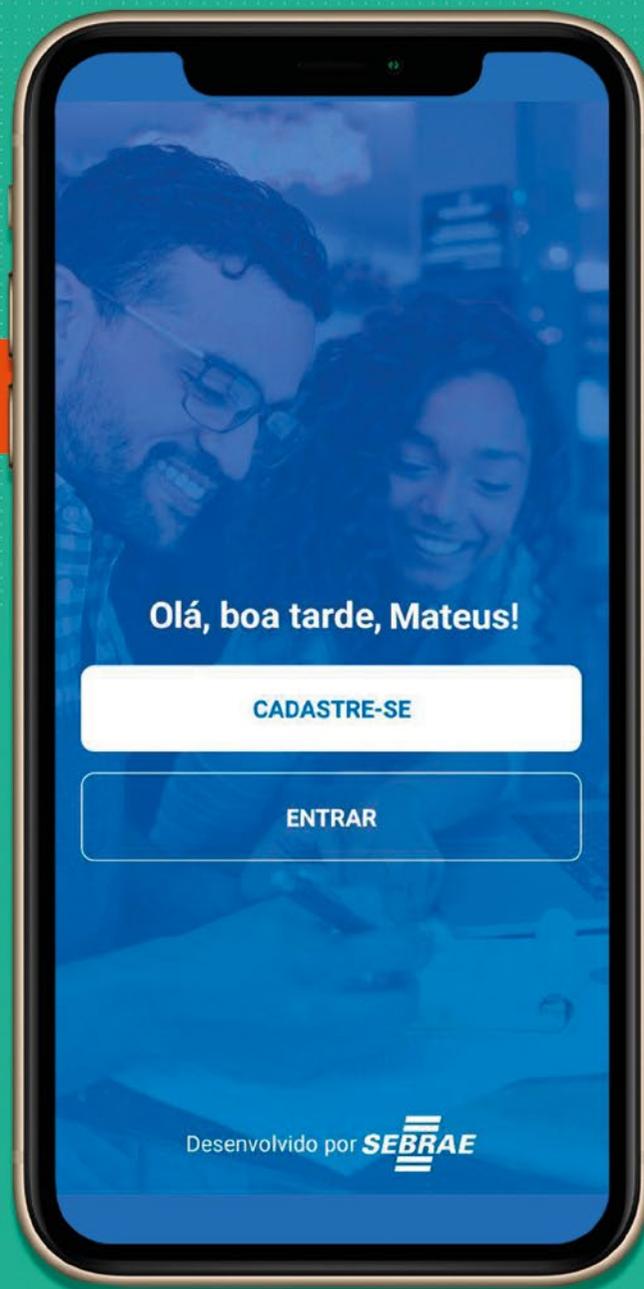
Um Sebrae inteiro para você.

Com o aplicativo do Sebrae, você tem acesso a todos os serviços 24h por dia, na palma da sua mão.

Soluções rápidas, práticas e disponíveis no momento exato que você precisa.

Sobrando mais tempo para cuidar do seu negócio.

Baixe o app.

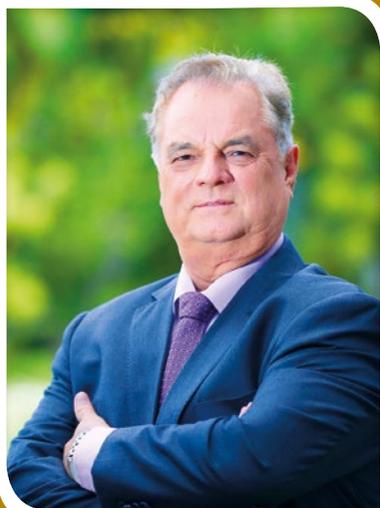


S

SEBRAE

A força do empreendedor brasileiro.

E



Bernardo Peixoto

Presidente do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE

CLIMA E RECEPTIVIDADE QUE CONQUISTAM



uem nunca ouviu falar em Serra Negra? O lugar faz parte do município de Bezerros, no

Agreste, e tem conquistado um lugar especial no coração dos visitantes devido às suas belezas naturais, gastronomia e interessantes atrações turísticas. Conheça mais sobre a região na matéria de capa desta Informe Fecomércio e encante-se junto com a gente.

Esta edição também se destaca por trazer uma entrevista comigo, Bernardo Peixoto. Compartilho um balanço da minha gestão anterior, além de apresentar minhas expectativas para os próximos anos. Transparência e comprometimento com certeza não irão faltar. Trazemos ainda uma avaliação da atuação do Sistema Fecomércio no auxílio aos desabrigados pelas fortes chuvas que atingiram o estado.

A instituição cumpriu seu papel e voltou seus serviços para quem mais precisava no momento. Alimentos foram distribuídos e doações, arrecadadas.

Beleza e bem-estar são temas de alto interesse social, por isso são sempre abordados na nossa revista. Desta vez, falamos sobre lentes de contato dentais e da alta procura por feiras orgânicas. Os cuidados também são estendidos para os pets, que têm acesso a consultas, banhos e produtos com desconto por meio do Cartão do Empresário.

As relações societárias podem gerar dúvidas e causar conflitos, por isso nossa assessoria jurídica explica como tudo funciona. As vocações para a capacitação e cultura do Sesc e Senac são inegáveis. Os temas também compõem nossa atual edição.

Desejamos que todos tenham uma ótima leitura!

Fecomércio PE

Avenida Visconde de Suassuna, nº265,
Santo Amaro, Recife-PE | CEP 50050-540
Tel.: (81) 3231-5393 / 3231-6175
www.fecomercio-pe.com.br

Bernardo Peixoto
Presidente

Joaquim de Castro
1º Vice-Presidente

Milton Tavares
2º Vice-Presidente

Archimedes Cavalcanti
3º Vice-Presidente

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

Edivaldo Guilherme
Vice-Presidente para
Assuntos do Comércio
Atacadista

Felipe Freire
Vice-Presidente para
Assuntos do Comércio
Armazenador

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

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

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

José Carlos da Silva
1º Diretor Secretário

João Maciel
2º Diretor Secretário

Gustavo Machado
3º Diretor Secretário

Valdemar Alves
1º Diretor Tesoureiro

Ana Maria Caldas
2ª Diretora Tesoureira

Roberto França
3º Diretor Tesoureiro

Ademilson de Menezes
Diretor para Assuntos
Sindicais

Alberes Lopes
Diretor para Assuntos de
Crédito

Elias Salomão
Diretor para Assuntos de
Desenvolvimento Comercial

Fábio Lisandro
Diretor para Assuntos do
Setor Público

José Jorge da Silva
Diretor para Assuntos de
Consumo

Marcos de Santana
Diretor para Assuntos de
Relações do Trabalho

Michel Jean Wanderley
Diretor para Assuntos
Tributários

Paula Cavalcanti
Diretora para Assuntos de
Turismo

Roberto Wagner
Diretor para Assuntos de
Comércio Exterior

Evandro Alves de Lima
1º Conselheiro Fiscal Efetivo

Jailson Delfino
2º Conselheiro Fiscal
Efetivo

Ramon Cosmo da Silva
3º Conselheiro Fiscal
Efetivo



Expediente

Mai/Jun 2022 | Edição 63

COORDENAÇÃO GERAL/ EDIÇÃO

Lucila Nastássia

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

Nilo Monteiro

FOTOS Agência Maker Mídia

REVISÃO Fabiane Cavalcanti

IMPRESSÃO CCS Gráfica

TIRAGEM 4.000 exemplares

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

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



f in /FECOMERCIOPE
@FECOMERCIOPE
FECOMERCIO-PE.COM.BR



Sumário



18



Fecomércio e Você

Sistema Fecomércio realiza ações para ajudar desabrigados pelas chuvas



22



Capa

Serra Negra une beleza, gastronomia e hospitalidade



32



Entrevista

Bernardo Peixoto faz balanço do passado e planos para o futuro do Sistema Fecomércio

Cartão do Empresário

6

Cartão oferece descontos para tutores e pets

Comércio em Foco

36

Sociedade requer uma série de obrigações para formalização do negócio

Negócios em Alta

44

Procura por alimentos orgânicos amplia número de feiras

No Mundo

52

Lentes de contato dentais viram tendência por deixar sorriso uniforme

Com Gosto de Saber

12

Mercado aquecido demanda profissionais de tecnologia

Ao Seu Dispor

40

Sesc promove ações que estimulam artes visuais

Artigo

50

Tania Bacelar fala sobre mercado de trabalho



Cartão do Empresário

Por Ananda Cavalcanti

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO GANHAM VANTAGENS COM O CARTÃO AMIGO DOS PETS

Cartão do Empresário do Sistema Fecomércio-PE investe em parcerias com clínicas veterinárias e empresas especializadas em produtos pet que oferecem serviços de saúde e bem-estar



Lançado em 2020, o Cartão do Empresário do Sistema Fecomércio-PE tem a proposta de oferecer aos empreendedores do comércio de bens, serviços e turismo, incluindo microempreendedores individuais, descontos exclusivos em produtos e serviços do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE e de parceiros que abraçam a ideia de ampliar as vendas e fortalecer a marca. As vantagens ecoam para toda a família, incluindo os pets. No rol de parceiros credenciados, estão clínicas veterinárias e empresas especializadas em produtos do mundo animal, que ofertam abatimentos atrativos em diferentes cidades do estado.

A atenção do Cartão do Empresário ao segmento segue tendência apontada pelo mercado. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação (Abinpet),

existem mais de 140 milhões de animais de estimação dentro dos lares brasileiros. O faturamento da indústria pet, no país, gira em torno de R\$ 27 bilhões, sendo 75% destinados a alimentação, 17% a serviços veterinários e 8% a outros cuidados, colocando o Brasil na posição de sétimo maior mercado do mundo. Valores tão altos investidos só reforçam que existe amor envolvido e que os pets conquistaram espaço definitivo nos corações dos tutores.

“A partir do momento que as pessoas passaram a colocar seus animais para dentro de casa, o papel desses pets no âmbito familiar também mudou. Isso significa que as famílias têm orçamento específico para cuidar dos bichos de estimação. Nesse novo contexto, são banhos semanais e tosas, além da questão da saúde,” afirma Carol Ramalho, proprietária da Cão Q Ri, marca parceira do Cartão do Empresário, ao analisar o comportamento do consumidor.



A partir do momento que as pessoas passaram a colocar seus animais para dentro de casa, o papel desses pets no âmbito familiar também mudou. Isso significa que as famílias têm orçamento específico para cuidar dos bichos de estimação. Nesse novo contexto, são banhos semanais e tosas, além da questão da saúde”

Carol Ramalho



O check-up é muito importante e precisa ser feito a cada seis meses. É necessário realizar exame de sangue e manter a carteira de vacinação atualizada, principalmente quando se trata de vacinas obrigatórias, como as virais V8 e V10, além da antirrábica”

Priscila Germany

Atenção aos principais cuidados

Ao levar um bichinho de estimação para o lar, é preciso saber que, com o novo morador peludo, vêm as responsabilidades. Assim como seres humanos, os animais precisam de lazer, saúde e bem-estar. Um dos principais aspectos que precisam de atenção redobrada é a alimentação. Rações de qualidade, além de nutrir, têm uma crocância que induz à limpeza dos dentes, evitando os tártaros. “Existem rações para animais obesos, com problemas renais e outras doenças, produtos para raças e idades específicas, com formatos dos grãos diferentes para estar de acordo com o tamanho e mordida do pet, além de alimentos com nutrientes específicos para um crescimento mais saudável e longevidade”, comenta Carol Ramalho.

A hora do passeio geralmente proporciona uma interação prazerosa entre donos e pets.

O uso de coleira é recomendado para reduzir o risco de atropelamento. “Os tutores passeiam muito com seus pets e querem arrumá-los na hora de sair, então são coleiras, peitorais, roupinhas, sapatos, meias, entre outras peças”, acrescenta Carol Ramalho.

Além disso, durante a caminhada, existe a ameaça de contrair doenças nas ruas ou no contato com outros animais. Priscila Germany, veterinária da FunPets, outra marca parceira do Cartão do Empresário, ressalta a importância da higienização do animal ao retornar para casa. “Passar um lenço umedecido nas patas já é o suficiente. O álcool deve ser evitado, pois é muito agressivo para o animal”, afirma. “Ainda dentro do passeio, não recomendamos caminhadas entre 10h30 e 14h, período em que o sol está muito quente e o solo fica com alta temperatura, o que pode machucar as patinhas dos bichos, que são sensíveis”, adiciona.

A veterinária alerta para a necessidade de cuidados médicos preventivos, que fazem toda diferença na saúde do pet. “O check-up é muito importante e precisa ser feito a cada seis meses. É necessário realizar exame de sangue e manter a carteira de vacinação atualizada, principalmente quando se trata de vacinas obrigatórias, como as virais V8 e V10, além da antirrábica”, informa. “Também é preciso ficar atento à vermifugação, por causa dos vermes intestinais e os ectoparasitas. Já as pulgas e carrapatos são parasitas externos mais presentes no ambiente do que nos próprios bichos, porém, eles precisam do animal para poder completar o ciclo”, alerta Germany. “Ter atenção na higienização dos dentes e ouvidos também é outro aspecto relevante para a saúde do animal”,



Cães, gatos, cavalos e outros bichos auxiliam no tratamento de uma série de doenças e ajudam pessoas com condições como autismo, Alzheimer e paralisia cerebral

Giedra Marinho

complementa a veterinária. Raças mais peludas precisam de grande atenção, pois têm predisposição a alterações dermatológicas. Diarreia, vômitos e lambadura excessiva em um determinado local são sinais de alerta de que algo está errado.

Reciprocidade no amor entre os tutores e os animais

Ter um animal de estimação, seja ele qual for, dos populares gato e cachorro, até os mais incomuns, como furão e iguana, traz uma série de benefícios para a saúde física e mental. Essa relação de amizade vem crescendo cada vez mais e transforma a vida de pets e tutores.

A ciência já demonstrou que, em contato com os bichos, o ser humano ativa o sistema límbico, responsável pelas emoções mais instintivas. Isso faz com

que ocorra a liberação das endorfinas, gerando a sensação de tranquilidade, bem-estar e melhora da autoestima, por exemplo. “Além disso, artigos científicos mostram que os animais de estimação sentem alterações químicas e físicas no cérebro. Então, quando as pessoas estão depressivas, por exemplo, os pets tendem a ficar ainda mais próximos e carinhosos”, comenta a psicóloga Giedra Marinho, professora da UNIFG.

“Tendo isso em mente, existe até uma abordagem terapêutica protagonizada pelos animais, a zooterapia. Cães, gatos, cavalos e outros bichos auxiliam no tratamento de uma série de doenças e ajudam pessoas com condições como autismo, Alzheimer e paralisia cerebral”, completa a psicóloga. ■





Saiba quais são todos os parceiros que aceitam o Cartão do Empresário e não perca tempo em cuidar da saúde e bem-estar do seu animal de estimação com descontos:



Cão Q Ri

(Unidade Espinheiro-Recife e Shopping Patteo-Olinda)

10% em produtos pet



FunPets (Recife)

15% em banho e tosa, além de 10% em produtos pet



Pet Médica (Serra Talhada)

15% em saúde animal, 15% em banho e tosa, além de 10% em medicação pet



HopeVet (Caruaru)

50% em clínica veterinária



LabVet (Vitória de Santo Antão)

10% em clínica veterinária

FAÇA FACULDADE SENAC.

Matrícula de

R\$ **50**

+

Desconto
de até

40%

durante
todo curso

Você pronto
para o mercado
do presente.
E do futuro.

INSCREVA-SE

 98491.7379

 0800.081.1688

facsenacpe.com.br


Senac

**VESTIBULAR
2022.2**



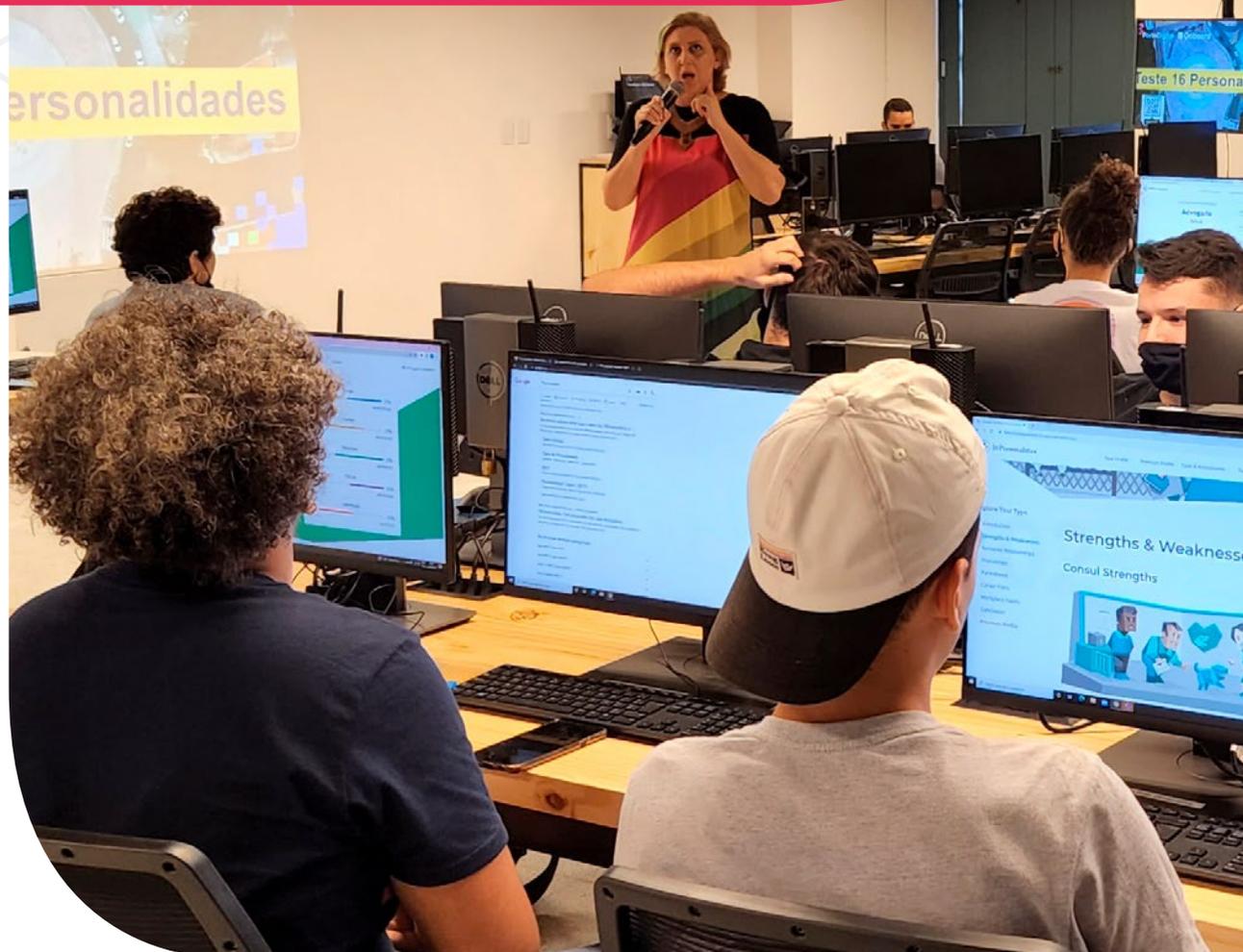


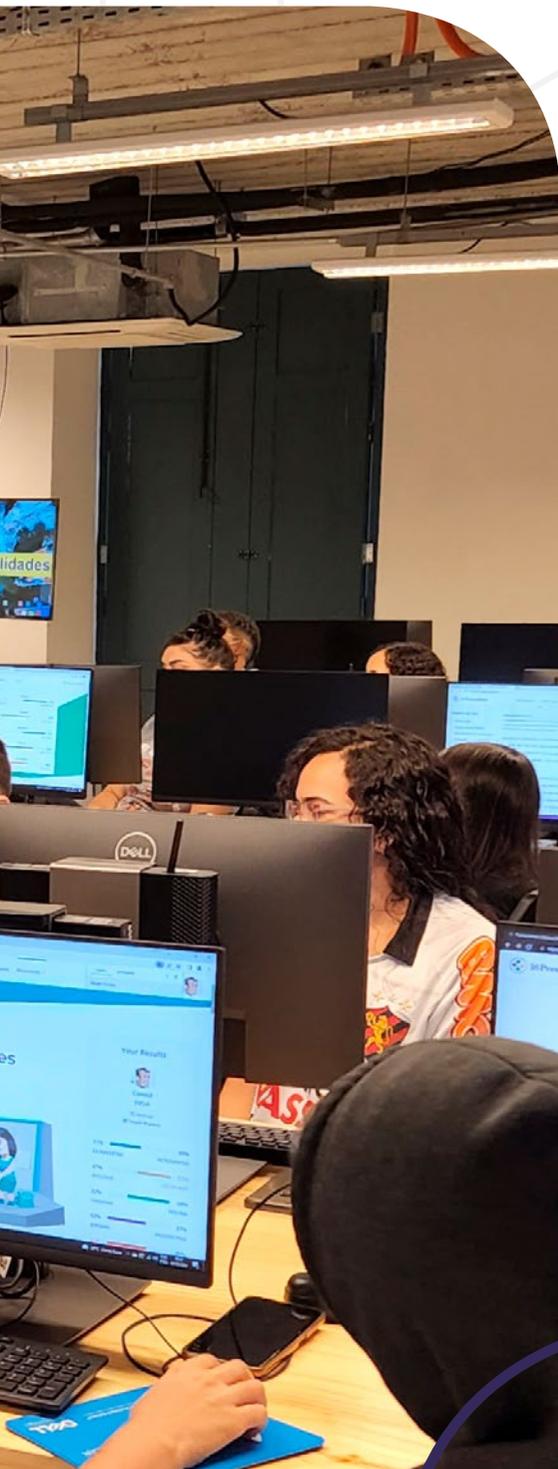
Com Gosto de Saber

Por Ícaro Ferreira

UM MERCADO QUE NÃO PARA DE CRESCER

Setor de tecnologia segue demandando profissionais qualificados em Pernambuco. Faculdade Senac oferece cursos para quem pretende ingressar no segmento





Danilo Scalzo Faro era formado em Direito. Após alguns anos estudando para concursos públicos, percebeu que a rotina árdua de estudos estava afetando a sua saúde mental. Aos 28 anos, resolveu dar uma guinada de 180 graus na carreira: deixou as leis de lado e optou por uma transição profissional para a área de tecnologia da informação (TI).

Atualmente no segundo período do curso de Análise e Desenvolvimento de Sistemas (ADS) da Faculdade Senac, já está estagiando na área de Full-stack do Senai-PE. “Tenho curtido bastante a transição. Sempre tive afinidade com a área de tecnologia, embora não tenha optado por ela primeiramente. A dificuldade é a virada de chave da formalidade e da burocracia para uma rotina de aprendizados novos a cada dia, estudos, especializações e testes constantes”, conta.

A história de Danilo confunde-se com a narrativa de milhares de profissionais no Brasil e no mundo. A abundância de vagas, as oportunidades de crescimento, os salários acima da média do mercado e as possibilidades reais de internacionalização têm movimentado a carreira de milhares de profissionais em direção à área de TI.

Para se ter uma ideia, o relatório The Future Jobs 2020, do Fórum Econômico Mundial, estima que, em escala global, a demanda por postos de trabalho nas áreas de desenvolvimento de aplicações e sistemas e de transformação digital deve ultrapassar 90 milhões de profissionais até 2025. No microcosmo local, ao final de 2020, o Porto Digital estimou que havia uma carência de, pelo menos, 3 mil trabalhadores no polo.



Sempre tive afinidade com a área de tecnologia, embora não tenha optado por ela primeiramente. A dificuldade é a virada de chave da formalidade e da burocracia para uma rotina de aprendizados novos a cada dia, estudos, especializações e testes constantes”

Danilo Scalzo Faro



Fazemos a residência em tecnologia, na qual uma empresa nos dá desafios reais para serem desenvolvidos e apresentamos isso num evento final, no Porto Digital, quando várias empresas podem nos ver”

César Olímpio

“O que a gente vê é que, na prática, grande parte da mão de obra em formação vai sendo absorvida, aos poucos, pelo mercado. Os nossos dados internos dão conta de que mais da metade dos nossos estudantes já estão trabalhando ou estagiando antes mesmo do término do curso”, explica Marcello Mello, coordenador dos cursos de Tecnologia da Faculdade Senac.

Um deles é César Olímpio. Assim como Danilo, ele também estuda ADS na Faculdade Senac, porém, por meio do Embarque Digital, programa da Prefeitura do Recife que oferece bolsas para a formação em cursos de tecnologia em instituições de ensino superior privadas do Recife. A FacSenacPE é uma das instituições conveniadas.

Entre as principais contribuições da formação em ADS e do Embarque Digital, César destaca a imersão em um ambiente de inovação, crescimento colaborativo e contato com o mercado. “Estou amando a

experiência do projeto”, conta. “Fazemos a residência em tecnologia, na qual uma empresa nos dá desafios reais para serem desenvolvidos e apresentamos isso num evento final, no Porto Digital, quando várias empresas podem nos ver”, complementa o aluno, animado.

Atualmente no segundo período, ele já estagia no ZroBank, empresa mentora da residência dele, desde o primeiro período. O objetivo de César, assim como o de Danilo, é trabalhar na área de desenvolvimento full-stack. “Com um início tão cedo, os nossos alunos ganham, desde o começo, em maturidade profissional e visão de mercado. O Embarque Digital é um exemplo do nosso entendimento de como a integração entre academia, governo e mercado é capaz de oxigenar as práticas e fomentar inovação nessas três esferas”, comenta Carlos Calado, diretor da Faculdade Senac Pernambuco.



O Embarque Digital é um exemplo do nosso entendimento de como a integração entre academia, governo e mercado é capaz de oxigenar as práticas e fomentar inovação nessas três esferas

Carlos Calado



Dicionário das carreiras de TI

Conheça o significado de algumas das carreiras associadas à área de tecnologia

Dev: desenvolvedor de softwares, em geral. Podem ser programadores, engenheiros, UX, entre outros.

Back-end: profissional que fica responsável pela “parte de trás” de um site ou aplicativo – códigos, servidores, bancos de dados, estruturas e segurança.

Front-end: profissional responsável pelo desenvolvimento da parte gráfica (aquilo com que conseguimos interagir diretamente) de um site ou aplicativo.

Full-stack: é o profissional completo, que trabalha tanto como front-end, quanto como back-end.

Mobile: profissional responsável pelo desenvolvimento de aplicações para dispositivos móveis (celulares, por exemplo).

Data analyst: é o profissional que trabalha com análise de dados.

Tester: realiza testes. É o profissional responsável pelo “controle de qualidade” dos sites e aplicativos.

UX: profissional focado na concepção e no aprimoramento da experiência e interação do usuário com aplicativos e sites.

para formar bem

Com um portfólio que abrange cursos da formação inicial à pós-graduação, o Senac Pernambuco é referência formativa na área de TI em Pernambuco. Os cursos são ofertados no Recife e nas unidades localizadas no interior do estado. “Num momento em que as tecnologias estão por todos os lados, achamos importante alinhar os cursos do Senac a essas necessidades do mercado. Muito se dizia que a área de TI é o futuro, mas não é: ela já é o presente e já demanda um volume enorme de profissionais qualificados”, comenta Bernardo Peixoto, presidente do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE.

Em destaque, estão as graduações da Faculdade Senac em Análise e Desenvolvimento de Sistemas (ADS), no Recife, Caruaru e Petrolina, em Jogos Digitais, no Recife. “Nosso curso de ADS foi reconhecido preliminarmente

pelo MEC, em sua última visita, com conceito máximo e uma pontuação que lhe garantiu se estabelecer como um dos melhores cursos de ADS no nível nacional”, comemora Marcello Mello, coordenador dos cursos de Tecnologia da FacSenacPE. Os formados em ADS podem trabalhar como desenvolvedores para celular, computador e até mesmo dispositivos eletrônicos com softwares embarcados, como smartwatches, por exemplo. Também pode atuar com ciência de dados e trabalhar com consultoria.

Já na área de Jogos Digitais – mercado que, de acordo com a consultoria Newzoo, deve movimentar, globalmente, mais de US\$ 200 bilhões em 2023, superando inclusive a indústria de Hollywood –, engana-se quem pensa que os profissionais podem trabalhar apenas no entretenimento.



As competências e habilidades permitem que ele trabalhe em desenvolvimento de sistemas cuja aplicação se estende desde simples APPs a complexos simuladores e até mesmo robôs cirúrgicos”

Marcello Mello



Curso de Análise e Desenvolvimento de Sistemas do Senac



“As competências e habilidades permitem que ele trabalhe em desenvolvimento de sistemas cuja aplicação se estende desde simples APPs a complexos simuladores e até mesmo robôs cirúrgicos”, conta Marcello.

A Faculdade Senac também desenvolve parcerias com o Porto Digital, com turmas voltadas para alunos de baixa renda, e também com a Prefeitura do Recife, por meio do Embarque Digital. “O mundo todo carece hoje de profissionais qualificados em tecnologia. E no Porto Digital não é diferente. Temos hoje no nosso parque tecnológico quase 3 mil vagas em aberto precisando serem preenchidas. A parceria que estamos celebrando com a Faculdade Senac vem num momento importantíssimo para enfrentarmos esse desafio.

A excelente qualidade da formação que a Faculdade Senac oferece nos dá a tranquilidade necessária para saber que teremos mais profissionais muito bem formados para ocupar essas vagas de trabalho nas empresas de tecnologia do Porto Digital”, pontua Pierre Lucena, presidente do Porto Digital.

No rol dos cursos de qualificação e aperfeiçoamento profissional e habilitação técnica, há opções diversas, com formações voltadas a banco de dados, segurança da informação, além dos cursos técnicos em Informática e Redes de Computadores. O Senac também oferece o Mediotec, ensino técnico integrado ao médio, com proposta pioneira de implantação do novo ensino médio em Pernambuco, com a opção do Técnico em Informática. ■



A excelente qualidade da formação que a Faculdade Senac oferece nos dá a tranquilidade necessária para saber que teremos mais profissionais muito bem formados para ocupar essas vagas de trabalho nas empresas de tecnologia do Porto Digital.”

Pierre Lucena



Fecomércio e Você

Por Ana Quitéria

SOLIDARIEDADE EM TEMPOS DIFÍCEIS



**Sistema Fecomércio/
Sesc/Senac-PE realiza
ações para ajudar
desabrigados pelas
chuvas na Região
Metropolitana do Recife.
Voluntários foram
essenciais na produção e
transporte de alimentos**



A Região Metropolitana do Recife viveu dias dolorosos no apagar das luzes do mês de maio e no início de junho. Chuvas torrenciais – um dos maiores volumes registrados nos últimos 50 anos – atingiram a área e deixaram consequências devastadoras, tirando a vida de 130 pessoas, ferindo e levando os bens materiais de dezenas de milhares, que ficaram desabrigados ou desalojados. Pessoas que ficaram sem um lar para voltar, que perderam tudo: familiares, casa, economias de uma vida.

Para prestar assistência aos sobreviventes da tragédia que sensibilizou o país, a Fecomércio-PE entrou em ação logo nas primeiras horas. “Já na manhã do sábado (28 de maio), equipes do Sistema Fecomércio/Sesc/

Senac-PE – incluindo gestores, assistentes sociais, nutricionistas, cozinheiros, apoios de cozinha, logística e compras – foram mobilizadas para produzir e entregar milhares de refeições – almoço e jantar – para as pessoas desabrigadas. No dia seguinte, já fizemos as primeiras entregas. Ao todo, foram 14 dias de trabalho e 50,5 mil refeições produzidas no Sesc Santa Rita, RioMar e Piedade. Isso sem contar com as milhares de cestas básicas que começamos a distribuir a partir do dia 10 de junho, quando entramos em uma nova fase, atendendo às famílias que já podiam deixar os abrigos e retornar aos seus lares, mas ainda precisavam de apoio. Tudo isso significou um investimento incalculável de trabalho e tempo dos nossos funcionários, que atuaram voluntariamente, incluindo os finais de semana”, relata o presidente do Sistema Fecomércio-PE, Bernardo Peixoto.



Mas o voluntariado não partiu apenas de quem estava diretamente relacionado com o Sistema Fecomércio-PE. Pessoas como Nathalia Rocha e Allan Bernardino, casal que mora em Fernando de Noronha, onde trabalham na área de hotelaria, sensibilizaram-se e puseram a mão na massa. Eles estavam curtindo férias na capital pernambucana quando, por meio de um amigo, souberam do trabalho que estava sendo realizado nas cozinhas do Sesc: “Um amigo da época de faculdade, que hoje trabalha no Senac, postou sobre a ação em sua rede social. Entramos em contato com ele pra saber se estavam aceitando voluntários, se precisavam de ajuda. Ele disse que sim, então, viemos no dia seguinte”, relembra a voluntária.



“A decisão veio primeiramente da notável necessidade que a população afetada pelas enchentes estava passando. As pessoas estavam privadas de suas necessidades básicas, incluindo a alimentação. Em segundo lugar, levo muito comigo um dos pilares da universidade pública, que é a aplicação do aprendizado em prol da população”, relembra Allan. “Não tinha como continuar de férias, sem fazer nada, sabendo tudo que estava acontecendo. Estávamos vendo as notícias sobre as chuvas e o número de famílias afetadas. Fizemos algumas doações, mas não achamos que era suficiente, queríamos fazer mais, mas não sabíamos como. Quando encontramos uma oportunidade voltada exatamente para nossa área, não pensamos duas vezes. Felizmente deu certo, tivemos essa porta aberta para ajudar efetivamente e foi uma experiência incrível, estamos muito agradecidos”, arremata Nathalia.

Júlio Moura, que trabalha no Sistema desde 2012 e no Senac desde 2018, onde exerce a função de monitor de hospitalidade, foi esse influencer do bem que, por meio de postagens nas redes, arregimentou voluntários para juntar forças à ação. Logo no primeiro momento, ele se voluntariou a participar do apoio às pessoas desabrigadas em decorrência das tempestades. “A fome não pode esperar. Então, quando vi a oportunidade de usar a minha profissão, de fazer algo que gosto para ajudar tantas pessoas, aproveitei. Logo depois que postei alguns stories sobre o trabalho, amigos começaram a perguntar sobre como poderiam ajudar. Entre eles, Allan e Nathália, que interromperam suas férias e se colocaram à disposição. Foi muito gratificante ver outras pessoas doando sua energia para ajudar. O que eles fizeram não tem preço, então isso é muito significativo. Sou muito grato a eles e a todos que se envolveram nessa ação”, relata Moura.



Nathalia Rocha e Alan Bernardino

Um amigo da época de faculdade, que hoje trabalha no Senac, postou sobre a ação em sua rede social. Entramos em contato com ele pra saber se estavam aceitando voluntários, se precisavam de ajuda. Ele disse que sim, então, viemos no dia seguinte”

Nathalia Rocha



A fome não pode esperar. Então, quando vi a oportunidade de usar a minha profissão, de fazer algo que gosto para ajudar tantas pessoas, aproveitei. Logo depois que postei alguns stories sobre o trabalho, amigos começaram a perguntar sobre como poderiam ajudar”

Júlio Moura



Vários funcionários se colocaram à disposição, todos estavam felizes em poder ajudar, isso nos deixou muito orgulhosos. Foi lindo ver nosso pessoal se engajando nessa operação. Muito bonito ver a equipe trabalhando com amor para ajudar o próximo”

Cleide Pimentel



O Sesc, com o apoio do Senac, ficou responsável por articular com os parceiros as quantidades e locais de entrega, assim como toda produção e logística da distribuição. Foi um trabalho realmente desafiador, mas havia um sentimento de empatia e colaboração, que são valores trabalhados no nosso dia a dia como empresa”

Paula Lourenço



Conseguimos nos mobilizar muito rápido e, mesmo precisando enfrentar muita chuva, a cidade toda alagada, conseguimos atender ao chamado”

Mércia Araújo

Tudo conta para quem perdeu tudo

Além da produção e entrega das refeições, o Sistema Fecomércio-PE disponibilizou 26 unidades do Sesc e do Senac em 20 municípios de todas as regiões para funcionar como pontos de coleta de alimentos não perecíveis, água potável, produtos de limpeza e ainda artigos de higiene pessoal, roupas e sapatos. Todo o arrecadado foi para o Banco de Alimentos, que faz parte do programa Mesa Brasil Sesc e atende a instituições que cuidam de famílias em situação de vulnerabilidade.

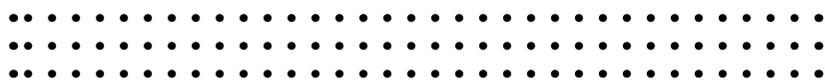
Segundo Cleide Pimentel, chefe de gabinete da Fecomércio-PE e nome responsável pela coordenação de toda a operação, a ação foi realizada em articulação com as prefeituras do Recife e de Camaragibe, o Sindicom Jaboatão, o Sincopeças-PE e contou com o apoio de



entidades como Serviço Social do Transporte, o Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte (Sest/Senat), a Marinha do Brasil, a ACP, o Sistema Fecomércio DF e Mondelez. Essas entidades enviaram reforços em forma de veículos e mais gente para ajudar, incluindo um efetivo de 25 fuzileiros navais. A Fecomércio Rio Grande do Norte enviou 3,5 toneladas de alimentos arrecadados pelo Programa Mesa Brasil Sesc e Corpo de Bombeiros do RN e, em Natal, disponibilizou as unidades do Sesc Rio Branco, Potilândia e Zona Norte como pontos de coletas de alimentos não perecíveis, água potável, artigos de higiene pessoal e de limpeza. “Vários funcionários se colocaram à disposição, todos estavam felizes em poder ajudar, isso nos deixou muito orgulhosos. Foi lindo ver nosso pessoal se engajando nessa operação. Muito bonito ver a equipe trabalhando

com amor para ajudar o próximo”, lembra a gestora.

“Já tínhamos feito trabalhos parecidos, mas não nas mesmas proporções. Na pandemia, por exemplo, atendemos também a população vulnerável produzindo e distribuindo quentinhas, em uma parceria com a Prefeitura do Recife e o Governo de Pernambuco. Na época que foi necessário o lockdown, chegamos a produzir e distribuir 2 mil refeições por dia. Agora, com essas chuvas, chegamos a 5,5 mil refeições por dia, ou seja, mais do que o dobro, foi uma ação bem maior, que envolveu muito mais funcionários do Sistema Fecomércio. Em outra ocasião, na última enchente que atingiu principalmente a Mata Sul, fizemos uma campanha de doação de alimentos e material de higiene e limpeza, por meio do nosso Banco de Alimentos. Sempre atuamos em ações solidárias, mas nunca tivemos uma nessa proporção”, avalia Cleide.





Paula Lourenço, diretora de Programas Sociais do Sesc-PE, ficou com a incumbência de ser a interface entre as demandas encaminhadas pelas prefeituras do Recife, Camaragibe e a Paróquia de Santo Amaro, em Jaboatão, e as equipes do Sistema Fecomércio Solidário, na produção e logística de entrega das refeições. “O Sesc, com o apoio do Senac, ficou responsável por articular com os parceiros as quantidades e locais de entrega, assim como toda produção e logística da distribuição. Foi um trabalho realmente desafiador, mas havia um sentimento de empatia e colaboração, que são valores trabalhados no nosso dia a dia como empresa”, recorda. “Especificamente nessa missão, havia ainda o entendimento de que não

podíamos ficar apenas assistindo e lamentando, precisávamos colocar a nossa experiência a serviço de quem necessitava e nos disponibilizamos a fazer o melhor”, sintetiza.

Quem assina embaixo é Mércia Araújo, gerente do Centro de Educação Profissional de Gastronomia e Turismo do Senac, que, por sua vez, coordenou a equipe de cerca de 35 funcionários da instituição, que atuaram na produção e expedição das quentinhas. “Conseguimos nos mobilizar muito rápido e, mesmo precisando enfrentar muita chuva, a cidade toda alagada, conseguimos atender ao chamado”, lembra. “Já realizamos esse trabalho algumas vezes e a equipe toda fica muito gratificada em participar. Nos doamos com

muita alegria, com muito prazer em poder ajudar e de fazer parte de uma instituição que está de pronto para atender nesses momentos de tanta dificuldade da população”, reflete a gestora.

“Depois de tudo o que passamos e do que realizamos, nossa expectativa é que nada disso volte a acontecer. Mas, se necessário for, posso garantir que estaremos a postos. Isto porque somos mais do que os representantes legais dos empresários do comércio de bens, serviços e turismo de Pernambuco, também somos uma instituição formada por entusiastas de nosso estado e que estaremos sempre atentos para a economia, sim, mas também para o bem-estar da população”, considera o presidente Bernardo Peixoto. ■





Capa

Por Isabela Veríssimo

MAGIA DE SERRA NEGRA

Pequena vila localizada em Bezerros atrai turistas por clima ameno, belezas naturais e tranquilidade



Imagem GECOM/PMB

Esqueça a água de coco, as ondas do mar, o sal nas pernas, as planícies. Substitua pelo vinho, pelas montanhas, pelas trilhas e um clima confortavelmente ameno. Uma temperatura que tem média de 14°C. Ainda estamos no Nordeste, mais precisamente a dez quilômetros da cidade de Bezerros, em Pernambuco. Uma pequena vila acolhedora, familiar, de natureza abundante, com população de 2 mil habitantes: chama-se Serra Negra. O destino certo para quem procura fugir do caos dos centros urbanos e descansar no “pedacinho do céu”.

Quem passa pelo lugar define a experiência como “mágica”. Diz que é impossível visitar uma vez só. A vila é conhecida pela sua hospitalidade, segurança e por seus pontos turísticos. Cada cantinho é cenário para uma foto – fica até difícil escolher de onde admirar o melhor pôr do sol. Colheita de morango, parque ecológico, trilhas e restaurantes das mais diversas culinárias estão dentro do roteiro da programação que os turistas não podem deixar de fazer.



Quando eu pesquisava na internet sobre a vila, não encontrava muitas informações. Criei o perfil para ajudar as pessoas a descobrirem Serra Negra”

Robson Santana de Melo

Falando em turista, tem os que não resistem e logo querem se tornar moradores. É o jeito que encontram de eternizar o sentimento que só Serra Negra traz. O jaboatonense Robson Santana de Melo, 46 anos, hoje conhecido como Robson de Serra Negra, visitou a vila pela primeira vez há 14 anos. Ele se casou com uma bezerrense e teve dois filhos que também são de Bezerros. Em uma das visitas à vila, encontrou um terreno e não demorou para decidir e realizar: construiu a casa onde mora há oito anos.

“Serra Negra não é o lugar onde eu trabalho. Percorro 300 quilômetros diariamente para ir e voltar, mas não saio daqui. É a minha segurança, onde posso dormir de porta aberta, esbarrar em alguém sem querer e saber que aquilo não vai gerar briga, porque aqui é todo mundo muito família”, conta o técnico em informática.

Tanta admiração pela cidade gerou dois projetos criados por Robson. O primeiro, um perfil do Instagram (@amamoserranegra) que já acumula mais de 2 mil seguidores. “Quando eu pesquisava na internet sobre a vila, não encontrava muitas informações. Criei o perfil para ajudar as pessoas a descobrirem Serra Negra”, explica. O segundo, a criação e pintura de lixeiras feitas de pneus usados espalhadas pela vila para dar mais opção de descarte à população e deixar a cidade mais limpa. A iniciativa conta com o apoio da prefeitura, que recolhe os resíduos na coleta seletiva.

Segundo o secretário de Turismo de Bezerros, Vandiael Martins Laurentino, alguns pontos da região ainda precisam ser melhorados para oferecer mais conforto tanto a quem visita, quanto a quem mora na vila. “Precisamos desenvolver a cidade, investir em infraestrutura, melhorar o acesso e a sinalização”, pontua.

O secretário ressalta, no entanto, que esses investimentos já tiveram início por causa do ciclo junino, que é de grande interesse do município e começa a ganhar destaque em todo o estado. “O São João de Serra Negra é, por si, um investimento, começando pela pavimentação das estradas. Contamos também com a atração do público que se hospeda na cidade, abastece os veículos, se alimenta na vila e, assim, fomenta os eventos que realizamos. Não podemos esquecer que a cultura também teve um prejuízo enorme nos últimos dois anos e precisamos fazer a economia girar”, avalia.

Enquanto as melhorias são trabalhadas, a secretaria deu todo o gás no mês de junho. O ciclo junino é um período de alta estação na vila. Jorge de Altinho, André Ferraz, Geraldinho Lins, Santanna, Almir Rouche, Petrúcio Amorim foram algumas das atrações de peso escaladas para este ano.



O São João de Serra Negra é, por si, um investimento, começando pela pavimentação das estradas. Contamos também com a atração do público que se hospeda na cidade, abastece os veículos, se alimenta na vila e, assim, fomenta os eventos que realizamos

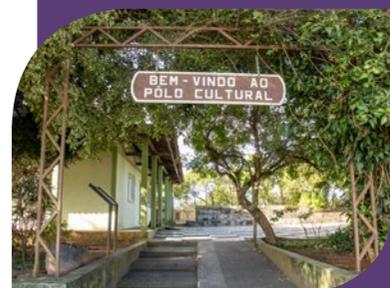
Vandial Martins Laurentino

Ao contrário das festas do Recife, Caruaru e Arcoverde, que varam a madrugada, as de Serra Negra possuem uma característica mais familiar: começam ao meio-dia e se encerram, sempre, às 22h. Uma festa para todas as idades.

É o tipo de viagem que o mochileiro Leonardo Vasconcellos, 39 anos, conhece bem. Já desbravou todo tipo de passeio que a vila oferece e deixou cada passo registrado no seu blog de viagens, o Mochileo. “A vila é um local muito bonito, acessível e fácil de chegar. A população extremamente cordial, receptiva em todo tipo de atendimento, recebem muito bem as pessoas”, conta, sobre sua experiência. Entre os passeios preferidos, ficam as trilhas. Para ele, a do parque ecológico é passagem obrigatória. “Ela fica muito próxima do anfiteatro, é autoguiada, um trajeto curto com vários atrativos naturais, como a Pedra da Escada e o Pau Santo Casamenteiro”, diz.



Leonardo Vasconcellos





Parque Ecológico

Com entrada gratuita, o Parque Ecológico de Serra Negra possui uma área de 3,24 hectares.

Para quem vai se arriscar nas trilhas, é importante ir de tênis, pois alguns lugares podem ser escorregadios. Uma mochila com protetor solar, repelente, garrafa de água e uma câmera fotográfica também pode ser uma boa companheira.

Como o próprio nome já diz, a Pedra da Escada só pode ser acessada por meio de uma escada. O destino final é uma bela vista. Quem toca no Pau Santo Casamenteiro, por sua vez, ganha a promessa de se casar em pouco tempo – e há histórias reais na vila de promessas cumpridas. Existe no mesmo percurso a Pedra da Carambola, para os aventureiros fazerem um rapel de 20 metros de altura. O encontro com a natureza é único.





Arquivo Barbara Pereira



Colhendo os morangos de Serra Negra

Quem procura mais uma alternativa de passeio em contato com a natureza e com a família não pode desperdiçar uma visita aos Morangos de Serra Negra. Já pensou em colher a fruta vermelhinha com as próprias mãos e comer na hora ou levar para casa na sua cestinha? É a proposta que o ambiente oferece. A ideia partiu do próprio público, que passava pela plantação no caminho da estrada, parava para tirar foto e, claro, não resistia em pegar um.

“O colhe e pague funciona há um ano. O visitante recebe uma cestinha e uma tesoura de valor único. Não é pelo peso. Percorre todas as ruas e colhe o morango direto do pé. Ele leva para casa a vivência de estar dentro de um cultivo de morango”, conta Bárbara Pereira, engenheira agrônoma e responsável pela parte técnica da estufa.

Segundo a profissional, são 5 mil pés de morangos. Eles estimam uma média de 6 mil visitantes por ano, com destaque para os meses de férias escolares, fins de semana e feriados. Cada cestinha sai por R\$ 25.



O colhe e pague funciona há um ano. O visitante recebe uma cestinha e uma tesoura de valor único. Não é pelo peso. Percorre todas as ruas e colhe o morango direto do pé.”

Bárbara Pereira



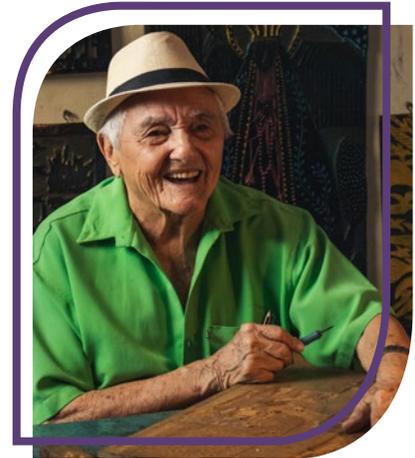
Memorial J. Borges: passeio carregado de histórias

Tem passeios que são carregados de histórias. Como ir à Serra Negra e não visitar o Memorial J. Borges que fica bem ao lado, em Bezerros, onde o próprio artista nasceu e vive?

O memorial foi inaugurado em 2004. Ele é composto por uma loja onde as pessoas têm acesso ao acervo do artista, além das xilogravuras em papel e uma variedade de peças estampadas com gravura. A segunda parte é o ateliê onde Borges trabalha e cria todas suas matrizes. O terceiro salão é a oficina onde o visitante pode acompanhar de perto a produção das xilogravuras.

Quem visita o memorial pode ver todo o processo, começando do preparo da madeira até a finalização da arte, que é a impressão das xilos. O local também conta com um espaço onde recebe alunos que vão ao ateliê para conhecer a arte e a cultura da xilogravura e do Mestre J. Borges. Conta também com peças dos filhos Bacaro Borges e Pablo Borges.

E que tal encontrar o próprio J. Borges? Basta ir ao memorial nos dias de semana. O horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira, das 7h às 17h, e sábado e domingo, das 8h às 15h.





Flor da Serra Bistrô & Lounge: um pedaço do Sul em Serra Negra

Quando a noite cai, é hora de preparar o cachecol, calçar as botas e tomar um bom vinho. Você não está no Sul, mas o caminho te trará a lembrança. Foi o que idealizou Janile Lacerda ao criar o Flor da Serra Bistrô & Lounge, um restaurante inspirado nas casas de Gramado, no Rio Grande do Sul, e em Campos do Jordão, em São Paulo, no Sudeste.

A estrutura é toda de madeira. Mesas e cadeiras também. Nos fundos do restaurante, uma lareira. Opção de área externa e interna para quem for visitar. Eles prezam pelo contato com a natureza, então prepare-se

para um visual deslumbrante independentemente da posição da mesa escolhida. Quem acha que vai encontrar comida regional, porém, se engana.

“Nosso cardápio é sofisticado e foi criado pela chef recifense Cássia Nogueira. Temos uma culinária refinada em um ambiente diferenciado”, conta a proprietária da casa, Janile. Filé, salmão e camarão são as proteínas mais prestigiadas. Segundo ela, o carro-chefe da casa é o Camarão Flor da Serra, que serve bem duas pessoas e sai por R\$ 128. O local também oferece foundue e tábua de frios.

Arquivo Flor da Serra



Bodega de Véio pra quem não resiste às raízes

Para quem não abre mão de um forrozinho nem quando a temperatura cai, o jeito é se esquentar na Bodega de Véio. O restaurante mais puxado para boteco é uma marca registrada em Serra Negra, famoso pela alegria contagiante, pelas músicas ao vivo no fim de semana e pelo atendimento hospitaleiro. É a essência da vila em um só lugar.

Ao contrário do Flor da Serra, que serve refeições, a Bodega é especializada em petiscos e tira-gostos. Uma cerveja ou um chocolate quente para acompanhar sempre vão bem. As atrações são regionais, com Tio do Acordeon, Anderson Alves, Daniel Gouveia, entre outros. A Bodega funciona nas quintas-feiras, das 12h às 23h, nas sextas e sábados, das 10h à meia-noite, e, aos domingos, das 10h às 15h. ■





Não sabe onde ficar?

Pousada Serra Negra
Avenida Major Aprígio
da Fonseca, 589
(via local BR-232)
(81) 3728.1515

Pousada Santa Fé
Rodovia BR-232, Km 94
(sentido Bezerros)
(81) 99283.9000

Pousada das Artes
Avenida Professor
Amaral, 251
(via local BR-232)
(81) 99983.2864

Pousada Brasil Tropical
Estrada da Serra Negra,
190, Km 07
(81) 99945.8487

Pousada Bodega Hospeda
Rua São Francisco, 98
(81) 99975.2189

Hotel Brisa da Serra
Avenida Major Aprígio
da Fonseca, S/N –
Lagoa Azul
(81) 3728.1232

Pousada Tamarindus
Rua Sigismundo
Gonçalves, 155 –
Centro
(81) 3728.2546

Pousada Canto da Serra
Estrada Serra Negra,
S/N, Zona Rural
(81) 3708.3070



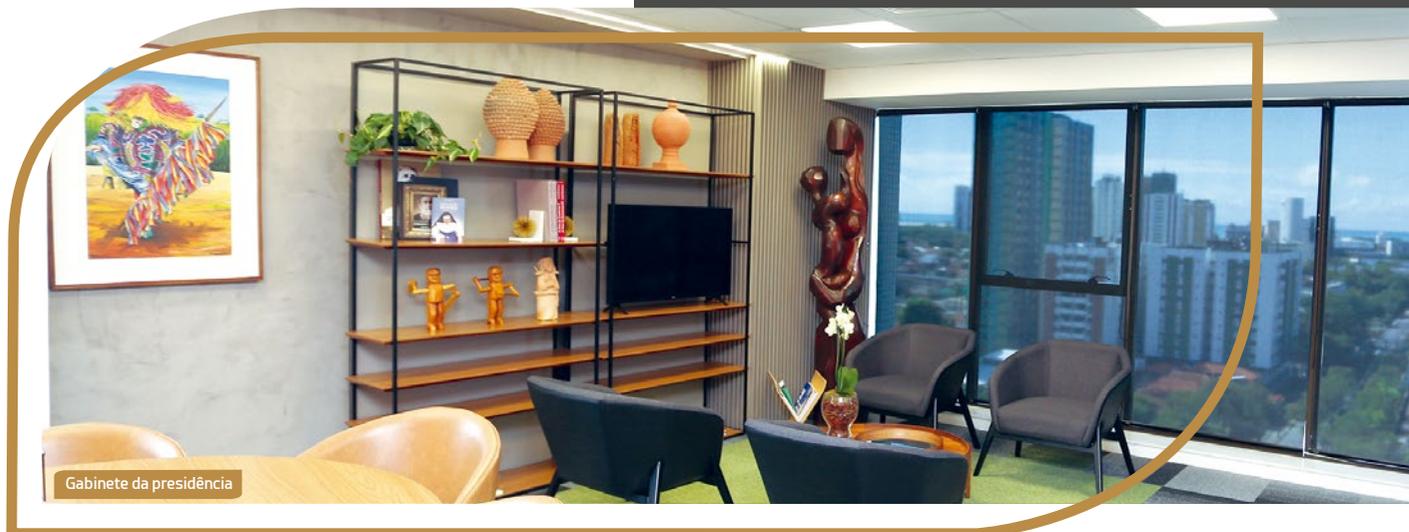


Entrevista

Por Ericka Buonafina

“ A NOSSA MARCA SEMPRE FOI E CONTINUARÁ SENDO A TRANSPARÊNCIA NA GESTÃO, INOVAÇÃO DOS PRODUTOS E SERVIÇOS, INCENTIVOS AO SETOR DO COMÉRCIO E APROXIMAÇÃO COM O EMPRESARIADO LOCAL ”

Bernardo Peixoto



início foi conturbado e da forma que ninguém desejava. Com o falecimento de Josias Albuquerque, Bernardo Peixoto assumiu a presidência do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac-PE com a missão de dar continuidade ao brilhante trabalho desenvolvido ao longo de mais de duas décadas.

A trajetória foi repleta de turbulência, como a pandemia de covid-19, que causou a necessidade de fechar todos os segmentos não essenciais do comércio, além de ter abalado fortemente o setor do turismo e serviços. Apesar de tudo, com transparência, força e união, a gestão colheu frutos muito positivos. Em entrevista para a revista Informe Fecomércio, Bernardo Peixoto faz balanço de sua última gestão e planos para os próximos quatro anos.

Informe Fecomércio - Qual o balanço que faz da gestão que acabou?

Bernardo Peixoto - Assim que assumi as entidades do Sistema Fecomércio em Pernambuco, nosso primeiro compromisso foi dar continuidade ao legado do professor Josias Albuquerque, o que não era nada fácil. Mas, com o apoio da diretoria da Fecomércio, conseguimos protagonizar um dos períodos mais atuantes das instituições no estado, principalmente no período de combate à pandemia da covid-19. Nesses últimos três anos, liderei na Fecomércio uma pauta econômica em defesa dos interesses da categoria, primando pela transparência das ações, com forte atuação legislativa nos principais municípios e em todo o

estado, firmando parcerias com entidades públicas e privadas e fortalecendo nossas instituições e os sindicatos filiados. Também promovemos diversos programas de desenvolvimento empresarial, a exemplo do Comércio Seguro e Adapta Comércio, realizamos inúmeros debates sobre temas relevantes para as categorias que representamos, apoiando a retomada das atividades econômicas e liderando um movimento em prol dos empreendedores, principalmente dos micro e pequenos. Iniciamos diversos diálogos com o Governo de Pernambuco, pleiteando ações e recursos para alavancar o ambiente de negócios. Implantamos programas de segurança corporativa, por meio de um comitê de compliance, modernizamos a estrutura interna das entidades, nas áreas de ouvidoria, auditoria e controladoria, criamos um comitê de ética para coordenar as boas práticas de gestão e integramos a governança da Fecomércio, do Sesc e do Senac com as administrações das três entidades funcionando juntas em um único prédio, a Casa do Comércio, o grande marco da minha gestão. E ainda temos muitos projetos para tocar daqui para a frente. Por meio do Instituto Fecomércio, vamos dar início a um programa de transformação digital das empresas do comércio. Em um período tão curto de gestão, já fizemos tanta coisa, de forma colegiada com a diretoria da Fecomércio e os conselheiros do Sesc e Senac. Fico muito feliz em estar à frente de entidades que são tão comprometidas com os seus representados e a sociedade em geral. É esse sentimento de pertencimento que me incentiva a querer fazer cada vez mais pelos empresários, comerciários e o público em geral.

IF - Como recebeu a notícia do resultado da eleição?

BP - Fiquei muito feliz, muito feliz mesmo. Temos muitos projetos ainda para tocar, muitas obras para inaugurar, muita coisa ainda a ser feita. Foram dias de muito trabalho, muita articulação, mas o resultado final nos enche de vontade de fazer cada vez mais pelas nossas entidades e pela sociedade.

A Fecomércio, o Sesc e o Senac, hoje, são instituições reconhecidas no estado como protagonistas da defesa dos interesses dos empresários, da formação profissional e da responsabilidade social. Sinto-me muito orgulhoso em fazer parte do Sistema Fecomércio. Estamos muito animados com os próximos quatro anos.

IF - Qual a perspectiva para o próximo quadriênio?

BP - É de muito trabalho. Temos previsto para os próximos quatro anos do meu mandato (2022/2026) um aporte de R\$ 254 milhões em novos projetos. Nos meus últimos três anos à frente das entidades, investimos R\$ 246 milhões em reformas, novas obras, modernização de unidades do Sesc e do Senac, fora

os R\$ 24 milhões investidos na Casa do Comércio, a nova sede da Fecomércio-PE. Temos muitos projetos em andamento, como, por exemplo, o Centro de Turismo e Lazer Guadalupe, em Sirinhaém, que está na fase de acabamento da estrutura, devendo iniciar suas operações até o final do ano. O Senac deu início à construção da sua mais nova unidade, em Serra Talhada, que está prevista para inaugurar em 2023. Também estamos implantando nas unidades do Senac de Caruaru e de Petrolina os sistemas de energia solar. A Fecomércio ainda vai inaugurar, na sua nova sede, o Café Capibaribe, o Espaço do Empresário, um programa de transformação digital das empresas, por meio de parceria do Instituto Fecomércio com o Senac e o Sebrae. Estamos transformando a unidade do Sesc Santo Amaro em um espaço cultural, estamos reformando as unidades do Sesc Casa Amarela e Piedade. O complexo do Senac Recife será reformado, ampliando a sua capacidade de atendimento. O Senac Paulista também está em reforma. Estamos em negociação com o Porto Digital para instalar em seu parque tecnológico uma unidade do Senac. Enfim, os projetos são muitos e a perspectiva é de muito trabalho à frente.





IF - Novas obras terão início nos próximos anos?

BP - Nosso calendário para os próximos anos está cheio de inaugurações em todo o estado de Pernambuco. Já inauguramos a unidade do Sesc em Serra Talhada e o hotel em Sirinhaém está previsto para ser inaugurado até o final deste ano. Mas, além desses dois equipamentos, temos muitas outras obras do Senac e da Fecomércio para inaugurar. Na minha posse festiva, iremos inaugurar a nova sede da Fecomércio, a Casa do Comércio, que já está funcionando desde junho de 2020, mas sem ter sido inaugurada.

IF - A tecnologia também será item de destaque no plano de gestão. Como irá funcionar o programa de incentivo à transformação digital, desenvolvido pelo Instituto Fecomércio, em parceria com o Sebrae-PE?

BP - Estamos bem animados com esse projeto. Será uma parceria do Instituto Fecomércio com o Senac e o Sebrae-PE. Juntas, as entidades estão desenvolvendo um programa de transformação digital para as micro e pequenas empresas do comércio de bens, serviços e turismo de Pernambuco. O nosso objetivo com esse programa é melhorar a experiência do cliente e sua jornada de compras, contribuir para a melhoria da competitividade dos negócios, apoiar a implantação

de tecnologias digitais, gestão por processos e acesso a plataformas de vendas on-line e aproximação de demanda e oferta de serviços tecnológicos.

IF - Qual é a marca que quer imprimir na próxima gestão?

BP - Desde que assumi, a nossa marca sempre foi e continuará sendo a transparência na gestão, inovação dos produtos e serviços, incentivos ao setor do comércio e aproximação com o empresariado local. Para isso, já estamos desenhando o Espaço do Empresário, um ambiente moderno onde a Fecomércio irá disponibilizar todos os seus produtos e serviços para os empresários. Esse será um espaço dedicado exclusivamente a eles, um ambiente de incentivo à inovação e modernização do segmento e das empresas pernambucanas. Já temos uma parceria forte com o Porto Digital e esse espaço terá o DNA dessa parceria.

IF - Como espera chegar em 2026?

BP - Ainda mais forte e atuante. Ano passado, o Senac completou 75 anos, este ano, o Sesc também chegou aos 75. E, em outubro, a Fecomércio faz 80 anos. Desde 1942, a entidade é a representante legal dos interesses dos empresários. Mas, ano após ano, o reconhecimento só aumenta. ■



Comércio em Foco

Por Stephanie Männicke

CONTRATO SOCIAL: ENTENDA O QUE É E SUA IMPORTÂNCIA PARA AS EMPRESAS

Ao abrir uma empresa, os sócios têm que cumprir uma série de obrigações para formalizar o negócio. Uma delas é redigir o contrato social





Abrir uma empresa é o sonho de muitos brasileiros. E, em muitos casos, esse sonho é dividido por duas ou mais pessoas, que têm o mesmo objetivo. Mas, para isso, é preciso entender que é necessário cumprir uma série de obrigações para formalizar o negócio. Uma delas é elaborar o contrato social.

Contrato social é o instrumento que rege a base da relação entre os sócios. É a certidão de nascimento de uma empresa, que contém dados como o nome da organização e dos sócios, o RG e CPF de cada um deles. Nela constam, ainda, os seus endereços residenciais e as regras de responsabilidade, de forma de administração, de poderes dos administradores, de deliberações sociais e valores respectivos, de hipóteses de dissolução, de possibilidade de ingresso ou não de terceiros, inclusive herdeiros e sucessores, dentre outros temas.

Se o contrato social não for bem conversado e entendido entre sócios, sempre visando ao melhor interesse da sociedade, existe a possibilidade de surgirem problemas que poderiam ser tranquilamente resolvidos se a situação tivesse sido discutida previamente.

“Além de definir informações essenciais sobre a constituição da empresa, o contrato social traz segurança jurídica ao empresário. No caso da Sociedade Limitada, por exemplo, faz com que haja uma limitação entre o patrimônio da sociedade e o patrimônio do sócio, pessoa física. Também serve para estipular regras de administração, retirada de sócios e capital social, etc. Assim, uma vez bem definido o contrato social, esclarece eventuais dúvidas sobre a própria sociedade, fazendo com que sejam evitados possíveis conflitos judiciais”, esclarece Thomas Albuquerque, assessor jurídico da Fecomércio-PE.





Além de definir informações essenciais sobre a constituição da empresa, o contrato social traz segurança jurídica ao empresário. No caso da Sociedade Limitada, por exemplo, faz com que haja uma limitação entre o patrimônio da sociedade e o patrimônio do sócio, pessoa física”

Thomas Albuquerque



Existem três estruturas societárias no Brasil: Sociedade Limitada, Sociedade Empresária Limitada Unipessoal (que sucedeu a antiga Eireli) e Sociedade Anônima. A Sociedade Limitada é o tipo societário mais adotado no país e admite a existência de um ou mais sócios, sendo eles também pessoas físicas ou jurídicas.

O contrato social é o instrumento que constitui a Sociedade Limitada e define as suas principais regras e características, incluindo a composição do seu quadro societário, a composição e o funcionamento dos seus órgãos sociais (Reunião dos Sócios, Conselho de Administração, Diretoria e Conselho Fiscal, conforme o caso, sendo os três últimos órgãos facultativos para esse tipo social), a titularidade das quotas sociais e as regras básicas de governança.

O capital social da Sociedade Limitada é dividido em quotas e pode ser integralizado com dinheiro, bens ou direitos passíveis de avaliação em dinheiro, inclusive criptoativos.

Na Sociedade Empresária Limitada Unipessoal, como o nome já diz, só existe um único sócio (pessoa física ou jurídica). Ela foi criada recentemente e veio para substituir a Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (Eireli), como forma de evitar a inclusão de um sócio apenas para cumprir a formalidade legal, conhecido como “sócio laranja”. Ela também é constituída e regida por meio de um contrato social, assim como a Sociedade Limitada, e as regras de uma se aplicam à outra, com exceção da pluralidade social.

O terceiro tipo societário mais comum é a Sociedade Anônima de capital fechado. Esse tipo é adotado, via de regra, quando a empresa já está mais desenvolvida e busca agora uma estrutura societária que permita aos acionistas – e eventuais investidores – maior controle, transparência e governança. A Sociedade Anônima é constituída por um estatuto social e deve ser formada, em geral, por dois ou mais sócios pessoas físicas e/ou jurídicas. Em todos os casos, é importante que o contrato seja redigido por um advogado especialista em direito societário, com experiência no tema.

Com a tecnologia em constante expansão, a cada dia que passa, novas ideias de produtos e serviços despontam. A partir desse momento, surgem parceiros que agregam valor ao negócio,

tornando-se fundamentais para o bom desenvolvimento da operação, seja pelo aporte de capital ou conhecimento técnico em determinada área.

Foi com o surgimento do marketing digital, em 2006, que a Agência Ópera começou no mercado recifense. Atualmente, a empresa, especialista em marketing digital e publicidade, conta com três sócios, cada um com um papel específico dentro do negócio. Com 19 funcionários atuando dentro da agência, André Lira, Felipe Padilha e Carlos Eduardo se unem para conseguir dividir as tarefas e alavancar a gestão.

É preciso existir uma sincronia entre os sócios nas definições de plano de carreira. A criação de acordos societários ajuda

a organizar as operações da sociedade e a dar clareza às instruções e informações, evitando entendimentos desacertados e ambíguos, e definindo o destino dos negócios. Felipe Padilha, um dos sócios e diretor de mídia off-line da Ópera, destaca que a sociedade tem diversas vantagens para o funcionamento da empresa. “A grande vantagem de ter três sócios hoje é que cada um desenvolve funções diferentes. A nossa sociedade funciona de forma bem homogênea. Ninguém opina no departamento de ninguém. Cada um cumpre com suas funções. Acho que o negócio funciona justamente pela divisão de tarefas, cada um foca na sua área específica e não se sobrecarrega. Desde o começo, temos uma relação de muito respeito e transparência. Nunca tivemos nenhum problema”, relata. ■



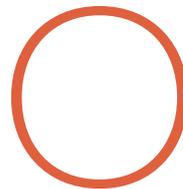


Ao Seu Dispor

Por Emanuely Lima

TODO INCENTIVO ÀS ARTES VISUAIS

Sesc-PE promove ações com objetivo de estimular diferentes tipos de manifestações artísticas para preservar a história e fortalecer a cultura



que seria da identidade de um povo sem suas expressões culturais?

Sem seus

conhecimentos tradicionais, ritos e simbolismos? São esses conjuntos de comportamentos que compõem o patrimônio social de um grupo e que mantêm viva e pulsando a história das pessoas que vivem e se relacionam com o lugar. Em Pernambuco, da arte sacra, no museu, à arte urbana, que colore os muros das ruas, tudo representa e dá pertencimento ao seu povo.

Nesse sentido, preservar o passado e estimular a continuidade dessas expressões torna-se fundamental. Ao longo de 75 anos de atuação, o Sesc se destaca como uma instituição central no estímulo à arte em todo o estado. Com uma rede de nove galerias de arte, um Museu de Arte Sacra e um espaço museal, a instituição promove exposições sistemáticas abertas ao público durante todo o ano. As demais unidades do Sesc

que não possuem equipamento de galeria desenvolvem ações em artes visuais em espaços devidamente adequados para receber as obras, além de intervenções urbanas, performances, mostra de videoarte etc.

Mas as ações não se concentram apenas nas exposições. “Nós temos três grandes objetivos de política cultural: fomento, formação e fruição. Esses são os três pilares que regem o trabalho de levar todas essas expressões a todos os territórios do estado de Pernambuco”, explica o gerente de cultura da regional, Rudimar Constâncio. Embora o Sesc esteja presente com sede física em 24 dos 185 municípios pernambucanos, são criados corredores culturais que buscam abranger todas as regiões. Para a formação, as galerias possuem também ateliês com cursos regulares na área de artes plásticas e demais atividades como oficinas, vivências artísticas e mediação educativa com escolas.



Galeria de Arte Contemporânea Zé do Carmo



Museu de Arte Sacra Maximiano Campos (MASG)



Galeria de Arte Contemporânea Zé do Carmo



Museu de Arte Sacra – ampliação e estruturação

Fundado em 1950 e inaugurado no Sesc em 2013, o Museu de Arte Sacra Maximiano Campos (MASG) foi requalificado e reaberto recentemente. A estrutura foi revitalizada, ganhou nova iluminação, sala para projeção de materiais educativos e formações, além da reorganização do acervo, pertencente à Diocese de Nazaré da Mata, remanescentes do antigo Museu de Arte Sacra de Goiana. Elas estão sob a salvaguarda do Sesc desde 2013, quando foi firmado convênio entre as instituições por um período de 30 anos.

“A reforma possibilitou a melhor conservação, preservação e exposição dos bens simbólicos sob a guarda do Sesc, aumentando a qualidade da experimentação estética dos seus visitantes e

proporcionando um equipamento museológico capaz de promover as diversas ações voltadas para o Plano Nacional de Cultura”, avalia o professor de Artes Visuais do MASG Leandro Pereira. Com a reforma no museu, o Sesc também inaugurou a Galeria de Arte Contemporânea Zé do Carmo, homenagem póstuma a esse importante artista da cidade de Goiana.

Além de cumprir o papel primordial de promover, incentivar, proteger e valorizar a diversidade artística e a cultural local, o equipamento tem colocado em prática ações afirmativas e ampliado a participação da cultura no desenvolvimento socioeconômico sustentável da região da Zona da Mata Norte e do estado de Pernambuco.



Nós temos três grandes objetivos de política cultural: fomento, formação e fruição. Esses são os três pilares que regem o trabalho de levar todas essas expressões a todos os territórios do estado de Pernambuco”

Rudimar Constância



Curso de Assistente em Conservação e Restauração de Bens Culturais

Fábrica de Criação Popular José Manoel Sobrinho



A reforma possibilitou a melhor conservação, preservação e exposição dos bens simbólicos sob a guarda do Sesc, aumentando a qualidade da experimentação estética dos seus visitantes”

Leandro Pereira

Uma das formas de fomento é por meio do Curso de Assistente em Conservação e Restauração de Bens Culturais na Escola de Restauro Frei Galvão, realizado em parceria com o Senac e oferecido de forma completamente gratuita. A formação contribui para a ampliação da cultura museológica, ao mesmo tempo em que tem tido papel importante na formação de jovens profissionais com vistas à geração de trabalho, renda e oportunidades de inclusão social.

É o caso do pesquisador historiográfico Edilson Oliveira, multiartista que já trabalhava com escultura e outras modalidades de maneira autodidata e que ampliou seu conjunto de técnicas a partir de uma nova perspectiva. “Essa é uma área de difícil acesso, são poucos os trabalhadores da área de restauro. Uma vez que

a gente tem bastante demanda, pela concentração de patrimônios e bens culturais em situação de restauro, após o curso, eu já tenho feito restauro em bens culturais de médio e pequeno porte”, conta Edilson.

O curso apoia a inserção qualitativa dos bens artísticos e culturais sob a guarda do Sesc, observando práticas museológicas, nas áreas de conservação e restauro, dentro das dinâmicas do MASG e das características do município. “É um despertar para um novo olhar com relação ao nosso patrimônio, o patrimônio material, imaterial e sobretudo a salvaguarda e a conservação desses bens que nós temos, que são de suma importância para contar a história do nosso passado, além da carga artística e visual, mas também histórica”, avalia o artista.



José Manoel Sobrinho



Fábrica de Criação Popular José Manoel Sobrinho

Economia criativa – acesso e oportunidades por meio da arte

Ainda com o objetivo de ampliar oportunidades, o Sesc reinaugurou recentemente em Triunfo o Espaço Cultural Fábrica de Criação Popular José Manoel Sobrinho, que tem o objetivo de fomentar as artes populares a partir do trabalho já realizado pelo artista local.

“O santeiro, o cara que fabrica santos, está ficando velho. O artista que constrói o tradicional brinquedo mané gostoso também. Isso está entrando em extinção. A gente precisa começar a repassar esses saberes para outras pessoas, para as novas gerações, por isso que ele é uma fábrica de criação popular”, explica Rudimar Constâncio. A ideia do projeto é manter vivo esse fazer artístico e proporcionar um local de transmissão do saber oral, de lançamentos de livros, assim como estimular pessoas a escreverem artigos científicos sobre essa cultura popular.

Além do trabalho na fábrica em Triunfo, as ações de economia criativa chegam a outros territórios. O recém-aprovado projeto denominado Hub Criativo deve atender cerca de sete municípios com formações e ações para trabalhar as manifestações culturais locais com o objetivo de gerar rendimento e sustentabilidade econômica para a população por meio da arte em um circuito que envolve também gastronomia, moda e dança, por exemplo.

As manifestações culturais que vêm das comunidades, chamadas de arte periférica ou arte urbana, também estão no rol de investimentos da instituição. “A gente vai trazer artistas das favelas para poder fazer um grande retrato do Recife, começando do Sesc Santo Amaro, pelos muros do bairro, até chegar lá no Sesc Casa Amarela e voltando até Santo Amaro, colorindo aquele cemitério todo com arte urbana”, informa. ■



“É um despertar para um novo olhar com relação ao nosso patrimônio, o patrimônio material, imaterial e sobretudo a salvaguarda e a conservação desses bens que nós temos, que são de suma importância para contar a história do nosso passado, além da carga artística e visual, mas também histórica”

Edilson Oliveira



Negócios em Alta

Por Heitor Nery

UM CRESCIMENTO ORGÂNICO

Pesquisa aponta um aumento de 63% na procura por alimentos orgânicos no Brasil. Busca por produtos mais saudáveis é o principal fator



“Alguns estudos já apontam que alimentos orgânicos apresentam benefícios nutricionais quando comparados aos produtos convencionais.”

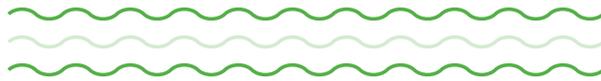
Helen Lima



Quem frequenta feiras de orgânicos há alguns anos já deve ter notado um crescimento na procura por esse tipo de produto, seja porque há mais feirinhas disponíveis nas cidades ou pela maior quantidade de pessoas presentes nesses locais. Alguns estudos começam a comprovar essa sensação. Em 2021, o número de consumidores de orgânicos no Brasil cresceu 63%. É o que mostra a pesquisa Panorama do Consumo de Orgânicos no Brasil, desenvolvida pela Associação de Promoção dos Orgânicos (Organis), com a empresa Brain Inteligência Estratégica e a iniciativa Unir Orgânicos. Já no Nordeste, o mesmo estudo apontou um crescimento de 60% no consumo desses alimentos.

Um dos principais motivos apontados para esse aumento é a maior preocupação com a saúde. Quarenta e sete por cento das pessoas entrevistadas na pesquisa disseram que adotaram os alimentos orgânicos em sua dieta para melhorar sua saúde, enquanto outros 26% justificaram que os produtos são mais saudáveis que os convencionais. “Alguns estudos já apontam que alimentos orgânicos apresentam benefícios nutricionais quando comparados aos produtos convencionais. Os orgânicos contêm mais compostos antioxidantes, que estão associados com a redução dos riscos de doenças crônicas, incluindo as neurodegenerativas e cardiovasculares, além de certos tipos de câncer”, aponta a nutricionista Helen Lima, instrutora do Senac.

“Sempre busquei usar os produtos orgânicos na minha rotina, mesmo antes desse aumento de



demanda. Na minha vida, prezo muito por um alimento mais saudável, com menos produtos químicos em seu cultivo. Além disso, os produtos nessas feirinhas também são muito mais frescos e com uma qualidade melhor do que os que encontro em grandes supermercados, por exemplo”, corrobora a aposentada Elizabeth Souza.

Uma das principais razões para que os produtos orgânicos sejam mais saudáveis que os itens convencionais é o seu manejo. E isso vai muito além da questão dos agrotóxicos e de fertilizantes químicos. “Embora sejam considerados ‘orgânicos’ aqueles alimentos que são ‘livres’ apenas de agrotóxicos, o conceito é bem mais amplo. É considerado orgânico o produto cultivado em um ambiente sustentável englobando critérios sociais, ambientais e econômicos, valorizando a cultura das

comunidades rurais. No manejo orgânico, vários cuidados são tomados, sobretudo pelo não uso de agrotóxicos, hormônios, drogas veterinárias, adubos químicos, antibióticos ou transgênicos em qualquer fase da produção”, classifica Helen.

“A gente usa tudo natural”, aponta a feirante e agricultora Marcione Maria da Silva. “O que não conseguimos vender e não serve para nosso consumo, a gente reaproveita na compostagem. Além disso, temos também outras técnicas, como o uso de fertilizantes de pimenta, a calda bordalesa (fungicida com base de sulfato de cobre e cal virgem, considerado pouco tóxico e permitido para a agricultura orgânica). Perdemos algumas plantações nesse processo, mas usamos tudo natural. No final, vale bastante a pena para garantir um produto de qualidade”, complementa a produtora rural.



“Sempre busquei usar os produtos orgânicos na minha rotina, mesmo antes desse aumento de demanda. Na minha vida, prezo muito por um alimento mais saudável, com menos produtos químicos em seu cultivo”

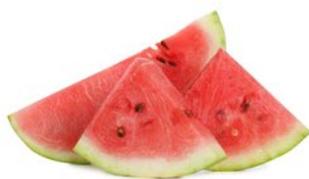
Elizabeth Souza



“Além disso, temos também outras técnicas, como o uso de fertilizantes de pimenta, a calda bordalesa (fungicida com base de sulfato de cobre e cal virgem, considerado pouco tóxico e permitido para a agricultura orgânica)”

Marcione Maria da Silva





Já estamos aqui há cinco anos, desde que a feirinha começou. E tenho consumidores desde essa época. Eu só vendo aqui no museu e essa relação antiga reforça a confiança nos meus produtos”

Rejane Cândido Luiz



Sempre tive preferência por essas feirinhas. São preços acessíveis com produtos de excelente qualidade, algo que, se fosse comprar em supermercado, eu acredito que os valores seriam bem mais altos”

Francilene Batista

Proprietária de um sítio em Chã Grande, no Agreste de Pernambuco, Marcione vem ao Recife todas as quintas para vender seus produtos na Feira Agroecológica do Museu do Homem do Nordeste, no bairro de Casa Forte, Zona Norte da capital. Integrante de uma família inteira de produtores rurais, ela atesta o crescimento da procura por esses itens. Algo que se intensificou também durante a pandemia.

E graças à tecnologia. “No começo, a gente vendia bem pouco. Alguns colegas desistiram de vir e eu quase segui esse mesmo caminho. Muitas vezes não entrava nenhum dinheiro. Com a chegada da pandemia, eu fiquei bastante preocupada com as vendas. Mas aí os clientes pegaram nosso número e passaram a encomendar os produtos conosco, de forma que começamos a vender até mais. Agora já conseguimos comprar algumas coisinhas com o que ganhamos”, aponta.

A relação próxima entre feirantes e clientes é outro fator que ajuda nas vendas. A produtora rural Rejane Cândido Luiz, que também vende seus produtos na feirinha do Museu do Homem do Nordeste, aponta que essa fidelidade ajuda a manter uma clientela que sempre retorna para



comprar o que ela produz.

“Já estamos aqui há cinco anos, desde que a feirinha começou. E tenho consumidores desde essa época. Eu só vendo aqui no museu e essa relação antiga reforça a confiança nos meus produtos. Hoje as pessoas encomendam com antecedência para que a gente já traga os alimentos, seja da nossa produção ou da produção de colegas”, afirma.

A vendedora Francilene Batista, frequentadora de feirinhas de produtos orgânicos e agroecológicos, é outra que aponta a confiança e a facilidade de estar diretamente com quem produz como fator importante para o consumo desses alimentos. “Sempre tive preferência por essas feirinhas. São preços acessíveis com produtos de excelente qualidade, algo que, se fosse comprar em supermercado, eu acredito que os valores seriam bem mais altos. E para mim é muito gratificante, eu converso com as pessoas, procuro saber de onde vem o produto e outras informações. Eu costumo comprar muito com as meninas, já que elas que estão lá na produção, então passa uma credibilidade enorme”, ressalta.



Como identificar e comprar orgânicos?

Apesar de estarem muito associados com frutas, verduras e legumes, diversos outros produtos também podem ser considerados de produção orgânica, tais como ovos, leite e carnes. “No manejo desses produtos, toda a cadeia produtiva responde a critérios sustentáveis, garantindo assim uma maior qualidade, por serem livres de antibióticos e promotores de crescimento, como também uma maior proteção do meio ambiente e das vidas humanas envolvidas em toda a cadeia produtiva”, aponta Helen Lima.

Ainda de acordo com a nutricionista, o público possui à sua disposição uma série de itens para identificar com facilidade um produto que obedeça aos critérios para ser considerado orgânico. “No Brasil, todo produto orgânico deve ser devidamente

certificado. Assim, para sua identificação, é necessário verificar o selo ou uma declaração de cadastro do produtor orgânico familiar. O selo é chamado SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica)”, ressalta. Ainda de acordo com Helen, plataformas e sites também podem ser uma ótima ferramenta para o público conhecer mais outros locais que possam comercializar itens de qualidade. Hoje em dia há feiras orgânicas espalhadas por vários municípios do Brasil. “Vale a pena consultar o Mapa de Feiras Orgânicas, aplicativo gratuito disponível para Android e iOS, que encurta o caminho do consumidor até o produtor, sendo uma ótima opção para encontrar fornecedores seguros e devidamente credenciados”, destaca. ■





Feira de Casa Forte



Feira Sesc Santo Amaro



Feira de Olinda - Varadouro



Algumas feiras de orgânicos em Pernambuco:

Recife

Museu do Homem do Nordeste (Zona Norte)
Quintas, das 6h às 12h

Praça de Casa Forte (Zona Norte)
Sábados, das 5h às 10h

Prefeitura do Recife (Centro)
Sextas, das 7h às 12h

Ceasa (Zona Oeste)
Quartas, das 4h às 8h

Espaço Agroecológico de Setúbal (Zona Sul)
Sábados, das 6h às 9h30

Sesc Santo Amaro
Quartas, das 6h às 4h

Olinda

Mercado Eufrásio Barbosa (Varadouro)
Quartas, das 6h30 às 11h

Rua do Bonfim (Carmo)
Sábados, das 5h às 10h

Jaboatão dos Guararapes

Rua Ferreira Magalhães (Cajueiro Seco)
Quintas, das 5h às 13h

Caruaru

Rua Frei Caneca (Maurício de Nassau)
Sábados, das 6h às 10h

Garanhuns

Parque Euclides Dourado (Heliópolis)
Quartas, das 6h às 11h

Serra Talhada

Praça Dr. Sérgio Magalhães (Nossa Senhora da Penha)
Sábados, das 6h às 12h

Petrolina

Mercado Municipal Orgânico (Areia Branca)
Domingos, das 6h às 12h



DeliSesc



**Chegou o *DeliSesc*
seu melhor almoço.**

Muito mais saudável e saboroso.

Com o cardápio assinado
pelo *chef César Santos*.

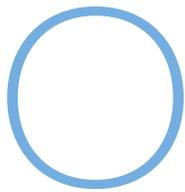
Experimente!



Artigo

Por Tania Bacelar

ECONOMIA DE PERNAMBUCO E A INSTIGANTE DINÂMICA DO MERCADO DE TRABALHO



mercado de trabalho brasileiro já vem sofrendo com as consequências da crise

econômica que eclodiu em 2015. Em paralelo, também enfrenta impactos de novos padrões técnicos de produção, impulsionados pelo avanço da era digital, enquanto convive com menor regulação desde a reforma trabalhista. Por sua vez, a pandemia atingiu fortemente o setor de serviços, que responde por 70% do PIB nacional e é forte empregador.

Pernambuco está inscrito nesse contexto, com os serviços representando 75% da sua economia. Mas os dados disponíveis chamam particular atenção para o que acontece

no estado, que ainda exhibe um índice de desocupação bem acima da média nacional e uma recuperação mais lenta no emprego formal. O que ocorre no mercado de trabalho estadual que explicaria tal comportamento? No primeiro quadrimestre de 2022, os dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged) registraram que o emprego formal mostrou forte tendência à recuperação no país, após as ondas mais fortes da pandemia, mas revelaram um péssimo desempenho em Pernambuco. Parte desse resultado, se explica por uma característica estrutural da economia pernambucana: a sazonalidade no complexo sucroenergético. Embora tenha perdido peso relativo no PIB e nas exportações, ele mantém-se como importante empregador na atividade agrícola e na industrial.

De janeiro a abril, foram fechados 18.812 postos de trabalho no setor sucroenergético. O comércio varejista é o outro grande segmento que apresentou saldo negativo (3.804 postos a menos), o que é comum em começo de ano, por conta das contratações temporárias feitas para o período de final de ano. Além do que, essa atividade está com dificuldade de se recuperar do impacto negativo sofrido pela pandemia, exibindo taxas de crescimento abaixo da média nacional, sendo negativamente atingida pelo aumento da inflação e da queda do poder de compra da população. Os demais segmentos da economia estadual ampliaram o número de postos de trabalho (15.677 a mais).



Tania Bacelar

O desafio maior é compreender o que vem ocorrendo no mercado de trabalho estadual nos anos recentes e, especialmente, porque a taxa de desemprego se ampliou tanto no estado, superando sempre a média nacional.

Uma primeira constatação é que isso não se deve a uma deterioração da base econômica, posto que a economia pernambucana vem exibindo capacidade de resistir melhor à crise que atinge o país, apresentando taxas superiores à média nacional. Isso porque, sendo surpreendida na fase final de um excelente ciclo expansivo, vivenciado na primeira década dos anos 2000 e na primeira metade da segunda década, a economia local resiste bem.

Na fase imediatamente anterior, o estado captou um bloco de investimentos muito grande e marchou na contramão da tendência nacional de desindustrialização, fortalecendo e renovando sua indústria de transformação ao mesmo tempo em que sua base agropecuária se reorganizou positivamente e importantes polos de serviços

se ampliaram e se fortaleceram, com destaque para a consolidação do Porto Digital (engate pernambucano nos novos tempos mundiais), da ampliação e interiorização dos polos de serviços comerciais, educacionais, de saúde e de logística – no qual destaca-se o papel de Suape, ao lado do avanço da produção dos Serviços Industriais de Utilidade Pública (Siup), baseado na oferta de energias limpas e renováveis, como a eólica e solar, que contribuem para a transição energética mundial – para citar exemplos mais evidentes.

É necessário analisar com mais detalhe traços relevantes da dinâmica do mercado de trabalho pernambucano, para identificar elementos explicativos desse instigante comportamento.

Para iniciar e estimular essa reflexão, chama atenção a estabilidade do volume da ocupação total nos últimos dez anos: entre 2012, ano anterior à crise nacional, e este início de 2022. Segundo o IBGE, Pernambuco somava 3,543 milhões de pessoas ocupadas (com carteira, sem carteira e

trabalhando por conta própria) no início de 2012 e esse é praticamente o mesmo volume registrado no primeiro trimestre de 2022 (3,531 milhões). Não se trata de queda no total dos ocupados!

Portanto, as principais dificuldades para entrar e permanecer no mercado de trabalho e a explicação mais precisa sobre o comportamento recente da desocupação precisam ser identificadas com um mergulho no interior do nosso mercado de trabalho. Nele, por exemplo, o emprego com carteira assinada recua ao mesmo tempo em que avança o trabalho por conta própria, sobretudo nos anos da pandemia.

E o comportamento da renda do trabalho obtida pelas famílias é variável central para entender o “paradoxo” pernambucano recente.

Aprofundemos as análises nesta direção! ■

Tania Bacelar, economista, sócia-diretora da Ceplan Consultoria Econômica e consultora econômica da Fecomércio-PE.



No Mundo

Por Luis Sousa

POR UM SORRISO UNIFORME



Febre entre os famosos, as lentes de contato deixam os dentes simétricos e com aquele branco desejado por todos. Cuidados são essenciais para a durabilidade da técnica



Uma finíssima lâmina de apenas 0,7 milímetros mudou o sorriso dos famosos e acabou caindo no gosto de boa parcela da população, principalmente dos insatisfeitos com a aparência dos seus dentes que viram a oportunidade de ter “para sempre” aquele sorriso perfeito tão presente nas redes sociais. As lentes de contato dentais estão em alta por surgirem como opção para melhorar a autoestima de pessoas infelizes com a aparência dos seus dentes.

Apesar de parecer uma solução moderna, a técnica existe desde 1928, quando o dentista Charles Pincus criou as facetas, com a finalidade de cobrir os dentes e melhorar a estética do sorriso dos astros de Hollywood. Porém, o método era pouco usual, durando apenas algumas horas e sendo aplicado no cinema, para a mudança temporária na aparência dos atores.

Com a evolução da tecnologia, a técnica progrediu e tornou-se permanente, recomendada para resolver questões funcionais. “São várias as indicações, como pacientes com dentes pequenos, com desgastes, com alterações de formato, com alterações cromáticas. E tem as indicações puramente estéticas, quando o paciente busca um sorriso mais bonito e harmônico”, explica o Breno Rodrigues, cirurgião-dentista, especialista em implantodontia.

O processo de confecção e aplicação do material requer estudo e análise, além de ser feito de forma personalizada. “As lentes de contato são produzidas após um processo que pode durar, em média, 15 dias. Inicialmente é efetuado um planejamento digital do sorriso e, com mais duas ou três sessões, finalizamos o processo”, explica o dentista.



Após a aplicação, cuidados são necessários e visitas periódicas ao dentista são fundamentais para garantir uma maior preservação da técnica. “Com as lentes, conseguimos um resultado mais harmônico, bonito e que permite uma estabilidade de tratamento e de cor. O paciente com lentes deve ter uma vida normal, com poucas restrições, devendo sempre ir ao dentista a cada seis meses para avaliá-las. E o seu tempo de durabilidade depende de alguns fatores. No entanto, temos registros na literatura de pacientes com lentes há mais de 20 anos”, informa. Segundo o profissional, o custo do tratamento varia bastante e cada caso precisa ser analisado, mas, dependendo da cerâmica empregada, da técnica utilizada, da região, pode custar entre R\$ 1.500 a R\$ 5 mil por dente.

Um dos pontos polêmicos da técnica é a necessidade do desgaste dos dentes naturais para que as facetas sejam aplicadas. Alguns influencers e cantores já viralizaram na web devido ao estado que os dentes naturais ficaram após passarem por tal preparação. “Hoje em dia trabalhamos com técnicas minimamente invasivas, onde o desgaste é pequeno. Porém, ele existe sim. Isso torna o tratamento definitivo, deixando margem apenas para que o paciente troque por outras lâminas de porcelanas ou facetas em resina, por exemplo, mas não é aconselhável a retirada total das facetas”, explica o odontólogo.



São várias as indicações, como pacientes com dentes pequenos, com desgastes, com alterações de formato, com alterações cromáticas. E tem as indicações puramente estéticas, quando o paciente busca um sorriso mais bonito e harmônico”

Breno Rodrigues



O que mudou para mim foi principalmente a confiança. O sorriso sempre está bonito, tá arrumado. A mastigação também melhorou muito, porque, além de pequenos, meus dentes eram irregulares”

Emília Ramos

De bem com o espelho

Emília Ramos, 36 anos, compradora no setor administrativo de uma empresa, fez o procedimento há cerca de sete meses e diz que o investimento valeu a pena desde o primeiro momento que se olhou no espelho com o novo sorriso. Ela conta que antes não conseguia sorrir para fotos por vergonha dos seus dentes. Achava-os pequenos demais e com bastante variação entre eles. Por isso, ao longo dos anos, foi realizando alguns tratamentos ortodônticos até aparecer a oportunidade de fazer o uso das lentes de contato.

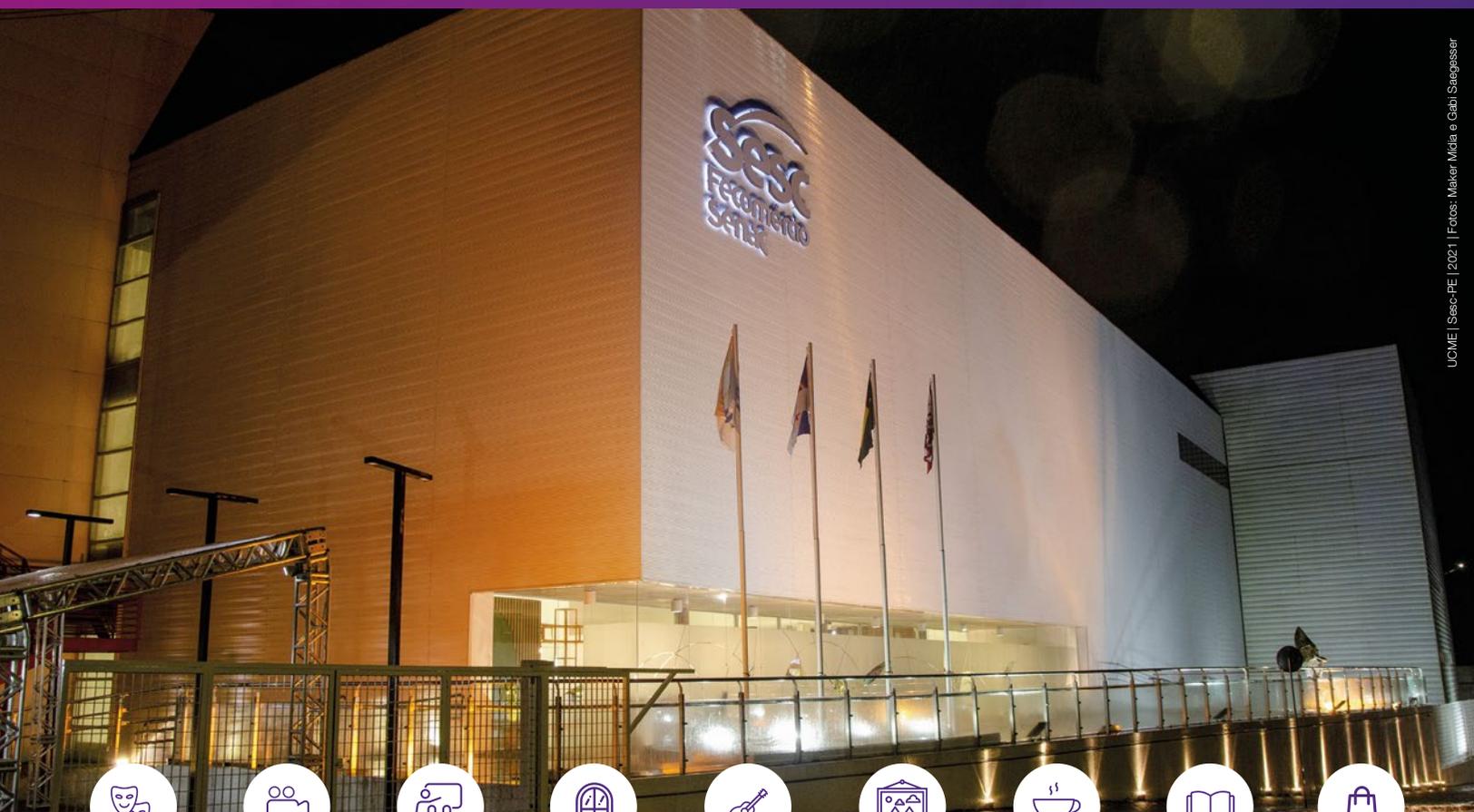
“Aderi ao tratamento porque meus dentes não tinham um aspecto bonito, esse desenho bem definido. Tive que fazer alguns outros tratamentos, pois eram pequenininhos. Eu queria deixá-los mais bonitos e maiores e, assim, ter um sorriso mais harmônico”, explica.

Quando questionada sobre o tal desgaste que leva algumas pessoas a desistirem do tratamento, ela completa: “O desgaste foi mínimo! Foi tão pouco que passei uma semana inteira trabalhando em casa e ninguém nem percebeu que eu tinha passado pelo procedimento. As pessoas acreditam nesse mito de ter que desgastar muito os dentes, mas não é o que acontece”, avisa.

Sobre a avaliação do resultado, Emília não tem dúvidas quanto à satisfação. “O que mudou para mim foi principalmente a confiança. O sorriso sempre está bonito, tá arrumado. A mastigação também melhorou muito, porque, além de pequenos, meus dentes eram irregulares. Amei o meu resultado. Só tenho elogios. Por onde passo, ninguém me pergunta se são lentes, pois ficou muito natural”, comemora. ■

CENTRO DE PRODUÇÃO CULTURAL, TECNOLOGIAS E NEGÓCIOS DO SESC EM GARANHUNS

O melhor empreendimento no Agreste para a realização de espetáculos em geral e eventos como congressos, simpósios e feiras



TEATRO



CINEMA



AUDITÓRIO



HALL
PARA EVENTOS



CURSOS
DE ARTES



COLEÇÃO
DE OBRAS



COMEDORIA



BIBLIOTECA



LOJA



Complexo de espaços e serviços voltado para criatividade, fomento e produção cultural e artística.

Para saber mais: (87) 3762-3154

sesc 75 ANOS
Fecomércio
Senac

21 A 23
Setembro

**RECIFE E
PETROLINA**
Híbrido

CARUARU
Presencial

OU 100%
On-line

**XVIII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO**

**ESPAÇO DO
CONHECIMENTO** 

**SALÃO DE
TECNOLOGIA** 

PALESTRAS 

OFICINAS 

SHOWS 



EDUCAÇÃO 5.0

A Revolução da Aprendizagem



INSCRIÇÕES

tecnologiaaeducacao.com.br

PRESENCIAL • HÍBRIDO

99,90

100% VIRTUAL

49,90

Realização

Fecomércio PE

CNC Sesc Senac

Sindicatos | Instituto Fecomércio

Sesc Senac